

Gaggenau

zh-hk 使用手冊

2

zh-tw 使用手冊

12

DVP221

DV461

DV061

抽屜式真空包裝機

抽屜式真空包裝機

目錄

1	安全性	2
2	避免材質損壞	3
3	環境保護和節省資源	3
4	深入瞭解	4
5	配件	4
6	基本 操作	5
7	使用袋子真空密封	5
8	使用容器真空密封	7
9	烘乾	7
10	清潔和保養	7
11	排除故障	8
12	應用	9
13	廢棄處理	11
14	客戶服務	11

1 安全性

請注意以下的安全須知。

1.1 一般提示說明

- 請仔細閱讀本說明書。
- 請妥善保管本手冊和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本設備於運送途中受損，切勿安裝。

1.2 使用須知

本裝置只可採用內嵌式安裝。
只有具備相關證照的專業人員才能在不使用插頭的情況下連接本裝置。保用範圍不包括因錯誤安裝造成的損壞。

本電器只能用於以下用途：

- 以適合的真空密封袋和容器真空密封食物，以及熱封膜的熱封處理。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內區域。
- 本機可在海拔最高 4000 米以下的環境使用。

1.3 用戶限制

凡年滿 8 歲的孩童，身體、感官或智力不足及缺乏相關操作經驗人士，必須在負責其安全的人員監督下或了解設備安全及相關危險的人員指導下才可使用本機。

請勿讓孩童將本設備當作玩具玩耍。

凡 15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及護理的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離機器及電源線。

1.4 安全使用

警告 – 燒傷風險！

頻繁使用電器且熱封時間過長時，真空處理室裡的熱封條會變得非常燙。

- ▶ 切勿觸碰高溫的熱封條。
- ▶ 請勿讓兒童走近。

警告 – 觸電風險！

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機、高壓清潔機清潔本機。機器損壞或電源線損壞時可能發生危險。
- ▶ 請勿操作受損的設備。
- ▶ 請勿拉扯電源線切斷本機電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若本機或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉保險絲盒的保險絲。
- ▶ 請聯絡客戶服務。→ 頁次11

維修不當可能發生危險。

- ▶ 只許由合資格的專業人員維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠配件維修電器。
- ▶ 若本電器的電線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員更換，以避免發生危險。

警告 – 火災風險！

真空處理室裡的熱封條會變得非常燙。可燃性氣體可能會點燃。

- ▶ 請勿將可燃性液體裝在真空密封袋中進行真空密封處理。
- ▶ 請勿在電器內存放任何可燃性物質或物體。

警告 – 受傷風險！

玻璃蓋上即使只有極小的裂縫，也可能會在連接真空裝置時內爆。

- ▶ 請拔掉產品的插頭或關掉保險絲盒內的斷路器。
- ▶ 聯絡售後服務中心。

錯誤使用真空密封抽屜可能導致受傷。

- ▶ 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密封處理。

警告 – 危害健康的風險！

進行真空處理時，真空處理室和玻璃蓋會變形。玻璃上的保護層可能損壞，玻璃蓋則可能會破裂。

- ▶ 將帶螺旋蓋的罐子、其他質地堅硬的容器以及不會變形的食物放入處理室並關上蓋子進行真空處理時，均不得接觸到蓋子。
- ▶ 質地堅硬的容器以及不會變形的食物不得突出多於80毫米。

⚠ 警告 – 窒息風險！

孩童有可能用包裝膠袋將頭部套住或將自己纏住而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離包裝膠袋。
- ▶ 請勿讓孩童玩耍包裝膠袋。

孩童可能會吸入或吞食小型零件而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。
- ▶ 切勿讓孩童用小型零件玩耍。

2 避免材質損壞

注意！

電器損壞會嚴重影響安全。

- ▶ 每次使用前檢查電器是否完整無損。
- ▶ 檢查玻璃蓋是否完好。
- ▶ 切勿使用損壞的電器。
- ▶ 聯絡售後服務中心。

使用不當會損壞電器。

- ▶ 慢慢地開啟與關上玻璃蓋。
- ▶ 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。
- ▶ 請勿讓任何物品掉落在玻璃蓋上。

使用時將抽屜完全拉出。

使用後，將抽屜完全關上。

真空室中的異物會損壞電器。

- ▶ 關上玻璃蓋之前，檢查真空室中是否有異物。

若密封條位置不正確或受損，會影響電器的功能並可能損壞電器。

- ▶ 檢查玻璃蓋上的密封條是否放置正確。
- ▶ 密封條的接觸表面必須乾淨無殘留物。
- ▶ 請勿使用尖銳或鋒利的物體破壞密封條。
- ▶ 切勿操作密封條受損的電器。
- ▶ 若密封條受損，請聯絡售後服務中心。

使用工具打開玻璃蓋會損壞電器。

- ▶ 若真空密封處理時停電，請等待電源回復。真空處理室中會保持真空狀態。重新啟動真空密封程序。

以過高的溫度水煮所造成的蒸氣溢出可能會導致故障。

- ▶ 只能使用適合真空密封食物的袋子。
- ▶ 請勿使用任何已開封過的包裝袋。
- ▶ 食物應保持在1–8 °C的溫度下進行真空密封處理。
- ▶ 請勿使用最高級別對裝有液體的真空密封袋中進行真空密封處理。使用真空密封級別2。
- ▶ 若發現袋子中有變大的泡泡結構，請進行熱封處理。

3 環境保護和節省資源

3.1 處理廢棄包裝物料

包裝物料符合環保要求且可回收。

- ▶ 請分類處理各組件。

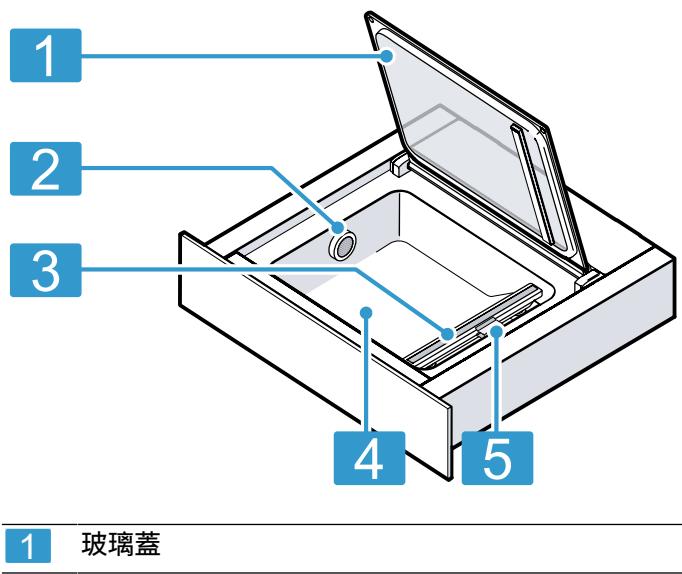
4 深入瞭解

4.1 功能

進行真空密封處理時，會從真空處理室和真空密封袋中抽出空氣。
這樣會令真空處理室形成高度真空狀態。真空密封強度愈高，殘留在真空處理室與真空密封袋裡的空氣則愈少，相對於周圍環境的壓力差也更大。
達到所選擇的真空密封強度時，熱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，造成巨大聲響。此時袋子會突然收縮並封住食物。然後抽屜的玻璃蓋打開。

4.2 電器

可在此查看電器的相關組件一覽。



2	排氣口
3	熱封條
4	真空處理室
5	袋夾

4.3 控制功能

可透過操作元件設定洗碗碟機的所有功能並獲得有關操作狀態的資訊。

符號	代表意義	說明
①	開啟 關掉	開機 關機
↑	真空密封級別	選擇真空密封級別
⏮	熱封時間	選擇熱封時間 提早熱封真空密封袋
▶	啟動	啟動真空密封程序
■	停止	取消真空密封程序
🌀	乾燥	泵乾燥功能
⚠	備註	請參閱錯誤列表

4.4 真空密封級別

真空密封級別1到3可達致不同的真空程度。
真空密封容器時真空程度較低，只適合特定食物。當外部真空處理轉接頭接上時，真空密封抽屜會自動偵測上次啟動的模式。

真空密封級別	1	2	3
使用袋子真空密封	80%	95%	99%
真空密封容器和罐子	50%	76%	90%

5 配件

請使用原廠配件。其適用於您的機器。您可以在此查看機器的配件及其使用一覽。

配件	產品	使用
真空密封處理平台		在真空處理室密封扁平食物時可作為墊高平台。
外接式真空密封轉接頭		真空密封容器和罐子。
瓶蓋		真空密封或封妥罐子。
密封罐轉接頭		將瓶蓋連接到真空軟管。

配件	產品	使用
真空軟管		將外部真空密封轉接頭連接到真空密封容器或瓶蓋上。
真空密封袋	180 x 280毫米 (50個) 240 x 350毫米 (50個)	

5.1 其他配件

可向售後服務中心、專業零售商或網上商店購買其他配件。
我們的小冊子和網頁提供適合電器的各種產品：
www.gaggenau.com

電器所能使用的配件各不相同。購買配件時，請務必提供正確的產品編號（E編號）。
您可以在網上商店或向售後服務中心查詢可用的配件。

其他配件	專門店訂購號碼	售後服務中心訂購號碼
真空密封袋180 x 280毫米 (100個)	BA080670	00578813
真空密封袋240 x 350毫米 (100個)	BA080680	00578814

6 基本操作

6.1 打開機門

DV461適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜下方的凹槽並向外拉出。

6.2 打開機門

DVP221適用：

1. 壓下真空密封抽屜的中間。
✓ 真空密封抽屜會緩緩彈出。
2. 握住真空密封抽屜的邊緣並向外拉出。

6.3 打開機門

DV061適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜的把手並向外拉出。

6.4 關上機門

DV461適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜下方的凹槽並向外拉出。

6.5 關上機門

DVP221適用：

- ▶ 壓下真空密封抽屜的中間並推入。

6.6 關上機門

DV061適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜的把手並推入。

6.7 開機

- ▶ 按下 ①。

6.8 關機

您可以主動關閉暖盤機。若10分鐘未操作電器，電器便會自動關掉。

- ▶ 按下 ①。

7 使用袋子真空密封

使用袋子真空密封的食物可以延長存放時間。可用於醃製食物或進行真空低溫烹調。

7.1 適用的真空密封袋

使用適合的真空密封袋以達到最佳效果。

- 使用隨附於電器的原廠真空密封袋或以配件的方式訂購。
- 這些袋子適用於溫度範圍-40 °C – 100 °C。
 - 此類真空密封袋最佳的熱封時間為級別2。
 - 真空密封袋可用於微波。在放入微波爐中加熱前將袋子刺破。

只能使用適合真空密封食物的袋子。

市面上有售的產品於食物品質、耐熱程度、材料、表面等方面各有不同。真空密封袋的熱封時間會依所製成的材質而有所不同。

- 厚度較薄：熱封級別1
- 較厚材質：熱封級別2以上

使用闊度不超過240毫米的真空密封袋。

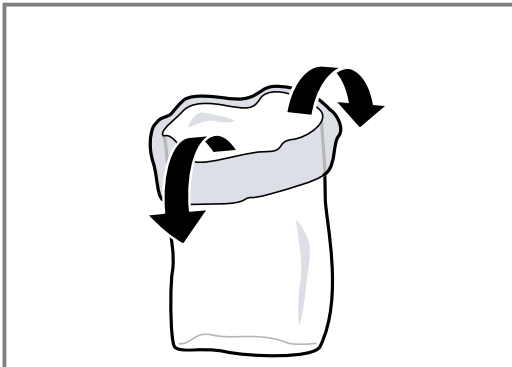
熱封條的長度會限制可使用的真空密封袋大小。

7.2 填充袋子

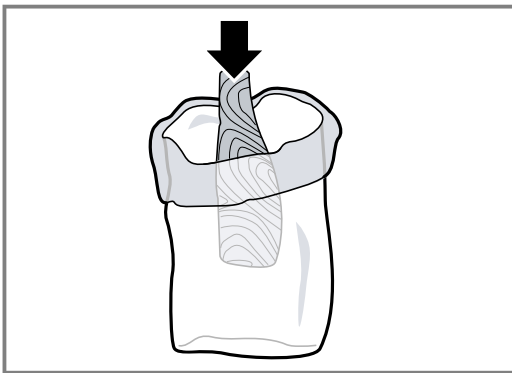
需求

- 袋子的邊緣必須保持乾淨和乾燥。
- 袋子密封處的邊緣附近不得有食物殘渣。

1. 請將袋子邊緣反摺約3厘米。



2. 盡量將放入真空密封袋的各項食物緊鄰放置而非堆疊。



3. 將邊緣反摺部分還原。



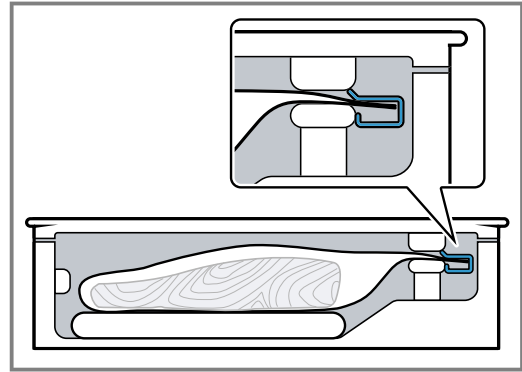
提示：為確保能夠記錄袋子以及經過真空處理的袋中食物，建議您在袋子上標註內容物以及真空處理的日期。

7.3 使用袋子真空密封

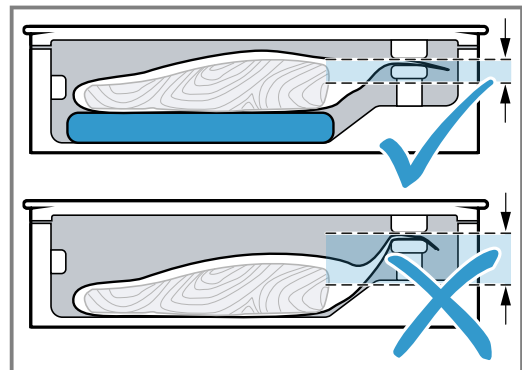
需求：盡量讓食物全程保持在理想的1–8 °C溫度範圍。

- 打開玻璃蓋。
- 將真空密封袋置於真空處理室中並使用袋夾固定。
- 確認排氣口沒有被蓋住，這樣泵才能將空氣抽出來。

- 確認袋子中央與袋子尾端已對齊平放在加熱條上。為了確保熱封接合處完全封妥，請使用袋夾固定。



- 請使用真空密封處理平台以防止袋子滑動。



- 觸碰 以選擇真空密封強度。
- 觸碰 符號以選擇熱封時間。
- 請緊緊關上玻璃蓋並按住約數秒。
- 觸碰 以啟動真空密封程序。
- ✓ 真空密封處理程序隨即啟動。在達到所選值之前，真空密封強度指示燈會逐一閃爍橙色燈號。
- ✓ 熱封處理程序開始。在達到所選級別之前，真空密封強度指示燈會逐一閃爍橙色燈號。
- ✓ 真空密封程序可能需要最多兩分鐘。
- ✓ 過程結束時，真空處理室會進行通風。訊號聲響起。
- 真空密封程序完成後，打開玻璃蓋。
- 警告 – 燒傷風險！**
頻繁使用電器且熱封時間過長時，真空處理室裡的熱封條會變得非常燙。
▶ 切勿觸碰高溫的熱封條。
▶ 請勿讓兒童走近。

從真空處理室中取出已熱封的真空密封袋。

- 真空密封後，檢查袋子上的熱封接合處。
 - 小心地試著拉開接合處。
 - 若接合處分開，請選擇更高的熱封級別。
 - 若接合處變形，下次請選擇較低的熱封強度，或讓電器冷卻。

備註 若連續多次對袋子中的食物進行真空密封處理，熱封條的溫度會逐漸升高。這樣可能會降低熱封接合處的品質。因此在幾次真空密封處理後，請選擇較短的熱封時間，或者在每次處理之間讓電器冷卻兩分鐘左右。

7.4 提早熱封

如果您想包裝易碎的食物並使其具有氣密性，而又不想包裝的內容物太緊貼袋子，請使用此功能。

- 要停止真空密封程序且進行提早熱封，請觸碰 。
- ✓ 電器會一直顯示真空密封強度直到達到該強度為止。
- ✓ 過程結束時，真空處理室會進行通風。
- ✓ 訊號聲響起。

2. 打開玻璃蓋。
 3. 從真空處理室中取出已熱封的真空密封袋。
- 備註** 若要熱封袋子，真空密封抽屜需達到一定程度的真空狀態。
若先觸碰  符號，真空密封抽屜便會將空氣抽出真空處理室，直到達成該程度的真空狀態。接著會熱封袋子。

8 使用容器真空密封

使用容器真空密封的食物可以延長存放時間。

8.1 適用的真空密封容器

使用適合的真空密封容器以達到最佳效果。

只能使用適合真空密封食物的容器。	市面上可買到的產品在食物品質與材質上有所不同。
連接到電器上的真空軟管內徑為3厘米。	若和容器不相符，您可以購買轉接頭。真空容器通常附有轉接頭。

8.2 使用容器真空密封

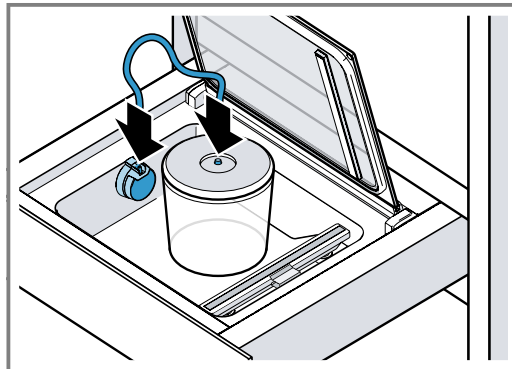
為了將食物保存更久，將其裝入適當真空密封容器中進行真空處理。

1. 打開玻璃蓋。
2. 將真空接轉頭插入出風口。

7.5 取消袋子的真空密封程序

1. 要提早取消真空密封程序，請觸碰 。
✓ 電器會一直顯示真空密封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。
2. 從真空處理室中取出真空密封袋。

3. 請將軟管固定至真空處理轉接頭以及真空密封容器上。



4. 觸碰  以選擇真空密封強度。
5. 觸碰  以啟動真空密封程序。
✓ 真空密封處理程序隨即啟動。在達到所選值之前，真空密封強度指示燈會逐一閃爍橙色燈號。
✓ 真空密封程序可能需要最多兩分鐘。
✓ 指示燈會亮起以顯示真空密封強度，並發出訊號聲。
6. 從容器與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。

備註 若形成較大的泡泡，請取消真空密封程序。→ 頁次 7

8.3 取消容器的真空密封

1. 要提早取消真空密封程序，請觸碰 。
✓ 電器會一直顯示真空密封強度直到達到該強度為止。
2. 從容器與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。

9 烘乾

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

- 若  符號亮起白色燈號，表示可以進行乾燥程序。不過，這時您仍可繼續正常使用本電器。
- 若  符號亮起紅色燈號，則必須執行乾燥程序。

9.1 啟動乾燥功能

備註 您可以在乾燥過程中關閉真空密封抽屜。

1. 請緊緊關上玻璃蓋並按住不放。
2. 觸碰 。
✓ 乾燥開始並需要5到20分鐘。
✓ 程序進行時， 符號閃爍橙色燈號。
✓ 過程結束時，真空處理室會通風並響起訊號聲。
✓ 您現在可以打開玻璃蓋。
3. **備註** 有時候需要多次乾燥程序。若在單次乾燥程序後  亮起紅色燈號且  亮起橙色燈號，則代表泵系統中仍有水氣。
請等候  熄滅。
4. 重新啟動乾燥程序。

10 清潔和保養

為了讓電器長時間保持功能順暢，請仔細清潔和保養。

10.1 清潔產品

您可以在售後服務中心或網上商店購買合適的清潔產品。

注意!

不合適的清潔劑會損壞機器表面。

- ▶ 請勿使用腐蝕性或磨蝕性的清潔劑。
- ▶ 請勿使用酒精含量高的清潔劑。
- ▶ 請勿使用硬質百潔布或清潔海綿。
- ▶ 用溫水清潔時，請勿使用特殊清潔劑。
- ▶ 請遵照清潔說明書，在指定部位使用玻璃清潔劑、玻璃刮刀或不鏽鋼保養劑。
- ▶ 使用前請徹底清洗海綿布。

10.2 清潔本電器**⚠ 警告 – 燒傷風險!**

頻繁使用電器且熱封時間過長時，真空處理室裡的熱封條會變得非常燙。

- ▶ 切勿觸碰高溫的熱封條。
- ▶ 請勿讓兒童走近。

⚠ 警告 – 觸電風險!

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機、高壓清潔機清潔本機。

需求

- 電器已關閉。
 - 確認真空處理室中的密封條已冷卻。
1. 用濕布沾一些中性清潔劑（例如洗潔精加水）進行清潔。
清潔時請確保不會有水或其他液體滲入真空處理室，特別是不會滲入真空泵的排氣口。
切勿用水噴灑本電器的內部或外部。
 2. 電器和配件清潔後請徹底晾乾。

10.3 清潔玻璃前板與玻璃蓋

- ▶ 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。

10.4 清潔不鏽鋼真空密封組件

1. 若有水垢、油脂、澱粉或蛋白等，請立即去除。這類污漬會造成腐蝕。
2. 用水和一些清潔液清潔。
3. 用軟布擦乾。

10.5 清潔塑膠控制面板

- ▶ 請用軟布清潔控制面板。
請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

10.6 清潔熱封條**注意!**

放入洗碗碟機清洗會導致損壞。

- ▶ 切勿使用洗碗碟機清洗電器的部件。

1. 請移除熱封條上剩餘的熱封膜。請移除熱封條上剩餘的熱封膜。
2. 切勿使用具研磨性的清潔劑來清潔熱封條。
3. 用軟布擦乾。

10.7 清潔配件**注意!**

放入洗碗碟機清洗會導致損壞。

- ▶ 切勿使用洗碗碟機清洗電器的部件。

1. 使用海綿布及熱肥皂水依漆面方向清潔。
2. 用軟布擦乾。

11 排除故障

電器上發生的輕微故障，大多可以自行解決。聯絡客戶服務之前，請先利用故障排除資訊嘗試自行解決問題。如此可避免不必要的開銷。

⚠ 警告 – 受傷風險!

維修不當可能發生危險。

- ▶ 唯有合格的專業人員方可維修電器。
- ▶ 若本電器發生故障，請致電客戶服務。
→ 「客戶服務」，頁次11

⚠ 警告 – 觸電風險!

維修不當可能發生危險。

- ▶ 只許由合資格的專業人員維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠配件維修電器。
- ▶ 若本電器的電線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員更換，以避免發生危險。

11.1 功能故障

故障	原因及疑難排解
真空密封程序不會啟動。蓋子關上時 ▶ 仍未顯示。	玻璃蓋上的機門開關遺失或未被電器偵測到。 ▶ 請致電 → 「客戶服務」，頁次11。
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跳脫。 1. 請讓電器靜置至少10分鐘冷卻。 2. 每次真空密封操作之間，應讓電器靜置至少兩分鐘冷卻。 3. 重新啟動真空密封程序。
真空密封程序所需時間越來越長。	泵系統內的濕氣過多。 ▶ 啟動乾燥程序。 → 「啟動乾燥功能」，頁次7

故障	原因及疑難排解
真空密封程序所需時間越來越長。	泵系統的溫度極高。 1. 讓電器冷卻。 2. 重新啟動真空密封程序。
袋子破損，表示真空密封袋中無法保持真空。	食物中的尖銳部分（例如骨頭等）可能會刺破袋子。 1. 檢查袋子有無損壞。 2. 更換袋子。 3. 另外準備一個袋子放置邊緣銳利的食物，這樣就不會損壞袋子。
熱封接口處破損，表示真空密封袋中無法保持真空。	所選擇的熱封時間不適合該種熱封膜套。 ▶ 選擇其他熱封時間。 熱封接合處沾有液體、油脂或碎屑，或有皺褶。 1. 請確認袋子乾燥、無褶痕並完全放置在熱封條上。 2. 更換袋子。 3. 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。 1. 切勿強行打開蓋子。 2. 再次啟動真空密封後立刻取消。 3. 拔下電源插頭。 4. 30秒再重新啟動電器。 5. 觸碰 ① 約五秒以上。 ✓ 本機重設完成。

11.2 顯示屏上的提示說明

故障	原因及疑難排解
① 會在數秒後顯示。	玻璃蓋無法完全關上。 1. 請將玻璃蓋打開然後重新關上。 2. 要執行此操作，一開始請輕輕地按壓玻璃蓋數秒。 玻璃蓋上的密封條並非完全貼合或有損壞。 ▶ 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並非完全關上。 1. 檢查真空密封蓋的位置。 2. 只可使用適當的真空密封容器。 外部真空密封連接處未確實安裝到真空處理室的排風口。 ▶ 檢查真空密封蓋的位置。
泵運作兩分鐘後顯示 ①。	液體會隨著溫度上升而沸騰，這樣無法形成真空狀態。 1. 只能將冷液體真空密封。 2. 若真空處理室是濕的，請先擦乾。 3. 若形成較大的泡泡，請提早熱封真空密封袋。 4. 選擇較低的真空密封級別。
乾燥程序完成後，  與 ① 亮起。	一次乾燥程序並不足夠。 1. 等待 ① 熄滅。 2. 重複執行乾燥程序。 → 「啟動乾燥功能」，頁次7

12 應用

此章節提供了多種菜式的理想烹調設定以及最佳配件和廚具。我們已經將這些建議整合到電器中。

12.1 用於真空低溫烹調的真空密封

您可以使用真空密封抽屜來準備真空低溫烹調用的食物。真空低溫烹調是一種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。

真空密封抽屜可用來熱封處理放在特殊氣密耐熱烹調袋中的食物。

警告 – 危害健康的風險！

真空低溫烹調是一種低溫烹調方式，若未全程依照使用和衛生指示，或會對健康造成不良影響。

- ▶ 只能使用高品質而且絕對新鮮的食物。
- ▶ 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。
- ▶ 務必徹底沖洗水果與蔬菜並削皮。
- ▶ 務必保持工作檯表面和砧板清潔。
- ▶ 使用不同的砧板來處理不同種類的食物。
- ▶ 應儘速準備食物時以避免食材溫度大幅上升。
- ▶ 開始烹調前，請將已真空密封的食物放入雪櫃。
- ▶ 食物經烹調後，請立即食用。食物烹調後請勿再次存放 – 也不要再放入雪櫃。烹調後不適合再重新加熱。

備註

- 使用隨附的真空密封袋進行真空低溫烹調。您可以向我們訂購真空密封袋。
- 請勿直接使用購買時用來裝食物（例如魚片）的袋子烹調。這些袋子均不適合用於真空烹調。
- 放入袋子的各項食物應緊鄰放置而非堆疊。

用於真空低溫烹調的真空密封

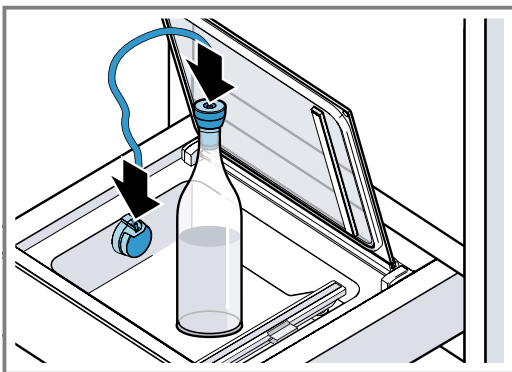
1. 為了讓熱能均勻轉移，進而達到完美的烹調效果，真空密封食物時請使用最高的級別。
2. 烹調食物前，檢查袋子中的真空狀態是否完好。確認時有三個重點：
 - 真空密封袋中無任何空氣。
 - 熱封接合處已完全密封。
 - 真空密封袋中沒有孔洞。不可使用核心溫度探測器。
 - 經過真空密封處理的肉片及魚片沒有互相擠壓堆疊。
 - 真空密封的蔬菜和甜點呈現扁平狀。
3. 若食物放置在真空密封袋中的方式不佳，請裝入新的袋子並且再次真空密封處理。

備註 這些氣體會抑制熱傳導或令食物變質，影響真空壓力下的烹調方式。這些氣體會抑制熱傳導或造成食物變質，影響真空壓力下的烹調方式。

12.2 真空密封玻璃瓶

您還可以使用真空密封抽屜來重新真空密封玻璃瓶，例如煮食油的瓶子。

1. 將排氣口連接到真空密封轉接頭上，讓軟管的排氣口垂直朝上。
2. 將瓶蓋固定至瓶口。
3. 將瓶罐轉接頭固定至瓶蓋上。
4. 拆下真空密封轉接頭上的軟管並固定瓶罐轉接器。



12.5 建議設定

本章節就不同食物建議真空密封級別。請遵守建議真空密封等級與準備食物的專門資訊。真空密封的食物若適當地保存，可更長時間地保持新鮮。越高的真空密封級別，越能保持食物品質、外觀和養分。

5. 觸碰 以選擇真空密封強度。
 - 只使用最低的真空密封強度對瓶子進行真空處理。
 - 請勿真空密封處理任何碳酸液體，例如氣泡酒。
6. 觸碰 以啟動真空密封程序。
 - ✓ 真空密封處理程序隨即啟動。在達到所選值之前，真空密封強度指示燈會逐一閃爍橙色燈號。
 - ✓ 指示燈會亮起以顯示真空密封強度，並發出訊號聲。
7. 從瓶罐轉接頭與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。
8. 將瓶罐轉接頭從瓶蓋上拆下。

12.3 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醃製食物，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。食物在袋子中真空密封時，其細胞氣孔會打開。加入的醃汁就能快速被吸收。這樣便可在較短的時間內產生更濃郁的風味。

12.4 存放和運送食物

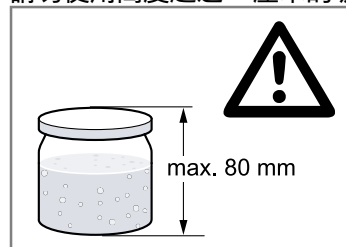
真空密封的食物存放時間更久，此外還有其他優點。

- 由於真空時的低氧環境，剛經過真空密封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密封處理時，較不容易發生凍燒。
- 您可以將食物重新密封於玻璃容器中（例如果醬與醬汁）。
- 真空密封處理能大幅度增加存放時間。
- 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。在真空密封處理中所產生的密封效果意味著不會散發任何多餘的異味，且其味道不會被其他食物吸收。
- 已封妥的真空密封袋或容器非常適合運送液體食物。它們易於處理，能防漏並節省空間。

注意！

過高的容器可能會損壞電器的玻璃蓋。

- ▶ 請勿使用高度超過80厘米的玻璃容器。



備註

- 務必使用堅固耐用並帶螺旋蓋的罐子。
- 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。真空密封後，請檢查是否形成真空狀態。蓋子會向內凹，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，或者很容易便可打開蓋子時，則代表沒有形成真空狀態。請重複真空處理，或使用更適當的帶螺旋蓋的罐子。

備註

- 務必使用新鮮食物。
- 真空密封前，請檢查食物品質。
- 只對冷的食物進行真空密封處理 – 最佳溫度範圍為1 – 8 °C。
- 從最低的建議真空密封級別開始。

- 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。

存放於室溫的食物（20 °C至23 °C）

食物	真空密封級別	建議
烘焙食品	1、2、3	
乾的烘焙食品與餅乾	1	
茶和咖啡	1、2、3	存放於陰暗處
意粉和米飯	2	使用容器真空密封
麵粉和杜蘭小麥粉	1	
無殼堅果	3	存放於陰暗處
乾果	3	
餅乾和薯片	1、2	使用容器真空密封

冷凍過的新鮮食物（-18 °C至-16 °C）或存放於雪櫃的新鮮食物（3 °C至7 °C）

食物	真空密封級別	建議
魚類	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	使用容器真空密封
蔬菜	2	預先刨削與出水
清洗過的綠色蔬菜沙拉	2	使用容器真空密封
香草	1、2	使用容器真空密封
硬的水果	3	
軟的水果	2	使用容器真空密封 建議事先冰凍

13 廢棄處理

13.1 舊機處理

舊機本身含有一些有用的原料，透過環保的方式加以處理可回收再利用。

1. 拔除電源線插頭。
2. 剪斷電源線。
3. 請以環保的方式廢棄本電器。

關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。



本機器已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。
此歐盟指令內容為歐洲地區舊機回收再利用的規定。

14 客戶服務

有關您所在國家／地區的保養期和保養條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、經銷商或本公司網站查詢。
聯絡客戶服務時，需要提供機器的產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。
可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

如需快速重複查看機器資料和客戶服務電話號碼，可將資料加以記錄。

14.1 產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）

可在機器的家電銘牌上查看產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。
打開抽屜時，便可查看具有編號的規格銘板。

目錄

1	安全性	12
2	避免材質損壞	13
3	環境保護和節省能源	13
4	深入瞭解	14
5	配件	14
6	基本操作	15
7	使用袋子真空密封	15
8	使用容器真空密封	17
9	乾燥	17
10	清潔和保養	17
11	排除故障	18
12	應用	19
13	廢棄處理	21
14	客戶服務	21

1 安全性

請注意以下的安全提示說明。

1.1 一般提示說明

- 請仔細閱讀本說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本電器於運送途中受損，請勿連接。

1.2 依規定使用

本電器僅供妥善安裝使用。

只有具備相關證照的專業人員才能在不使用插頭的情況下連接本電器。保固範圍不包括因錯誤安裝造成的損壞。

本電器只能用於以下用途：

- 以適合的真空密封袋和容器真空密封食物，以及熱封膜的熱封處理。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內區域。
- 最高在海拔4000公尺以下。

1.3 使用者限制

凡年滿 8 歲的孩童和身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

凡 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 歲以下的孩童遠離電器及電源線。

1.4 安全使用

警告 – 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。

- ▶ 切勿碰觸高溫的熱封條。
- ▶ 兒童應保持安全距離。

警告 – 觸電風險！

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。

電器損壞或電源線損壞時可能發生危險。

- ▶ 請勿使用受損的電器。
- ▶ 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若電器或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉配電箱中的保險絲。
- ▶ 請聯絡客戶服務。→ 頁次21

不當維修可能導致危險。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。

警告 – 火災風險！

真空處理室裡的熱封條會變得非常燙。可燃性氣體可能會點燃。

- ▶ 請勿將可燃性液體裝在真空密封袋中進行真空密封處理。
- ▶ 請勿在電器內存放任何可燃性材質或物體。

警告 – 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。
- ▶ 請與售後服務中心聯絡。

錯誤使用真空密封抽屜可能導致受傷。

- ▶ 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密封處理。

警告 – 危害健康的風險！

進行真空處理時，真空處理室和玻璃蓋變形。玻璃上的保護層可能損壞且玻璃蓋可能會破裂。

- ▶ 將附螺旋蓋的罐子、其他質地堅硬的容器以及不會變形的食物放入處理室並關上蓋子進行真空處理時，均不得碰觸到蓋子。
- ▶ 質地堅硬的容器以及不會變形的食物不得突出高於80公釐。

⚠ 警告 – 窒息風險！

孩童有可能用包材將頭部套住或將自己纏住而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離包材。
- ▶ 請勿讓孩童將包材當成玩具玩耍。

孩童可能會吸入或吞食小型零件而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。
- ▶ 切勿讓孩童把小型零件當成玩具玩耍。

2 避免材質損壞

注意！

電器損壞會嚴重影響安全。

- ▶ 每次使用前檢查電器是否完整無損壞。
- ▶ 檢查玻璃蓋是否完好。
- ▶ 切勿使用損壞的電器。
- ▶ 請與售後服務中心聯絡。

使用不當會導致電器損壞。

- ▶ 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。
- ▶ 請勿讓任何物品掉落在玻璃蓋上。

使用時將抽屜完全拉出。

使用後，將抽屜完全關上。

真空室中的異物會損壞電器。

- ▶ 關上玻璃蓋之前，檢查真空室中是否有異物。

若密封條位置不正確或受損，會影響電器的功能並可能導致電器受損。

- ▶ 檢查玻璃蓋上的密封條是否放置正確。
- ▶ 密封條的接觸表面必須乾淨無殘留物。
- ▶ 請勿使用尖銳或鋒利的物體破壞密封條。
- ▶ 切勿操作密封條受損的電器。
- ▶ 若密封條受損，請聯絡售後服務中心。

使用工具打開玻璃蓋會導致電器受損。

- ▶ 若真空密封處理時發生停電的情況，請等待電源回復。真空處理室中會保持真空狀態。重新啟動真空密封程序。

以過高的溫度水煮所造成的蒸氣逸出可能會導致故障。

- ▶ 務必使用適合真空密封食物的袋子。
- ▶ 請勿使用任何已開封過的包裝袋。
- ▶ 食物應保持在1–8 °C的溫度下進行真空密封處理。
- ▶ 請勿使用最高級別對裝有液體的真空密封袋中進行真空密封處理。使用真空密封級別2。
- ▶ 若發現袋子中有變大的泡泡結構，請進行熱封處理。

3 環境保護和節省能源

3.1 廢棄包材處理

包材符合環保要求且可回收。

- ▶ 請分類處理各組件。

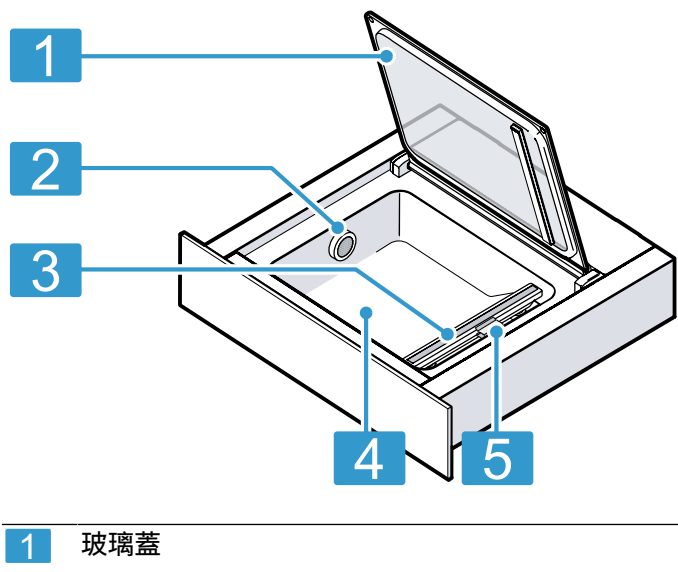
4 深入瞭解

4.1 功能

進行真空密封處理時，會從真空處理室和真空密封袋中抽出空氣。
如此會讓真空處理室中產生高度的真空狀態。真空密封強度愈高，殘留在真空處理室與真空密封袋裡的空氣則愈少，相對於周圍環境的壓力差也更大。
達到所選擇的真空密封強度時，熱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。此時真空密封袋會突然收縮並封住食物。然後抽屜的玻璃蓋打開。

4.2 電器

可在此查看電器的相關組件一覽。



2	排氣口
3	熱封條
4	真空處理室
5	袋夾

4.3 控制功能

可透過操作元件設定洗碗機的所有功能並獲得有關操作狀態的資訊。

符號	代表意義	說明
①	開啟 關閉	開機 關機
↑	真空密封級別	選擇真空密封級別
⏮	熱封時間	選擇熱封時間 提早熱封真空密封袋
▶	啟動	啟動真空密封程序
■	停止	取消真空密封程序
🧹	乾燥	泵浦乾燥功能
⚠	注意事項	請參閱錯誤列表

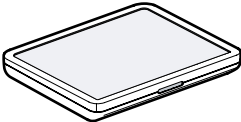
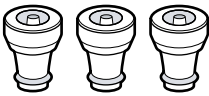
4.4 真空密封級別

真空密封級別1到3可提供不同的真空程度。
真空密封容器時真空程度較低，僅適合特定食物。當外部真空處理轉接頭接上時，真空密封抽屜會自動偵測上次啟動的模式。

真空密封級別	1	2	3
使用袋子真空密封	80%	95%	99%
真空密封容器和罐子	50%	76%	90%

5 配件

請使用原廠配件。其適用於您的機器。您可以在此查看機器的配件及其使用一覽。

配件	產品	用途
真空密封處理平台		在真空處理室扁平食物時可作為墊高平台。
外接式真空密封轉接頭		真空密封容器和罐子。
瓶蓋		真空密封或封妥罐子。
密封罐轉接頭		將瓶蓋連接到真空軟管。

配件	產品	用途
真空軟管		將外部真空密封轉接頭連接到真空密封容器或瓶蓋上。
真空密封袋	180 x 280公釐 (50個) 240 x 350公釐 (50個)	

5.1 其他配件

可向售後服務中心、專業零售商或線上商店購買其他配件。
我們的目錄與線上商店上有許多您電器所需的產品：
www.gaggenau.com

電器所能使用的配件各不相同。購買配件時，請務必提供您電器的正確識別碼（E編號）。
您可以在線上商店或向售後服務中心查詢可用的配件。

其他配件	專賣店訂購編號	售後服務中心訂購編號
真空密封袋180 x 280公釐 (100個)	BA080670	00578813
真空密封袋240 x 350公釐 (100個)	BA080680	00578814

6 基本操作

6.1 打開機門

DV461適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜下方的凹槽並向外拉出。

6.2 打開機門

DVP221適用：

1. 壓下真空密封抽屜的中間。
✓ 真空密封抽屜會緩緩彈出。
2. 握住真空密封抽屜的邊緣並向外拉出。

6.3 打開機門

DV061適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜的把手並向外拉出。

6.4 關閉機門

DV461適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜下方的凹槽並向外拉出。

6.5 關閉機門

DVP221適用：

- ▶ 壓下真空密封抽屜的中間並推入。

6.6 關閉機門

DV061適用：

- ▶ 握住真空密封抽屜的把手並推入。

6.7 開機

- ▶ 按下 ①。

6.8 關機

您可以主動關閉暖盤機。若10分鐘未操作電器，則電器會自動關閉。

- ▶ 按下 ①。

7 使用袋子真空密封

使用袋子真空密封的食物可以延長存放時間。可用於醃製食物或進行真空低溫烹調。

7.1 適用的真空密封袋

使用適合的真空密封袋以達到最佳效果。

- 使用隨附於電器的原廠真空密封袋或以配件的方式訂購。
- 這些真空密封袋適用於-40 °C–100 °C的溫度範圍。
 - 此類真空密封袋最佳的熱封時間為級別2。
 - 真空密封袋可用於微波。在放入微波爐加熱前，請先將袋子刺破。

務必使用適合真空密封食物的袋子。

市面上可買到的產品對於食物品質的影響、耐溫度、材質以及表面上有所不同。真空密封袋的熱封時間會依所製成的材質而有所不同。

- 厚度較薄：熱封級別1
- 較厚材質：熱封級別2以上

使用寬度不超過240公釐的真空密封袋。

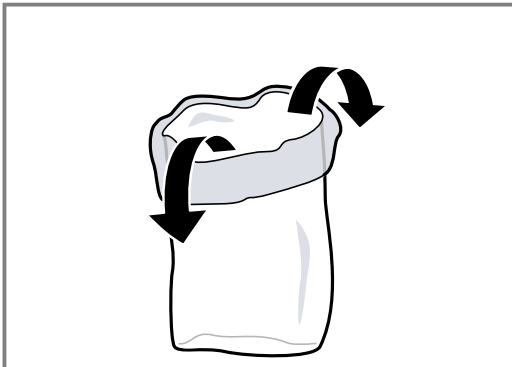
熱封條的長度會限制可使用的真空密封袋大小。

7.2 填充真空密封袋

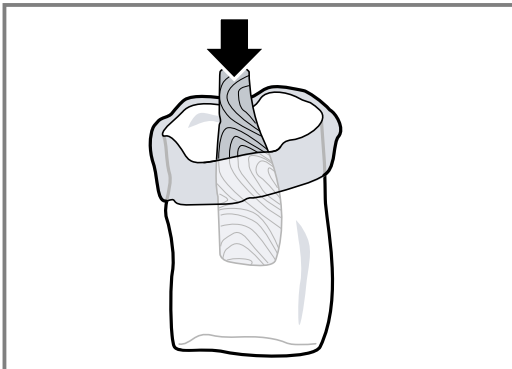
要求

- 袋子的邊緣必須保持乾淨和乾燥。
- 袋子密封處的邊緣附近不得有食物殘渣。

- 請將袋子邊緣反摺約3公分。



- 儘可能將放入真空密封袋的各項食物緊鄰放置而非堆疊。



- 將邊緣反摺部分還原。



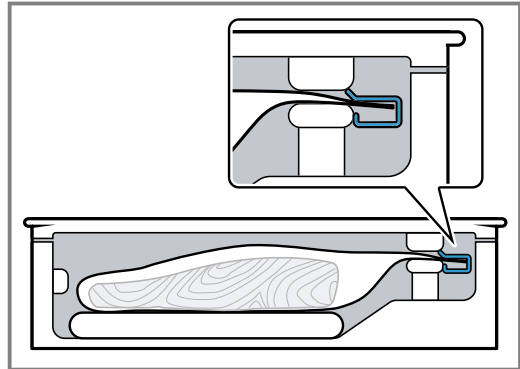
提示：為確保能夠記錄袋子及其中食物的時間，建議您在袋子上標註內容物以及真空處理的日期。

7.3 使用袋子真空密封

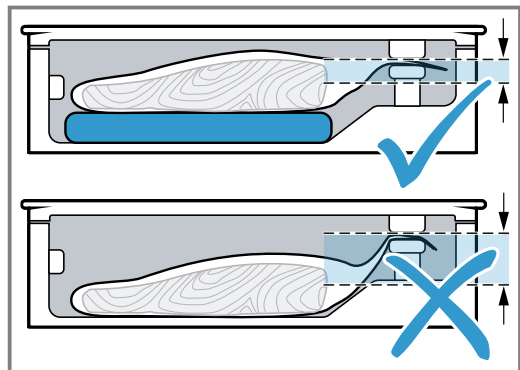
要求：讓食物儘可能全程保持在理想的1–8 °C溫度範圍。

- 打開玻璃蓋。
- 將真空密封袋置於真空處理室中並使用袋夾固定。
- 確認排氣口沒有被遮蔽住，如此泵浦才能將空氣抽出來。

- 確認袋子中央與袋子尾端已對齊平放在加熱條上。為了確保熱封接合處完全封妥，請使用袋夾固定。



- 使用真空密封處理平台以防止袋子滑動。



- 觸碰 以選擇真空密封強度。
- 觸碰 以選擇熱封時間。
- 請緊緊關上玻璃蓋並按住約數秒。
- 觸碰 以啟動真空密封程序。
- ✓ 真空密封處理程序隨即啟動。真空密封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。真空密封強度指示燈會依續閃爍橘色燈號，直到達到所選擇的級別。
- ✓ 真空密封程序可能需要最多兩分鐘。
- ✓ 過程結束時，真空處理室會進行通風。訊號聲響起。
- 真空密封程序完成後，打開玻璃蓋。

- 警告 – 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。

- ▶ 切勿碰觸高溫的熱封條。
- ▶ 兒童應保持安全距離。

從真空處理室中取出已熱封的真空密封袋。

- 真空密封後，檢查袋子上的熱封接合處。
 - 小心地試著拉開接合處。
 - 若接合處分開，請選擇更高的熱封級別。
 - 若接合處變形，下次請選擇較低的熱封強度，或讓電器冷卻。

注意事項：若連續多次對袋子中的食物進行真空密封處理，熱封條的溫度會逐漸升高。這樣可能會降低熱封接合處的品質。因此在幾次真空密封處理後，請選擇較短的熱封時間，或者在每次處理之間讓電器冷卻兩分鐘左右。

7.4 提早熱封

如果您只是想包裝易碎食物並提供氣密性，且包裝的內容物不會緊貼著袋子時，請使用此功能。

- 要停止真空密封程序且進行提早熱封，請觸碰 。
- ✓ 電器會一直顯示真空密封強度直到達到該強度為止。
- ✓ 過程結束時，真空處理室會進行通風。
- ✓ 訊號聲響起。

2. 打開玻璃蓋。
 3. 從真空處理室中取出已熱封的真空密封袋。
- 注意事項：**要熱封袋子時，真空密封抽屜需達到一定程度的真空狀態。
若先觸碰  符號，真空密封抽屜便會將空氣抽出真空處理室，直到達成該程度的真空狀態。接著便會將袋子熱封起來。

8 使用容器真空密封

使用容器真空密封的食物可以延長存放時間。

8.1 適用的真空密封容器

使用適合的真空密封容器以達到最佳效果。

務必使用適合真空密封食物的容器。市面上可買到的產品對於食品品質的影響與材質有所不同。

連接到電器上的真空軟管內徑為3公釐。若和容器不相符，您可以購買轉接頭。真空容器通常附有轉接頭。

8.2 使用容器真空密封

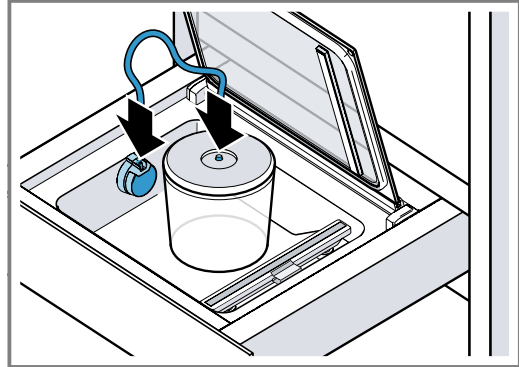
為了將食物保存更久，將其裝入適當真空密封容器中進行真空處理。

1. 打開玻璃蓋。
2. 將真空處理轉接頭插入排氣口。

7.5 取消袋子的真空密封程序

1. 要提早取消真空密封程序，請觸碰 。
✓ 電器會一直顯示真空密封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。
2. 從真空處理室中取出真空密封袋。

3. 請將軟管固定至真空處理轉接頭以及真空密封容器上。



4. 觸碰  以選擇真空密封強度。
 5. 觸碰  以啟動真空密封程序。
✓ 真空密封處理程序隨即啟動。真空密封強度指示燈會依序閃爍橘色燈號，直到達到所選擇的值。
✓ 真空密封程序可能需要最多兩分鐘。
✓ 指示燈會亮起以表示真空密封強度且訊號聲會響起。
 6. 從容器與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。
- 注意事項：**若形成較大的泡泡，請取消真空密封程序。
→ 頁次17

8.3 取消容器的真空密封

1. 要提早取消真空密封程序，請觸碰 。
✓ 電器會一直顯示真空密封強度直到達到該強度為止。
2. 從容器與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。

9 乾燥

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

- 若  符號亮起白燈，表示可以進行乾燥程序。然而此時您仍可依需要繼續正常使用本電器。
- 若  符號亮起紅燈，則必須執行乾燥程序。

9.1 啟動乾燥功能

注意事項：您可以在乾燥過程中關閉真空密封抽屜。

1. 請緊緊關上玻璃蓋並按住不放。
2. 觸碰 。
✓ 乾燥開始並需要5到20分鐘。
✓ 程序進行時， 符號閃爍橘燈。
✓ 過程結束時，真空處理室會進行通風並響起訊號聲。
✓ 現在您可以打開玻璃蓋。
3. **注意事項：**有時候需要進行多次乾燥程序。若在單次乾燥程序後  亮起紅燈且  亮起橘燈，則代表泵浦系統中仍有水氣。
請等候  熄滅。
4. 重新啟動乾燥程序。

10 清潔和保養

為了讓電器長時間保持功能順暢，請仔細進行清潔和保養。

10.1 清潔產品

您可以在售後服務中心或線上商店購買合適的清潔產品。

注意!

不合適的清潔劑會損壞電器表面。

- ▶ 請勿使用腐蝕性或磨蝕性的清潔劑。
- ▶ 請勿使用酒精含量高的清潔劑。
- ▶ 請勿使用硬質百潔布或清潔海綿。
- ▶ 用溫水清潔時，請勿使用特殊清潔劑。
- ▶ 請遵照清潔說明書，在指定部位使用玻璃清潔劑、玻璃刮刀或不鏽鋼保養劑。
- ▶ 使用前請徹底清洗海綿布。

10.2 清潔本電器**⚠ 警告 – 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。

- ▶ 切勿碰觸高溫的熱封條。
- ▶ 兒童應保持安全距離。

⚠ 警告 – 觸電風險!

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。

要求

- 電器已關閉。
 - 確認真空處理室中的密封條已冷卻。
1. 用濕布沾一些中性清潔劑（例如洗碗精加水）進行清潔。
清潔時請確保不會有水或其他液體滲入真空處理室，特別是不會滲入真空泵浦的排氣口。
切勿用水噴灑本電器的內部或外部。
 2. 電器和配件清潔後請徹底晾乾。

10.3 清潔玻璃前板與玻璃蓋

- ▶ 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。

10.4 清潔不鏽鋼真空密封組件

1. 若有水垢、油脂、澱粉或蛋白等，請立即去除。這類污漬會造成腐蝕。
2. 用水和一些清潔液進行清潔。
3. 用軟布將其擦乾。

10.5 清潔塑膠控制面板

- ▶ 請用軟布清潔控制面板。
請勿使用可能會導致刮傷的研磨海綿或玻璃刮刀。

10.6 清潔熱封條**注意!**

放入洗碗機清洗會導致損壞。

- ▶ 切勿使用洗碗機清洗電器的部件。

1. 請移除熱封條上剩餘的熱封膜。
2. 切勿使用具研磨性的清潔劑來清潔熱封條。
3. 用軟布將其擦乾。

10.7 清潔配件**注意!**

放入洗碗機清洗會導致損壞。

- ▶ 切勿使用洗碗機清洗電器的部件。

1. 使用海綿布及熱肥皂水依漆面方向清潔。
2. 用軟布將其擦乾。

11 排除故障

電器上發生的輕微故障，大多可以自行解決。聯絡客戶服務之前，請先利用故障排除資訊嘗試自行解決問題。此舉可避免不必要的開銷。

⚠ 警告 – 受傷風險!

不當維修可能導致危險。

- ▶ 唯有合格的專業人員方可維修電器。
- ▶ 若本電器發生故障，請致電客戶服務。
→ 「客戶服務」，頁次21

⚠ 警告 – 觸電風險!

不當維修可能導致危險。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。

11.1 功能故障

故障	原因及疑難排解
真空密封程序不會啟動。蓋子關上時 ▶ 仍未顯示。	玻璃蓋上的機門開關遺失或未被電器偵測到。 ▶ 請致電 → 「客戶服務」，頁次21。
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跳脫。 1. 讓電器靜置至少10分鐘冷卻。 2. 每次真空密封操作之間，應讓電器靜置至少兩分鐘冷卻。 3. 重新啟動真空密封程序。
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。 ▶ 啟動乾燥程序。 → 「啟動乾燥功能」，頁次17

故障	原因及疑難排解
真空密封程序所需時間越來越長。	泵浦系統溫度極高。 1. 讓電器冷卻。 2. 重新啟動真空密封程序。
袋子破損，表示真空密封袋中無法保持真空。	食物中的尖銳部分（例如骨頭等）可能會刺破袋子。 1. 檢查袋子是否受損。 2. 更換袋子。 3. 另外準備一個袋子放置邊緣銳利的食物，這樣就不會造成袋子受損。
熱封接口處破損，表示真空密封袋中無法保持真空。	所選擇的熱封時間不適合該種熱封膜套。 ▶ 選擇其他熱封時間。 熱封接合處沾有液體、油脂或碎屑，或是有皺褶。 1. 請確認袋子乾燥、無皺褶並且完全放置在熱封條上。 2. 更換袋子。 3. 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。 1. 切勿強行打開蓋子。 2. 再次啟動真空密封後立刻取消。 3. 拔下電源插頭。 4. 30秒再重新啟動電器。 5. 觸碰 ① 約五秒以上。 ✓ 本機重設完成。

11.2 顯示螢幕上的提示說明

故障	原因及疑難排解
① 會在數秒後顯示。	玻璃蓋無法確實關上。 1. 請將玻璃蓋打開並重新關上。 2. 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。 1. 檢查真空密封蓋的位置。 2. 務必使用適當的真空密封容器。 外部真空密封連接處未確實安裝到真空處理室的排風口。 ▶ 檢查真空密封蓋的位置。
泵浦運轉兩分鐘後顯示 ①。	液體會隨著溫度上升而沸騰，如此一來無法形成真空狀態。 1. 只能對冷的液體進行真空密封處理。 2. 若真空處理室是濕的，請先擦乾。 3. 若形成較大的泡泡，請提早熱封真空密封袋。 4. 選擇較低的真空密封級別。
乾燥程序完成後，  與 ① 亮起。	只進行一次乾燥程序仍然不足。 1. 等待 ① 熄滅。 2. 重複執行乾燥程序。 → 「啟動乾燥功能」，頁次17

12 應用

此章節提供了多種餐點的理想烹調設定以及最佳配件和器皿。我們已經將這些建議整合到電器中。

12.1 用於真空低溫烹調的真空密封

您可以使用真空密封抽屜來準備真空低溫烹調用的食物。真空低溫烹調是一種50-95 °C之間以及100%蒸氣的低溫下、或以隔水加熱方式在「真空狀態下」烹調的一種方法。真空密封抽屜可用來熱封處理放在特殊氣密且耐熱烹調袋中的食物。

⚠ 警告 – 危害健康的風險！

真空低溫烹調是一種低溫烹調方式，若未全程依照使用和衛生指示，則容易對健康造成不良影響。

- ▶ 務必使用高品質且絕對新鮮的食物。
- ▶ 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、魚等重點食物時請格外仔細。
- ▶ 務必徹底沖洗水果與蔬菜並削皮。
- ▶ 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材。
- ▶ 應儘速準備食物時以避免食材溫度大幅上升。
- ▶ 開始烹調前，請將已真空密封的食物放入冰箱。
- ▶ 食物經烹調後，請立即食用。食物烹調後請勿再次存放一也不要再放入冰箱。不適合再重新加熱。

注意事項

- 使用隨附的真空密封袋進行真空低溫烹調。您可以向我們訂購真空密封袋。
- 請勿直接使用購買時用來裝食物（例如魚片）的袋子進行烹調。這類袋子均不適合用於真空低溫烹調。
- 放入袋子的各項食物應緊鄰放置而非堆疊。

用於真空低溫烹調的真空密封

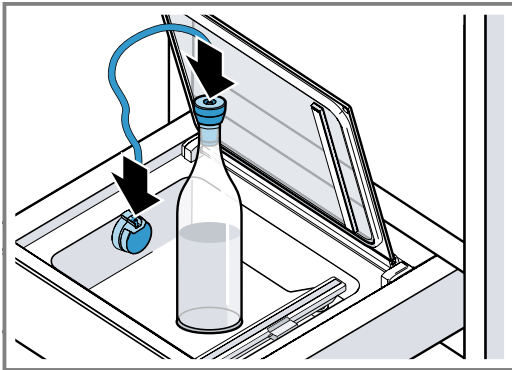
1. 為了讓熱能可以均勻轉移進而達到完美的烹調效果，真空密封食物時請使用最高的級別。
2. 烹調食物前，請確認袋子中的真空狀態是否完好。確認時有三個重點：
 - 真空密封袋中無任何空氣。
 - 熱封接合處完全密封。
 - 真空密封袋中沒有孔洞。不得使用核心溫度探針。
 - 真空密封在一起的肉片及魚片沒有彼此相擠壓。
 - 真空密封的蔬菜和甜點呈現扁平狀。
3. 若食物放置在真空密封袋中的方式不佳，請裝入新的袋子並且再次進行真空密封處理。

注意事項： 為了避免食物（例如蔬菜類）逸出氣體，真空密封食物到烹調不得超過一天。這些氣體會抑制熱傳導或造成食物變質，影響真空壓力下的烹調方式。

12.2 真空密封玻璃罐

您也可以使用真空密封抽屜對料理油罐等玻璃罐進行真空處理，然後重新密封。

1. 將排氣口連接到真空密封轉接頭上，讓軟管的排氣口垂直朝上。
2. 將瓶蓋固定至瓶罐開口處。
3. 將瓶罐轉接頭固定至瓶蓋上。
4. 拆下真空密封轉接頭上的軟管並固定瓶罐轉接器。



5. 觸碰  以選擇真空密封強度。
 - 務必以最低的真空密封強度對瓶罐進行真空處理。
 - 請勿對氣泡酒等碳酸飲料進行真空密封處理。
6. 觸碰  以啟動真空密封程序。
 - ✓ 真空密封處理程序隨即啟動。真空密封強度指示燈會繼續閃爍橘色燈號，直到達到所選擇的值。
 - ✓ 指示燈會亮起以表示真空密封強度且訊號聲會響起。
7. 從瓶罐轉接頭與外部真空處理轉接頭上拆下軟管。
8. 將瓶罐轉接頭從瓶蓋上拆下。

12.3 快速醃製與調味

您可以使用真空密封袋來快速醃製肉類與蔬菜水果等，或為其增添風味。

傳統醃製食物的方式通常較費時且不易入味。食物在袋子中真空密封時，其細胞氣孔會打開。加入其中的醃汁就能快速被吸收。如此便可在更短的時間內產生更濃厚的味道。

12.4 存放和運送食物

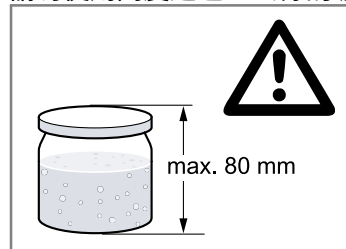
真空密封的食物存放時間更久，此外還有其他優點。

- 由於真空時的低氧環境，剛經過真空密封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密封處理時，較不容易發生凍燒。
- 您可以將食物重新密封於玻璃容器中（例如果醬與醬汁）。
- 真空密封處理能大幅度增加存放時間。
- 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。在真空密封處理中所產生的氣密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。
- 已封妥的真空密封袋或容器非常適合運送液體食物。它們易於處理，能防漏且節省空間。

注意！

太高的玻璃容器可能會損壞電器的玻璃蓋。

- ▶ 請勿使用高度超過80公分的玻璃容器。

**注意事項**

- 務必使用堅固耐用且附螺旋蓋的罐子。
- 只能用手旋緊容器。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。真空密封後，請檢查是否形成真空狀態。蓋子會向內凹，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噠聲，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。

12.5 建議設定

本節提供不同食物的建議真空密封級別。請遵照建議的真空密封強度以及食物準備相關的特定資訊。

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。越高的真空密封級別，越能保持食物品質、外觀和養分。

注意事項

- 務必使用新鮮的食物。

- 真空密封前，請檢查食物品質。
- 只對冷的食物進行真空密封處理 – 最佳溫度範圍為1 – 8 °C。
- 從建議的最低真空密封級別開始。
- 從存放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。

存放於室溫的食物 (20 °C至23 °C)

食物	真空密封級別	建議
烘焙食物	1、2、3	
乾的烘焙食品與餅乾	1	
茶與咖啡	1、2、3	存放於陰暗處
義大利麵與米	2	使用容器真空密封
麵粉與粗粒小麥粉	1	
無殼堅果	3	存放於陰暗處
乾燥水果	3	
餅乾與馬鈴薯片	1、2	使用容器真空密封

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)

食物	真空密封級別	建議
魚類	3	
禽肉	3	
肉類	3	
整條香腸	3	
切片香腸	3	
硬質乳酪	3	
軟質乳酪	2	使用容器真空密封
蔬菜	2	事先削皮並汆燙
清洗過的綠色蔬菜沙拉	2	使用容器真空密封
藥草	1、2	使用容器真空密封
硬的水果	3	
軟的水果	2	使用容器真空密封 建議事先冷凍

13 廢棄處理

13.1 舊電器處理

舊電器在經由合乎環保的標準處理後，可以回收有價值的原材料。

1. 拔除電源線插頭。
2. 剪斷電源線。
3. 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。

關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。



本機已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。
該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

14 客戶服務

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。
聯絡客戶服務時，需要提供電器的產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。
可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址：
<https://www.gaggenau.com.tw/for-owners/downloads>

14.1 產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）

可在電器的規格銘板上查看產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。
打開抽屜時，便可查看具有編號的規格銘板。

如需快速重複查看電器資料和客戶服務電話號碼，可記下資料。



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001782490 zh-hk, zh-tw (030829)