

Gaggenau

說明手冊

說明手冊

DV 461

DVP 221

抽屜式真空包裝機

抽屜式真空包裝機

目錄	3
----	---

目錄	16
----	----

目錄

重要安全資訊	3
損壞原因	4
環境保護	5
符合環保規定的廢棄處理	5
了解本電器	5
真空抽屜的運轉原理是？	5
真空抽屜的構造	5
控制面板	6
開啟與關閉	6
配件	6
開啟與關閉電器的電源	7
在袋中真空密封	7
適當的真空袋	7
步驟如下：	8
即時熱封	8
取消真空處理	8
在容器中進行真空處理	9
適當的真空容器	9
取消真空處理	9
為真空泵浦執行乾燥程序	9
應用	10
用於真空烹調的真空處理	10
真空處理玻璃瓶	10
快速醃製與調味	10
存放與搬運	11
建議設定	12
護理和清潔	13
故障處理程序	14
售後服務中心	15

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱
www.gaggenau.com 與線上商店
www.gaggenau.com/zz/store

⚠ 重要安全資訊

請仔細閱讀本說明書中的指示，才可以安全並正確地使用本產品。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便您在日後或供下一位使用者查閱。

打開包裝後，請檢查產品有否損壞。如產品在運送過程中受損，請切勿安裝。

此電器只供家庭及家居環境中使用。本電器請務必僅使用於將裝在適當真空袋與真空容器內的食物進行真空處理以及熱封薄膜。

本電器僅適用於封閉室內空間。

8 歲以上的兒童，身體、感官或精神有障礙者，以及欠缺使用此產品經驗和知識者，可由監護人在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性後，使用本產品。

請勿讓孩童將本產品當成玩具或在其周圍嬉戲。15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離本產品及電源線。

本爐具僅適用於最高海拔 4000 米以下地區。

燙傷風險！

如果頻繁使用本電器且加熱密封的時間過長，真空密封隔層中的熱封柱會變得非常熱。請勿觸碰灼熱的熱封柱。不要讓孩童走近電器。

觸電風險！

- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 損壞的產品可能導致觸電。請勿啟動損壞的產品。請拔掉產品的插頭或關掉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 不當維修會造成危險。產品只可由我們受過訓練的售後服務技術工程師維修。產品如有故障，請拔掉主電源插頭或關閉保險絲盒內的保險絲。請聯絡售後服務中心。
- 這項電器配有歐盟規格插頭。確保接在丹麥式插座的保險接地功能，此電器必須使用合適的轉接頭。此轉插頭（最大負荷為 13 安培）可以在售後服務中心購買（零件編號 623333）。

火災風險!

真空密封隔層內的熱封柱變得極燙。可燃性氣體可能會點燃。請勿對任何裝在真空袋中的可燃性液體進行真空處理。請勿在電器內存放任何可燃性材質或物體。

受傷風險!

- 玻璃蓋上即便是有極小的裂縫也可能會在連接真空裝置時導致內爆。請拔掉電器插頭或關掉保險絲盒內的斷路器。請致電售後服務中心。
- 在真空處理的過程當中，真空隔層和玻璃蓋變形。將帶螺旋蓋的罐子、其他質地堅硬的容器以及不易變形的食物放入隔間並關上蓋子進行真空處理時，均不得碰觸到蓋子。否則玻璃上的保護層將損壞且玻璃蓋可能會破裂。質地堅硬的容器以及不易變形的食物最多不得突出 80 mm 的高度。
- 錯誤使用真空抽屜可能導致受傷。請勿將連接至本電器的軟管插入任何體腔內。請勿對活體動物進行真空處理。

損壞原因

注意!

- 每次使用前檢查電器是否完整無損壞。請特別留意玻璃蓋是否完整無損。玻璃蓋若有受損，請勿啟動電器。請致電售後服務中心。
- 請慢慢打開與關閉玻璃蓋。
- 請勿將任何物品放在玻璃蓋上。請勿使用本電器作為工作檯面或儲存空間。確保沒有任何物體會掉落在玻璃蓋上。若要使用，請將抽屜完全拉出，直到接觸擋板為止。如果您不使用時，請將抽屜完全關閉。
- 關上玻璃蓋前，請確认真空密封隔層內沒有殘留物。
- 請確保密封狀態未因尖銳或會刺破的物體而受損。
- 檢查玻璃蓋上的密封條是否放置正確。請確認密封條的接觸表面乾淨無殘留物。否則將可能會損壞本電器的功能。密封條出現問題時請勿操作本電器。若仍進行操作，則可能會損壞電器。請致電售後服務中心。
- 請遵照清潔說明。
- 若發生斷電情形，在真空處理過程中真空密封隔層的真空效果仍存在。請勿嘗試使用工具來開啟玻璃蓋。請等待電源恢復供給後再次啟動真空處理。
- 若已將食物的包裝打開，則不要使用原本的包裝來進行食物的真空處理。僅使用適合用於真空密封食物的袋子。
- 在真空處理時液體會於低溫下開始沸騰。此舉將產生蒸汽且可能導致電器故障。
 - 請確保要進行真空處理的食物一開始放置在儘可能的最低溫度下 — 在 1 – 8 °C 的範圍內最為理想。
 - 請絕對不要以最高的真空等級來對裝入真空袋中的液體進行真空處理。
 - 建議事項：以真空等級 2 來對裝入真空袋中的液體進行真空處理。
 - 仔細監控真空處理的過程。對液體進行真空處理時，形成一些氣泡為正常現象。當看到氣泡增加時，立即熱封袋子。
 - 提示：您也可以將液體真空處理在固定的或市面上可買得到的真空容器中。該情況使用真空等級 3。真空處理時請勿使用任何在外接真空處理下會收縮的塑膠瓶或其他容器。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



此電器根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令2012/19/EU（棄置的電器及電子產品 - WEEE）貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的方法。

在真空抽屜中，您可以將裝入適當袋子與容器的食物進行真空處理。本章將提供您有關本電器的配件以及基本功能的資訊。

真空抽屜的運轉原理是？

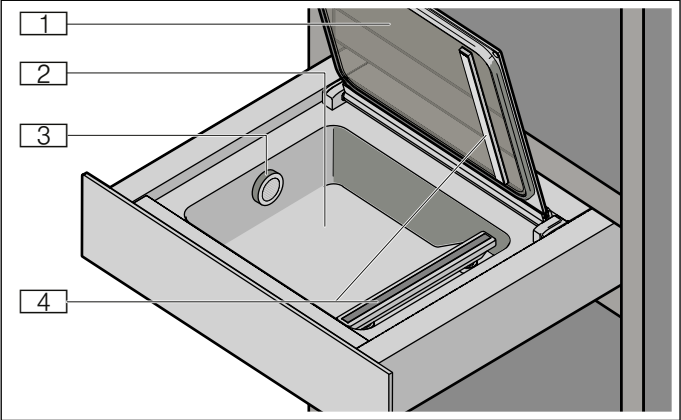
在真空處理的過程當中，會將空氣從真空密封隔層和袋子中抽出。這樣會在隔層中產生高度的真空狀態。真空密封等級越高，保留在隔層和袋中的空氣會越少，與外部環境的壓力差就會越高。

達到所選擇的真空等級時，熱封柱會壓至玻璃蓋上的矽膠柱。此時袋子會完成熱封處理。在短暫的冷卻時間後，空氣重新流入真空密封隔層，造成大的聲響。此時袋子會突然收縮並封住食物。然後抽屜的玻璃蓋打開。

可以通過真空密封等級 1 到 3 產生不同程度的真空狀態。並根據使用情形，在此處所達到的程度會有所不同：在容器中進行真空密封時，其真空的程度會較低，因此會適合於特定的食物。當連接到外部真空接頭時，真空密封抽屜會自動偵測剛才啟用了何種模式。

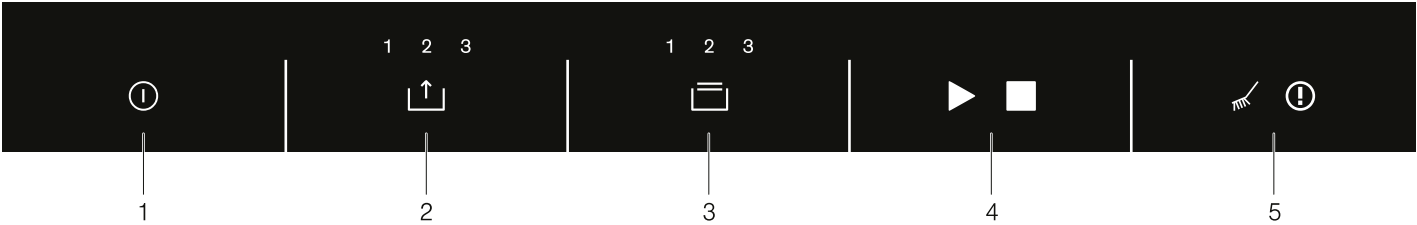
真空處理等級	1	2	3
在袋中真空密封	80%	95%	99%
真空密封容器與瓶子	50%	75%	90%

真空抽屜的構造



- 1 安全玻璃蓋
- 2 不鏽鋼真空密封隔層
- 3 出風口
- 4 熱封柱

控制面板



符號	說明	
1	ⓘ 開啟 / 關閉	開啟和關閉電器的電源
2	↑ 真空密封級別	選擇真空密封級別
3	▮ 熱封時間	選擇熱封時間 請儘快熱封真空密封袋
4	▶ 啟動	啟動真空密封程序
	■ 停止	取消真空密封程序
5	🧹 乾燥	讓泵晾乾
	ⓘ 備註	參照故障一覽表

開啟與關閉

DV461 用

本電器的底部突出部分可作為開啟與關閉時的把手。

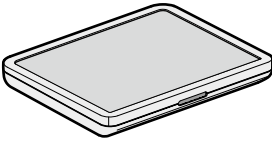
DVP221 用

打開或關上抽屜時請按下其中央的部分。

打開時，抽屜會輕輕地彈出。此時您可以輕鬆將其拉出。

配件

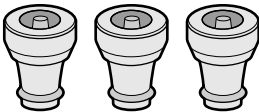
真空密封抽屜附有以下配件。



真空密封平台
真空密封平台是用於在容器中進行真空密封的平板狀食物的放置平台。它可以打開。它包含外部真空接頭、真空瓶的瓶塞、瓶塞接頭和真空軟管。



外部真空接頭
這個接頭連接到真空密封抽屜上的出風口，以便對真空密封容器或瓶子進行真空處理。



真空瓶的瓶塞
真空瓶的瓶塞可連接到瓶口，以便對瓶子進行真空處理和熱封。



瓶塞接頭
瓶塞接頭可連接至瓶蓋，用於連接至真空軟管。



真空軟管
真空軟管可將外部真空接頭連接到真空密封容器或瓶蓋。

真空密封袋
180 x 280 mm (50 個)
240 x 350 mm (50 個)

特殊配件

您可以在售後服務中心、專賣店訂購特殊配件。

配件	專賣店訂購號碼	售後服務中心訂購號碼
真空袋 180 x 280 mm (100 個)	BA080670	00578813
真空袋 240 x 350 mm (100 個)	BA080680	00578814

請勿使用指定配件以外的物品。若這些配件使用不正確，製造商將不對此負起任何責任。

開啟與關閉電器的電源

觸碰 ① 符號以開啟或關閉本電器。

若您未做任何變更，本電器會在 10 分鐘後自動關閉電源。

在袋中真空密封

為了將食物保存更久、用來腌製或進行真空烹調，請將其裝入適當的真空袋中進行真空處理。

適當的真空袋

使用電器隨附的或可作為配件訂購的原裝真空密封袋。這些袋子適用於溫度範圍 $-40^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$ 。這意味著可以將它們用來儲存低溫的食物，也可以用於烹調裝於袋中的真空密封食物。這種袋子的最佳加熱密封時間為等級 2。這種袋子可適用於微波爐。在放入微波爐中加熱前先將袋子刺破。

僅使用適合用於真空密封食物的袋子。涉及到食物的品質、耐熱程度、材料與表面時，市面上所提供的產品會有所不同。請確保袋子僅使用於預期的目的。

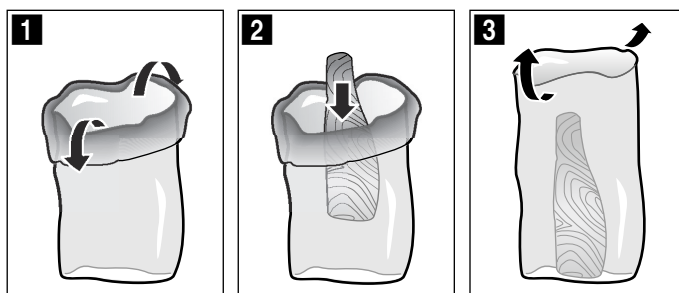
真空袋的熱封時間會依所製成的材質而有所不同。在大部分的情況下，熱封等級 1 已足夠用來熱封薄的袋子。若使用較厚材質製成的真空袋則需要更長的熱封時間，並且使用熱封等級 2 或以上。

熱封處的長度會限制可以使用的真空密封袋的大小。因此，您應該僅使用最大寬度為 240 mm 的袋子。

填充袋子

在儘可能的情況下將放入真空密封袋的各項食物緊鄰放置而非堆疊。

為確保密封接合處完美無缺，袋子的邊緣必須是乾淨且乾燥的。為確保密封接合處完美無缺，在熱封處理的過程中袋子邊緣上的接合處不得有食物殘渣。填充袋子前，請將袋子邊緣反摺約 3 厘米。袋子填充完畢後再將邊緣攤開。



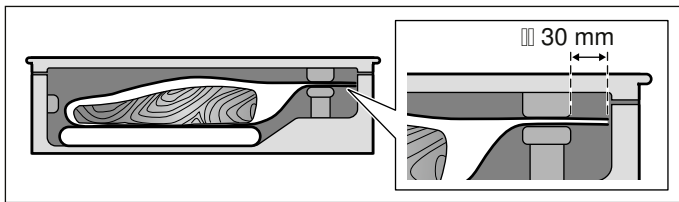
為確保能夠記錄袋子以及經過真空處理的袋中食物，建議您在袋子上標註內容物以及真空處理的日期。

步驟如下：

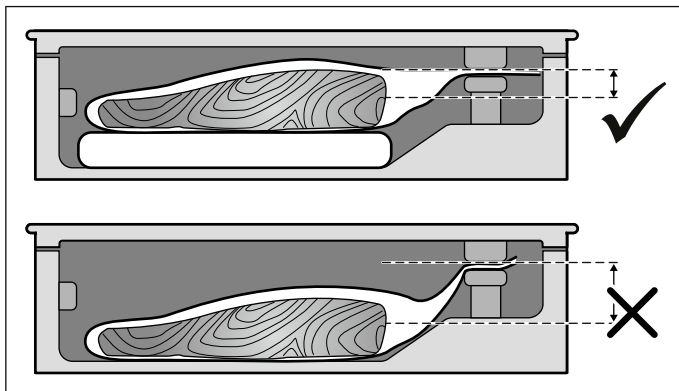
- 1 打開玻璃蓋。
- 2 將真空袋放入隔間內。

提示

- 請確保食物一開始放置在儘可能的最低溫度下——在 $1 - 8^{\circ}\text{C}$ 的範圍內最佳。
- 請確認出風口沒有被蓋住。這代表泵浦得以從真空密封隔層將空氣抽出。
- 請確認袋子中央與袋子底端有平放在熱封柱的上方。此舉將確保熱封接合處能完全密封。
- 請確認袋子的開口端有突出熱封柱約 3 厘米，而非放置在蓋子密封條上。



提示：必要時請使用真空密封平台以防止袋子滑動。



- 3 觸碰  符號以選擇真空處理等級。
- 4 觸碰  符號以選擇熱封時間。
- 5 請緊緊關上玻璃蓋並按住不放。
- 6 觸碰  符號以啟動真空處理。

真空處理程序開始。在達到所選擇的值之前，真空處理等級的指示燈會依序閃爍橙色燈號。

熱封處理程序開始。在達到所選擇的等級之前，真空處理等級的指示燈會依序閃爍橙色燈號。

過程最後，真空密封隔層會進行通風並發出訊號聲響。現在您可以打開玻璃蓋並從真空密封隔層拿出熱封處理過的真空密封袋。

⚠ 燙傷風險！

如果頻繁使用本電器且加熱密封的時間過長，真空密封隔層中的熱封柱會變得非常熱。請勿觸碰灼熱的熱封柱。不要讓孩童走近電器。

提示

- 在最大的真空等級下，真空處理最多可能會持續 2 分鐘。之後會將袋子進行熱封，在達到真空等級時會亮燈。
- 真空處理後，檢查袋子上的熱封接合處。請小心試著將接合處拉開。若能輕易拉開，下次請選擇較高的熱封等級。若接合處變形，則代表溫度過高。下次請選擇較低的熱封等級，或讓電器冷卻。
- 若連續多次對袋子中的食物進行真空處理，熱封柱的溫度會逐漸升高。這樣可能會降低熱封接合處的品質。因此在幾次真空處理的過程後，請選擇較短的熱封時間，或者在每次處理之間讓電器冷卻 2 分鐘左右。

即時熱封

如果您只是想將易碎的食物進行包裝使其具有氣密性，且包裝的內容物不會緊貼著袋子時，請使用此功能。

在真空處理的過程當中，觸碰  符號以結束真空過程，並即時熱封真空袋。

電器會一直顯示真空等級，直到達到該等級為止。

過程最後，真空密封隔層會進行通風並發出訊號聲響。現在您可以打開玻璃蓋並從真空密封隔層中拿出熱封處理過的真空袋。

提示：要熱封袋子時，真空抽屜需有一特定程度的真空狀態。若先觸碰  符號，真空抽屜的泵浦會將空氣抽出隔間直到達成該程度的真空狀態。接著會進行袋子的熱封處理。

取消真空處理

在真空處理的過程當中，觸碰  符號以提前取消該過程。

電器會一直顯示真空等級，直到達到該等級為止。

袋子沒有被熱封。蓋子會稍微打開，且真空密封隔層會進行通風。訊號聲響起。現在您可以從真空處理隔間中取出真空袋。

在容器中進行真空處理

為了將食物保存更久，將其裝入適當真空容器中進行真空處理。

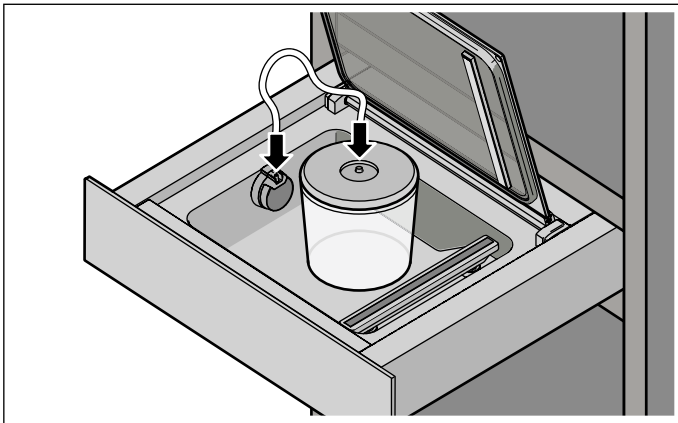
適當的真空容器

請務必僅使用適合真空處理食物的容器。市面上可買到的產品在食物品質與材質上有所不同。

本電器隨附的真空軟管的內徑為 3 mm。為確保軟管適合使用，可能會需要一個接頭接到容器上。在許多情況下，這些接頭已附在真空容器中。

步驟如下：

- 1 打開玻璃蓋。



- 2 將真空接頭插入出風口。
- 3 請將軟管固定至真空接頭以及真空容器上。
- 4 觸碰  符號以選擇真空處理等級。
- 5 觸碰  符號以啟動真空處理。

真空處理程序開始。在達到所選擇的值之前，真空處理等級的指示燈會依序閃爍橙色燈號。

一旦到達目標值，真空處理等級就會停止閃爍。所達到的真空處理等級會亮起，並響起訊號聲。您現在可以將軟管從容器和外部真空接頭上拆卸下來。

提示：若有較大的氣泡形成，請取消真空處理。

取消真空處理

在真空處理的過程當中，觸碰  符號以提前取消該過程。

電器會一直顯示真空等級，直到達到該等級為止。

您現在可以將軟管從容器和外部真空接頭上拆卸下來。

為真空泵浦執行乾燥程序

食物進行真空處理時，極少量的水滲入真空泵浦系統。該結果在液體或極濕潤的食物進行真空處理時會更加惡化。因此本電器具有乾燥功能，以便進一步移除累積在泵浦內的液體。

若  符號亮起白色燈號，建議您執行一次乾燥程序。然而在此時，您仍可繼續正常使用本電器。

 符號亮起紅色燈號時，必須執行乾燥程序。

步驟如下：

- 1 請緊緊關上玻璃蓋並按住不放。
- 2 觸碰  符號。

乾燥程序開始並持續 5 到 20 分鐘。程序進行時， 符號閃爍橙色燈號。您可在在程序進行時關上真空抽屜。

在該過程結束時，會使隔層通風並響起訊號聲。您現在可以打開玻璃蓋。

提示：有時單次乾燥程序仍不足夠。若在單次乾燥程序後  亮起紅色燈號且  亮起橙色燈號，則代表泵浦系統中仍有水氣。請等待  熄滅後再重新啟動乾燥程序。

應用

在本章中會說明在不同使用情況下可以如何使用真空抽屜的方式。

用於真空烹調的真空處理

您可以使用真空抽屜來準備真空烹調用的食物。真空烹調是一種 50-95 °C 之間以及 100% 蒸汽的低溫下、或以雙層蒸鍋在「真空狀態下」烹調的一種方法。

真空抽屜可用來熱封裝在特殊氣密且耐熱的烹調袋中的食物。

⚠ 健康風險！

真空烹調是一種在低溫下烹調的方法。因此，請務必依照以下的應用方式與衛生說明：

- 請務必僅使用高品質且絕對新鮮的食物。
- 請清洗並消毒雙手。使用拋棄式手套或烹調/燒烤夾具。
- 準備禽肉、蛋、魚等重要食物時請多加留意。
- 請務必徹底沖洗和/或將水果與蔬菜削皮。
- 請務必保持工作檯表面和砧板的清潔。使用不同的砧板來處理不同種類的食物。
- 保持冷鏈狀態。請確保只有在準備食物時才短暫地中斷冷鏈狀態，之後在烹調前都將食物放回其真空密封袋並且放入冰箱存放。
- 食物僅適合立即食用。食物經烹調後，請立即食用。食物烹調後請勿再次存放 — 也不要再放入冰箱。其不適合再重新加熱。

真空密封袋

使用隨附的真空密封袋來進行真空低溫烹調。您可重新訂購真空密封袋。

請勿直接使用購買時用來裝食物的袋子進行烹調（例如魚切片）。這些袋子均不適合用於真空烹調。

在儘可能的情況下將放入袋子的各項食物緊鄰放置而非堆疊。

真空處理

在儘可能的情況下請使用最高的真空等級來真空密封食物。這是唯一能夠達到均勻移轉熱能的方式，也因此才能達到完美的烹調效果。

烹調食物前，檢查袋子中的真空狀態是否完好。請務必確認：

- 真空袋中沒有/幾乎沒有任何空氣。
- 熱封接合處已完全密封。
- 真空袋上沒有破洞 – 請勿使用核心溫度探測器。
- 一起經過真空處理的肉片或魚片沒有互相擠壓堆疊。
- 將蔬菜與甜點進行真空處理時，請盡量不要將其堆疊在一起。

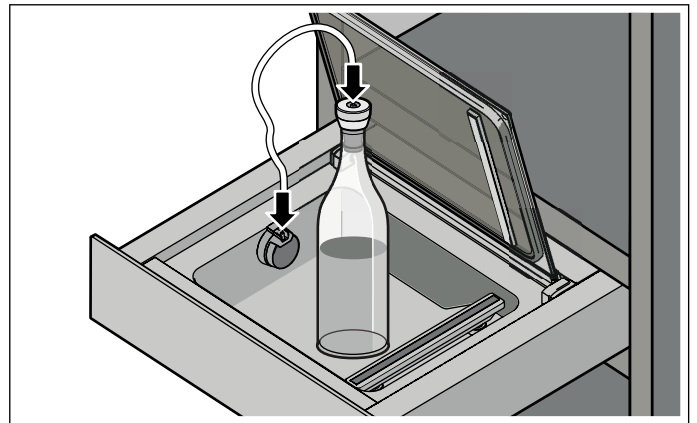
若有疑慮，請將食物裝入新的袋子並且再次進行真空處理。

食物在烹調前必須進行最多一天的真空處理。這是防止氣體從蔬菜等食物中散出，從而抑制熱能傳遞，或防止食物變質，並因此改變烹調方式的唯一方法。

真空處理玻璃瓶

您還可以使用真空抽屜來重新真空密封玻璃瓶，例如烹調用油的瓶子。

- 1 將真空接頭插入出風口。軟管的出口應該垂直朝上。
- 2 將瓶蓋固定至瓶口。將瓶塞接頭推入真空瓶的瓶塞。



- 3 將軟管固定到瓶塞接頭以及真空瓶的瓶塞。
- 4 觸碰  符號以選擇真空處理等級。

提示

- 請一律使用最低等級來進行瓶子的真空處理。
- 請勿真空處理任何碳酸液體，例如氣泡酒。

- 5 觸碰  符號以開始真空處理程序。

真空處理程序開始。在達到所選擇的值之前，真空處理等級的指示燈會依序閃爍橙色燈號。

一但到達目標值，真空處理等級就會停止閃爍。所達到的真空處理等級會亮起，並響起訊號聲。您現在可以將軟管從瓶塞接頭以及外部真空接頭上取下。您現在可以將瓶塞接頭從真空瓶瓶塞上取下。

快速醃製與調味

您可以使用真空密封袋快速對食物調味或進行醃製，例如肉類、水果和蔬菜。以傳統的方式醃製食物通常需要花費很長的時間，且味道不會特別濃郁。在袋中進行真空密封時，食物的細胞孔將會張開，因此可以快速地吸收所添加的醬汁。這樣便可在較短的時間內產生更濃郁的風味。

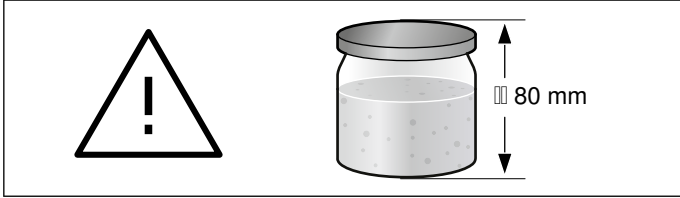
存放與搬運

延長食物的存放時間。由於真空時的低氧環境，剛經過真空處理的食物以正確方式存放時能夠保存更久。當食物冷凍且經過真空處理時，較不容易發生凍燒。

重新將食物密封於玻璃容器中（例如果醬與醬汁）。真空處理能大幅度增加存放時間。

提示

- 請確認所使用的玻璃容器不高於 80 mm。過高的容器可能會損壞電器的玻璃蓋。



- 請務必使用堅固耐用且帶螺旋蓋的罐子。
- 僅能用手栓緊容器。真空熱封處理時容器將自動密封。
- 並非所有罐子或蓋子都適合在真空處理下重新密封。真空處理後，確認是否已形成真空：蓋子會往內凹下，並且需要非常用力才能打開，則代表真空處理已成功。如果蓋子向下壓時彈回且發出「咔嚓」聲響，或者很容易便可打開蓋子時，則代表沒有形成真空狀態。請重複進行真空處理，或使用更適當的帶螺旋蓋的罐子。

讓芝士、魚類或大蒜等食物在存放時不會散發出難聞的異味。在真空處理中所產生的密封效果意味著不會有任何多餘的異味散發出，且其味道不會被其他食物吸收。

密封的真空袋或真空容器是用來搬運液體食物最理想的方式。它們易於處理，能防漏且節省空間。

建議設定

真空密封的食物在適當地保存時，可更長時間地保持新鮮。在較高的真空密封等級時，食物的品質、外觀與內容會得到更好的保存結果。

下列表格提供您對於不同食物的真空密封等級的建議事項。請遵守有關建議的真空密封等級與製備食物的特定資訊內容。

提示

- 僅使用新鮮食物。在對食物進行真空密封之前，請檢查食物的品質。
- 僅真空密封冷的食物 – 最好是在 1 - 8 °C 的溫度範圍內。
- 從最低的建議真空密封等級開始。
- 將食物從存放處中取出之後，請檢查食物的品質。請勿使用任何品質異常的食物。

	建議真空處理等級	特殊說明
存放於室溫的食物 (20 °C 至 23 °C)		
烘焙食品	1, 2, 3	
乾的烘培食品/餅乾	1	
茶/咖啡	1, 2, 3	存放於陰暗處
米飯/義粉	2	在容器內進行真空處理
麵粉/杜蘭小麥粉	1	
無殼堅果	3	存放於陰暗處
乾果	3	
餅乾/薯片	1, 2	在容器內進行真空處理
冷凍過的新鮮食物 (-18 °C 至 -16 °C) 或存放於冰箱的新鮮食物 (3 °C 至 7 °C)		
魚	3	
家禽	3	
肉類	3	
整條香腸	3	
切片香腸	3	
硬芝士	3	
軟芝士	2	在容器內進行真空處理
蔬菜	2	預先刨削與出水
清洗過的綠色蔬菜沙拉	2	在容器內進行真空處理
香草	1, 2	在容器內進行真空處理
硬的水果	3	
軟的水果	2	在容器內進行真空處理 建議事先冰凍
* 請將食物放在盤子上先冷凍約 1 小時以保持其結構。		

護理和清潔

只能在電器關閉時清潔電器。

請確認真空密封隔層內的熱封柱已冷卻。

燙傷風險！

如果頻繁使用本電器且加熱密封的時間過長，真空密封隔層中的熱封柱會變得非常熱。請勿觸碰灼熱的熱封柱。不要讓孩童走近電器。

清潔時請確認不會有水或其他液體滲入真空密封隔間，特別是不會滲入真空泵浦的出風口。請絕對不要用水噴灑本電器的內部或外部。

請勿使用高壓清洗機或蒸氣噴射清潔器。

請務必僅使用天然清潔劑，例如清潔液與清水。請勿使用任何具研磨效果的材質或含有酒精的清潔劑。

清潔電器時，只可使用微濕的抹布。

請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

提示：電器和配件清潔後請使其完全乾燥。

玻璃前板與玻璃蓋

使用玻璃清潔劑及軟布清潔玻璃前板與玻璃蓋。

請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

不鏽鋼真空密封隔層

務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類污漬會造成腐蝕。用水和一些清潔液進行清潔。用軟布擦乾表面。

塑膠控制面板

請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

熱封柱

請從熱封柱上移除剩餘的薄膜。

請絕對不要使用具研磨性的清潔劑來清潔熱封柱。請使用軟布。

熱封柱不適用於洗碗碟機。

真空密封平台

用手沖洗加真空密封平台。

外部真空接頭，瓶塞接頭以及真空瓶塞

用手沖洗真空瓶的接頭與瓶塞。這些均不適用於洗碗碟機。

真空軟管

用手沖洗真空軟管。真空軟管不適用於洗碗碟機。

故障處理程序

故障的原因通常很簡單。聯絡售後服務人員前，請先閱讀以下表格的資訊。

提示：任何修理程序均必須由持牌的技術人員進行。維修不當可嚴重危害使用者。

故障錯誤	錯誤	原因	可能的修復方式
❶ 符號會在幾秒後出現。	無法產生適當的吸力。	玻璃蓋無法完全關上。	請將玻璃蓋打開然後重新關上。要執行此操作，一開始請輕輕地按壓玻璃蓋數秒。
		玻璃蓋上的密封條未完全貼合或有損壞。	檢查密封條。
		玻璃蓋上的密封條已變形。	輕壓密封條並向外拉直。
		外部真空密封容器的蓋子未完全關上。	檢查真空密封蓋的位置。只可使用適當的真空密封容器。
		外部真空密封連接未真正地置於真空密封室的排風口。	檢查真空密封連接的位置。
泵在運轉2分鐘後會出現❶ 符號。	形成吸力的時間太長。無法達到所選的真空密封級別。	溫度上升時，液體開始沸騰。此時產生吸力的程序就會停止。	只能將冷液體真空密封。
			若真空密封室是濕的，應該先擦乾。
			若形成大氣泡，請儘快熱封真空密封袋。
			選擇較低的真空密封級別。
真空密封程序不會啟動。▶ 符號在蓋子關上時仍未顯示。	電器未偵測到蓋子。	玻璃蓋上的機門開關遺失或未被電器偵測到。	請致電售後服務中心。
若您連續多次操作電器，真空密封處理看起來運作正常，卻無法熱封袋子。		熱封變壓器上的溫度保護開關已啟動。	請讓電器靜置至少10分鐘冷卻。然後再試一次。 每次真空密封操作之間，應讓電器靜置至少2分鐘以讓它冷卻。
真空密封程序所需時間越來越長。		泵系統內的濕氣過多。	電器會監控真空密封的處理過程。若泵油中含有太多液體，便會顯示  符號。啟動乾燥功能。
		泵系統的溫度極高。	請讓電器冷卻後再試一次。
乾燥程序完成後，電器顯示  和 ❶ 符號。		一次乾燥程序並不足夠。	請等待 ❶ 符號熄滅。然後再次啟動乾燥程序。
塑膠袋中的真空效果流失。	袋子破損。	食物中的尖銳部分（例如骨頭等）可能會刺破袋子。	檢查袋子有無損壞。若已受損，請更換袋子。若是食物中的尖銳部分導致損壞，請儘量調整食物放置的方式以避免損壞袋子表面。
	熱封接合處發生損壞。	選取的熱封時間不適合塑膠袋的成分。	選擇其他熱封時間。
		熱封接合處到處沾有液體、油污或碎屑。袋子的熱封接合處佈滿褶痕。	請確認袋子乾燥、無褶痕並完全放置在熱封條上。 更換袋子。放入食物前先將袋子邊緣反摺3厘米。
蓋子無法打開。		已形成輕度的真空狀態，令蓋子保持關閉。	請勿用蠻力或工具來打開蓋子。再次啟動真空密封後立刻取消。
			拔除電器電源。稍等30秒再重新啟動電器。
			觸碰 ❶ 符號5秒以上。系統隨即重設。

售後服務中心

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們將努力尋找合適的解決方案，儘量避免工程師不必要的上門服務。

聯絡我們時，請提供產品編號（E no.）和生產編號（FD no.）以便提供正確的建議。您可在電器上找到附有這些數字的銘牌。

為節省時間，你可在下面空位中記下這些編號及售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號（E no.）	生產編號（FD no.）
-------------	--------------

售後服務 ☎

請注意，即使是在保養期內，技術人員上門仍需收費。

您可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的聯絡資料。

預約工程師上門並提供產品建議

HK 2552 2208

請相信製造商的專業，放心將家居電器的維修工作交由受過訓練的服務技師處理，並使用原廠零件。

目錄

重要安全資訊	16
損壞原因	17
環境 保護	18
符合環保規定的廢棄處理	18
瞭解本電器	18
真空抽屜的運轉原理是？	18
真空抽屜的構造	18
控制面板	19
開啟與關閉	19
配件	19
開啟與關閉電器	19
在袋子裡進行真空處理	20
適當的真空袋	20
步驟如下：	20
適時熱封	21
取消真空處理	21
在容器中進行真空處理	21
適當的真空容器	21
取消真空處理	21
為真空幫浦執行乾燥程序	22
應用	22
真空烹調之真空處理	22
真空玻璃罐	23
快速醃泡與調味	23
存放與搬運	23
建議設定	24
保養與清潔	25
故障處理程序	26
售後-服務 中心	27

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱
www.gaggenau.com/zz/store 與線上商店
www.gaggenau-eshop.com

⚠ 重要安全資訊

請詳細閱讀說明。以確保能安全且正確的使用本產品。請妥善保管使用說明書及安裝手冊，以便您日後，或供下一位使用者使用時查閱。

開箱後請檢查電器有無損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿將電器連接電源。

本電器主要用於室內與居家環境。本電器請務必僅使用於將裝在適當真空袋與真空容器內的食物進行真空處理以及熱封薄膜。

本電器僅能在封閉的室內操作。

8 歲以上的兒童，身體、感官或精神有障礙者，以及欠缺使用此產品經驗和知識者，可由監護人在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性後，使用本產品。

請勿讓孩童將本機當成玩具或在其周圍嬉戲。15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離本機及電源線。本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下的地區。

燙傷風險！

頻繁使用電器且熱封時間過長時，真空處理室裡的密封條會變得非常燙。請絕對不要碰觸到高溫的密封條，並且讓兒童遠離電器。

觸電風險！

- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 有瑕疵的電器可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。電器如有故障，請拔掉電器插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡客服中心。
- 這項電器配有歐盟規格插頭。為了確保丹麥式插座的接地功能安全，這項電器必須使用合適的轉接頭。這個轉接頭 (最多可承載 13 安培) 可透過售後服務中心取得 (產品編號 623333)。

火災風險!

真空處理室內的密封條變得極燙。可燃性氣體可能會點燃。請勿對任何裝在真空袋中的可燃性液體進行真空處理。請勿在電器內存放任何可燃性材質或物體。

受傷風險!

- 玻璃蓋上即便是有極小的裂縫也可能會在連接真空裝置時導致內爆。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 在真空處理的過程中，真空處理室與玻璃蓋變形。將附螺旋蓋的罐子、其他質地堅硬的容器以及不易變形的食物放入隔間並關上蓋子進行真空處理時，均不得碰觸到蓋子。否則玻璃上的保護層將損壞且玻璃蓋可能會破裂。質地堅硬的容器以及不易變形的食物最多不得突出 80 mm 的高度。
- 錯誤使用真空抽屜可能導致受傷。請勿將連接至本電器的軟管插入任何體腔內。請勿對活體動物進行真空處理。

損壞原因

注意!

- 每次使用前檢查電器是否完整無損壞。請特別留意玻璃蓋是否完整無損。
玻璃蓋若有受損，請勿啟動電器。請聯絡售後服務中心。
- 慢慢地開啟與關閉玻璃蓋。
- 請勿將任何物品放在玻璃蓋上。請勿將本電器作為工作檯面或存放空間。請確保不會有物品掉落在玻璃蓋上。使用時，將抽屜整個拉出直到卡住為止。不使用時請將抽屜完全關閉。
- 關上玻璃蓋前，請確認真空處理室內沒有殘留物。
- 請確保密封狀態未因尖銳或會刺破的物體而受損。
- 檢查玻璃蓋上的密封條是否放置正確。請確認密封條的接觸表面乾淨無殘留物。否則將可能會損壞本電器的功能。
密封條出現問題時請勿操作本電器。若仍進行操作，則可能會損壞電器。請聯絡售後服務中心。
- 請遵照清潔說明。
- 若發生斷電情形，在真空處理過程中真空處理室的真空效果仍存在。請務必不要使用工具來嘗試打開玻璃蓋。請等待電源恢復供給後再次啟動真空處理。
- 若已將食物的包裝打開，則不要使用原本的包裝來進行食物的真空處理。請務必使用適用於真空處理食物的袋子。
- 在真空處理時液體會在低溫下開始沸騰。此舉將產生蒸汽且可能導致電器故障。
 - 請確保要進行真空處理的食物一開始放置在儘可能的最低溫度下 — 在 1 – 8 °C 的範圍內最為理想。
 - 請絕對不要以最大的真空強度來對裝入真空袋中的液體進行真空處理。
 - 建議事項：以真空強度 2 來對裝入真空袋中的液體進行真空處理。
 - 仔細監控真空處理的過程。對液體進行真空處理時，形成一些氣泡為正常現象。當看到氣泡增加時，立即適時熱封袋子。
 - 提示：您也可以將液體真空處理在固定的或市面上可買得到的真空容器中。該情況使用真空強度 3。真空處理時請勿使用任何在外部真空處理下會收縮的塑膠瓶或其他容器。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



本電器根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）貼有相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

瞭解本電器

在真空抽屜中，您可以將裝入適當袋子與容器的食物進行真空處理。本章將提供您有關本電器的配件以及基本功能的資訊。

真空抽屜的運轉原理是？

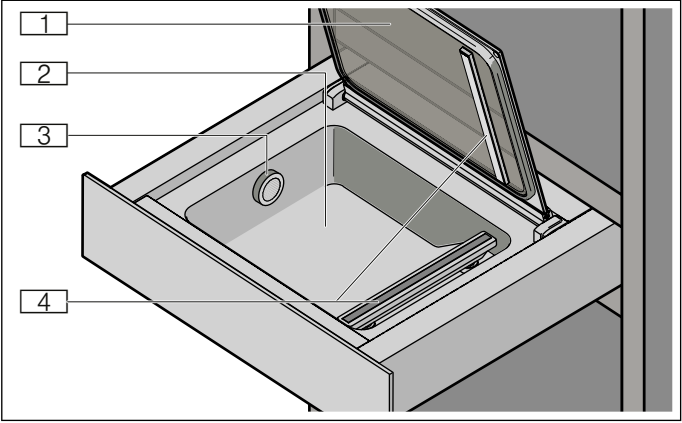
在真空處理的過程中，空氣會從真空處理室以及袋子中抽出。如此會讓真空處理室中產生高度的真空狀態。真空強度愈高，殘留在真空處理室與袋子裡的空氣則愈少，相對於周圍環境的壓力差也更大。

達到所選擇的真空強度時，密封條會壓至玻璃蓋上的矽膠柱。此時袋子會完成熱封處理。在短暫的冷卻時間後，空氣重新流入真空處理室，造成大的聲響。此時袋子會突然收縮並封住食物。然後抽屜的玻璃蓋打開。

真空強度 1 到 3 可製造出不同程度的真空效果。此處所能達到的程度也將依照使用情況而有所不同：在容器中進行真空處理時，真空程度較低，因此較適合用於某些特定的食物。當外部真空處理轉接頭接上時，真空抽屜會自動偵測剛才啟動的模式。

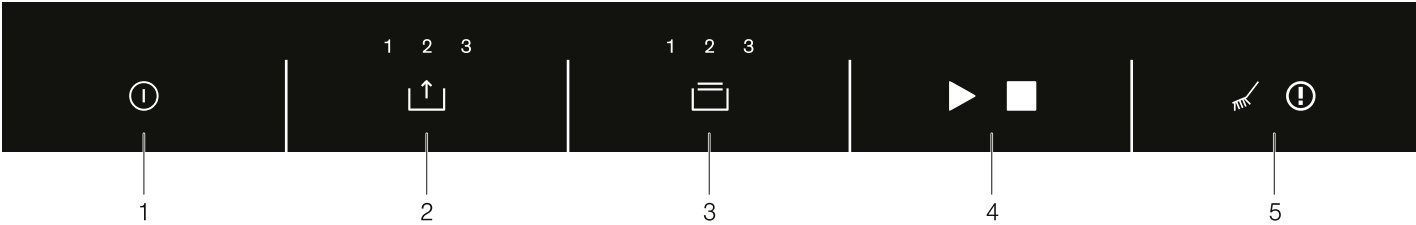
真空強度	1	2	3
在袋子裡進行真空處理	80%	95%	99%
真空容器與瓶子	50%	75%	90%

真空抽屜的構造



- 1 安全玻璃蓋
- 2 不鏽鋼真空處理室
- 3 出風口
- 4 密封條

控制面板



符號	說明	
1	ⓘ	開啟 / 關閉 開啟和關閉電器
2	↑	真空密封級別 選擇真空密封級別
3	▮	熱封時間 選擇熱封時間 請儘速熱封真空密封袋
4	▶	啟動 啟動真空密封程序
	■	停止 取消真空密封程序
5	🧹	乾燥 讓泵浦乾燥
	ⓘ	備註 請參閱故障一覽表

開啟與關閉

DV461 用

本電器的底部突出部分可作為開啟與關閉時的把手。

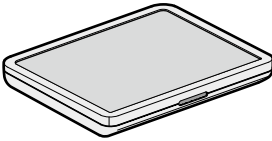
DVP221 用

打開或關上抽屜時請按下其中央的部分。

打開時，抽屜會輕輕地彈出。此時您可以輕鬆將其拉出。

配件

以下配件包含於真空抽屜裡。



加高型真空處理平台
當容器內有平面的食物要真空處理時，加高型真空處理平台可做為其表面來使用。它可以打開。其中包含了外部真空處理轉接頭、真空瓶塞、瓶塞轉接頭以及真空軟管。



外部真空處理轉接頭
轉接頭接在真空抽屜的出風口上，用來將真空容器或瓶子進行真空處理。



真空瓶塞
真空瓶塞接在瓶子上以用來進行真空處理與熱封處理。



瓶塞轉接頭
瓶塞轉接頭接在瓶蓋上以用來連接至真空軟管上。



真空軟管
真空軟管將外部真空處理轉接頭連接至真空容器或瓶蓋上。

真空袋
180 x 280 mm (50 個)
240 x 350 mm (50 個)

特殊配件

您可以在售後服務中心、專賣店訂購特殊配件。

配件	專賣店訂購號碼	售後服務中心訂購號碼
真空袋 180 x 280 mm (100 個)	BA080670	00578813
真空袋 240 x 350 mm (100 個)	BA080680	00578814

請勿使用指定配件以外的物品。若這些配件使用不當，製造商將不對此負起任何責任。

開啟與關閉電器

點選 ⓘ 符號以開啟或關閉本電器。

若您未做任何變更，本電器會在 10 分鐘後自動關閉電源。

在袋子裡進行真空處理

為了將食物保存更久、用以醃泡或準備用來進行真空烹調，請將其裝入適當的真空袋中進行真空處理。

適當的真空袋

使用隨附於電器的原廠真空袋或以配件的方式訂購。這些袋子適用於 -40°C – 100°C 的溫度範圍。因此它們可使用於低溫存放食物，並可烹調裝在袋中經真空密封處理的食物。本款袋子的最佳熱封時間為強度 2。這些袋子可使用於微波爐。在放入微波爐加熱前，請先將袋子刺破。

請務必使用適用於真空處理食物的袋子。市面上可買到的產品對於食品品質、耐溫度、材質以及表面上有所不同。請確保袋子僅使用於原本的用途。

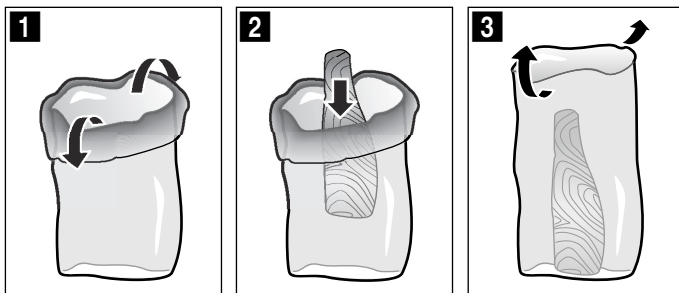
真空袋的熱封時間會依所製成的材質而有所不同。在大部分的情況下，熱封強度 1 已足夠用來熱封薄的袋子。若使用較厚材質製成的真空袋則需要更長的熱封時間，並且使用熱封強度 2 或以上。

熱封柱的長度會限制可使用的真空袋大小。因此請務必只使用寬度最大為 240 mm 的袋子。

填充袋子

在儘可能的情況下將放入真空密封袋的各項食物緊鄰放置而非堆疊。

為確保密封接合處完美無缺，袋子的邊緣必須是乾淨且乾燥的。為確保密封接合處完美無缺，在熱封處理的過程中袋子邊緣上的接合處不得有食物殘渣。填充袋子前，請將袋子邊緣反摺約 3 公分。袋子填充完畢後再將邊緣攤開。



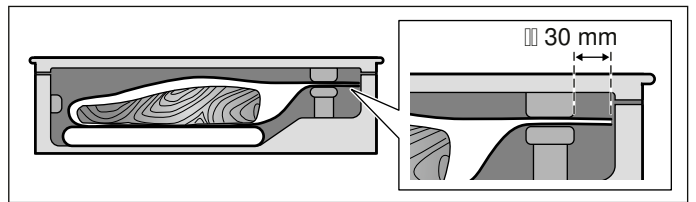
為確保能夠記錄袋子以及經過真空處理的袋中食物，建議您在袋子上標註內容物以及真空處理的日期。

步驟如下：

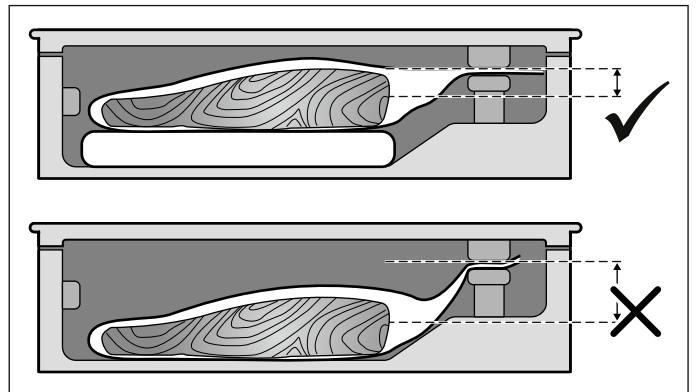
- 1 打開玻璃蓋。
- 2 將真空袋放入隔間內。

提示

- 請確保食物一開始放置在儘可能的最低溫度下——在 $1 - 8^{\circ}\text{C}$ 的範圍內最為理想。
- 請確認出風口沒有被遮住。這代表幫浦得以從真空處理室將空氣抽出。
- 請確認袋子中央與袋子底端有平放在熱封柱的上方。此舉將確保熱封接合處能完全密封。
- 請確認袋子的開口端有突出熱封柱約 3 公分，而非放置在蓋子密封條上。



提示: 必要時請使用加高型真空處理平台以防止袋子滑動。



- 3 點選 符號以選擇真空強度。
- 4 點選 符號以選擇熱封時間。
- 5 請緊緊關上玻璃蓋並按住不放。
- 6 點選 符號以啟動真空處理。

真空處理程序開始。真空強度指示燈會依續閃爍橘色燈號，直到達到所選擇的值。

熱封處理程序開始。真空強度指示燈會依續閃爍橘色燈號，直到達到所選擇的強度。

過程最後，真空處理室會進行通風並發出訊號聲響。現在您可以打開玻璃蓋並從真空處理室拿出熱封處理過的真空密封袋。

⚠ 燙傷風險！

頻繁使用電器且熱封時間過長時，真空處理室裡的密封條會變得非常燙。請絕對不要碰觸到高溫的密封條，並且讓兒童遠離電器。

提示

- 在最高的真空強度下，真空處理可能最多持續 2 分鐘。之後會將袋子進行熱封，在達到真空強度時會亮燈。
- 真空處理後，檢查袋子上的熱封接合處。請小心地試著將接合處拉開。若能輕易拉開，下次請選擇較高的熱封強度。若接合處變形，則代表溫度過高。下次請選擇較低的熱封強度，或讓電器冷卻。
- 若連續多次對袋子中的食物進行真空處理，熱封柱的溫度會逐漸升高。這樣可能會降低熱封接合處的品質。因此在幾次真空處理後，請選擇較短的熱封時間，或者在每次處理之間讓電器冷卻 2 分鐘左右。

適時熱封

如果您只是想將易碎的食物進行包裝使其具有氣密性，且包裝的內容物不會緊貼著袋子時，請使用此功能。

在真空處理的過程中，點選  符號來結束處理並且適時將袋子進行熱封處理。

電器會一直顯示真空強度直到達到該強度為止。

過程最後，真空處理室會進行通風並發出訊號聲響。現在您可以打開玻璃蓋並從真空處理室中拿出熱封處理過的真空袋。

提示: 要熱封袋子時，真空抽屜需有一特定程度的真空狀態。若先點選  符號，真空抽屜的幫浦會將空氣抽出隔間直到達成該程度的真空狀態。接著會進行袋子的熱封處理。

取消真空處理

在真空處理的過程中，點選  符號以提早取消。

電器會一直顯示真空強度直到達到該強度為止。

袋子沒有被熱封。蓋子會稍微打開且真空處理室會進行通風。訊號聲響起。現在您可以從真空處理室中取出真空袋。

在容器中進行真空處理

為了將食物保存更久，將其裝入適當真空容器中進行真空處理。

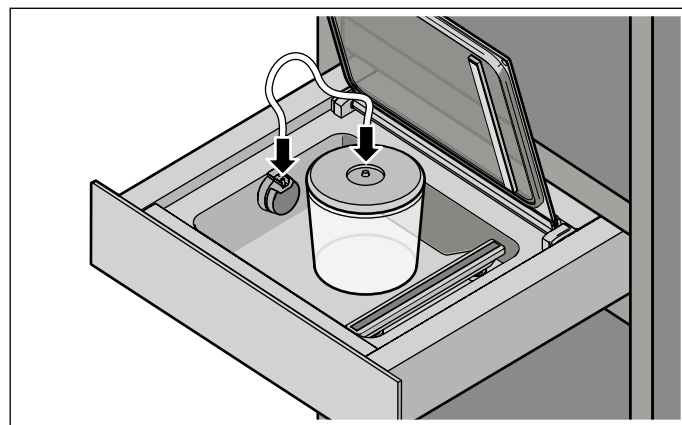
適當的真空容器

請務必僅使用適合真空處理食物的容器。市面上可買到的產品在食物品質與材質上有所不同。

本電器隨附的真空軟管的內徑為 3 mm。為確保軟管適合使用，可能會需要一個轉接頭接到容器上。在許多情況下，這些轉接頭已附在真空容器中。

步驟如下：

- 1 打開玻璃蓋。



- 2 將真空處理轉接頭插入出風口。
- 3 請將軟管固定至真空處理轉接頭以及真空容器上。
- 4 點選  符號以選擇真空強度。
- 5 點選  符號以啟動真空處理。

真空處理程序開始。真空強度指示燈會依續閃爍橘色燈號，直到達到所選擇的值。

真空強度指示燈在達到目標值時立即停止閃爍。達到真空強度時，指示燈將亮起且訊號聲響起。現在您可從容器與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。

提示: 若有較大的氣泡形成，請取消真空處理。

取消真空處理

在真空處理的過程中，點選  符號以提早取消。

電器會一直顯示真空強度直到達到該強度為止。

現在您可從容器與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。

為真空幫浦執行乾燥程序

食物進行真空處理時，極少量的水會滲入真空幫浦系統。該情況在液體或極濕潤的食物進行真空處理時會更加嚴重。因此本電器具有乾燥功能，以便進一步移除累積在幫浦內的液體。

若  符號亮起白燈，建議您執行一次乾燥程序。然而此時您仍可繼續正常使用本電器。

 符號亮起紅燈時，必須執行乾燥程序。

步驟如下：

1 請緊緊關上玻璃蓋並按住不放。

2 點選  符號。

乾燥程序開始並持續 5 到 20 分鐘。程序進行時， 符號閃爍橘色燈號。您可在在程序進行時關上真空抽屜。

程序最後，真空處理室會進行通風並發出訊號聲響。現在您可以打開玻璃蓋。

提示：有時單次乾燥程序仍不足夠。若在單次乾燥程序後  亮起紅燈且  亮起橘燈，則代表幫浦系統中仍有水氣。請稍候直到  熄滅後再重新啟動乾燥程序。

應用

在本章中會說明在不同使用情況下可以如何使用真空抽屜的方式。

真空烹調之真空處理

您可以使用真空抽屜來準備真空烹調用的食物。真空烹調是一種 50-95 °C 之間以及 100% 蒸汽的低溫下、或以隔水加熱方式在「真空狀態下」烹調的一種方法。

真空抽屜可用來熱封裝在特殊氣密且耐熱的烹調袋中的食物。

健康風險！

真空烹調是一種在低溫下烹調的方法。因此，請務必依照以下的應用方式與衛生說明：

- 請務必僅使用高品質且絕對新鮮的食物。
- 請清洗並消毒雙手。使用拋棄式手套或烹調/燒烤夾具。
- 準備禽肉、蛋、魚等重點食物時請多加留意。
- 請務必徹底沖洗和/或將水果與蔬菜削皮。
- 請務必保持工作檯表面和砧板的清潔。使用不同的砧板來處理不同種類的食物。
- 保持冷鏈狀態。請確保只有在準備食物時才短暫地打斷冷鏈狀態，之後在烹調前都將食物放回其真空密封袋且放入冰箱存放。
- 食物僅適合立即食用。食物經烹調後，請立即食用。食物烹調後請勿再次存放 — 也不要再放入冰箱。不適合再重新加熱。

真空袋

請使用隨附的真空袋來進行真空烹調。您可以再次訂購真空袋。

請勿直接使用購買時用來裝食物的袋子進行烹調（例如魚切片）。這些袋子均不適合用於真空烹調。

在儘可能的情況下將放入袋子的各項食物緊鄰放置而非堆疊。

真空處理

在儘可能的情況下請使用最高的真空強度來真空密封食物。這是唯一能夠達到均勻移轉熱能的方式，也因此才能達到完美的烹調效果。

烹調食物前，檢查袋子中的真空狀態是否完好。請務必確認：

- 真空袋中沒有/幾乎沒有任何空氣。
- 熱封接合處已完全密封。
- 真空袋上沒有破洞 – 請勿使用核心溫度探測器。
- 一起經過真空處理的肉片或魚片沒有互相擠壓堆疊。
- 將蔬菜與甜點進行真空處理時，請盡量不要將其堆疊在一起。

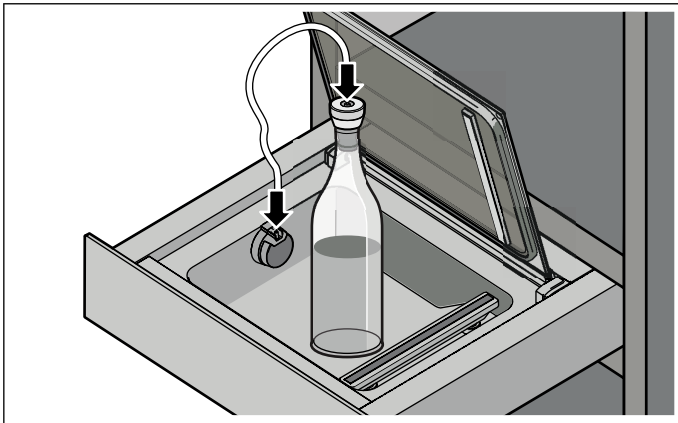
若有疑慮，請將食物裝入新的袋子並且再次進行真空處理。

食物在烹調前必須進行最多一天的真空處理。這是防止氣體從蔬菜等食物中散出，從而抑制熱能傳遞，或防止食物變質，並因此改變烹調方式的唯一方法。

真空玻璃罐

您也可以使用真空抽屜來將料理油罐等玻璃罐進行真空處理並重新密封。

- 1 將真空處理轉接頭插入出風口。軟管的出口必須垂直朝上。
- 2 將瓶蓋固定至瓶子開口處。將瓶塞的轉接頭推入真空瓶塞上。



- 3 將軟管固定至瓶塞的轉接頭以及真空瓶塞上。
- 4 點選  符號以選擇真空強度。

提示

- 請務必以最低的真空強度將瓶子進行真空處理。
- 請勿將氣泡酒等碳酸飲料進行真空處理。

- 5 點選  符號以啟動真空處理。

真空處理程序開始。真空強度指示燈會依續閃爍橘色燈號，直到達到所選擇的值。

真空強度指示燈在達到目標值時立即停止閃爍。達到真空強度時，指示燈將亮起且訊號聲響起。現在您可以從瓶塞的轉接頭與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。現在您可以將瓶塞的轉接頭從真空瓶塞上拆下。

快速醃泡與調味

您可以使用真空袋來快速醃泡肉類與蔬菜水果等，或為其增添風味。傳統醃泡食物的方式通常較費時且較不濃厚。在袋子裡進行真空處理時，食物的細胞孔會打開，所添加的醃泡醬汁便可被快速吸收。如此便可在更短的時間內產生更濃厚的味道。

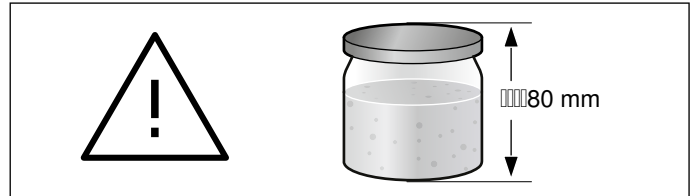
存放與搬運

延長食物的存放時間。由於真空時的低氧環境，剛經過真空處理的食物以正確方式存放時能夠保存更久。當食物冷凍且經過真空處理時，較不容易發生凍燒。

重新將食物密封於玻璃容器中（例如果醬與醬汁）。真空處理能大幅度增加存放時間。

提示

- 請確認所使用的玻璃容器不高於 80 mm。過高的容器可能會損壞電器的玻璃蓋。



- 請務必使用堅固耐用且附螺旋蓋的罐子。
- 只能用手栓緊容器。真空熱封處理時容器將自動密封。
- 並非所有罐子或蓋子都適合在真空處理下重新密封。真空處理後，確認是否已形成真空：蓋子會往內凹下，並且需要非常用力才能打開，則代表真空處理已成功。如果蓋子向下壓時彈回且發出「咔嚓」聲響，或者很容易便可打開蓋子時，則代表沒有形成真空狀態。請重複進行真空處理，或使用更適當的附螺旋蓋的罐子。

讓乳酪、魚類或大蒜等食物在存放時不會散發出難聞的異味。在真空處理中所產生的密封效果意味著不會有任何多餘的異味散發出，且其味道不會被其他食物吸收。

密封的真空袋或真空容器是用來搬運液體食物最理想的方式。它們易於處理，能防漏且節省空間。

建議設定

真空處理過的食物在適當的存放下可大幅拉長保鮮的時間。食物的品質、外觀與原料在較高的真空強度下能獲得較好的保存效果。

以下表格提供您不同食物的真空強度及建議。請遵照建議的真空強度以及食物準備相關的特定資訊。

提示

- 務必使用新鮮的食物。真空處理前檢查食物的品質。
- 務必只對冷的食物進行真空處理 – 最佳溫度範圍為 1 – 8 °C。
- 從建議的最低真空強度開始。
- 從儲藏處拿出食物時請檢查其品質。請勿使用品質上可能有疑慮的食物。

	建議真空強度	特殊說明
存放於室溫的食物 (20 °C 至 23 °C)		
烘焙食品	1, 2, 3	
乾的烘培食品/餅乾	1	
茶/咖啡	1, 2, 3	存放於陰暗處
米/義大利麵	2	在容器內進行真空處理
麵粉/粗粒小麥粉	1	
無殼堅果	3	存放於陰暗處
乾燥水果	3	
薄脆餅乾/薯片	1, 2	在容器內進行真空處理
冷凍過的新鮮食物 (-18 °C 至 -16 °C) 或存放於冰箱的新鮮食物 (3 °C 至 7 °C)		
魚類	3	
禽肉	3	
肉	3	
整條香腸	3	
切片香腸	3	
硬質乳酪	3	
軟質乳酪	2	在容器內進行真空處理
蔬菜	2	事先削皮與汆燙
清洗過的綠色蔬菜沙拉	2	在容器內進行真空處理
藥草	1, 2	在容器內進行真空處理
硬的水果	3	
軟的水果	2	在容器內進行真空處理 建議事先冰凍
* 請將食物放在盤子上先冷凍約 1 小時以保持其結構。		

保養與清潔

只能在電器關閉時清潔電器。

請確認真空處理室內的密封條已冷卻。

燙傷風險！

頻繁使用電器且熱封時間過長時，真空處理室裡的密封條會變得非常燙。請絕對不要碰觸到高溫的密封條，並且讓兒童遠離電器。

清潔時請確保不會有水或其他液體滲入真空密封隔間，特別是不會滲入真空幫浦的出風口。請絕對不要用水噴灑本電器的內部或外部。

請勿使用高壓清洗機或蒸氣噴射清潔器。

請務必僅使用天然清潔劑，例如清潔液與清水。請勿使用任何具研磨效果的材質或含有酒精的清潔劑。

請務必只使用沾濕的布來清潔電器。

請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

提示：電器和配件清潔後請使其完全乾燥。

玻璃前板與玻璃蓋

使用玻璃清潔劑及軟布清潔玻璃前板與玻璃蓋。

請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

不鏽鋼真空處理室

務必立即移除水垢、油脂、澱粉和蛋白。這類污漬會造成腐蝕。用水和一些清潔液進行清潔。用軟布擦乾表面。

塑膠控制面板

請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

密封條

請從密封條上移除剩餘的薄膜。

請絕對不要使用具研磨性的清潔劑來清潔密封條。請使用軟布。

密封條不適用於洗碗機。

加高型真空處理平台

用手沖洗加高型真空處理平台。

外部真空處理轉接頭，瓶塞轉接頭以及真空瓶塞

用手沖洗真空瓶的轉接頭與瓶塞。這些均不適用於洗碗機。

真空軟管

用手沖洗真空軟管。真空軟管不適用於洗碗機。

故障處理程序

故障的原因通常很單純。聯絡售後服務人員前，請先閱讀以下表格資訊。

提示：任何維修工程均必須由具有證照的技術人員進行。電器若維修不當將可能嚴重危害使用者。

故障	錯誤	原因	可能的修復方式
❗ 符號會在幾秒後出現。	無法產生適當的吸力。	玻璃蓋無法確實關上。	請將玻璃蓋打開並重新關上。要執行此操作，一開始請輕輕地按壓玻璃蓋數秒。
		玻璃蓋上的密封條沒有確實貼合或有損壞。	檢查密封條。
		玻璃蓋上的密封條已變形。	輕壓密封條並向外拉直。
		外部真空密封容器的蓋子未確實關上。	檢查真空密封蓋的位置。務必使用適當的真空密封容器。
泵浦運轉2分鐘後會出現❗ 符號。	吸力形成的時間太長。無法達到選擇的真空密封級別。	外部真空密封連接未確實置於真空密封室的排風口。	檢查真空密封連接的位置。
		隨著溫度上升，液體開始沸騰。此時產生吸力的程序就會停止。	只能對冷的液體進行真空密封處理。
			若真空密封室是濕的，請先擦乾。
			若形成大的泡泡，請儘速熱封真空密封袋。
			選擇較低的真空密封級別。
真空密封程序不會啟動。蓋子關上時 ► 符號仍未顯示。	電器未偵測到蓋子。	玻璃蓋上的機門開關遺失或未被電器偵測到。	請聯絡售後服務中心。
若您連續多次嘗試操作電器：真空密封處理看起來運轉正常但無法熱封袋子。		熱封變壓器上的溫度保護開關已啟動。	請讓電器靜置至少10分鐘冷卻。然後再試一次。 每次真空密封操作之間，應讓電器靜置至少2分鐘冷卻。
真空密封程序所需時間越來越長。		泵浦系統含有過多的濕氣。	電器會監控真空密封的處理過程。若泵浦油中含有太多液體會顯示 ⚡ 符號。啟動乾燥功能。
		泵浦系統溫度極高。	請讓電器冷卻後再試一次。
乾燥程序完成後，電器顯示 ⚡ 和 ❗ 符號。		只進行一次乾燥程序仍然不足。	請等待 ❗ 符號熄滅。然後再次啟動乾燥程序。
塑膠袋中的真空效果流失。	袋子破損。	食物中的尖銳部分（例如骨頭等）可能會刺破袋子。	檢查袋子是否受損。若有受損，請更換袋子。若是食物中的尖銳部分導致損壞，請儘量調整食物放置的方式以避免損壞袋子表面。
	熱封接合處出現問題。	選取的熱封時間不適合塑膠袋的成分。	選擇其他熱封時間。
		熱封接合處沾有液體、油脂或碎屑。袋子的熱封接合處充滿皺褶。	請確認袋子乾燥、無皺褶並且完全放置在熱封條上。 更換袋子。放入食物前請將袋子邊緣反摺3公分。
無法打開蓋子。		已形成輕度的真空狀態，造成蓋子保持關閉。	請勿以蠻力或工具來打開蓋子。再次啟動真空密封後立刻取消。
			拔掉電器電源。稍候30秒再重新啟動電器。
			點選 ❗ 符號5秒以上。系統隨即重設。

售後-服務 中心

若您的電器需要維修，請聯絡我們的客服中心。我們總能找到合適的解決方案，以免工程師不必要的到訪。

與我們聯絡時，請提供產品編號（E no.）和生產編號（FD no.）以便我們提供您正確的建議。銘牌上帶有這些數字可以在設備上找到。

為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號（E no.）	生產編號（FD no.）
-------------	--------------

售後服務☎

請注意，即使在保固期內，售後服務工程師到府服務仍需酌收費用。

各國的聯絡資訊請參閱附件的客戶服務列表。

預約技師到府服務以及產品諮詢

TW 0800 368 888
免付費電話

製造商的專業技術值得信賴；請放心將您的居家電氣用品交給我們，其維修工作皆由訓練精良的客服技術人員執行並且使用原廠備用零件。

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU

