

---

# VAKUUMVERSCHLUSS- SCHUBLADE ERSTGEBRAUCH

---

Das Gerät kennenlernen	93
Einen Beutel oder Behälter wählen	95
Die Schublade befüllen	96
Den Vakuumverschluss verwenden	98
Nur den Verschluss verwenden	100
Nur das Vakuumieren verwenden	101
Das externe Vakuumieren verwenden	102
Funktionen	104
Vakuumstufen	105
Das Gerät reinigen und pflegen	107

**FISHER & PAYKEL**

NZ AU UK IE EU SG

## **VAKUUMVERSCHLUSS-SCHUBLADE**

---

VB60SDEI3, VB60SMG3, VB60SMB3, VB60SCX3, VB60SDEI3, VB60SMG3,  
VB60SMB3, VB60SCX3

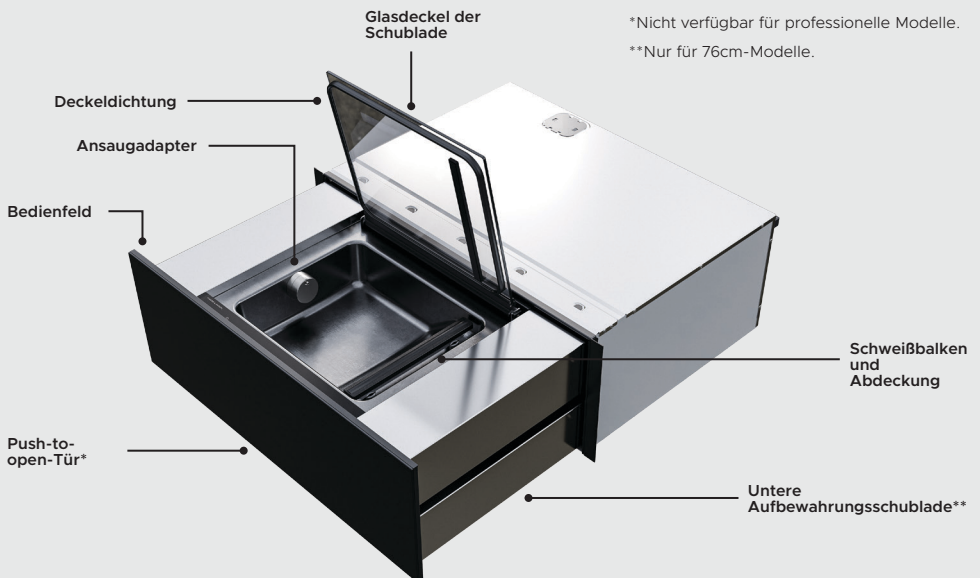
## So erzielen Sie optimale Ergebnisse mit Ihrer Vakuumverschluss-Schublade

- Waschen Sie Hände, Oberflächen und Utensilien gründlich, bevor Sie die zu verpackenden Lebensmittel anfassen.
- Verpacken Sie nur Lebensmittel, die frisch und in einwandfreiem Zustand sind.
- Alle Lebensmittel müssen vor dem Verpacken vollständig abgekühlt sein. Vakuumieren Sie niemals warme oder heiße Lebensmittel.
- Vermeiden Sie den Kontakt zwischen rohen und gekochten Lebensmitteln.
- Einige Gemüsesorten wie Kohlgemüse, Hülsenfrüchte, Stielgemüse und Sprossen/Triebe sollten vor dem Vakuumverschluss blanchiert werden.
- Nach der Verpackung sollten Sie Lebensmittel im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren.
- Das Bedienfeld sollte sauber und trocken bleiben. Ihre Hände sollten sauber und trocken sein, wenn Sie das Bedienfeld bedienen.
- Registrieren Sie Ihr Produkt, um von einem optimierten Wartungsservice zu profitieren.



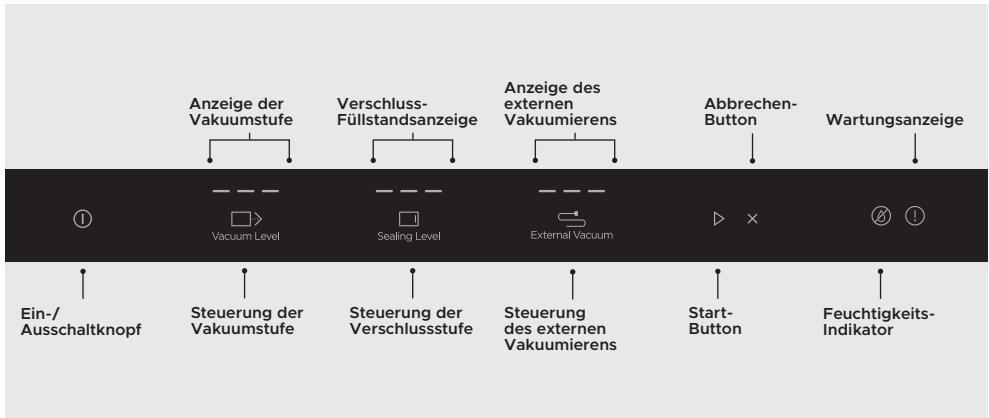
\*Nicht verfügbar für professionelle Modelle.

\*\*Nur für 76cm-Modelle.



Nicht geeignet: Vakuumbutel, Set für externes Vakuumieren (Adapter, Stöpsel und Schlauch). Beutel und anderes Zubehör können in der unteren Schublade aufbewahrt werden. Schließen Sie die obere Schublade, um darauf zuzugreifen. \*\*

# DAS GERÄT KENNENLERNEN



<b>Ein-/Ausschaltknopf</b>	Drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
<b>Steuerung der Vakuummstufe</b>	Drücken, um die Vakuumdruckstufe einzustellen.
<b>Anzeige der Vakuummstufe</b>	Zeigt die gewählte Vakuumdruckstufe an.
<b>Steuerung der Verschlussstufe</b>	Drücken, um die Dauer der Heißsiegelung anzupassen.
<b>Verschluss-Füllstandsanzeige</b>	Zeigt die gewählte Verschlussstufe.
<b>Steuerung des externen Vakuumierens</b>	Drücken, um den Druck für das externe Vakuumieren anzupassen.
<b>Anzeige des externen Vakuumierens</b>	Zeigt die gewählte Druckstufe für das externe Vakuumieren.
<b>Start-Button</b>	Drücken, um den Vorgang zu starten.
<b>Abbrechen-Button</b>	Drücken, um den Vorgang abbrechen.
<b>Feuchtigkeits-Indikator</b>	Zeigt an, wann ein Trockenzyklus durchgeführt werden muss, um Feuchtigkeit aus der Schublade zu entfernen.
<b>Wartungsanzeige</b>	Zeigt an, wann die Schublade gewartet werden muss, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

# EINEN BEUTEL ODER BEHÄLTER WÄHLEN

Ihre Vakuumverschluss-Schublade kann zum Verschluss oder Vakuumverschluss von Lebensmitteln in Beuteln, zum Vakuumieren oder erneuten Vakuumieren von Gläsern und zur Entfernung von Luft aus Glasflaschen und Vakuumbehältern verwendet werden.

## ..... VAKUUMBEUTEL .....

### **Auswahl eines Vakuumbeutels:**

- Ihr Gerät wird mit Vakuumbeuteln in zwei verschiedenen Größen geliefert. Diese können für Temperaturen zwischen -40°C und 115°C verwendet werden.
- Wir empfehlen die Verwendung der mitgelieferten Vakuumverschlussbeutel oder handelsüblicher, für den Vakuumverschluss geeigneter Beutel mit einer maximalen Breite von 260mm.
- Wenn Sie andere Beutel verwenden – wie beispielsweise wiederverschließbare Gefrierbeutel – empfehlen wir, diese nur zum Vakuumverschluss zu verwenden. Sie müssen möglicherweise die Heißsiegelungszeit an das Material der Beutel anpassen.
- Verwenden Sie keine Polycarbonat-Kunststoffbeutel, da diese den Schweißbalken weich machen und beschädigen können.

### **Befüllen des Vakuumbeutels:**

- Der obere Rand des Beutels, an dem er verschlossen wird, muss sauber bleiben, damit er richtig abdichtet.
- Falten Sie den Rand des Beutels nach außen, damit er beim Befüllen sauber bleibt.
- Füllen Sie den Beutel nur bis zu zwei Dritteln.

Bevor Sie vakuumverschlossene Lebensmittel in die Mikrowelle legen, müssen Sie den Beutel durchstechen oder öffnen, damit er beim Erhitzen nicht platzt.

Vakuumverschlossene Lebensmittel können bei niedriger Temperatur in einem Dampfkocher oder in einem Kombi-Dampfbackofen von Fisher & Paykel mit der Sous-Vide-Funktion gedämpft werden. Verwenden Sie für diese Methode nur die von Fisher & Paykel bereitgestellten Vakuumbbeutel.

## ..... GLÄSER .....

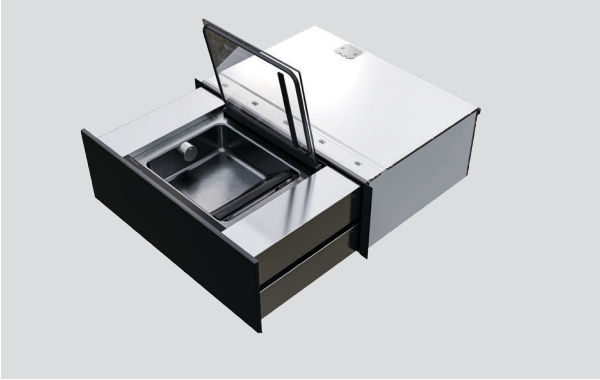
Sie können die Funktion zum Vakuumieren (ohne Verschluss) verwenden, um Gläser mit Schraubdeckel erneut unter Vakuum zu verschließen. Die verwendeten Gläser dürfen nicht höher als die maximale Höhe sein, da ansonsten der Deckel der Schublade beschädigt werden kann. Verwenden Sie keine beschädigten oder gesprungenen Gläser, da diese beim Vakuumieren implodieren können.

**Maximale Höhe: 80 mm**

## ..... FLASCHEN UND BEHÄLTER .....

Sie können die Funktion zum externen Vakuumieren mit dem dazugehörigen Set verwenden, um Luft aus Glasflaschen oder Vakuumbehältern zu entfernen. Diese Flaschen und Behälter müssen lebensmittelsicher und zum Vakuumieren geeignet sein. Wir empfehlen die Verwendung handelsüblicher Vakuumbehälter. Verwenden Sie keine beschädigten oder gesprungenen Flaschen oder Behälter, da diese beim Vakuumieren implodieren können.

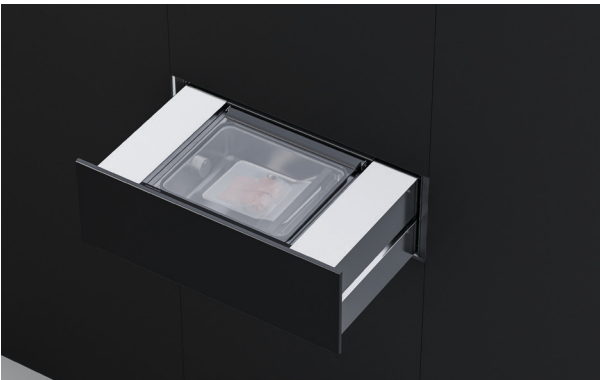
## DIE SCHUBLADE BEFÜLLEN



**1.** Öffnen Sie die Schublade und den Deckel der Schublade.



**2.** Platzieren Sie einen Beutel oder ein Glas in der Schublade.



**3.** Schließen Sie den Deckel.



4. Halten Sie vor dem Drücken des Start-Buttons den Deckel nach unten gedrückt, bis der Vakuumiervorgang beginnt (gilt nur für Vakuumieren und Vakuumverschluss).

### **Beutel**

Positionieren Sie die Öffnung des Beutels über dem Schweißbalken. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung zentriert aufliegt und faltenfrei ist.

### **Gläser**

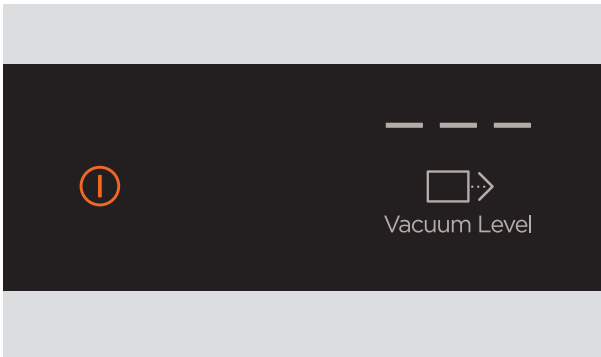
Schrauben Sie die Deckel locker auf die Gläser und platzieren Sie die Gläser in der Schublade. Die Gläser dürfen nicht zu hoch für die Schublade sein.

### **Flaschen und Behälter für externes Vakuumieren**

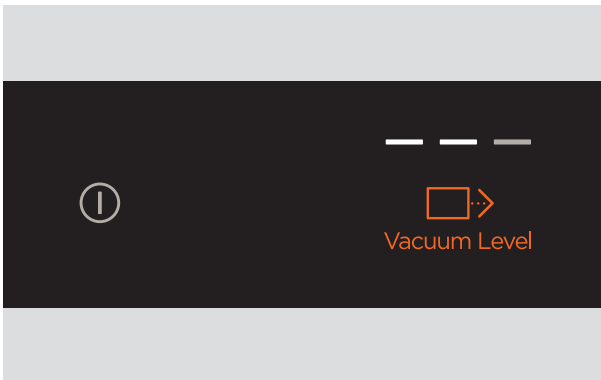
Stellen Sie Flaschen und Behälter auf eine flache und stabile Oberfläche neben dem Gerät. Der Deckel der Schublade muss für das externe Vakuumieren nicht geschlossen werden.

## DEN VAKUUMVERSCHLUSS VERWENDEN

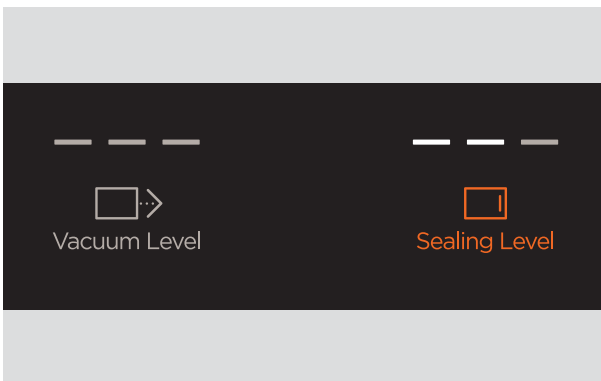
Die Vakuumverschluss wird verwendet, um Lebensmittel in Beuteln zur Aufbewahrung, Marinierung, Portionierung oder Vorbereitung für das Sous-Vide-Kochen zu verpacken. Beim Vakuumverschluss wird durch Druck die Luft aus dem Beutel entfernt und der Beutel durch Hitze versiegelt.



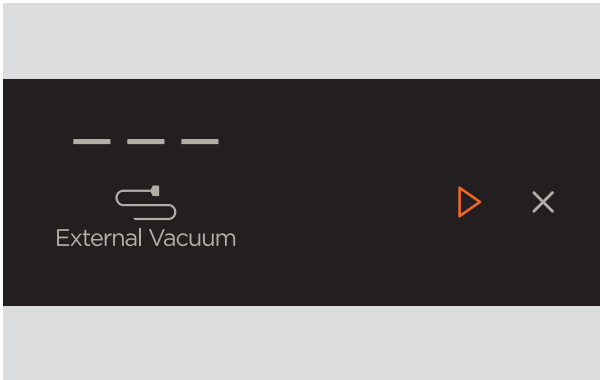
1. Drücken Sie den Power-Button, um das Gerät einzuschalten.



2. Passen Sie die Vakuumstufe an das zu verpackende Lebensmittel an.



3. Passen Sie die Verschlussstufe an den verwendeten Beutel an.



4. Drücken Sie den Start-Button, während Sie den Deckel nach unten gedrückt halten. Sobald der Vakuumverschluss beginnt, bleibt der Deckel automatisch geschlossen.

### Am Ende des Zyklus

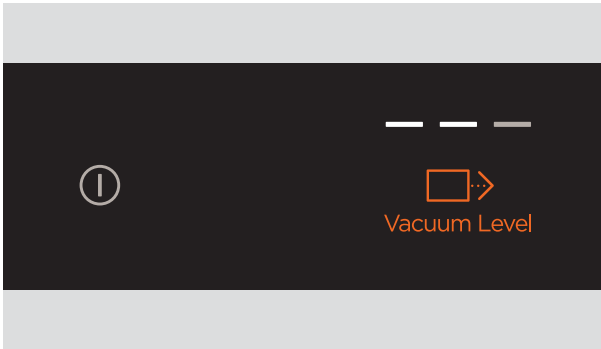
Sobald der Zyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Das Gerät schaltet sich dann automatisch aus und der Deckel wird gelöst. Entfernen Sie die Gegenstände und schließen Sie die Schublade.

### Abbrechen

Sie können jederzeit den Abbruch-Button drücken, um den Zyklus abzubrechen. Wenn der Beutel zu diesem Zeitpunkt noch nicht versiegelt ist, kann das Gerät weiterlaufen, bis es einen Punkt im Zyklus erreicht, an dem es anhalten kann.

## NUR DEN VERSCHLUSS VERWENDEN

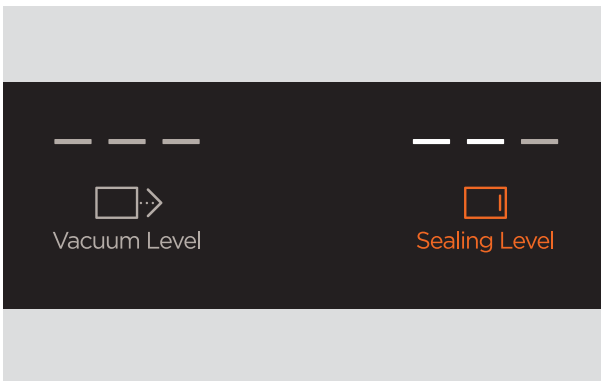
Verwenden Sie den Verschluss ohne Vakuumierung zum Verschluss oder Wiederversiegeln von Beuteln, aus denen keine Luft entfernt werden soll. Diese Funktion ist ideal zur Verpackung und zum Aufbewahren empfindlicher Lebensmittel, deren Frische Sie erhalten und deren Haltbarkeit Sie verlängern möchten.



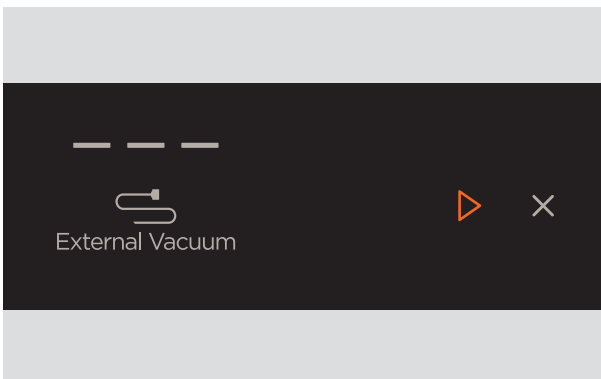
### Bevor Sie beginnen:

Platzieren Sie den Beutel in der Schublade und schalten Sie das Gerät ein.

1. Wählen Sie keine Vakuumstufe aus.



2. Passen Sie die Verschlussstufe an den verwendeten Beutel an.



3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Start-Button.

## NUR DAS VAKUUMIEREN VERWENDEN

Verwenden Sie das Vakuumieren ohne Verschluss zum Vakuumieren oder erneuten Vakuumieren von Gläsern mit Schraubdeckeln. Diese Funktion ist ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder zum Wiederverschließen geöffneter Gläser, da dadurch die Frische konserviert und die Haltbarkeit verlängert wird. Die maximale Höhe für Gläser beträgt 80mm.

### Bevor Sie beginnen:

Stellen Sie die Gläser in die Schublade und schalten Sie das Gerät ein.

1. Passen Sie die Vakuumstufe nach Bedarf an. Wir empfehlen Stufe 1 für das Vakuumieren von Gläsern.

2. Wählen Sie keine Dichtungsstufe aus.

3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Start-Button.



Vacuum Level



Vacuum Level



Sealing Level

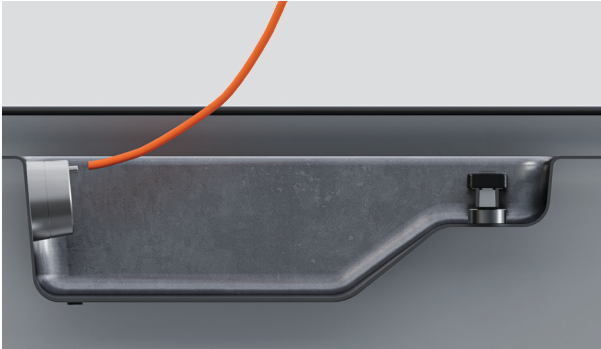


External Vacuum

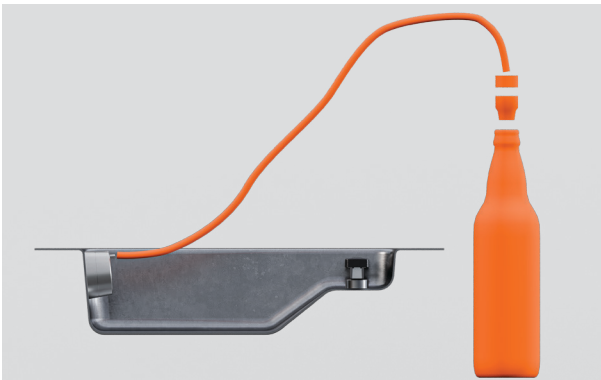


## DAS EXTERNE VAKUUMIEREN VERWENDEN

Verwenden Sie das externe Vakuumieren, um Luft aus Glasflaschen oder Vakuumbehältern abzulassen und so eine Oxidation zu verhindern. Diese Funktion ist ideal, um die Qualität und Haltbarkeit von Produkten wie Öl oder Wein zu bewahren. Für diese Funktion benötigen Sie das mitgelieferte Set für externes Vakuumieren.

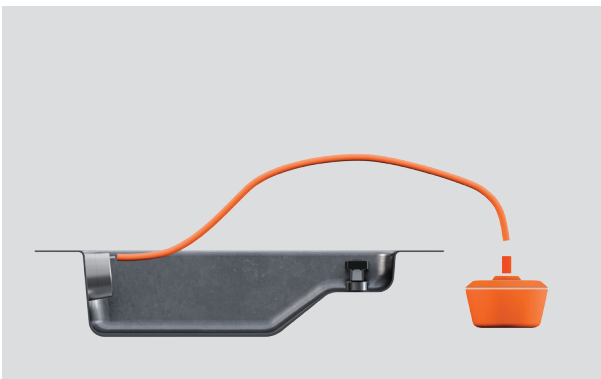


Verbinden Sie ein Ende des mitgelieferten Schlauchs mit dem Saugadapter im Inneren der Schublade.



### **Um Luft aus einer Flasche abzulassen:**

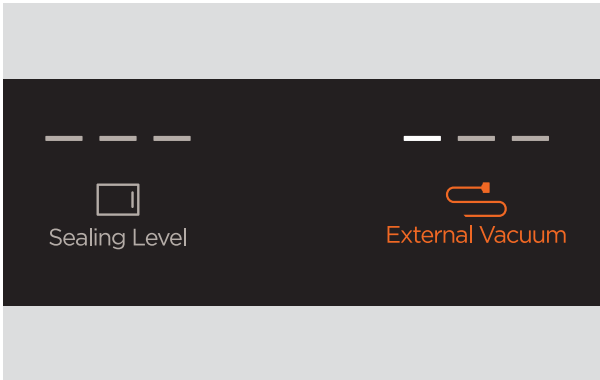
Verbinden Sie den Stöpseladapter und den Stöpsel mit dem anderen Ende des Schlauchs. Stecken Sie den Stöpsel in die Flasche.



### **Um Luft aus einem Vakuumbehälter abzulassen :**

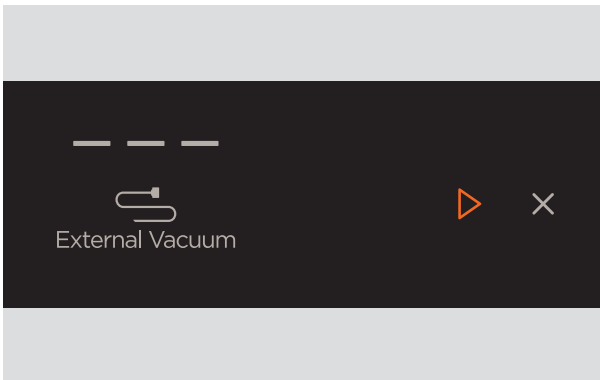
Schließen Sie das andere Ende des Schlauches an den Vakuumbehälter an. Verwenden Sie hierfür gegebenenfalls einen Adapter.

## DAS EXTERNE VAKUUMIEREN VERWENDEN



1. Schalten Sie das Gerät ein. Passen Sie die Stufe für externes Vakuumieren für die jeweiligen Lebensmittel an.

Wir empfehlen, Stufe 1 für Weinflaschen zu verwenden, um eine Beeinträchtigung des Gases im Wein zu verhindern.



2. Drücken Sie den Start-Button. Sie müssen den Deckel der Schublade nicht schließen.

Ihre Vakuum-Schublade verfügt über eine Reihe von Funktionen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln sowie zum Marinieren, Portionieren und zur Vorbereitung von Lebensmitteln für das Sous-Vide-Garen.

## **VAKUUMVERSCHLUSS**

Wird verwendet, um Luft aus Vakuumbuteln zu entfernen und Lebensmittel darin zu versiegeln. Ideal zum Marinieren oder zur Vorbereitung von Lebensmitteln für das Sous-Vide-Kochen.

---

## **NUR VAKUUMIEREN**

Zum Vakuumieren von Gläsern mit Schraubdeckel. Ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder zum Wiederverschließen geöffneter Gläser, da dadurch die Frische konserviert und die Haltbarkeit verlängert wird.

---

## **NUR VERSCHLUSS**

Zum Verschließen von Beuteln ohne Luftentzug, um die Frische zu bewahren und die Haltbarkeit zu verlängern.

---

## **EXTERNER VAKUUMIEREN**

Zum Ablassen von Luft aus Glasflaschen oder Vakuumbehältern, um eine Oxidation zu verhindern. Ideal zur Bewahrung der Qualität und Haltbarkeit von Produkten wie Öl oder Wein.

Passen Sie die Vakuum-Druckstufe je nach Empfindlichkeit der Gegenstände und der Art ihrer Verwendung oder Lagerung an.

## AUS (NUR VERSCHLUSS)

Zum Verschluss empfindlicher Lebensmittel, damit Form und Konsistenz erhalten bleiben.

Ideal für Lebensmittel, die beim Vakuumverschluss zerdrückt werden könnten, wie zum Beispiel:

- Chips
- Salat

---

## STUFE 1

Zur Verpackung von weicherem Obst sowie Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsgehalt und zum Verschluss oder Wiederverschluss von Lebensmitteln in Gläsern .

Ideal für Lebensmittel wie:

- Weiches Obst (Beeren, Pflaumen, Aprikosen, Bananen)
- Flüssigkeiten (Suppen, Soßen, Eintöpfe)
- Fleisch mit viel Flüssigkeit (Wein- oder Essigmarinaden, Salzlake)
- Nüsse und Samen
- Dichtung von Gläsern und Flaschen (Trockenwaren, Soßen, Pestos)

---

## STUFE 2

Zur Verpackung von festerem Obst, weicherem Gemüse, Fisch und Lebensmitteln mit geringem Flüssigkeitsanteil.

Ideal für Lebensmittel wie:

- Festes Obst (Äpfel, Birnen)
- Weiches Gemüse (Paprika, Tomaten, Zucchini)
- Fisch (ganz oder filetiert)
- Fleisch mit etwas Flüssigkeit (in Soße oder dickeren Marinaden)

---

## STUFE 3

Zur Verpackung von festerem Gemüse und Fleisch oder zur Vorbereitung von Lebensmitteln zum Einfrieren.

Ideal für Lebensmittel wie:

- Fleisch ohne Flüssigkeit (gewürzt oder ungewürzt)
- Wurzelgemüse (Karotten, rote Bete, Süßkartoffel)
- Hartkäse
- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen

Passen Sie die Verschlussstufe an die Materialstärke des verwendeten Vakuumbetels an.

Eine höhere Verschlussstufe bedeutet eine längere Dichtungszeit. Je dicker der Beutel, desto höher muss auch die Verschlussstufe sein.

Wenn mehrere Beutel hintereinander versiegelt werden, wird der Schweißbalken zunehmend heißer. Wir empfehlen, eine niedrigere Stufe zu wählen oder den Schweißbalken zwischen den Zyklen abkühlen zu lassen.

Die folgenden Schritte sollten zu einem festen Bestandteil Ihrer Reinigungsroutine werden, um die besten Ergebnisse mit Ihrem Gerät zu erzielen.

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, sollte das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Reinigen Sie die Schublade nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf.
- Verwenden Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.

## Schubladenfront

Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Schublade sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch. Bei Edelstahlmodellen sollten Sie beim Reinigen der Tür in Richtung der Polierlinien reiben.

## Im Inneren der Schublade

Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um die Innenfläche der Schublade zu reinigen. Trocknen Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch. Achten Sie darauf, dass keine verschütteten Flüssigkeiten in der Schublade bleiben oder über den Rand laufen. Sie können den Schweißbalken entfernen, um die Reinigung im Inneren der Schublade zu erleichtern.

## Glasdeckel der Schublade

Reinigen Sie den Deckel der Schublade und die Dichtung mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel an der Dichtung.

## Schweißbalken und Abdeckung

Entfernen Sie den Schweißbalken und die Abdeckung, um sie zu reinigen. Verwenden Sie für die Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend mit einem weichen Tuch.

Stellen Sie sicher, dass der Schweißbalken und die Abdeckung nach der Reinigung wieder richtig an ihrem Platz sitzen, indem Sie die beiden Fixierstifte in der Schublade zur Ausrichtung verwenden.

## Teile für externes Vakuumieren

Reinigen Sie die Teile für externes Vakuumieren (Adapter, Stöpsel und Schlauch) mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.



### Informationen zu Pflege, Wartung und Fehlerbehebung

Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) und suchen Sie nach Ihrem Modellcode.

VB60SDEI3, VB60SMG3, VB60SMB3, VB60SCX3, VB60SDEI3,  
VB60SMG3, VB60SMB3, VB60SCX3

**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances2026. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Leitfaden sind möglicherweise nicht in allen Märkten verfügbar und können sich jederzeit ändern.

Die in diesem Leitfaden aufgeführten technischen Daten beziehen sich auf die jeweiligen Produkte und Modelle zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Da wir unsere Produkte ständig verbessern, können sich diese technischen Daten jederzeit ändern.

Um aktuelle Informationen zur Verfügbarkeit von Modellen und Ausführungen in Ihrem Land zu erhalten, besuchen Sie bitte unsere Website oder kontaktieren Sie Ihren regionalen Fisher & Paykel-Händler.

**433533B 05.26**