

DV 461 DVP 221

真空抽屉

目录

重要 安全信息	2
损坏原因	3
环境 保护	4
环保处理	4
电器介绍	4
真空密封抽屉是如何工作的？	4
真空密封抽屉的结构	4
控制面板	5
打开和关闭	5
附件	5
关断再开启电器。	6
在袋子中真空密封	6
合适的真空密封袋	6
如下操作：	7
在合适的时间进行热封	7
取消真空密封过程	7
在容器中真空密封	8
合适的真空密封容器	8
取消真空密封过程	8
执行烘干过程	8
应用	9
适用于真空低温烹饪的真空处理	9
真空玻璃瓶	9
快速腌泡和调味	9
储存和运输	10
推荐设置	11
保养和清洁	12
出现故障时的操作	13
售后服务	14

更多产品、附件、更换部件以及服务信息请参见
www.gaggenau.com 以及在线商店
www.gaggenau.com/zz/store

⚠ 重要 安全信息

请认真阅读本手册。只有这样 才能安全正确地使用电器。请保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供下一任所有者使用。拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

本电器仅供家庭及家庭型环境使用。仅使用电器将食物真空密封在合适的真空密封袋和真空密封容器中，并且热封薄膜。

仅在封闭的房间内操作此电器。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏相关经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

本电器最高可在海拔 4000 米的高度使用。

有灼伤危险！

如果频繁使用电器并且热密封时间很长，那么真空密封隔层中的热封柱会变得非常热。切勿触碰灼热的热封柱。让儿童远离本电器。

有电击危险！

- 请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，以防触电。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

有着火危险！！

真空密封隔层中的热封柱变得极其灼热。可燃气体可能会点燃。不要在真空密封袋中对任何可燃液体进行真空密封。不要在电器内储存任何可燃材料和物体。

有受伤危险!

- 当连接真空设备时，玻璃盖上的最小裂缝都可能导致它内爆。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。致电售后服务部门。
- 在真空处理过程中，真空密封隔层和玻璃盖变形。当关闭盖子时，带螺旋盖的罐子、其他坚固的容器和真空密封在隔层中的不变形食物不得与这个盖子接触。否则，玻璃上的保护层将被损坏，并且玻璃盖可能破裂。坚固的容器和不变形的食物伸出的最大高度不得超过 80 mm。
- 对真空密封抽屉的任何使用不当都可能导致受伤。不要将连接到电器的任何软管插入任何体腔内。不要真空密封任何活体动物。

损坏原因

注意!

- 在每次使用之前检查电器有无损坏。特别注意玻璃盖是否未受损伤。如果玻璃盖损坏，请不要操作电器。致电售后服务部门。
- 缓慢地打开和关闭玻璃盖。
- 不要在玻璃盖子上放置任何物体。不要将电器作为工作台或存放空间使用。请确保没有物体可以掉落在玻璃盖上。要使用它，请将抽屉完全拉出，直到它到达挡块为止。如果您没有使用抽屉，请将它完全关闭。
- 在关闭玻璃盖之前，请确保在真空密封隔层中没有残渣。
- 确保密封装置没有受到尖锐物体的损坏。
- 请检查玻璃盖上的密封是否正确放置。确保密封的接触面干净，无残渣。否则，这可能损害电器的功能。如果密封损坏，请不要操作电器。如果您这样做，这可能会损害电器。致电售后服务部门。
- 请遵守清洁说明。
- 在停电的情况下，真空将在真空密封过程中保留在真空密封隔层中。绝不要试图使用工具打开玻璃盖。一直等到已重新接通电源为止，然后重新启动真空密封过程。
- 在打开包装后，不要将食物真空密封在其原来包装内。只能使用适用于真空密封食物的袋子。
- 在真空中，液体在较低的温度下开始沸腾。这会产生蒸汽并可能导致电器无法正常运行。
 - 确保要进行真空处理的食物处于最低的可能初始温度 - 最好是在 1 - 8 °C 的范围内。
 - 请勿以高真空级别用真空袋对液体进行真空处理。
 - 建议：以真空级别 2 用真空袋对液体进行真空处理。
 - 仔细监视真空处理过程。对液体进行真空处理时，形成一些气泡是正常现象。一旦气泡形成明显增加时，就在合适的时间对袋子进行热封。
 - 提示：您也可以将液体真空处理在固定、市面上提供的真空容器中。使用真空级别 3 进行此处理。进行真空处理时，请勿使用任何塑料瓶或其他会在外部真空处理过程中出现收缩的器皿。

环保处理

按照环保要求处理包装材料。



本电器已经根据欧盟有关废弃电气和电子设备的法令2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE)进行了标记。该指令是在全欧盟范围内关于废弃设备回收处理和再生利用的有效法律依据。

在真空密封抽屉中，您可以将食物真空密封在合适的袋子和容器中。本章为您提供了有关装配以及电器的基本功能的信息。

真空密封抽屉是如何工作的？

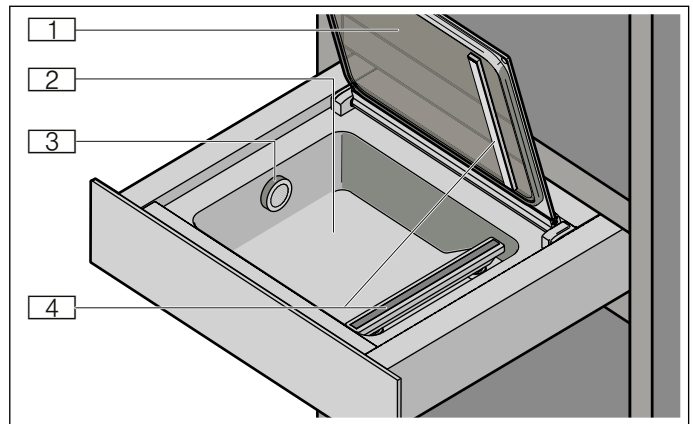
在真空密封过程中，会将空气从真空密封隔层和袋子中抽出。这样即会在隔层中产生高度真空。真空密封级别越高，保留在隔层和袋子中的空气越少，对环境的压力差就越高。

如果已达到所选的真空密封级别，则会使热封柱顶着玻璃盖上的硅橡胶柱。在这个过程中，即会对袋子进行热封。在经过很短的冷却时间后，空气流回到隔层中，从而形成很大的噪音。在这个过程中，袋子突然收缩并包围住食物。然后抽屉的玻璃盖打开。

可以通过真空密封级别 1 到 3 产生不同程度的真空。根据使用情形，此处所达到的程度会有所不同：在容器中进行真空密封时，真空的程度较低，因此更适合于特定的食物。当连接外部真空接头时，真空密封抽屉会自动检测刚刚激活了哪种模式。

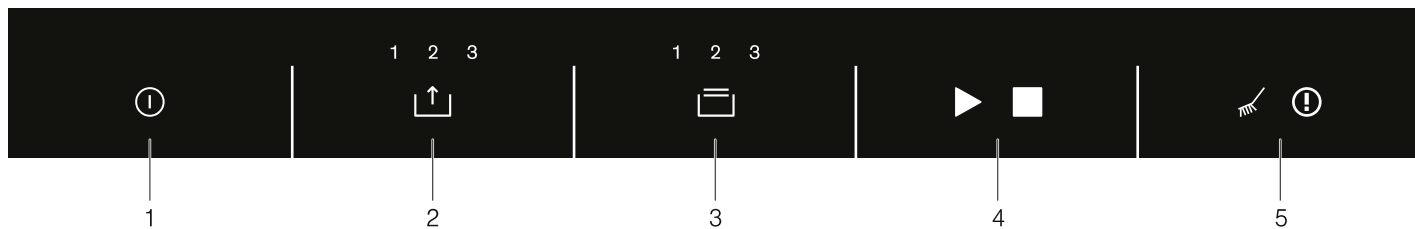
真空密封级别	1	2	3
在袋子中真空密封	80%	95%	99%
真空密封容器和瓶子	50%	75%	90%

真空密封抽屉的结构



- 1 玻璃盖
- 2 不锈钢真空密封隔层
- 3 出风口
- 4 热封柱

控制面板



符号	说明
1 ①	开关 关断再开启电器。
2 ↑	真空密封级别 选择真空密封级别
3 𠂆	热封时间 选择热封时间 提前对真空密封袋进行热封
4 ▶	开始 启动真空密封过程
■	停止 取消真空密封过程
5 𠂆	干 烘干水泵
ⓘ	说明 请参见故障表

打开和关闭

适用于 DV461

在电器的底部有一个突出来的部件，可以将此部件用作一个把手进行打开和关闭。

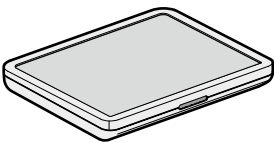
适用于 DVP221

按下抽屉的中间位置，以打开或关闭它。


在打开抽屉时，它会轻轻地跳出。然后，可以轻松地将它拉出来。

附件

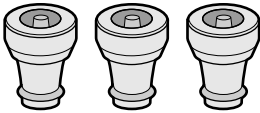
真空密封抽屉装配有下列附件。




真空密封平台
真空密封平台用作要在容器中进行真空密封的平板状食物的操作台。它可以打开。它包含外部真空接头、瓶盖、瓶子接头和真空软管。




外部真空接头
这个接头连接到真空密封抽屉上的出风口，以便对真空密封容器或瓶子进行真空处理。



瓶盖
瓶盖连接到瓶子，以便可以对它们进行真空处理和热封。



瓶子接头
瓶子接头连接到瓶盖，以便可以将它们连接到真空软管。



真空软管
真空软管可将外部真空接头连接到真空密封容器或瓶盖。

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

专用附件

您可以在售后服务部门或专卖店订购专用附件。

附件	专卖店订货号	售后服务订货号
真空袋 180 x 280 mm (100 个)	BA080670	00578813
真空袋 240 x 350 mm (100 个)	BA080680	00578814

仅使用规定的附件。如果附件使用不当，制造商概不负责。

关断再开启电器。

触摸 ① 符号以打开或关断电器。

如果您没有进行任何更改，电器会在 10 分钟后自动关断。

在袋子中真空密封

将食物真空密封在合适的真空密封袋中，以便将食物保存更长的时间，腌泡食物或准备将它用于真空低温烹饪中。

合适的真空密封袋

使用电器随附的或可作为附件订购的原装密封袋。这些袋子适用于 $-40\text{ }^{\circ}\text{C} - 100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的温度范围。这意味着可以将它们用于在低温下储存食物，也可以用于烹饪盛在袋子中的真空密封食物。这种袋子的最佳真空密封时间是级别 2。袋子适用于在微波炉中使用。在微波炉中对袋子进行加热之前要先将其扎破。

只能使用适用于真空密封食物的袋子。在谈到食物的质量、耐温、材料和操作台时，市面上提供的产品各有不同。请确保袋子仅用于预期目的。

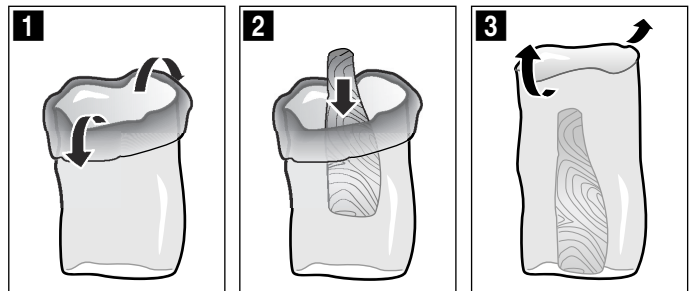
真空密封袋的热封时间始终取决于制成它的材料。在大多数情况下，对于热封薄袋而言，热封级别 1 就足够了。由较厚材料制成的真空密封袋在热封级别 2 或更高级别时需要更长的热封时间。

热封柱的长度会限制可使用的真空密封袋的大小。因此，您应该只使用最大宽度为 240 mm 的袋子。

填充袋子

如果可能，将各种食品彼此相邻、而不是上下罗列地放入真空密封袋。

为了确保密封缝完好无损，袋子的边缘保持清洁和干燥是非常重要的。为了确保密封缝在热封过程中完好无损，在袋子边缘上的缝周围没有食物残渣是非常重要的。因此，在填充袋子之前，应该将它的边缘折叠大约 3 cm。在填充完袋子之后，重新将边缘展开。



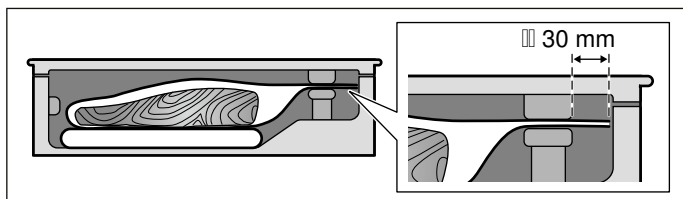
为了确保对袋子以及真空处理在其中的食物进行跟踪，我们建议您在袋子上记下真空处理的日期以及所含之物。

如下操作:

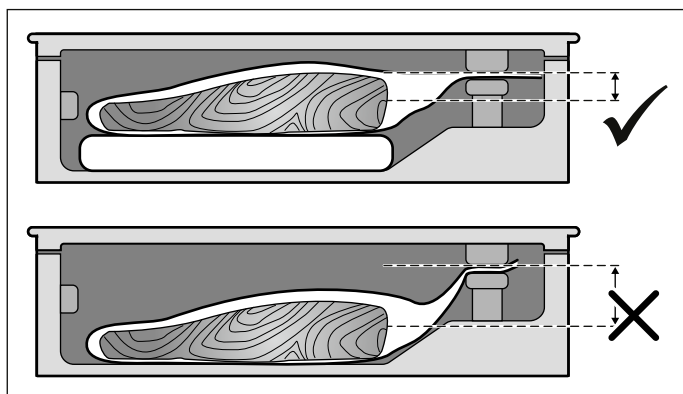
- 1 打开玻璃盖。
- 2 将真空密封袋放入隔层中。

提示

- 确保食物处于最低的可能初始温度 – 最好是在 1 – 8 °C 的范围内。
- 确保出风口没有被覆盖。这意味着泵可以从隔层中抽出空气。
- 确保袋子的中心和袋子的末端平放在热封柱的顶部。这样可确保完全封闭热封缝。
- 确保袋子的开口端伸出热封柱大约 3 cm，但是它没有搁在盖密封装置上。



提示: 如果需要, 请使用真空密封平台, 以便袋子不会滑脱。



- 3 触摸 符号以选择真空密封级别。
- 4 触摸 符号以选择热封时间。
- 5 紧紧地关闭玻璃盖并按住不放。
- 6 触摸 符号以启动真空密封过程。

真空密封过程启动。在达到所选的值之前, 真空密封级别指示器一个接一个地以橙色跳动。

热封过程开始。在达到所选的级别之前, 真空密封级别指示器一个接一个地以橙色跳动。

在该过程结束时, 使隔层通风并响起声音信号。您现在可以打开玻璃盖, 并将热封的真空密封袋从隔层中取出。

有灼伤危险!

如果频繁使用电器并且热密封时间很长, 那么真空密封隔层中的热封柱会变得非常热。切勿触碰灼热的热封柱。让儿童远离本电器。

提示

- 在最高的真空密封级别时, 该过程可能最长持续 2 分钟。这个时间过后, 即会对袋子进行热封, 并且所达到的真空密封级别点亮。
- 在进行真空密封之后, 请检查袋子上的热封缝。小心地尝试将热封缝拉开。如果它被拉开, 那么下次选择更高的热封级别。如果热封缝变形, 说明它已经变得太热。下次选择较低的热封级别或让电器冷却。
- 如果您连续多次将食物真空密封在袋子中, 热封柱会变得越来越热。这可能会损坏热封缝的质量。因此, 在经过几个真空密封过程之后, 您应选择较低的热封时间或让电器在各个过程之间冷却大约 2 分钟。

在合适的时间进行热封

如果您只想将易碎的食物塞进袋子中, 以便它不漏气, 同时所含之物不与袋子压得太紧, 请使用此功能。

在真空处理过程中, 触摸 符号结束该过程, 并及时地对袋子进行热封。

电器会显示真空密封级别, 直到达到该级别为止。

在该过程结束时, 使隔层通风并响起声音信号。您现在可以打开玻璃盖, 并将热封的真空密封袋从隔层中取出。

提示: 要对袋子进行热封, 真空密封抽屉需要特定的真空度。如果您先触摸 符号, 真空密封抽屉会将空气从隔层中抽出, 直到达到此程度为止。然后即会对袋子进行热封。

取消真空密封过程

在真空处理过程中, 触摸 符号以提前取消该过程。

电器会显示真空密封级别, 直到达到该级别为止。

没有对袋子进行热封。盖子会轻轻地打开, 并对隔层进行通风。声音信号响起。您现在可以将真空密封袋从隔层中取出。

在容器中真空密封

将食物真空密封在合适的真空密封容器中，以便将食物保存更长的时间。

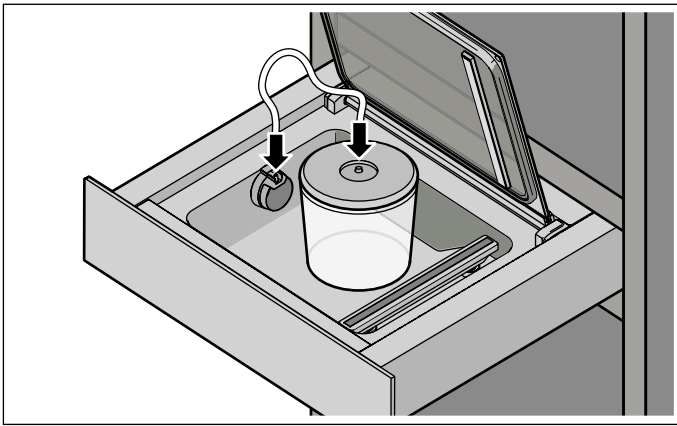
合适的真空密封容器



仅使用适用于真空密封食物的容器。在谈到食物的质量和材料时，市面上提供的产品各有不同。

本电器随附的真空软管的内径为 3 mm。为了确保该软管合适，您可能需要一个适用于容器的接头。在许多情况下，这些接头已经包含在真空密封容器中。

如下操作：

- 1 打开玻璃盖。



- 2 将真空接头插入出风口。
- 3 将软管固定在真空接头和真空密封容器上。
- 4 触摸  符号以选择真空密封级别。
- 5 触摸  符号以启动真空密封过程。

真空密封过程启动。在达到所选的值之前，真空密封级别指示器一个接一个地以橙色跳动。

一旦达到目标值，真空密封级别就会停止跳动。已达到的真空密封级别将会点亮，而且响起声音信号。您现在可以将软管从容器和外部真空接头上拆卸下来。

提示：如果形成更大的气泡，请取消真空密封过程。

取消真空密封过程


在真空处理过程中，触摸  符号以提前取消该过程。


电器会显示真空密封级别，直到达到该级别为止。

您现在可以将软管从容器和外部真空接头上拆卸下来。


执行烘干过程


在对食物进行真空密封时，最小的水量进入真空泵系统。当您是在真空密封液体或极其潮湿的食物时，会使这种效果更加严重。因此，电器提供了烘干功能，从而进一步除去泵中聚集的任何液体。

如果  符号点亮为白色，建议您执行烘干过程。但是，此时，您可以继续像往常一样使用电器。




如果  符号点亮为红色，您必须执行烘干过程。

如下操作：

- 1 紧紧地关闭玻璃盖并按住不放。
- 2 触摸  符号。

烘干过程启动并持续 5 到 20 分钟之间。在该过程当中， 符号以橙色跳动。您可以在该过程中关闭真空密封抽屉。

在该过程结束时，使隔层通风并响起声音信号。您现在可以打开玻璃盖。

提示：有可能一次烘干过程是不够的。如果在一次烘干过程之后，红色的符号  和橙色的  点亮，则说明泵系统中仍有湿气。一直等到  符号不再亮起，然后重新启动烘干过程。

应用

在本章中，您将了解如何在不同的使用情形下使用真空密封抽屉。

适用于真空低温烹饪的真空处理

您可以使用真空抽屉将食物准备用于真空低温烹饪。真空低温烹饪是指以介于 50 - 95 °C 之间的较低温度和 100% 蒸汽或在双层蒸锅中在真空下进行的一种烹饪方法。

真空抽屉用于将食物热封在特殊的密封、耐热蒸煮包装袋中。

⚠ 有健康危险!

真空低温烹饪是一种以较低的温度进行烹饪的方法。因此，请务必遵守下面的电器和卫生说明：

- 只能使用质量上乘的新鲜食物。
- 洗手并进行消毒。使用一次性手套或烹饪/烧烤夹。
- 制备重要的食物 (如家禽、鸡蛋和鱼类) 时要格外小心。
- 必须彻底冲洗水果和蔬菜 and/或 对它们进行削皮。
- 必须保持工作台和案板清洁。针对不同类型的食物使用不同的案板。
- 维护冷藏链。确保只暂停较短的时间来准备食物，然后在烹饪之前，将食物装入真空密封的袋子里放回冰箱进行存放。
- 食物仅适用于立即食用。将食物烹饪好之后，请立即食用。请勿在烹饪后将食物存放起来 – 甚至放在冰箱中也不行。它不适合于重新加热。

真空袋

将封闭的真空袋用于真空低温烹饪。您可以再次购买真空袋。

请勿在购买时使用的袋子内烹饪食物 (如鱼块)。这些袋子不适用于真空低温烹饪。

如果可能，将各种食品彼此相邻、而不是上下罗列地放入真空袋。

真空处理

在可能的情况下，使用最高的真空级别对食物进行真空密封。这是实现热量传输并因此获得完美烹饪效果的唯一方法。

在烹饪食物之前，检查袋子中的真空是否完好无损。确保：

- 真空袋中没有/几乎没有任何空气。
- 对热封缝进行完美密封。
- 真空袋上没有孔 – 请勿使用肉类探针。
- 经过真空处理在一起的肉块或鱼块不会直接相互挤压在一起。
- 对蔬菜和甜点进行真空处理时，尽可能避免将它们堆积放置。

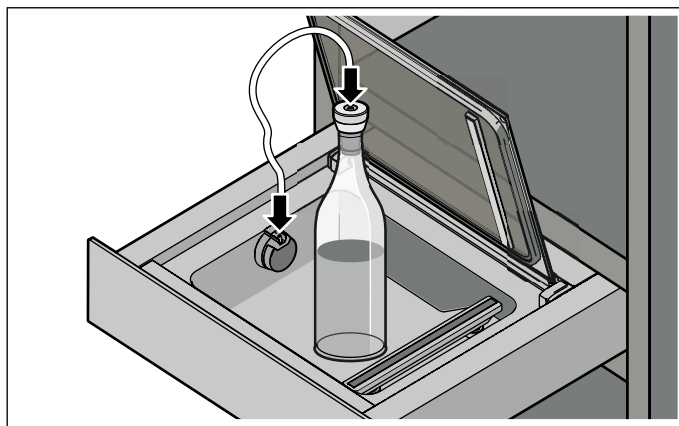
如有疑问，请将食物放入新的袋子中，然后重新对其进行真空处理。


应先将食物最多真空处理一天的时间，然后再对其进行烹饪。这是防止气体从食物 (如从蔬菜) 中逸出，从而阻止传输热量，或防止食物的口感发生改变，并因而改变它的烹饪方式的唯一方法。

真空玻璃瓶

您还可以使用真空抽屉将玻璃瓶 (例如烹饪油瓶) 真空密封。


- 1 将真空接头插入出风口。软管出口应垂直向上。
- 2 将瓶盖固定到瓶口。将瓶塞接头推到真空瓶瓶塞上。



- 3 将软管固定到瓶塞接头和真空瓶瓶塞。
- 4 触摸  符号以选择真空级别。

提示

- 始终在最低的级别对瓶子进行真空处理。
- 不要对任何碳酸液体 (例如起泡酒) 进行真空处理。

- 5 触摸  符号以启动真空处理。

真空处理开始。在达到所选的值之前，真空级别指示器一个接一个地以橙色跳动。

一旦达到目标值，真空级别就会停止跳动。已达到的真空级别将会点亮，而且响起声音信号。您现在可以将软管从瓶塞接头和外部真空接头上拆卸下来。您现在可以将瓶塞接头从真空瓶瓶塞上拆卸下来。

快速腌泡和调味

您可以使用真空密封袋快速对食物 (如肉类、水果和蔬菜) 进行调味或腌泡。以传统的方式腌泡食物通常需要很长的时间，而且不是特别浓郁。在袋子中进行真空密封时，食物的细胞孔将会张开，因此可以快速吸收所添加的腌泡汁。这样即会在短得多的时间内产生更浓郁的风味。

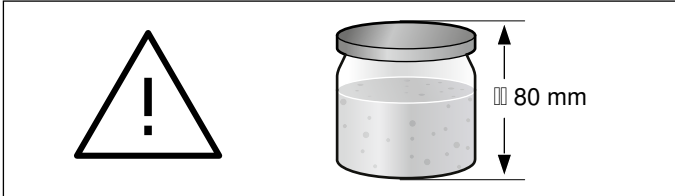
储存和运输

延长食物的储存时间。由于真空中的低氧环境，如果正确地储存刚刚真空处理过的食物，那么这些食物经过更长的时间依然可以食用。在食物经过冷冻和真空处理之后，冻伤效应较低。

重新将食物密封在玻璃容器中（如果酱和调味汁）。真空处理会显著地增加储存时间。

提示

- 您必须确保所使用的玻璃容器的高度不超过 80 mm。较高的容器可能损坏电器的玻璃盖。



- 仅使用坚固且完好无损的带螺旋盖的罐子。
- 只能用手拧紧容器。容器会通过真空密封过程自动密封。
- 并非所有罐子或盖子都适合用于真空密封。完成真空处理后，检查是否出现真空：盖子向内弯，并且用很大力才能打开，这表示真空处理已发生作用。如果向里推盖子然后松开时，盖子发出“滴答”声，或者如果很容易打开盖子，那么没有出现真空。重复真空处理或者使用更合适的螺旋盖罐子。¶

储存诸如奶酪、鱼类或大蒜之类的食物，而没有任何令人讨厌的气味。在真空处理期间发生的全密封意味着无任何讨厌的气味可以泄漏出去，并且气味不能被其他食物吸收。

密封的真空袋或真空容器是适用于液体食物的最理想的运输方式。它们易于处理、防漏且节省空间。

推荐设置

当适当地进行储存时，真空密封的食物将在更长时间内保持新鲜。在较高的真空密封级别时，食物的质量、外观和原料将会得到更好的保存。

下表为您提供了对不同食物的真空密封级别的建议。请遵守有关建议的真空密封级别和制备食物的特定信息。

提示

- 只能使用新鲜食物。在对食物进行真空密封之前，请检查食物的质量。
- 仅真空密封冷的食物 – 最好是在 1 – 8 °C 的温度范围内。
- 从最低的建议真空密封级别开始。
- 在将食物从贮藏库中取出之后，请检查食物的质量。不要使用质量可疑的任何食物。

	建议的真空密封级别	专用说明
储存在室温 (20 °C 到 23 °C) 下的食物		
烘焙食品	1, 2, 3	
干的烘焙食品/饼干	1	
茶/咖啡	1, 2, 3	储存在黑暗的地方
米饭/意大利面	2	容器中的真空密封
面粉/粗小麦粉	1	
去壳坚果	3	储存在黑暗的地方
干的水果	3	
薄脆饼干/薯片	1, 2	容器中的真空密封
已冷冻 (-18 °C 到 -16 °C) 或储存在冰箱 (3 °C 到 7 °C) 中的新鲜食物		
鱼	3	
家禽	3	
肉	3	
整根香肠	3	
切片香肠	3	
硬质奶酪	3	
软质奶酪	2	容器中的真空密封
蔬菜	2	预先削皮和焯水
洗过的蔬菜沙拉	2	容器中的真空密封
各种香草	1, 2	容器中的真空密封
水果 (硬)	3	
水果 (软)	2	容器中的真空密封 建议预结霜

*将摆在盘子上的食物预结霜大约 1 小时，以保持它的结构。

保养和清洁

只能在关断电器的情况下对其进行清洁。

确保真空密封隔层中的热封柱已冷却。

有灼伤危险!

如果频繁使用电器并且热密封时间很长，那么真空密封隔层中的热封柱会变得非常热。切勿触碰灼热的热封柱。让儿童远离本电器。

在清洁期间，请确保没有水或其他液体进入真空密封隔层中，或者特别是进入真空泵的出风口。切勿用水喷射电器的内部或外部。

请勿使用高压清洁剂或蒸汽喷嘴清洁剂。

仅使用天然清洁剂，如洗涤液和水。不要使用任何研磨材料或含酒精的清洁剂。

仅可用湿布清洁电器。

不要使用可能划损的任何研磨海绵或任何玻璃刮刀。

提示: 在对电器和附件进行清洁之后，让它们充分干燥。

玻璃前门和玻璃盖

使用玻璃清洁剂和软布清洁玻璃前门和玻璃盖。

不要使用可能划损的任何研磨海绵或任何玻璃刮刀。

不锈钢真空密封隔层

一定要立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白 (例如蛋清) 形成的斑点。这些污点或溅出物可能会引起腐蚀。用水和一些洗涤液进行清洁。然后用软布擦干表面。

塑料控制面板

不要使用可能划损的任何研磨海绵或任何玻璃刮刀。

热封柱

将剩余的薄膜从热封柱上取下。

切勿使用腐蚀性清洁剂来清洁热封柱。请使用软布。

热封柱不适用于洗碗机。

真空密封平台

用手冲洗真空密封平台。

外部真空接头、瓶子接头和瓶盖

用手冲洗接头和瓶盖。它们不适用于洗碗机。

真空软管

用手冲洗真空软管。它不适用于洗碗机。

出现故障时的操作

故障通常有简单说明。在给售后服务打电话前，请阅读下表中的说明。

提示: 任何维修工作必须仅由合格的专家执行。电器修理不当会给用户带来相当大的风险。

故障	错误	原因	可能的补救措施
ⓘ 符号将在几秒钟之后显示。	无法正确形成真空。	玻璃盖未正确关闭。	再次打开和关闭玻璃盖。当执行此操作时，在最初几秒钟内轻轻地按压玻璃盖。
		玻璃盖上的密封未正确安装或有缺陷。	检查密封。
		玻璃盖上的密封已变形。	轻轻按下密封，将其理顺。
		外部真空密封容器上的盖子尚未正确关闭。	请检查真空密封盖的位置。仅使用合适的真空密封容器。
在泵运行 2 分钟之后将出现 ⓘ 符号。	形成真空的时间过长。无法达到所选的真空密封级别。	外部真空密封接头未正确地放置在真空密封隔层的出风口上。	请检查外部真空密封接头的位置。
		当温度上升时，液体开始沸腾。此时，形成真空的过程停止。	仅真空密封冷的液体。 如果真空密封隔层是湿的，请将其擦干。 形成大气泡时过早地对真空密封袋进行热封。
			选择较低的真空密封级别。
真空密封过程将不启动。即使盖子已关闭，也没有出现 ▶ 符号。	电器没有检测到盖子。	玻璃盖上的门开关丢失，或电器未检测到这个开关。	致电售后服务部门。
如果您尝试连续多次操作电器，真空密封过程似乎正常运行，但是没有对袋子进行热封。		已触发热封变压器上的热控开关。	让电器至少冷却 10 分钟。然后重试。 在各个真空密封操作之间让电器至少冷却 2 分钟。
真空密封过程需要的时间越来越长。		泵系统包含太多湿气。	电器监控真空密封的进展情况。如果有太多的液体留在泵油中，将显示 ⚡ 符号。启动烘干。
		泵系统极其灼热。	让电器冷却下来，然后重试。
在干燥过程之后，电器显示 ⚡ 和 ⓘ 符号。		只进行一次干燥过程是不够的。	一直等到 ⓘ 符号不再点亮。然后启动另一个干燥过程。
未保留塑料袋中的真空。	袋子坏了。	食物的尖锐部分 (例如，骨头) 可能使袋子出现了破洞。	请检查袋子有无损坏。如果损坏，请使用不同的袋子。如果损坏是由食物的锋利部分引起的，在尽可能的情况下，请以不损坏袋壁的方式将这些食物放在袋子中。
		热封缝坏了。	选择不同的热封时间。
		您选择的热封时间不适用于制造袋子的塑料。 沿着热封缝到处都有液体、油脂或碎屑。袋子沿着热封缝到处都有皱痕。	请确保袋子是干燥的，没有皱痕，并且完全放置在热封柱上。 使用不同的袋子。在填充袋子之前，将它的边缘折叠 3 cm。
盖子无法打开。		已经形成少量真空，它使得盖子保持关闭。	不要强行或使用工具将其打开。再次启动真空密封，然后立即取消。 断开电器电源。等候 30 秒钟，然后重新启动电器。
			触摸 ⓘ 符号 5 秒钟以上。系统复位。

售后服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会找出合适的解决方法，并尽量避免工程师不必要的上门服务。

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。列有这些号码的铭牌可在电器上找到。

您可以在下面的空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码，以便在需要这些号码时不用花时间去找。

E 编号

FD 编号

售后服务

请注意，即使在保修期内，售后服务技术人员上门服务时也会收取费用。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 828 0099

呼叫速率取决于所使用的网络上。

制造商的专业水平值得您信赖。因此，将由受过专业训练的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	○	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
泵和电机	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
薄膜热封元件	○	○	○	○	○	○
门体组件	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。
如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触用材料及制品，符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
塑料	PA/PE	真空包装袋等	GB 4806.7-2016	

注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001280577 zh (020701)