

# VACUUM SEAL DRAWER USE AND CARE GUIDE

---

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

---

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

---

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

---

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

---

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

---

使用和保養指南



Contents

- 2 Safety Precautions
- 4 Vacuum Seal Drawer Features
- 4 Vacuum Seal Drawer Operation
- 6 Care Recommendations
- 6 Troubleshooting
- 7 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 4 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

**SERVICE INFORMATION**

Model Number
Serial Number
Date of Installation
Certified Service Name
Certified Service Number
Authorized Dealer
Dealer Number

Important Note

To ensure this product is installed and operated as safely and efficiently as possible, take note of the following types of highlighted information throughout this guide:

**IMPORTANT NOTE** highlights information that is especially important.

**CAUTION** indicates a situation where minor injury or product damage may occur if instructions are not followed.

**WARNING** states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

SAFETY PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

**⚠ WARNING**

**This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

## SAFETY PRECAUTIONS

### IMPORTANT SAFEGUARDS

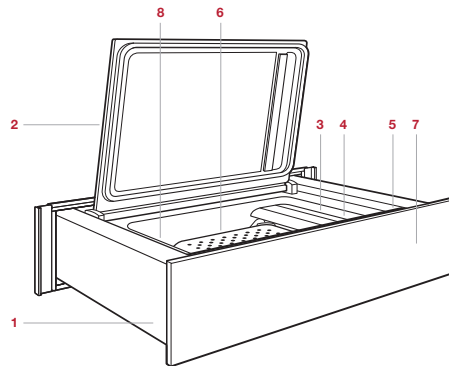
- Read this Use and Care Guide carefully before using your new vacuum seal drawer to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Ensure proper installation and servicing. This appliance must be properly installed and grounded (earthed) by a qualified technician.
- Warranty service must be performed by Wolf Factory Certified Service.
- Installation work and electrical wiring must be done by qualified person(s) in accordance with all applicable codes and standards, including fire-rated construction codes and standards.
- Do not repair or replace any part of the vacuum seal drawer unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to Wolf Factory Certified Service.
- To protect against electrical shock do not immerse the cord or plug in water or other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not use aggressive or abrasive detergent or sharp metal scrapers to clean the glass lid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Only use Wolf vacuum seal bags with this product.
- Do not operate the unit if the glass top is broken or cracked.
- Do not use this appliance for other than the intended use.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Vacuum Seal Drawer Features

### FEATURES

1	Product Rating Plate
2	Lid
3	Sealing Bar
4	Bag Clip
5	Control Panel
6	Shelf
7	Push-Pull Drawer Opening
8	Vacuum Inlet



Vacuum seal drawer

## Getting Started

Before you start using your new vacuum seal drawer, please take some time to read this Use and Care Guide. It will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation, and care recommendations of your Wolf vacuum seal drawer.

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the vacuum seal drawer thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 6.

## Vacuum Bags

**CAUTION**  
Only use Wolf vacuum bags.

Select the appropriate size bag to ensure the food does not exceed  $\frac{2}{3}$  of the volume of the bag.

To ensure the bag seals properly, fold the top of the bag down approximately 51 mm before filling.

Wolf vacuum bags are approved for sous vide cooking with a temperature range of -40°C to 115°C.

Wolf vacuum bags are microwave-safe. Pierce the bag prior to cooking.

## Control Panel

The electronic control panel features touch controls and LED indicators. Refer to the illustration below. The control panel is hidden when the vacuum seal drawer is closed. Open the drawer to access the control panel.

The controls feature Vacuum, Seal, Auxiliary Vacuum, and Pump Dehumidification Cycle.

INDICATORS	RECOMMENDED USES
0	Seal bag only
1	Fruits, berries, and liquids
2	Fish and vegetables
3	Meats and frozen foods

## Operation

### VACUUM AND SEAL

**Vacuum Level:** Indicated by one, two, or three illuminated dashes above

**Seal Level:** Indicated by one, two, or three illuminated dashes above

**CAUTION**  
Selecting an improper seal level can damage the seal bar. Wait at least two minutes between sealing cycles. All contents must be at or below room temperature prior to the sealing operation.

### To Vacuum and Seal:

- Place food in the vacuum bag.
- Open the lid and place the bag into the chamber.
- Place the open end of the bag under the bag clip. For smaller bags, insert the shelf to support the bag while sealing.
- Touch
- Touch multiple times to select the desired vacuum level.
- Touch multiple times to select the desired seal level.
- Press down on the lid and touch to initiate the vacuum process.
- An audible signal indicates the process is complete.
- Open the lid and remove the food.



Control panel

## Operation

### VACUUM ONLY

#### ▲ WARNING





This process is not intended for canning or making jam. All contents should be at or below room temperature.

Jars less than 76 mm with screw-top lids can be vacuumed to remove air. Once the vacuum seal is broken, the contents should be placed in the refrigerator.

#### To Vacuum Only:

- 1 Place the lid on the jar, then lightly tighten the ring and place in the chamber.

**IMPORTANT NOTE:** Do not overtighten the lid. Air must be able to escape.

- 2 Touch .
- 3 Touch  multiple times to select the desired vacuum level.
- 4 Touch  multiple times until no LED indicators are illuminated.
- 5 Touch , then press down on the lid to initiate the vacuum process.
- 6 An audible signal indicates the process is complete.
- 7 Open the lid and remove the food.





### SEAL ONLY

Bags can be sealed without creating a vacuum. The vacuum will cycle briefly during the Seal Only operation to seat the lid and ensure the seal bar is in contact with the bag.

**IMPORTANT NOTE:** For best results, fill the vacuum seal bags less than half full when sealing fragile foods.

The original food packaging can be sealed using the Seal Only function. Adjust the seal level according to the thickness of the bag. Use seal level 1 for bags thinner than the Wolf vacuum seal bags.



#### To Seal Only:





- 1 Place food in the vacuum bag.
- 2 Open the lid and place the bag into the chamber.
- 3 Place the open end of the bag under the bag clip. For smaller bags, insert the shelf to support the bag while sealing.
- 4 Touch .
- 5 Touch  multiple times until no LED indicators are illuminated.
- 6 Touch  multiple times to select the desired vacuum level. Use level 2 for all bags unless otherwise specified for the bag.
- 7 Press down on the lid and touch  to initiate the vacuum process.
- 8 An audible signal indicates the process is complete.
- 9 Open the lid and remove the food.

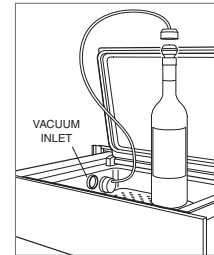
### AUXILIARY ATTACHMENT

The auxiliary attachment provided can be used to vacuum seal wine bottles and other rigid containers.

#### To Vacuum Seal Rigid Containers:


- 1 Place the unit adapter and wine bottle adapter onto opposite ends of the vacuum hose.
- 2 Place the unit adapter over the vacuum inlet in the vacuum chamber. Refer to the illustration below.
- 3 Place a bottle stopper in the wine bottle.
- 4 Place the bottle adapter over the stopper.
- 5 Touch  multiple times to select the desired vacuum level. Use level 1 for all bottles and rigid containers unless otherwise specified for the container.
- 6 Touch  to initiate the vacuum cycle.
- 7 An audible signal indicates the process is complete.

**NOTE:** When  is touched, the lights indicating the  and  level will turn off. To resume normal operation, select a  setting.




Auxiliary attachment

### PUMP DEHUMIDIFICATION CYCLE

Moisture can build up in the vacuum pump oil, which could damage the unit. Run a pump dehumidification cycle when  appears on the display.

#### To Remove Moisture from the Vacuum Pump:

- 1 Touch .
- 2 The pump cycles for approximately 10 minutes.
- 3 Once complete, the unit turns off.
- 4 Allow the unit to cool for 1 hour before starting another cycle.

## Care Recommendations

### CLEANING

<b>Stainless steel</b>	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of the stainless steel.
<b>Glass lid</b>	Spray glass cleaner on a cloth to clean.
<b>Control panel</b>	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the control panel. <b>IMPORTANT NOTE:</b> Do not spray cleaners directly on the control panel.
<b>Interior</b>	Wipe with a soft damp cloth. Clean the interior and drawer liner with hot water and a mild detergent.

## Troubleshooting

### OPERATION

#### Unit does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the unit and home circuit breaker is on.
- Allow the unit to cool for 2 minutes after every vacuum cycle.
- Allow the unit to cool for 1 hour after every pump dehumidification cycle.

#### Vacuum bag is not sealing correctly.

- Select the next highest vacuum level.
- Use a new bag.
- Verify the bag is correctly positioned on the sealing pad.
- Verify the seal area of the bag is clean, dry, and free of any bag contents.


#### Lid will not open.

- Wait until the vacuum cycle is complete and ventilated.

#### Unit cannot reach the desired pressure.

- Apply light pressure to the lid when starting the vacuum cycle.
- Verify the lid gasket and contact surface are clean.
- Select the next lowest vacuum level.
- Verify the bag is correctly positioned on the sealing pad.

#### Contents start to boil during the vacuum cycle.

- Select a lower vacuum setting.
- Touch  to stop the vacuum process and immediately seal the bag.

#### illuminates.

- Initiate a pump dehumidification cycle.

### SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 4 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2.

## Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

### FULL TWO YEAR WARRANTY\*

For two years from the date of original installation, this Wolf Appliance product warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product that proves to be defective in materials or workmanship. All service provided by Wolf Appliance under the above warranty must be performed by Wolf factory certified service, unless otherwise specified by Wolf Appliance, Inc. Service will be provided during normal business hours.

### LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: stainless steel briquette trays, gas valves, drip pans, electronic control boards and electric heating elements. If the owner uses Wolf factory certified service, the service provider will repair or replace these parts with the owner paying for all other costs, including labor. If the owner uses non-certified service, the owner must contact Wolf Appliance, Inc. (using the information below) to receive repaired or replacement parts. Wolf Appliance will not reimburse the owner for parts purchased from non-certified service or other sources.

For more information regarding your Wolf product warranty, contact your authorized Wolf dealer. Warranties must comply to all country, state, city, local and or ordinance.

\*Stainless steel (doors, panels, handles, product frames and interior surfaces) are covered by a limited 60-day parts and labor warranty for cosmetic defects.



## Índice

- 2 Precauciones de seguridad
- 4 Características del cajón envasador al vacío
- 4 Funcionamiento del cajón envasador al vacío
- 6 Recomendaciones de mantenimiento
- 6 Localización y solución de problemas
- 7 Garantía Wolf

## Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 4 para ver la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

## INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo
Número de serie
Fecha de instalación
Nombre del servicio certificado
Número de servicio certificado
Distribuidor autorizado
Número del distribuidor

## Nota importante

Para garantizar que este producto se instala y funciona de la forma más eficaz y segura posible, tenga en cuenta la información que se destaca en esta guía:

Cuando aparece **NOTA IMPORTANTE**, se resalta información que resulta especialmente importante.

**PRECAUCIÓN** indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños al producto si no se siguen las instrucciones.

**AVISO** indica el peligro de que se produzcan heridas graves o incluso la muerte si no se respetan las precauciones.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**⚠ AVISO**

**Este aparato puede ser utilizado por niños de más de ocho años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando cuenten con supervisión o se les haya enseñado cómo utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.**



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

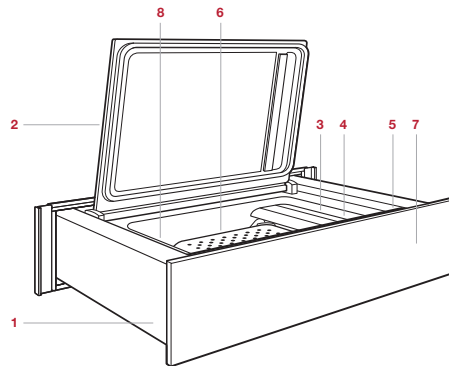
- Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar el nuevo cajón envasador al vacío para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se lleven a cabo de manera correcta. Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado.
- El servicio de garantía debe ser realizado por un servicio de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- La instalación de la campana y del cableado eléctrico debe ser realizada por personal cualificado y debe hacerse siguiendo todos los códigos y normativas aplicables incluyendo los códigos y normativas contra incendios.
- No repare ni cambie ninguna pieza del cajón envasador al vacío a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado de Wolf.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga dañado el cable o el enchufe, ni lo ponga en funcionamiento después de que se haya producido algún fallo de funcionamiento o daño en el aparato.
- Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.
- No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
- No utilice detergentes abrasivos ni agresivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar la tapa de cristal.
- Es necesario realizar una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Utilice únicamente con este producto las bolsas de sellado al vacío Wolf.
- No ponga en funcionamiento la unidad si la parte superior de cristal está rota o agrietada.
- No utilice este aparato para un uso diferente de aquel para el que ha sido diseñado.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Características del cajón envasador al vacío

### CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Tapa
3	Barra de sellado
4	Clip de la bolsa
5	Panel de mandos
6	Estante
7	Apertura del cajón de empujar y tirar
8	Entrada de vacío



Cajón envasador al vacío

## Primeros pasos

Antes de comenzar a utilizar el cajón envasador al vacío, lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento. Le recomendamos que se familiarice con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del cajón envasador al vacío de Wolf.

Para garantizar que se han eliminado todos los aceites residuales del proceso de fabricación, limpie minuciosamente el cajón envasador al vacío con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección «Recomendaciones de mantenimiento» en la página 6.

## Bolsas para envasar al vacío

### ⚠ PRECAUCIÓN

Utilice únicamente bolsas para envasar al vacío Wolf.

Seleccione la bolsa del tamaño adecuado para garantizar que los alimentos no superan los  $\frac{2}{3}$  del volumen de la bolsa.

Para asegurarse de que la bolsa queda correctamente sellada, doble la parte superior de la bolsa hacia abajo unos 51 mm antes de llenarla.

Las bolsas para envasar al vacío Wolf están aprobadas para la cocina al vacío con un rango de temperatura de -40 a 115 °C.

Las bolsas para envasar al vacío Wolf son aptas para microondas. Perfore la bolsa antes de cocinar.

## Panel de mandos

El panel de mandos digital está compuesto de mandos táctiles e indicadores LED. Observe la siguiente ilustración. El panel de mandos queda oculto al cerrar el cajón envasador al vacío. Abra el cajón para acceder al panel de mandos.

Los controles comprenden Vacío, Sellado, Vacío auxiliar y Ciclo de deshumificación de bomba.

INDICADORES	USOS RECOMENDADOS
0	Solo bolsa para envasar al vacío
1	Frutas, bayas y líquidos
2	Pescado y verduras
3	Carnes y alimentos congelados

## Funcionamiento

### VACÍO Y SELLADO

Nivel de vacío: indicado por una, dos o tres líneas iluminadas encima

Nivel de sellado: indicado por una, dos o tres líneas iluminadas encima

### ⚠ PRECAUCIÓN

Seleccionar un nivel de sellado inadecuado puede dañar la barra de sellado. Espere como mínimo dos minutos entre ciclos de sellado. Cualquier contenido debe estar a temperatura ambiente o a una temperatura inferior antes de la operación de sellado.

Para envasar al vacío y sellado:

- 1 Coloque los alimentos en la bolsa para envasar al vacío.
- 2 Abra la tapa y coloque la bolsa en la cámara.
- 3 Coloque el extremo abierto de la bolsa bajo el clip de la bolsa. Para bolsas más pequeñas, introduzca el estante para soportar la bolsa durante el sellado.
- 4 Pulse
- 5 Pulse varias veces para seleccionar el nivel de vacío deseado.
- 6 Pulse varias veces para seleccionar el nivel de sellado deseado.
- 7 Presione hacia abajo la tapa y pulse para iniciar el proceso de vacío.
- 8 Una señal acústica indica el proceso ha finalizado.
- 9 Abra la tapa y retire los alimentos.



Panel de mandos

## Funcionamiento





### SOLO VACÍO

#### ▲ AVISO

Este proceso no está previsto para enlatar o hacer mermelada. Todo el contenido debe estar a temperatura ambiente o a una temperatura inferior.

Los tarros de menos de 76 mm con tapas de rosca pueden envasarse al vacío para retirar el aire. Cuando el sellado al vacío se rompa, el contenido debe colocarse en el frigorífico.

#### Para envasar solo al vacío:

- 1 Coloque la tapa sobre el tarro, luego apriete ligeramente el anillo y colóquelo en la cámara.  
**NOTA IMPORTANTE:** no apriete la tapa en exceso. El aire debe poder escapar.
- 2 Pulse .
- 3 Pulse  varias veces para seleccionar el nivel de vacío deseado.
- 4 Pulse  varias veces hasta que no haya ningún indicador LED encendido.
- 5 Pulse , y luego presione la tapa hacia abajo para iniciar el proceso de vacío.
- 6 Una señal acústica indica el proceso ha finalizado.
- 7 Abra la tapa y retire los alimentos.





### SOLO SELLADO

Las bolsas pueden sellarse sin crear vacío. La aspiración funcionará brevemente durante la operación de solo sellado para colocar la tapa y garantizar que la barra de sellado está en contacto con la bolsa.

**NOTA IMPORTANTE:** para obtener mejores resultados, llene la bolsa para envasar al vacío a menos de la mitad cuando vaya a sellar alimentos delicados.

El embalaje original de los alimentos debe sellarse utilizando la función de Solo sellado. Ajuste el nivel de sellado en función del grosor de la bolsa. Utilice el nivel de sellado 1 para bolsas más finas que las bolsas para envasar al vacío Wolf.



#### Para sellar únicamente:





- 1 Coloque los alimentos en la bolsa para envasar al vacío.
- 2 Abra la tapa y coloque la bolsa en la cámara.
- 3 Coloque el extremo abierto de la bolsa bajo el clip de la bolsa. Para bolsas más pequeñas, introduzca el estante para soportar la bolsa durante el sellado.
- 4 Pulse .
- 5 Pulse  varias veces hasta que no haya ningún indicador LED encendido.
- 6 Pulse  varias veces para seleccionar el nivel de vacío deseado. Utilice el nivel 2 para todas las bolsas, salvo que se indique lo contrario en la bolsa.
- 7 Presione hacia abajo la tapa y pulse  para iniciar el proceso de vacío.
- 8 Una señal acústica indica el proceso ha finalizado.
- 9 Abra la tapa y retire los alimentos.

### ACCESORIO AUXILIAR

El accesorio auxiliar suministrado puede utilizarse para envasar al vacío botellas de vino y otros recipientes rígidos.

#### Para envasar el vacío recipientes rígidos:


- 1 Coloque el adaptador de la unidad y el adaptador de botellas de vino en los extremos opuestos de la manguera de vacío.
- 2 Coloque el adaptador de la unidad sobre la toma de vacío en la cámara de vacío. Observe la siguiente ilustración.
- 3 Coloque el tapón de la botella en la botella de vino.
- 4 Coloque el adaptador de botellas sobre el tapón.
- 5 Pulse  varias veces para seleccionar el nivel de vacío deseado. Utilice el nivel 1 para todas las botellas y recipientes rígidos, salvo que se indique lo contrario en el recipiente.
- 6 Pulse  para iniciar el ciclo de vacío.
- 7 Una señal acústica indica el proceso ha finalizado.

**NOTA:** cuando se pulsa , las luces que indican el nivel  y  se apagarán. Para reanudar el funcionamiento normal, seleccione un ajuste .




Accesorio auxiliar

### CICLO DE DESHUMIFICACIÓN DE LA BOMBA

Puede generarse humedad en el aceite de la bomba de vacío, lo que puede dañar la unidad. Ejecute un ciclo de deshumificación de la bomba cuando aparece  en la pantalla.

#### Para eliminar la humedad de la bomba de vacío:

- 1 Pulse .
- 2 La bomba realiza un ciclo durante unos 10 minutos.
- 3 Una vez finalizada, la unidad se apaga.
- 4 Deje que la unidad se enfríe durante una hora antes de iniciar otro ciclo.

## Recomendaciones de mantenimiento

### LIMPIEZA

<b>Acero inoxidable</b>	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.
<b>Tapa de cristal</b>	Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.
<b>Panel de mandos</b>	Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel de control. <b>NOTA IMPORTANTE:</b> no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
<b>Interior</b>	Límpielo con un paño suave y húmedo. Limpie el interior extraído y el interior del cajón con agua caliente y detergente suave.

## Localización y solución de problemas

### FUNCIONAMIENTO

#### La unidad no funciona.

- Compruebe si está encendida.
- Compruebe la red eléctrica de la unidad y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- Deje que la unidad se enfríe durante dos minutos después de cada ciclo de vacío.
- Deje que la unidad se enfríe durante una hora después de cada ciclo de deshumificación de la bomba.

#### La bolsa para envasar al vacío no sella correctamente.

- Seleccione el siguiente nivel más alto.
- Utilice una nueva bolsa para envasar al vacío.
- Compruebe que la bolsa está correctamente posicionada en la almohadilla de sellado.
- Compruebe que la zona de sellado de la bolsa está limpia, seca y sin ningún contenido.


#### La tapa no se abre.

- Espere hasta que el ciclo de vacío haya finalizado y se haya ventilado.

#### La unidad no puede alcanzar la presión deseada.

- Aplique una ligera presión a la tapa cuando se inicie el ciclo de vacío.
- Compruebe que la junta de la tapa y la superficie de contacto están limpias.
- Seleccione el siguiente nivel más bajo.
- Compruebe que la bolsa está correctamente posicionada en la almohadilla de sellado.

#### El contenido empieza a hervir durante el ciclo de vacío.

- Seleccione un ajuste de vacío más bajo.
- Pulse  para detener el proceso de vacío y selle inmediatamente la bolsa.

#### se ilumina.

- Inicie un ciclo de deshumificación de la bomba.

### SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 4 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.

## Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

### GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS\*

Durante dos años después de la fecha de instalación original, esta garantía de su producto de Wolf Appliance cubre todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar o sustituir cualquier parte del producto que se compruebe que tiene defectos de material o mano de obra, siempre y cuando se haya realizado un uso doméstico del mismo. El servicio certificado de fábrica de Wolf llevará a cabo todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance en virtud de la garantía anterior, a menos de que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: bandejas de briquetas de acero inoxidable, válvulas de gas, bandejas de recogida de grasa, tableros de mandos electrónicos y elementos caloríficos. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el proveedor de este servicio reparará o sustituirá estas piezas y el propietario pagará todos los demás gastos, incluida la mano de obra. Si el propietario utiliza un servicio no certificado, deberá ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (Utilizando para ello la información incluida más abajo) para recibir las piezas reparadas o de sustitución. Wolf Appliance no reembolsará al propietario el dinero pagado por piezas compradas al servicio u otros proveedores no certificados.

Para obtener más información con respecto a su garantía de producto de Wolf, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Wolf. Las garantías deben cumplir con todas las normativas nacionales, estatales, municipales y locales.

\*Las partes de acero inoxidable (puertas, paneles, manillas, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.



## Table des matières

- 2 Mesures de sécurité
- 4 Caractéristiques du tiroir sous vide
- 4 Fonctionnement du tiroir sous vide
- 6 Consignes d'entretien
- 6 Dépistage des pannes
- 7 Garantie Wolf

## Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 4. Pour les besoins de la garantie, vous devez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

## Remarque importante

Pour garantir une installation de ce produit aussi sûre et efficace que possible, veuillez faire particulièrement attention aux mentions mises en évidence tout au long de ce guide, notamment :

**REMARQUE IMPORTANTE** met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

**MISE EN GARDE** signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

**AVERTISSEMENT** signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**⚠ AVERTISSEMENT**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés ou qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils courent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être assurés par les enfants sans surveillance étroite.

### PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

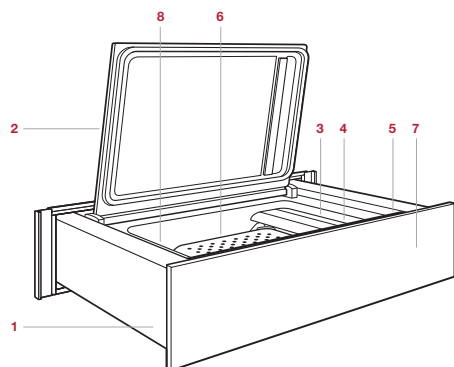
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau tiroir sous vide.
- Assurez-vous que son installation et son entretien ultérieur sont effectués correctement. Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un poseur qualifié.
- Un dépannage sous garantie doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- La pose et le branchement électrique doivent être effectués par des techniciens qualifiés, conformément à tous les codes et à toutes les normes applicables, y compris les codes de la construction relatifs à la prévention des incendies et les normes connexes.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce du tiroir sous vide sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- N'immergez pas le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou autre liquide afin d'éviter les chocs électriques.
- L'utilisation de pièces accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut entraîner des blessures.
- Ne faites pas fonctionner un appareil ménager dont le cordon électrique ou la prise est endommagé(e) ou après qu'il ait mal fonctionné ou qu'il ait été endommagé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acéré pour nettoyer le couvercle en verre.
- Assurez toujours la supervision des enfants lorsqu'ils utilisent un appareil ménager ou s'ils sont à proximité de celui-ci.
- N'utilisez que les sachets sous vide alimentaires de Wolf avec ce produit.
- N'utilisez pas l'appareil si le dessus en verre est fêlé ou cassé.
- N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fonction que celle pour laquelle il est prévu.
- N'entreposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

### CONSERVEZ CES CONSIGNES

## Caractéristiques du tiroir sous vide

### CARACTÉRISTIQUES

1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Couvercle
3	Barre de soudure
4	Pince pour sachet
5	Panneau de commande
6	Tablette
7	Ouverture de tiroir à poussée et traction
8	Entrée aspiration



Tiroir sous vide

## Pour vous lancer

Avant de commencer à utiliser votre nouveau tiroir sous vide, veuillez prendre le temps de lire le présent guide d'utilisation et d'entretien. En effet, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les consignes d'entretien qui s'appliquent au tiroir sous vide Wolf.

Avant d'utiliser votre tiroir sous vide pour la première fois, nettoyez-le minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 6.

## Sachets sous vide

### ⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez que des sachets sous vide de Wolf.

Sélectionnez des sachets de taille appropriée pour que les aliments ne les remplissent qu'aux 2/3.

Pour garantir que le sachet est bien soudé, repliez le bord supérieur du sachet sur 51 mm avant de le remplir.

Les sachets sous vide de Wolf sont approuvés pour la cuisson sous vide et supportent des températures entre - 40 °C et 115 °C.

Les sachets sous vide de Wolf peuvent être utilisés au micro-ondes. Percez le sachet avant la cuisson.

## Panneau de commande

Le panneau de commande électronique possède des touches à effleurement et des témoins à DEL. Reportez-vous à l'illustration ci-après. Le panneau de commande est dissimulé lorsque le tiroir sous vide est fermé. Ouvrez le tiroir pour accéder au panneau de commande.

Les commandes à votre disposition sont: Sous vide, Souder, Vide auxiliaire et Cycle de déshumidification de la pompe.

TÉMOINS	EMPLOIS RECOMMANDÉS
0	Sachet sous vide uniquement
1	Fruits, baies et liquides
2	Poisson et légumes
3	Viandes et aliments congelés

## Fonctionnement

### MISE SOUS VIDE ET SOUDURE

**Niveau de vide :** Indiqué par le nombre de tirets illuminés ci-dessus : un, deux ou trois

**Niveau de soudure :** Indiqué par le nombre de tirets illuminés ci-dessus : un, deux ou trois

### ⚠ MISE EN GARDE

La sélection d'un niveau de soudure incorrect peut endommager la barre de soudure. Patientez au moins deux minutes entre chaque cycle de soudure de sachet. La totalité du contenu doit être au-dessous de la température ambiante ou à température ambiante avant de fermer hermétiquement le sachet.

Pour mettre sous vide et fermer hermétiquement (souder) :

- 1 Mettez les aliments dans le sachet sous vide.
- 2 Ouvrez le couvercle et mettez le sac dans la cuve.
- 3 Mettez l'extrémité ouverte du sachet sous la pince à sachet. Pour les sachets plus petits, insérez la tablette pour soutenir le sachet pendant la soudure.
- 4 Effleurez la touche
- 5 Appuyez sur la touche plusieurs fois pour sélectionner le niveau de sous vide désiré.
- 6 Appuyez sur la touche plusieurs fois pour sélectionner le niveau de soudure désiré.
- 7 Appuyez sur le couvercle et effleurez la touche pour lancer le processus de mise sous vide.
- 8 Une tonalité va retentir lorsque l'opération sera terminée.
- 9 Ouvrez le couvercle et retirez les aliments.



Panneau de commande



## Fonctionnement





### SOUS VIDE UNIQUEMENT

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Ce processus n'est pas prévu pour les conserves ou pour faire la confiture. La totalité du contenu doit être au-dessous de la température ambiante ou à température ambiante.

Les bocaux de moins de 76 mm avec des couvercles qui se vissent peuvent être mis sous vide pour retirer l'air. Une fois que les aliments ne sont plus sous vide, il faut les mettre au réfrigérateur.

Pour mettre sous vide uniquement :

- 1 Mettre le couvercle sur le bocal, vissez légèrement la partie qui se visse et mettez-le dans la cuve.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Appuyez sur la touche  plusieurs fois pour sélectionner le niveau de sous vide désiré.
- 4 Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que tous les témoins à DEL soient allumés.
- 5 Appuyez sur la touche , puis appuyez sur le couvercle pour lancer le processus de mise sous vide.
- 6 Une tonalité va retentir lorsque l'opération sera terminée.
- 7 Ouvrez le couvercle et retirez les aliments.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Ne serrez pas trop le couvercle. L'air doit pouvoir s'échapper.





### SOUDURE UNIQUEMENT

Les sachets peuvent être soudés sans être mis sous vide. L'aspiration va se mettre en marche brièvement lors de l'opération de soudure uniquement pour bien placer le couvercle et s'assurer que la barre à soudure est en contact avec le sachet.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Les résultats seront meilleurs si les sachets sous vide sont remplis à moins de la moitié lorsque les aliments que l'on va enfermer dans le sachet sont fragiles.

Le paquet original de l'aliment peut être soudé à l'aide de la fonction soudure uniquement. Réglez le niveau de soudure en fonction de l'épaisseur du sachet. Utilisez le niveau 1 pour les sachets plus minces que les sachets sous vide de Wolf.



Pour souder uniquement :





- 1 Mettez les aliments dans le sachet sous vide.
- 2 Ouvrez le couvercle et mettez le sac dans la cuve.
- 3 Mettez l'extrémité ouverte du sachet sous la pince à sachet. Pour les sachets plus petits, insérez la tablette pour soutenir le sachet pendant la soudure.
- 4 Effleurez la touche .
- 5 Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que tous les témoins à DEL soient allumés.
- 6 Appuyez sur la touche  plusieurs fois pour sélectionner le niveau de sous vide désiré. Utilisez le niveau 2 pour tous les sachets à moins d'indication contraire pour le sachet en question.
- 7 Appuyez sur le couvercle et effleurez la touche  pour lancer le processus de mise sous vide.
- 8 Une tonalité va retentir lorsque l'opération sera terminée.
- 9 Ouvrez le couvercle et retirez les aliments.

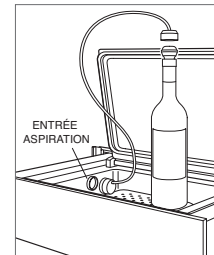
### ACCESSOIRE

L'accessoire fourni peut être utilisé pour mettre sous vide les bouteilles de vin et les autres conteneurs rigides.

Pour mettre sous vide les conteneurs rigides :


- 1 Mettez l'adaptateur de l'appareil et l'adaptateur pour bouteille aux extrémités opposées du tuyau d'aspiration.
- 2 Mettez l'adaptateur de l'appareil sur l'entrée de l'aspiration dans la cuve. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3 Mettez un bouchon dans la bouteille de vin.
- 4 Mettez l'adaptateur pour bouteille au-dessus du bouchon.
- 5 Appuyez sur la touche  plusieurs fois pour sélectionner le niveau de sous vide désiré. Utilisez le niveau 1 pour toutes les bouteilles et les conteneurs rigides à moins d'indication contraire pour le conteneur.
- 6 Appuyez sur la touche  pour lancer le cycle d'aspiration.
- 7 Une tonalité va retentir lorsque l'opération sera terminée.

**REMARQUE :** Lorsque la touche  est effleurée, les témoins indiquant le niveau  et  vont s'éteindre. Pour reprendre le fonctionnement normal, sélectionnez un réglage .




Accessoire

### CYCLE DE DÉSHUMIDIFICATION DE POMPE

L'humidité peut s'accumuler dans l'huile de la pompe d'aspiration et pourrait endommager l'appareil. Utilisez le cycle de déshumidification de la pompe lorsque  s'affiche.

Pour éliminer l'humidité de la pompe d'aspiration :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 La pompe va tourner pendant environ 10 minutes.
- 3 Une fois le cycle terminé, l'appareil s'éteint.
- 4 Laissez l'appareil se refroidir pendant une heure avant de relancer un autre cycle.

## Consignes d'entretien

## NETTOYAGE

<b>Acier inoxydable</b>	Utilisez un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
<b>Couvercle en verre</b>	Pulvériser le produit nettoyeur pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.
<b>Panneau de commande</b>	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvériser tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. <b>REMARQUE IMPORTANTE :</b> Ne pulvériser pas directement les produits nettoyeurs sur le panneau de commande.
<b>Intérieur</b>	Essuyez avec un chiffon humide doux. Nettoyez l'intérieur et la garniture intérieure du tiroir avec de l'eau chaude et un détergent doux.

## Dépistage des pannes

## FONCTIONNEMENT

## L'appareil ne marche pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si l'appareil est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- Laissez l'appareil se refroidir pendant 2 minutes avant de relancer un autre cycle.
- Laissez l'appareil se refroidir pendant 1 heure après avoir lancé le cycle de déshumidification de la pompe.

## Le sachet sous vide n'est pas soudé hermétiquement.

- Sélectionnez le niveau sous vide immédiatement supérieur.
- Utilisez un nouveau sachet.
- Vérifiez que le sachet est bien placé sur le tapis de soudure.
- Vérifiez que la partie du sac qui sera soudée est propre, sèche et exempte de toute trace d'aliment.


## Le couvercle ne s'ouvre pas.


- Veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de mise sous vide soit terminé et aéré.

## L'appareil ne peut pas atteindre la pression voulue.

- Appuyez légèrement sur le couvercle lorsque vous lancez le cycle de mise sous vide.
- Vérifiez que le joint du couvercle et la surface de contact sont propres.
- Sélectionnez le niveau sous vide immédiatement inférieur.
- Vérifiez que le sachet est bien placé sur le tapis de soudure.

## Le contenu commence à bouillir pendant le cycle de mise sous vide.

- Sélectionnez un réglage de mise sous vide inférieure.
- Effleurez la touche  pour arrêter le processus et scellez le sachet immédiatement.

 s'allume.

- Lancez un cycle de déshumidification de la pompe.

## SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 4.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être enregistrés à la page 2.

## Garantie internationale limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

### GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS\*

La garantie des appareils Wolf Appliance couvre, pendant deux ans à compter de la date de l'installation initiale, tous les frais de pièces et de main d'œuvre pour réparer ou remplacer, dans des conditions d'utilisation ménagère normales, toute pièce du produit qui présenterait des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication. Tous les services offerts par Wolf Appliance dans le cadre de la garantie définie ci-dessus doivent être exécutés par un prestataire agréé par l'usine Wolf, sauf en cas d'exception particulière spécifiée par Wolf Appliance, Inc. Les services seront exécutés pendant les heures normales ouvrées.

### GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : plateau à briquettes en acier inoxydable, robinets de gaz, cuvettes des brûleurs, les panneaux de commande électroniques et les résistances chauffantes. Si le propriétaire de l'appareil a recours à un prestataire agréé par l'usine Wolf, celui-ci va réparer ou remplacer ces pièces et le propriétaire couvrira tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre. Si le propriétaire a recours à un prestataire non agréé, il doit contacter Wolf Appliance, Inc. (vois les coordonnées ci-après) pour recevoir les pièces de rechange ou les pièces réparées. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées auprès de prestataires ou de tout autre fournisseur non agréés.

Pour plus de détails concernant la garantie des produits Wolf, veuillez contacter votre concessionnaire agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation en vigueur au niveau national, régional ou local.

\*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, parties du cadre et surfaces intérieures) sont couvertes par une garantie limitée de 60 jours pour pièces et main d'œuvre pour tout vice cosmétique.



Sommario

- 2 Precauzioni di sicurezza
- 4 Funzioni del cassetto per il sottovuoto
- 4 Funzionamento del cassetto per il sottovuoto
- 6 Consigli per la manutenzione
- 6 Risoluzione dei problemi
- 7 Garanzia Wolf

## Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 4 per la posizione dell'etichetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

## INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

---

Numero di serie

---

Data di installazione

---

Nome di assistenza certificato

---

Numero di assistenza certificato

---

Rivenditore autorizzato

---

Numero del rivenditore

---

## Nota importante

Per garantire un'installazione e un funzionamento sicuri ed efficaci del prodotto, prestare attenzione alle seguenti informazioni evidenziate all'interno della guida:

**NOTA IMPORTANTE** evidenzia informazioni di particolare rilievo.

**ATTENZIONE** indica una situazione in cui possono verificarsi lesioni e danni di lieve entità al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

**AVVERTENZA** indica un rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza delle precauzioni.

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA

## MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

**⚠ AVVERTENZE**

**Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne abbiano compreso i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la necessaria supervisione.**

### MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

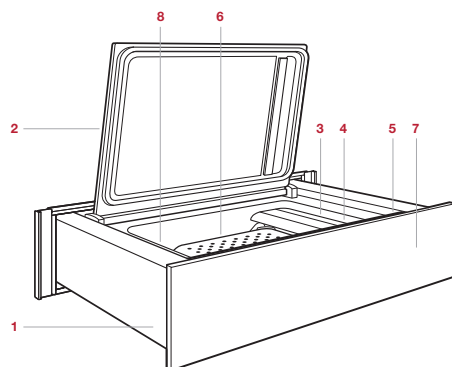
- Leggere attentamente la presente guida per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo cassetto per il sottovuoto, per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Verificare che le operazioni di installazione e manutenzione siano eseguite correttamente. Rivolgersi a un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra dell'elettrodomestico.
- Il servizio di garanzia deve essere eseguito da un centro di assistenza certificato Wolf.
- I lavori di installazione e di cablaggio elettrico devono essere eseguiti da persone qualificate, nel rispetto di tutte le normative e gli standard applicabili, inclusi quelli antincendio.
- Non riparare né sostituire alcuna parte del cassetto per il sottovuoto a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione che accompagna l'elettrodomestico. Per ogni intervento di manutenzione, fare riferimento al servizio di assistenza certificato Wolf.
- Per la massima protezione contro le scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione o la relativa spina nell'acqua o in altri liquidi.
- Il collegamento di accessori non autorizzati dal produttore dell'elettrodomestico potrebbe causare lesioni.
- Non utilizzare elettrodomestici con cavo o spinotto danneggiati o dopo aver rilevato un malfunzionamento o un danno qualsiasi dell'elettrodomestico.
- Non usare un sistema a vapore per pulire l'elettrodomestico.
- Non toccare superfici calde. Usare le apposite maniglie e manopole.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il coperchio di vetro.
- È necessario sovrintendere all'uso dell'elettrodomestico da parte o in prossimità di bambini.
- Usare esclusivamente sacchetti per il sottovuoto con questo prodotto.
- Non azionare l'unità se la superficie in vetro è rotta o bucata.
- Non utilizzare questo elettrodomestico per finalità diverse da quelle indicate.
- Non conservare o usare benzina o altri liquidi e liquidi volatili infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.

### CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## Funzioni del cassetto per il sottovuoto

### CARATTERISTICHE

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Coperchio
3	Barra di sigillatura
4	Graffette per sacchetti
5	Pannello di controllo
6	Ripiano
7	Apertura del cassetto Push-Pull
8	Ingresso del sottovuoto



Cassetto per il sottovuoto

## Introduzione

Prima di cominciare a utilizzare il nuovo cassetto per il sottovuoto, consigliamo di leggere con attenzione questa guida sull'utilizzo e la manutenzione. È essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del cassetto per il sottovuoto Wolf.

Per garantire la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente il cassetto per il sottovuoto con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 6.

## Sacchetti per il sottovuoto

### ⚠ ATTENZIONE

Usare esclusivamente sacchetti per il sottovuoto Wolf.

Selezionare il sacchetto con le dimensioni appropriate per assicurarsi che il cibo non superi i  $\frac{2}{3}$  del volume del sacchetto.

Per garantire che i sacchetti siano correttamente sigillati, ripiegare la parte superiore del sacchetto di circa 51 mm prima del riempimento.

I sacchetti per il sottovuoto Wolf sono omologati per cotture in sottovuoto con un intervallo di temperatura da  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $115\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

I sacchetti per il sottovuoto sono resistenti alle microonde. Forare il sacchetto prima della cottura.

## Pannello di controllo

Il pannello di controllo elettronico è dotato di comandi tattili e di indicatori a LED. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Alla chiusura del cassetto per il sottovuoto il pannello di controllo resta nascosto. Aprire il cassetto per accedere al pannello di controllo.

I comandi sono dotati di vuoto, guarnizione di tenuta, vuoto ausiliario e ciclo di deumidificazione della pompa.

### INDICATORI UTILIZZAZIONI RACCOMANDATE

0	Solo sacchetto per sigillo
1	Frutta, bacche e liquidi
2	Pesce e verdura
3	Carni e cibi surgelati

## Funzionamento

### SOTTOVUOTO E SIGILLO

**Livello del sottovuoto:** Indicato da uno, due o tre trattini luminosi sopra

**Livello del sigillo:** Indicato da uno, due o tre trattini luminosi sopra

### ⚠ ATTENZIONE

La selezione di un livello di sigillo errato può danneggiare la barra per sigillo. Attendere almeno due minuti prima dei cicli di sigillatura. Tutti i contenuti devono essere a temperatura ambiente o inferiore prima dell'operazione di sigillatura.

Per sigillare sottovuoto:

- 1 Poggiare gli alimenti nel sacchetto per il sottovuoto.
- 2 Aprire il coperchio e posizionare il sacchetto nella camera.
- 3 Posizionare il lato superiore aperto del sacchetto sotto la graffetta per sacchetti. Per sacchetti più piccoli, inserire il ripiano per sorreggere il sacchetto durante la sigillatura.
- 4 Toccare
- 5 Toccare più volte per selezionare il livello di sottovuoto desiderato.
- 6 Toccare più volte per selezionare il livello di sigillo desiderato.
- 7 Spingere verso il basso sul coperchio e toccare per avviare il processo di sottovuoto.
- 8 Un segnale acustico indica che il processo è completo.
- 9 Aprire il coperchio e togliere gli alimenti.



Pannello di controllo

## Funzionamento

### SOLO PER IL SOTTOVUOTO

#### ▲ AVVERTENZA





Questo processo non è inteso per l'inscatolamento o la preparazione di marmellata. Tutti i contenuti dovrebbero essere a temperatura ambiente o inferiore.

Barattoli inferiori a 76 mm con coperchi a vite possono essere aspirati per rimuovere l'aria. Dopo l'apertura del sacchetto, il contenuto deve essere messo in frigorifero.

#### Solo per il sottovuoto:

- 1 Collocare il coperchio sul barattolo, quindi stringere leggermente l'anello e posizionarlo nella camera.

**NOTA IMPORTANTE:** Non stringere eccessivamente il coperchio. L'aria deve essere in grado di fuoriuscire.

- 2 Toccare .
- 3 Toccare  più volte per selezionare il livello di sottovuoto desiderato.
- 4 Toccare  più volte fino a quando non si accendono gli indicatori LED.
- 5 Toccare , quindi spingere verso il basso per avviare il processo di sottovuoto.
- 6 Un segnale acustico indica che il processo è completo.
- 7 Aprire il coperchio e togliere gli alimenti.





### SOLO SIGILLO

I sacchetti possono essere sigillati senza creare un sottovuoto. Durante l'operazione di "Solo sigillo", il sottovuoto compirà dei cicli brevi per alloggiare il coperchio e assicurarsi che la barra di sigillo sia a contatto con il sacchetto.

**NOTA IMPORTANTE:** Per un risultato ottimale, riempire i sacchetti per il sottovuoto pieni meno della metà quando si sigillano alimenti delicati.

La confezione originale degli alimenti può essere sigillata utilizzando la funzione Solo sigillo. Regolare il livello di sigillo in base allo spessore del sacchetto. Utilizzare il livello di sigillo 1 per sacchetti più sottili di quelli per il sottovuoto Wolf.



#### Solo per sigillare:




- 1 Poggiare gli alimenti nel sacchetto per il sottovuoto.
- 2 Aprire il coperchio e posizionare il sacchetto nella camera.
- 3 Posizionare il lato superiore aperto del sacchetto sotto la graffetta per sacchetti. Per sacchetti più piccoli, inserire il ripiano per sorreggere il sacchetto durante la sigillatura.
- 4 Toccare .
- 5 Toccare  più volte fino a quando non si accendono gli indicatori LED.
- 6 Toccare  più volte per selezionare il livello di sottovuoto desiderato. Utilizzare il livello 2 per tutti i sacchetti se non diversamente specificato per i sacchetti.
- 7 Spingere verso il basso sul coperchio e toccare  per avviare il processo di sottovuoto.
- 8 Un segnale acustico indica che il processo è completo.
- 9 Aprire il coperchio e togliere gli alimenti.

### ACCESSORIO AUSILIARIO

L'accessorio ausiliario fornito può essere utilizzato per mettere sottovuoto bottiglie di vino e altri contenitori rigidi.

#### Per mettere sottovuoto contenitori rigidi:


- 1 Posizionare l'adattatore dell'unità e l'adattatore per bottiglia di vino sulle estremità opposte del tubo a vuoto.
- 2 Posizionare l'adattatore dell'unità sopra la bocchetta del vuoto nella camera del vuoto. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 3 Inserire un tappo nella bottiglia di vino.
- 4 Posizionare l'adattatore della bottiglia sopra il tappo.
- 5 Toccare  più volte per selezionare il livello di sottovuoto desiderato. Utilizzare il livello 1 per tutte le bottiglie se non diversamente specificato per il contenitore.
- 6 Toccare  per avviare il ciclo del sottovuoto.
- 7 Un segnale acustico indica che il processo è completo.

**NOTA:** Quando  viene toccato, le spie che indicano il livello  si spengono. Per riprendere il normale funzionamento, selezionare un'  impostazione.




Accessorio ausiliario

### CICLO DI DEUMIDIFICAZIONE DELLA POMPA

L'umidità può addensarsi nell'olio della pompa del vuoto, che potrebbe danneggiare l'unità. Eseguire un ciclo di deumidificazione quando  viene visualizzato sul display.

#### Per togliere l'umidità dalla pompa a vuoto:

- 1 Toccare .
- 2 La pompa compie dei cicli per circa 10 minuti.
- 3 Al termine, l'unità si spegne.
- 4 Lasciare raffreddare l'unità per 1 ora prima di iniziare un altro ciclo.

## Consigli per la manutenzione

### PULIZIA

<b>Acciaio inossidabile</b>	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo e applicare con un panno morbido che non lascia pelucchi. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
<b>Coperchio in vetro</b>	Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.
<b>Pannello di controllo</b>	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Prima di pulire il pannello, spruzzare il detergente su un panno. <b>NOTA IMPORTANTE:</b> Non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
<b>Parte interna</b>	Pulire con un panno morbido inumidito. Pulire la parte interna e il rivestimento del cassetto con acqua calda e detergente neutro.

## Risoluzione dei problemi

### FUNZIONAMENTO

#### L'unità non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore dell'unità e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.
- Lasciare raffreddare l'unità per 2 minuti dopo ogni ciclo del vuoto.
- Lasciare raffreddare l'unità per 1 ora dopo ogni ciclo di deumidificazione della pompa.

#### Il sacchetto per il sottovuoto non si sigilla correttamente.

- Selezionare il livello di vuoto successivo più alto.
- Utilizzare un nuovo sacchetto.
- Verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente sul tampone sigillante.
- Verificare che l'area di tenuta del sacchetto sia pulita, asciutta e priva di qualsiasi contenuto del sacchetto.


#### Il coperchio non si aprirà.

- Attendere fino a quando il ciclo di vuoto è completo e ventilato.

#### L'unità non può raggiungere la pressione desiderata.

- Applicare una leggera pressione sul coperchio quando si avvia il ciclo del vuoto.
- Verificare che la guarnizione del coperchio e la superficie di contatto siano pulite.
- Selezionare il livello di vuoto successivo più basso.
- Verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente sul tampone sigillante.

#### Il contenuto inizia a bollire durante il ciclo del sottovuoto.

- Selezionare un'impostazione inferiore.
- Toccare  per interrompere il processo del sottovuoto e sigillare immediatamente il sacchetto.

#### illumina.

- Avviare un ciclo di deumidificazione della pompa.

### ASSISTENZA

- Rivolgersi a un centro autorizzato Wolf permette di prevenire il deterioramento dell'apparecchio.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 4 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.



## Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

### GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI\*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione erogati da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, salvo diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà garantito durante i regolari orari di lavoro.

### GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance ripara o sostituisce le seguenti parti che rivelino difetti di materiale o manodopera: vassoi con griglia in acciaio, valvole del gas, vaschette, schede elettroniche di controllo ed elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti e al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge a un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le informazioni che trova in basso) per ricevere le parti riparate o sostituite. Wolf Appliance non rimborserà il proprietario per parti ordinate presso un centro assistenza non certificato o altri.

Per maggiori informazioni sulla garanzia dei prodotti Wolf, contattare il proprio rivenditore autorizzato Wolf. Le garanzie devono osservare le leggi di tutti i paesi, stati, città, località.

\*L'acciaio inossidabile (porte, pannelli, maniglie, telaio del prodotto e superfici interne) è coperto da una garanzia limitata di 60 giorni su parti e manodopera per difetti cosmetici.



Inhaltsverzeichnis

- 2 Sicherheitshinweise
- 4 Vakuumierschublade – Merkmale
- 4 Vakuumierschublade – Bedienung
- 6 Pflegeempfehlungen
- 6 Fehlersuche
- 7 Wolf-Garantie

Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

Datum der Installation \_\_\_\_\_

Name des zertifizierten Service \_\_\_\_\_

Nummer des zertifizierten Service \_\_\_\_\_

Vertragshändler \_\_\_\_\_

Händlernummer \_\_\_\_\_

Wichtiger Hinweis

Um eine möglichst sichere und effiziente Installation dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Arten hervorgehobener Informationen in der gesamten Anleitung:

**WICHTIGER HINWEIS** hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

**VORSICHT** ist ein Hinweis auf eine Situation, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu geringfügigen Personen- oder Sachschäden führen kann.

**WARNUNG** weist auf eine Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

**⚠️ WARNUNG**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/ Kenntnissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

### WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

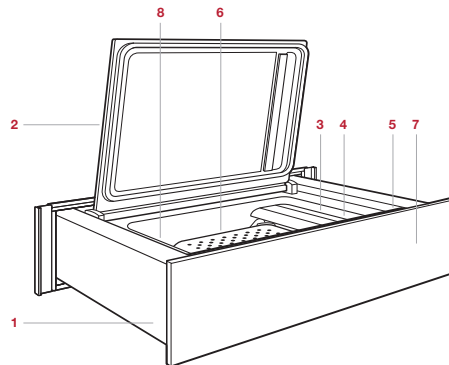
- Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihre neue Vakuumierschublade benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Installation und Wartung. Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden.
- Der Service während der Garantiezeit ist von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum durchzuführen.
- Die Installationsarbeiten und elektrische Verdrahtung müssen von qualifizierten Personen und in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften und Standards, einschließlich der Brandschutzvorschriften und -standards bei Bauarbeiten, durchgeführt werden.
- Teile der Vakuumierschublade dürfen nur repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Servicearbeiten sollten von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum veranlasst werden.
- Zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Bei der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, können Verletzungen auftreten.
- Ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker bzw. ein Gerät, bei denen ein Problem aufgetreten ist oder die in irgendeiner Weise beschädigt wurden, darf nicht verwendet werden.
- Auf keinen Fall einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Griffe oder Knebel verwenden.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber verwenden, um den Glasdeckel zu reinigen.
- Die Verwendung des Geräts von Kindern oder in der Nähe von Kindern erfordert die Aufsicht eines Erwachsenen.
- Mit diesem Produkt dürfen nur Vakuumbutel von Wolf verwendet werden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Glasdeckel zerbrochen ist oder Risse aufweist.
- Das Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck verwenden.
- Kein Benzin bzw. keine sonstigen entzündlichen Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.

### DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

## Vakuumschublade – Merkmale

### MERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Deckel
3	Siegelschiene
4	Beutelklemme
5	Bedienfeld
6	Beutelauflage
7	Öffnung für herausziehbare Schublade
8	Ansaugöffnung



Vakuumschublade

## Erste Schritte

Bevor Sie mit der Verwendung Ihrer neuen Vakuumschublade beginnen, nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Es wird auf jeden Fall für Sie von Vorteil sein, sich mit den sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, der Bedienung sowie den Empfehlungen für die Pflege der Vakuumschublade von Wolf vertraut zu machen.

Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, die Vakuumschublade vor der Verwendung mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 6.

## Vakuumbbeutel

### ⚠ VORSICHT

Nur Vakuumbbeutel von Wolf verwenden.

Einen Beutel der entsprechenden Größe auswählen, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel  $\frac{2}{3}$  des Beutelvolumens nicht überschreiten.

Um sicherzustellen, dass die Beutel korrekt versiegelt werden, den oberen Rand des Beutels vor dem Befüllen um ca. 51 mm nach unten falten.

Vakuumbbeutel von Wolf sind für das Sous-vide-Garen mit einem Temperaturbereich von -40 °C bis 115 °C zugelassen.

Vakuumbbeutel von Wolf sind mikrowellentauglich. Den Beutel vor dem Garen einstechen.

## Bedienfeld

Auf dem elektronischen Bedienfeld befinden sich Berührungsbedienelemente und LED-Anzeigen. Siehe Abbildung unten. Das Bedienfeld ist verdeckt, wenn die Vakuumschublade geschlossen ist. Wenn Sie auf das Bedienfeld zugreifen möchten, die Schublade öffnen.

Über das Bedienfeld können das Vakuumieren, Versiegeln, externe Vakuumieren und der Pumpenentfeuchtungszyklus gesteuert werden.

### ANZEIGEN EMPFOHLENE VERWENDUNGEN

0	Beutel nur versiegeln
1	Obst, Beeren und Flüssigkeiten
2	Fische und Gemüse
3	Fleisch und gefrorene Speisen

## Bedienung

### VAKUUMIEREN UND VERSIEGELN

**Vakuumsstufe:** Wird durch einen, zwei oder drei beleuchtete Striche über dem Symbol angezeigt.

**Siegeldauerstufe:** Wird durch einen, zwei oder drei beleuchtete Striche über dem Symbol angezeigt.

### ⚠ VORSICHT

Durch die Auswahl einer ungeeigneten Siegeldauerstufe kann die Siegelschiene beschädigt werden. Zwischen Versiegelungszyklen mindestens zwei Minuten warten. Alle Inhalte müssen vor dem Versiegeln bei oder unter Raumtemperatur liegen.

### Vakuumieren und Versiegeln:

- 1 Lebensmittel in den Vakuumbbeutel geben.
- 2 Den Deckel öffnen und den Beutel in die Kammer legen.
- 3 Das offene Ende des Beutels unter die Beutelklemme positionieren. Für kleinere Beutel die Beutelauflage einführen, um den Beutel während des Versiegeln abzustützen.
- 4 berühren.
- 5 Mehrere Male berühren, um die gewünschte Vakuumsstufe auszuwählen.
- 6 Mehrere Male berühren, um die gewünschte Siegeldauerstufe auszuwählen.
- 7 Deckel nach unten drücken und berühren, um das Vakuumieren einzuleiten.
- 8 Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Verfahren abgeschlossen ist.
- 9 Den Deckel öffnen und die Lebensmittel entnehmen.



Bedienfeld

## Bedienung

### NUR VAKUUMIEREN

#### ⚠ WARNUNG





Dieses Verfahren ist nicht zum Einkochen oder Herstellen von Marmelade geeignet. Alle Inhalte müssen bei oder unter Raumtemperatur liegen.

Gläser mit Schraubdeckeln mit einer maximalen Größe von 76 mm können zum Entfernen von Luft vakuumiert werden. Sobald das Vakuumsiegel gebrochen ist, muss der Inhalt in den Kühlschrank gestellt werden.

#### Nur Vakuumieren:

- 1 Den Deckel auf das Glas auflegen, dann den Ring leicht festziehen und das Glas in die Kammer stellen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Den Deckel nicht zu stark festziehen. Die Luft muss entweichen können.

- 2  berühren.
- 3 Mehrere Male  berühren, um die gewünschte Vakuumierstufe auszuwählen.
- 4 Mehrere Male  berühren, bis keine LED-Anzeigen leuchten.
- 5 Das Symbol  berühren, dann den Deckel nach unten drücken, um das Vakuumieren einzuleiten.
- 6 Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Verfahren abgeschlossen ist.
- 7 Den Deckel öffnen und die Lebensmittel entnehmen.





### NUR VERSIEGELN

Beutel können ohne Vakuumieren versiegelt werden. Während des Versiegelungsvorgangs wird der Vakuumierer kurz eingeschaltet, um den Deckel in Position zu bringen und sicherzustellen, dass die Siegelschiene den Beutel berührt.

**WICHTIGER HINWEIS:** Beim Versiegeln druckempfindlicher Lebensmittel zur Erzielung der besten Ergebnisse die Vakuumbbeutel um weniger als die Hälfte befüllen.

Die Original-Lebensmittelverpackung können mithilfe der Funktion „Nur versiegeln“ versiegelt werden. Die Siegeldauerstufe entsprechend der Beutelstärke einstellen. Für Beutel, die dünner als die Vakuumbbeutel von Wolf sind, Siegeldauerstufe 1 verwenden.



#### Nur Versiegeln:





- 1 Lebensmittel in den Vakuumbbeutel geben.
- 2 Den Deckel öffnen und den Beutel in die Kammer legen.
- 3 Das offene Ende des Beutels unter die Beutelklemme positionieren. Für kleinere Beutel die Beutelaufgabe einführen, um den Beutel während des Versiegelns abzustützen.
- 4  berühren.
- 5 Mehrere Male  berühren, bis keine LED-Anzeigen leuchten.
- 6 Mehrere Male  berühren, um die gewünschte Vakuumierstufe auszuwählen. Sofern für den Beutel nichts anderes vorgegeben ist, für alle Beutel Stufe 2 verwenden.
- 7 Deckel nach unten drücken und  berühren, um das Vakuumieren einzuleiten.
- 8 Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Verfahren abgeschlossen ist.
- 9 Den Deckel öffnen und die Lebensmittel entnehmen.

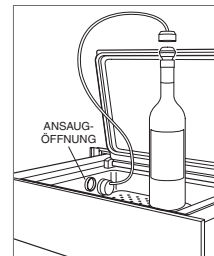
### EXTERNER ZUBEHÖR

Das im Lieferumfang enthaltene externe Zubehör kann zum Vakuumieren von Weinflaschen und anderen starren Behältern verwendet werden.

#### Vakuumieren und Versiegeln von starren Behältern:


- 1 Den Geräteadapter und den Weinflaschenadapter an den entgegengesetzten Enden des Vakuumschlauchs platzieren.
- 2 Den Geräteadapter über der Ansaugöffnung in der Vakuumkammer positionieren. Siehe Abbildung unten.
- 3 Einen Flaschenverschluss in die Weinflasche stecken.
- 4 Den Flaschenadapter auf dem Verschluss aufsetzen.
- 5 Mehrere Male  berühren, um die gewünschte Vakuumierstufe auszuwählen. Sofern für den Behälter nichts anderes vorgegeben ist, für alle Flaschen und starren Behälter Stufe 1 verwenden.
- 6 Das Symbol  berühren, um den Vakuumierzyklus einzuleiten.
- 7 Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Verfahren abgeschlossen ist.

**HINWEIS:** Nach Berühren von  schalten sich die Lampen, welche die Stufe für  und  anzeigen, aus. Um den normalen Betrieb fortzusetzen, eine Einstellung für  auswählen.




Externes Zubehör

### PUMPEN-ENTFEUCHTUNGSZYKLUS

Im Vakuumpumpenöl kann sich Feuchtigkeit ansammeln, welche das Gerät beschädigen könnte. Wenn  auf der Anzeige erscheint, einen Pumpen-Entfeuchtungszyklus ausführen.

#### Entfernen von Feuchtigkeit aus der Vakuumpumpe:

- 1  berühren.
- 2 Die Pumpe läuft ca. 10 Minuten lang.
- 3 Nach Beendigung schaltet sich das Gerät aus.
- 4 Das Gerät 1 Stunde abkühlen lassen, bevor ein weiterer Zyklus gestartet wird.

## Pflegeempfehlungen

### REINIGUNG

<b>Edelstahl</b>	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
<b>Glasdeckel</b>	Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen.
<b>Bedienfeld</b>	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen. <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
<b>Innenseite</b>	Mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Die Innenseite und Schubladenauskleidung mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.

## Fehlersuche

### BEDIENUNG

#### Das Kochfeld funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Gerät und der Schutzschalter eingeschaltet sind.
- Das Gerät nach dem Vakuumierzyklus 2 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät nach jedem Pumpen-Entfeuchtungszyklus 1 Stunde abkühlen lassen.

#### Der Vakuumbbeutel versiegelt nicht richtig.

- Die nächsthöhere Vakuumierstufe auswählen.
- Einen neuen Beutel verwenden.
- Sicherstellen, dass der Beutel richtig auf der Versiegelungsaufgabe positioniert ist.
- Sicherstellen, dass der Versiegelungsbereich des Beutels sauber, trocken und frei vom Beuteleinhalt ist.


#### Der Deckel öffnet sich nicht.

- Warten, bis der Vakuumierzyklus abgeschlossen und entlüftet ist.

#### Das Gerät erreicht nicht den gewünschten Druck.

- Leichten Druck auf den Deckel ausüben, wenn der Vakuumierzyklus gestartet wird.
- Sicherstellen, dass die Deckeldichtung und die Kontaktfläche sauber sind.
- Die nächstniedrigere Vakuumierstufe auswählen.
- Sicherstellen, dass der Beutel richtig auf der Versiegelungsaufgabe positioniert ist.

#### Der Inhalt fängt während des Vakuumierzyklus an zu kochen.

- Eine niedrigere Vakuumiereinstellung auswählen.
- Das Symbol  berühren, um das Vakuumierverfahren zu stoppen und den Beutel sofort zu versiegeln.

#### leuchtet.

- Einen Pumpen-Entfeuchtungszyklus einleiten.

### SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.

## Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

### VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE\*

Ab dem Datum der ersten Installation deckt diese Produktgarantie von Wolf Appliance für die Dauer von zwei Jahren alle Teile und Lohnkosten für die Reparatur oder den Austausch von Teilen des Produktes ab, an dem bei normalem, nicht-gewerblichem Gebrauch Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden. Alle von Wolf Appliance im Rahmen der vorstehenden Garantie erbrachten Leistungen müssen, wenn von Wolf Appliance, Inc. nicht anderweitig festgelegt, von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum erbracht werden. Die Leistungen werden zu den normalen Geschäftszeiten erbracht.

### INGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance fünf Jahre lang die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Brikettschalen aus Edelstahl, Gasventile, Auffangwannen, elektronische Steuerplatinen und elektrische Heizelemente. Wenn der Eigentümer ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum verwendet, führt der Serviceanbieter die Reparaturarbeiten oder den Ersatz dieser Teile aus, wobei der Eigentümer für alle anderen Kosten aufkommt, einschließlich Arbeitskosten. Wenn der Eigentümer einen nicht zugelassenen Serviceanbieter verwendet, muss sich der Eigentümer mit Wolf Appliance, Inc. (anhand der nachstehenden Informationen) in Verbindung setzen, um reparierte oder Ersatzteile zu erhalten. Wolf Appliance erstattet dem Eigentümer keine Kosten für Teile, die von einem nicht zugelassenen Servicezentrum oder anderen Quellen erworben wurden.

Weitere Informationen zur Produktgarantie von Wolf erhalten Sie von Ihrem Wolf-Vertragshändler. Die Garantien müssen allen Landes-, Bundes-, Orts- und lokalen Vorschriften entsprechen.

\*Für Edelstahl (Türen, Bleche, Griffe, Produktrahmen und Innenflächen) gilt eine eingeschränkte Garantie von 60 Tagen für Teile und Lohnkosten zur Behebung von Schönheitsfehlern.



## Inhoud

- 2 Veiligheidsmaatregelen
- 4 Functies van vacuÛmsluitlade
- 4 Werking van vacuÛmsluitlade
- 6 Aanbevelingen voor onderhoud
- 6 Probleemoplossing
- 7 Wolf-garantie

## Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 4 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

## SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer \_\_\_\_\_  
 Serienummer \_\_\_\_\_  
 Installatiedatum \_\_\_\_\_  
 Naam gecertificeerde service \_\_\_\_\_  
 Nummer gecertificeerde service \_\_\_\_\_  
 Erkende dealer \_\_\_\_\_  
 Dealernummer \_\_\_\_\_

## Belangrijke opmerking

Let voor een veilige en efficiënte installatie en bediening van dit product op de volgende soorten aanduidingen in deze handleiding:

**BELANGRIJK** duidt op informatie van bijzonder belang.

**VOORZICHTIG** duidt op een situatie waar licht letsel of schade kan optreden als instructies niet worden gevolgd.

**WAARSCHUWING** duidt op gevaar voor ernstig letsel of overlijden als de voorzorgsmaatregelen niet worden nageleefd.

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

**⚠ WAARSCHUWING**

Gebruik van dit apparaat door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, is alleen toegestaan als dit onder toezicht gebeurt of wanneer zij zijn voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden risico's. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd worden.



### BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

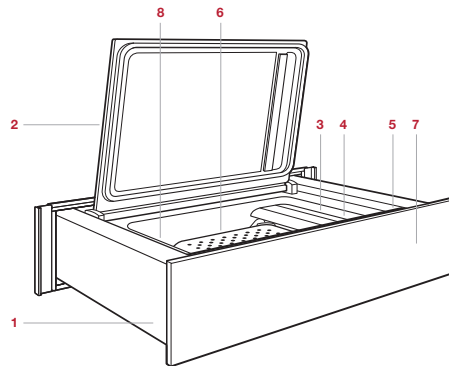
- Lees deze handleiding voor gebruik en onderhoud zorgvuldig voordat u uw nieuwe vacuümsluitlade in gebruik neemt, om risico op brand, elektrische schokken en letsel te verminderen.
- Zorg voor een goede installatie en onderhoudsvoorziening. Dit toestel moet naar behoren worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus.
- Garantie-onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.
- De installatie en de elektrische bedrading moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en volgens alle geldende voorschriften en normen, met inbegrip van brandwerende constructiecodes en -normen.
- Repareer of vervang geen onderdelen van de vacuümsluitlade, tenzij dat in de documentatie die bij dit apparaat is geleverd expliciet wordt aanbevolen. Alle onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.
- Snoer en stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen ter voorkoming van elektrische schokken.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het toestel worden aanbevolen kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als een netsnoer of de stekker beschadigd is, of als er een defect is of andere beschadigingen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Maak gebruik van handgrepen en knoppen.
- Gebruik geen bijtende agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glazen deksel te reinigen.
- Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat komen.
- Gebruik bij dit product alleen vacuümsluitzakken van Wolf.
- Gebruik het apparaat niet als de glasplaat is gebroken of gebarsten.
- Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde toepassing.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de buurt van dit toestel.

### BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## Funcies van vacuÛmsluitlade

### EIGENSCHAPPEN

1	Typeplaat
2	Deksel
3	Afdichting
4	Zaksluiting
5	Bedieningspaneel
6	Rek
7	Trek-duw lade-opening
8	VacuÛmingang



VacuÛmsluitlade

## Aan de slag

Neem voordat u uw nieuwe vacuÛmsluitlade in gebruik neemt even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Het is goed om u te verdiepen in de veiligheidsmaatregelen, de eigenschappen, werking en in de onderhoudstips van deze vacuÛmsluitlade van Wolf.

Om alle resterende olie uit het productieproces te verwijderen, reinigt u de vacuÛmsluitlade vóór gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 6.

## VacuÛmzakken

**⚠ VOORZICHTIG**  
Gebruik alleen vacuÛmzakken van Wolf.

Selecteer zakken van het juiste formaat zodat voedsel niet meer dan  $\frac{2}{3}$  van de zak inneemt.

Voor een goede sluiting vouwt u de bovenkant van de zak vóór het vullen ongeveer 5 cm omlaag.

VacuÛmzakken van Wolf zijn goedgekeurd voor 'sous vide' koken met een temperatuurbereik van -40° C tot 115° C.

VacuÛmzakken van Wolf zijn magnetron-veilig. Prik vóór het koken gaatjes in de zak.

## Bedieningspaneel

Het elektronisch bedieningspaneel bestaat uit aanraakknoppen en led-indicatielampjes. Zie de afbeelding hieronder. Het bedieningspaneel is niet zichtbaar als de vacuÛmsluitlade dicht is. Open de lade om bij het bedieningspaneel te komen.

Via de besturingselementen kunnen Vacumeren, Afsluiten, HulpvacuÛm en Ontvochtigingspomp worden ingesteld.

INDICATOREN	AANBEVOLEN GEBRUIK
0	Alleen afsluitzak
1	Fruit, bessen en vloeistoffen
2	Vis en groenten
3	Vleeswaren en diepvriesproducten

## Bediening

### VACUÛM EN AFSLUITEN

**VacuÛmniveau:** Aangegeven door een, twee of drie verlichte streepjes boven

**Afsluïtniveau:** Aangegeven door een, twee of drie verlichte streepjes boven

### ⚠ VOORZICHTIG

Wanneer niet het juiste afsluïtniveau wordt geselecteerd, kan de afsluïtbalk beschadigd worden. Wacht ten minste twee minuten tussen twee afsluïtcycli. Alle voedingswaren moeten op of onder kamertemperatuur zijn voordat ze vacuÛm worden getrokken.

### VacuÛmtrekken en afsluiten:

- 1 Plaats voedsel in de vacuÛmzak.
- 2 Open het deksel en plaats de zak in de ruimte.
- 3 Plaats het open uiteinde van de zak onder de zak-clip. Maak bij kleinere zakken gebruik van de plank om de zak te ondersteunen bij het afdichten.
- 4 Tik op
- 5 Druk een aantal malen op voor het gewenste vacuÛmniveau.
- 6 Druk een aantal malen op voor het gewenste afdichtniveau.
- 7 Druk het deksel naar beneden en druk op om de vacuÛmprocedure te initiëren.
- 8 Er klinkt een akoestisch signaal om aan te geven dat de procedure is voltooid.
- 9 Open het deksel en verwijder het voedsel.



Bedieningspaneel

## Bediening





### ALLEEN VACUÛM

#### ▲ WAARSCHUWING

Dit proces is niet bedoeld voor inblikken of het maken van jam. Alle voedingswaren moeten op of onder kamertemperatuur zijn.

Potten die kleiner zijn dan 76 mm met schroefdoppen kunnen vacuüm worden getrokken om lucht te verwijderen. Zodra het vacuümzegel wordt geopend, moet de inhoud in de koelkast worden geplaatst.

#### Om alleen te vacumeren:

- 1 Plaats het deksel op de pot, draai de ring dan licht aan en plaats in de ruimte.  
**BELANGRIJK:** Trek de sluiting niet te strak aan. Er moet lucht kunnen ontsnappen.
- 2 Tik op .
- 3 Druk een aantal malen op  voor het gewenste vacuümniveau.
- 4 Tik een aantal malen op  tot er geen led-indicatielampjes meer branden.
- 5 Tik op  en druk dan de klep omlaag om de vacuümprocedure te initiëren.
- 6 Er klinkt een akoestisch signaal om aan te geven dat de procedure is voltooid.
- 7 Open het deksel en verwijder het voedsel.





### ALLEEN AFDICHTEN

Zakken kunnen worden afgesloten zonder ze vacuüm te trekken. Tijdens de afdichtingsprocedure wordt het vacuüm kort geactiveerd om het deksel te positioneren en te zorgen dat de afdichtbalk contact maakt met de zak.

**BELANGRIJK:** Vul de vacuümzakken voor de beste resultaten tot minder dan de helft bij het afdichten van kwetsbare voedingsmiddelen.

De originele verpakking van voedingsmiddelen kan met de functie 'alleen afdichten' worden afgedicht. Pas het afdichtniveau aan de dikte van de zak aan. Gebruik afdichtniveau 1 voor zakken die dunner zijn dan de vacuümzakken van Wolf.



#### Alleen afdichten:

- 1 Plaats voedsel in de vacuümzak.
- 2 Open het deksel en plaats de zak in de ruimte.
- 3 Plaats het open uiteinde van de zak onder de zak-clip. Maak bij kleinere zakken gebruik van de plank om de zak te ondersteunen bij het afdichten.
- 4 Tik op .
- 5 Tik een aantal malen op  tot er geen led-indicatielampjes meer branden.
- 6 Druk een aantal malen op  voor het gewenste vacuümniveau. Gebruik afdichtniveau 2 voor alle zakken, tenzij anders aangegeven.
- 7 Druk het deksel naar beneden en druk op  om de vacuümprocedure te initiëren.
- 8 Er klinkt een akoestisch signaal om aan te geven dat de procedure is voltooid.
- 9 Open het deksel en verwijder het voedsel.

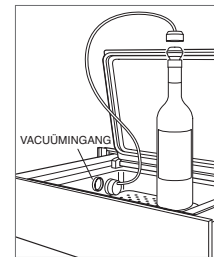
### EXTRA HULPSTUK

Het extra hulpstuk kan worden gebruikt voor het vacuüm afdichten van wijnflessen en andere stevige houders.

#### Om stevige houders vacuüm af te dichten:


- 1 Plaats de adapter van het apparaat en de adapter van de wijnfles aan weerszijden van de vacuümslang.
- 2 Plaats de adapter van het apparaat via de vacuümingang in de vacuümruimte. Zie de afbeelding hieronder.
- 3 Plaats een flessenstop in de wijnfles.
- 4 Plaats de fles-adapter op de flessenstop.
- 5 Druk een aantal malen op  voor het gewenste vacuümniveau. Gebruik afdichtniveau 1 voor alle flessen en stevige houders, tenzij anders aangegeven.
- 6 Tik op  om de vacuümcyclus te starten.
- 7 Er klinkt een akoestisch signaal om aan te geven dat de procedure is voltooid.

**OPMERKING:** Als op  wordt getikt, gaan de lampjes die het niveau van  en  aangeven uit. Om verder te gaan met normaal gebruik selecteert u een  instelling.




Extra hulpstuk

### ONTVOCHTIGINGSPOMP

In de vacuümpompolie kan zich vocht ophopen waardoor het apparaat kan worden beschadigd. Voer een ontvochtigingscyclus uit als  op het display wordt weergegeven.

#### Voor het verwijderen van vocht uit de vacuümpomp:

- 1 Tik op .
- 2 De pomp wordt ongeveer 10 minuten lang geactiveerd.
- 3 Na afloop van de cyclus wordt het apparaat uitgeschakeld.
- 4 Laat het apparaat 1 uur afkoelen voor een nieuwe cyclus.

## Aanbevelingen voor onderhoud

## REINIGEN

<b>Roestvrij staal</b>	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
<b>Glazen deksel voor de pan</b>	Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.
<b>Bedieningspaneel</b>	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het bedieningspaneel reinigt. <b>BELANGRIJK:</b> Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
<b>Binnenkant</b>	Veeg met een zachte vochtige doek. Reinig de binnenkant en voering met warm water en een mild schoonmaakmiddel.

## Probleemoplossing

## BEDIENING

## Apparaat werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar het apparaat en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.
- Laat het apparaat 2 minuten afkoelen voor een nieuwe cyclus.
- Laat het apparaat na een ontvochtigingscyclus 1 uur afkoelen.

## Vacuümzak is niet goed afgedicht.

- Selecteer het volgende hoogste vacuümniveau.
- Gebruik een nieuwe zak.
- Controleer of de zak goed op het afdichtkussen is geplaatst.
- Controleer dat het afdichtingsgedeelte van de zak schoon, droog en leeg is.


## Deksel gaat niet open.

- Wacht totdat de vacuümcyclus is voltooid en er is geventileerd.

## Apparaat kan de gewenste druk niet bereiken.

- Druk zachtjes op het deksel bij het starten van de vacuümcyclus.
- Controleer of de pakking van het deksel en het contactoppervlak schoon zijn.
- Selecteer het volgende laagste vacuümniveau.
- Controleer of de zak goed op het afdichtkussen is geplaatst.

## Inhoud begint te koken tijdens de vacuümcyclus.

- Selecteer een lagere vacuüminstelling.
- Tik op  om de vacuümprocedure te stoppen en de zak meteen af te dichten.

 brandt.

- Start een ontvochtigingscyclus.

## ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 4 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 worden genoteerd.

## Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

### VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR\*

Gedurende twee jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie dekt deze productgarantie van Wolf Appliance alle onderdelen en arbeid die bij normaal huishoudelijk gebruik nodig zijn voor reparatie of vervanging van een deel van het product dat defect blijkt te zijn qua materiaal of vervaardiging. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

### BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: roestvrij stalen briketladen, gaskleppen, druippannen, elektrische verwarmingselementen en elektrische verwarmingselementen. Als de eigenaar gebruik maakt van gecertificeerde diensten van de Wolf fabriek, worden deze onderdelen door de dienstverlener gerepareerd of vervangen, en betaalt de eigenaar voor alle andere kosten, waaronder die van arbeid. Als de eigenaar geen gebruik maakt van gecertificeerde diensten, moet de eigenaar contact opnemen met Wolf Appliance, Inc. (zie de gegevens hieronder) voor het ontvangen van gerepareerde of vervangende onderdelen. Wolf Appliance vergoedt geen onderdelen die zijn gekocht via een niet-gecertificeerde dienst of uit andere bronnen.

Voor meer informatie over de productgarantie van Wolf kunt u contact opnemen met uw dealer. Garanties moeten voldoen aan alle verordeningen op landelijk, provinciaal en gemeentelijk niveau.

\*Roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en inwendige oppervlakken) worden gedekt door een beperkte garantie voor cosmetische defecten op onderdelen en arbeid van 60 dagen.



## 目录

- 2 安全注意事项
- 4 真空密封抽屉特点
- 4 真空密封抽屉操作
- 6 保养建议
- 6 故障排除
- 7 Wolf质保

## 客户服务

型号和序列号列于产品铭牌上。铭牌位置参见第4页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

### 服务信息

型号 \_\_\_\_\_  
序列号 \_\_\_\_\_  
安装日期 \_\_\_\_\_  
经认证的服务部门名称 \_\_\_\_\_  
经认证的服务部门号码 \_\_\_\_\_  
授权经销商 \_\_\_\_\_  
经销商号码 \_\_\_\_\_

## 重要提示

为确保尽可能安全高效地安装和操作本产品，请注意本指南中以下突出显示的信息类型：

**重要提示**突出显示尤为重要的信息。

**注意**表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

**警告**表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

## 安全注意事项

## 重要防护措施

### 警告

如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

## 重要防护措施

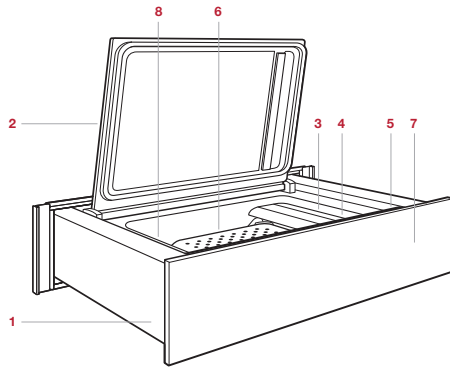
- 在使用新的真空密封抽屉之前, 请仔细阅读本使用与保养指南, 以降低火灾、触电或人身伤害的危险。
- 确保正确安装和维修。本产品必须由合格的技术人员正确安装和接地(接地线)。
- 必须由Wolf工厂认证的服务部门执行质保服务。
- 必须由专业人员根据所有适用的规范和标准完成安装工程和电气接线作业, 包括建筑防火等级规范和标准。
- 请勿修理或更换任何真空密封抽屉部件, 除非在本产品随附的说明中特别推荐。所有服务应由Wolf工厂认证的服务部门执行。
- 为防止触电, 请勿将电源线或插头浸入水或其他液体中。
- 请勿使用非家电制造商推荐的配件, 否则可能导致人身伤害。
- 如果设备的电源线或插头损坏, 或者设备发生故障或以任何方式损坏后, 切勿操作上述设备。
- 请勿使用蒸汽清洁器清洁本设备。
- 切勿触摸高温表面。请使用手柄或旋钮。
- 请勿使用腐蚀性或研磨性清洁剂或锋利的金属刮刀清洁玻璃盖。
- 当儿童使用或靠近任何设备时, 需密切注意。
- 仅可在本产品上使用Wolf真空密封袋。
- 如果玻璃顶部损坏或破裂, 请勿操作本设备。
- 本产品不得用于非预期用途。
- 请勿在本产品或任何其他产品附近储存或使用汽油或其他易燃蒸气和液体。

请保存上述指南

## 真空密封抽屉特点

### 特点

1	产品铭牌
2	盖子
3	密封条
4	袋夹
5	控制面板
6	搁架
7	推拉式抽屉开口
8	真空入口



真空密封抽屉

## 准备开始

在开始使用新的真空密封抽屉之前，请花些时间阅读本使用与保养指南。该指南有助于您了解Wolf真空密封抽屉的安全守则、功能、操作和保养建议。

为确保除去加工过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁真空密封抽屉。冲洗并用软布擦干。参见第6页中的“保养建议”。

## 真空袋

### ▲ 注意

仅可使用Wolf真空袋。

选择适当大小的袋子以确保食物不会超出袋子体积的 $\frac{2}{3}$ 。

为确保袋子密封妥当，请在装满之前沿袋子顶部向下折叠约51 mm。

Wolf真空袋已批准用于真空烹饪，温度范围为-40°C至115°C。

Wolf真空袋可在微波炉中使用。在烹饪之前，请刺破袋子。

## 控制面板

电子控制面板配有触摸控件和LED指示灯。请参见下图。关闭真空密封抽屉后，控制面板处于隐藏状态。打开抽屉以访问控制面板。

控件具有抽真空、密封、辅助抽真空和泵除湿循环功能。

### 指示灯 推荐用途

0	仅密封袋
1	水果、浆果和液体
2	鱼和蔬菜
3	肉类和冷冻食品

## 操作

### 抽真空和密封

真空级别：由 $\text{☒}$ 上方的一个、两个或三个照明破折号表示。

密封级别：由 $\text{☒}$ 上方的一个、两个或三个照明破折号表示。

### ▲ 注意

选择不当的密封等级会损坏密封条。在两个密封周期之间，请至少等待两分钟。在执行密封操作之前，所有内容物必须等于或低于室温。

如要抽真空和密封：

- 1 将食物放入真空袋中。
- 2 打开盖子，将袋子放入室内。
- 3 将袋子的开口端放在袋夹下面。对于较小的袋子，请在密封时插入搁架以支撑袋子。
- 4 触摸 $\text{①}$ 。
- 5 多次触摸 $\text{☒}$ 以选择所需的真空级别。
- 6 多次触摸 $\text{☒}$ 以选择所需的密封级别。
- 7 按下盖子并触摸 $\text{☒}$ 以启动真空过程。
- 8 该过程完成后，会发出一个声音信号。
- 9 打开盖子取出食品。



控制面板



## 操作





### 仅抽真空

#### ▲警告

本过程不适用于罐装或制作果酱。所有内容物应等于或低于室温。

带螺旋盖的小于76 mm的罐子可以抽真空以除去空气。一旦真空密封破裂，应将内容物放入冷藏室内。

#### 如要仅抽真空：

- 1 将盖子放在罐子上，然后轻轻拧紧密封环并放入室内。  
重要提示：切勿过度拧紧盖子。空气必须能够逸出。
- 2 触摸 。
- 3 多次触摸  以选择所需的真空级别。
- 4 多次触摸  直到无LED指示灯亮起。
- 5 触摸 ，然后按下盖子以启动抽真空过程。
- 6 该过程完成后，会发出一个声音信号。
- 7 打开盖子取出食品。





### 仅密封

可以在不产生真空的情况下密封袋子。在“仅密封”操作期间，真空将短暂循环以使盖子就位并确保密封条与袋子接触。

重要提示：为获得最佳效果，在密封易碎的食品时，请将真空密封袋填充到半满以下。

可以使用“仅密封”功能密封原食品包装。根据袋子厚度调整密封级别。对于比Wolf真空密封袋更薄的袋子，请使用密封级别1。



#### 如要仅密封：





- 1 将食物放入真空袋中。
- 2 打开盖子，将袋子放入室内。
- 3 将袋子的开口端放在袋夹下面。对于较小的袋子，请在密封时插入搁架以支撑袋子。
- 4 触摸 。
- 5 多次触摸  直到没有LED指示灯亮起。
- 6 多次触摸  以选择所需的真空级别。除非袋子另有规定，否则所有袋子均使用级别2。
- 7 按下盖子并触摸  以启动抽真空过程。
- 8 该过程完成后，会发出一个声音信号。
- 9 打开盖子取出食品。

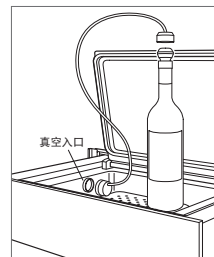
### 辅助配件

所提供的辅助配件可用于真空密封酒瓶和其他硬质容器。

#### 如要真空密封硬质容器：


- 1 将设备适配器和酒瓶适配器放在真空软管的两端。
- 2 将设备适配器放在真空室的真空入口上。请参见下图。
- 3 将瓶塞放入酒瓶中。
- 4 将酒瓶适配器放在塞子上。
- 5 多次触摸  以选择所需的真空级别。除非容器另有规定，否则所有瓶子和硬质容器均使用级别1。
- 6 触摸  以启动抽真空循环。
- 7 该过程完成后，会发出一个声音信号。

注：触摸  时，指示  和  级别的指示灯将熄灭。要恢复正常操作，请选择一项  设置。




辅助配件

### 泵除湿循环

真空泵的油中会积聚水分，从而可能损坏设备。当显示屏上显示  时，请运行泵除湿循环。

#### 要从真空泵中去除水分：

- 1 触摸 。
- 2 泵循环约持续10分钟。
- 3 完成后，设备将关闭。
- 4 在开始下一次循环之前，让设备冷却1小时。

## 保养建议

### 清洁

不锈钢	请使用非腐蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。为了产生自然光泽,先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘,然后用打光鹿皮擦干。始终沿不锈钢的纹理方向擦拭。
玻璃盖	在抹布上喷涂玻璃清洁剂进行清洁。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭控制面板之前喷洒在抹布上。 重要提示:切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
内部	用柔软的湿布擦拭。用热水和温和的清洁剂清洁内部及抽屉衬里。

## 故障排除

### 操作

#### 设备不工作。

- 确认电源已打开。
- 核实设备和家中断路器的电源已打开。
- 每次抽真空循环后,让设备冷却2分钟。
- 每次泵除湿循环后,让设备冷却1小时。

#### 真空袋未正确密封。

- 选择次高的真空级别。
- 使用新袋子。
- 确认袋子正确放置在密封垫上。
- 确认袋子的密封区域清洁、干燥且无任何内容物。


#### 盖子无法打开。

- 等到抽真空循环完成并通风。

#### 设备无法达到所需的压力。

- 开始抽真空循环时,轻轻按压盖子。
- 检查盖子垫圈和接触面是否干净。
- 选择次低的真空级别。
- 确认袋子正确放置在密封垫上。

#### 在真空循环期间,内容物开始沸腾。

- 选择较低的真空设置。
- 触摸  以停止抽真空过程并立即密封袋子。

#### 亮起。

- 启动泵除湿循环。

### 服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系,以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时,您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第4页。
- 出于质保目的,您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。

## Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

### 两年质保\*

自最初安装之日起两年，在正常住宅使用的情况下，证明在材料或工艺方面存在缺陷的产品的任何部分的维修或更换的所有零部件和人工均包含在Wolf Appliance产品质保范围内。除非Wolf Appliance, Inc.另有规定，Wolf Appliance根据上述质保条款提供的所有服务必须由Wolf工厂认证的服务部门执行，我们将在正常营业时间内提供服务。

### 五年有限质保

从最初安装之日起五年内，Wolf Appliance将维修或更换以下在材料或工艺方面存在缺陷的部件：不锈钢压块托盘、气阀、集油盘、电子控制板和电加热元件。如果物主使用Wolf工厂认证的服务，该服务提供者将修理或更换这些部件，但物主需支付包括人工费在内的所有其他费用。如果物主使用非认证服务，则物主必须联络Wolf Appliance, Inc.（使用以下信息），以获得修理或更换用部件。Wolf Appliance不报销物主从非认证服务机构或其他来源购买的部件所产生的费用。

有关Wolf产品质保的更多信息，请与授权的Wolf经销商联系。质保必须遵守所有国家、州、城市、地方法规和/或法令。

\*有限的60天零件和人工质保涵盖不锈钢（门、面板、把手、产品框架和内表面）的外观缺陷。





WOLF APPLIANCE, INC. P.O. BOX 44848 MADISON, WI 53744 WOLFAPPLIANCE.COM 800.222.7820

9018839 REV-A

11/2018

