

VACUUM-SEALING DRAWER

Cajón de envasado al vacío

Gaveta de selagem a vácuo

DVP221 DV461 DV061

Índice

1	Seguridad	2	8	Envasar al vacío en un recipiente	8
2	Evitar daños materiales	3	9	Secar	9
3	Protección del medio ambiente y ahorro	4	10	Cuidados y limpieza	9
4	Familiarizándose con el aparato	4	11	Solucionar pequeñas averías	10
5	Accesorios	5	12	Así se consigue	11
6	Manejo básico	6	13	Eliminación	14
7	Envasado al vacío en bolsas	6	14	Servicio de Asistencia Técnica	14

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para envasar al vacío alimentos en bolsas y recipientes de vacío adecuados, así como para termosellar láminas
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado.

- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

→ *Página 14*

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho. Los vapores inflamables pueden incendiarse.

- ▶ No envasar al vacío líquidos inflamables en la bolsa de vacío.
- ▶ No depositar materiales ni objetos inflamables en el interior del aparato.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las grietas más pequeñas en la cubierta de vidrio pueden provocar que esta implote por el vacío adyacente.

- ▶ Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Un mal uso del cajón de envasado al vacío puede causar lesiones.

- ▶ No introducir ningún tubo conectado al aparato en ningún orificio del cuerpo.

- ▶ No envasar al vacío animales vivos.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!**

En el envasado al vacío, la cámara de vacío y la cubierta de vidrio se deforman debido al elevado vacío generado. La capa protectora del vidrio puede resultar dañada y la cubierta de vidrio puede estallar.

- ▶ Los botes de cristal con tapa y otros envases rígidos, así como los alimentos indeformables, que se vayan a envasar al vacío en la cámara con la tapa cerrada, no deben tocar esta tapa.
- ▶ Los envases rígidos y los alimentos indeformables no deben exceder una altura máxima de 80 mm.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN

Los daños en el aparato pueden influir considerablemente en la seguridad.

- ▶ Comprobar si existen daños en el aparato antes de cada uso.
- ▶ Comprobar que la cubierta de vidrio esté en perfecto estado.
- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

La falta de atención a la hora de usar el aparato puede provocar daños en este.

- ▶ Abrir y cerrar lentamente la cubierta de vidrio.
- ▶ No colocar objetos sobre la cubierta de vidrio.
- ▶ No utilizar el aparato como superficie de trabajo o de apoyo.
- ▶ Evitar que se caiga ningún objeto sobre la cubierta de vidrio.
- ▶ Extraer el cajón por completo al usarlo.

- ▶ Cerrar el cajón por completo después de usarlo.

El aparato puede resultar dañado si se cuelan cuerpos extraños en la cámara de vacío.

- ▶ Antes de cerrar la cubierta de vidrio, comprobar que no haya ningún cuerpo extraño dentro de la cámara de vacío.

Si la junta está mal colocada o dañada, afectará al funcionamiento del aparato y este puede resultar dañado.

- ▶ Comprobar el ajuste correcto de la junta de la cubierta de vidrio.
- ▶ La superficie de contacto de la junta debe estar limpia y libre de cuerpos extraños.
- ▶ Evitar daños en la junta debidos a objetos puntiagudos o afilados.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta defectuosa.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente si la junta está defectuosa.

Si se abre la cubierta de vidrio usando herramientas, el aparato podría resultar dañado.

- ▶ Si se produce un corte en el suministro eléctrico durante el proceso de vacío, esperar a que se restablezca el suministro eléctrico. El vacío se mantiene dentro de la cámara. Iniciar de nuevo el proceso de vacío.

El vapor que se escapa debido a la ebullición a temperaturas demasiado elevadas puede producir fallos de funcionamiento.

- ▶ Utilizar solo bolsas adecuadas para el envasado al vacío.

- ▶ No utilizar paquetes de ventas que ya estén abiertos.
- ▶ Trabajar el producto de envasado con una temperatura inicial en el rango de 1 a 8 °C.
- ▶ No envasar al vacío líquidos en la bolsa de vacío con el nivel más alto. Utilizar el nivel de vacío 2.
- ▶ Termosellar tempranamente la bolsa si se nota que aumenta notablemente la formación de burbujas. La humedad puede deteriorar el aparato.
- ▶ El aparato no debe utilizarse para almacenar alimentos o bebidas. La humedad de los alimentos puede causar daños por corrosión.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

4 Familiarizándose con el aparato

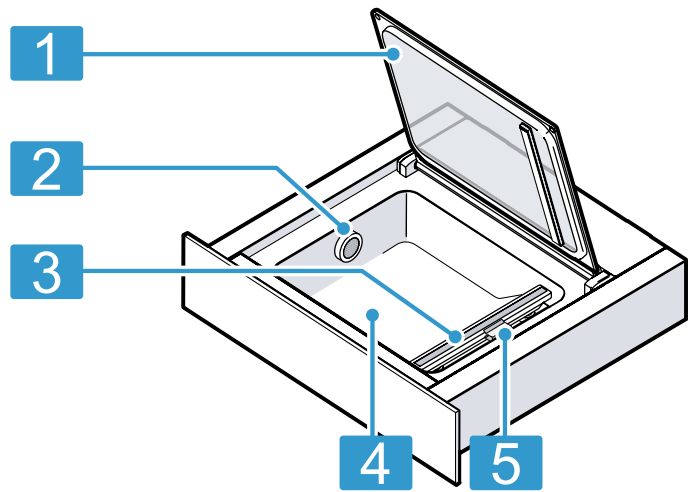
4.1 Función

Durante el proceso de vacío se bombea aire fuera de la cámara de vacío y de la bolsa.

Para ello, se genera gran cantidad de baja presión en la cámara. Cuanto mayor es el nivel de vacío, menos aire queda en la cámara y en la bolsa y mayor es la diferencia de presión con respecto al entorno.

Si se alcanza el nivel de vacío seleccionado, la barra de termosellado se presiona contra la barra de silicona de la cubierta de vidrio. De esta forma, la bolsa queda sellada.

Transcurrido un breve tiempo de enfriamiento, el aire fluye de nuevo en la cámara con un ruido fuerte. De este modo, la bolsa se contrae de repente y el alimento queda encerrado dentro. A continuación, se abre la cubierta de vidrio del cajón.



1	Cubierta de vidrio
2	Salida de aire
3	Barra de termosellado
4	Cámara de vacío
5	Pinza para bolsas

4.2 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.

4.3 Mandos

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.

Símbolo	Interpretación	Explicación
ⓘ	Conexión Desconexión	Encender el aparato Apagar el aparato

Símbolo	Interpretación	Explicación
	Nivel de vacío	Seleccionar el nivel de vacío
	Tiempo de termosellado	Seleccionar el tiempo de termosellado Sellar la bolsa de vacío antes de tiempo
	Inicio	Iniciar el proceso de vacío
	Parada	Cancelar el proceso de vacío
	Secado	Ejecutar el secado de la bomba
	Nota	Prestar atención a la tabla de averías

4.4 Niveles de vacío

Los niveles de vacío del 1 al 3 generan distintos grados de vacío.

Los grados de vacío bajos son adecuados para envasar en recipientes y también para determinados alimentos. Al colocar el adaptador de vacío externo, el cajón de envasado al vacío detecta automáticamente qué modo se ha activado.

Niveles de vacío	1	2	3
Envasado al vacío en bolsas	80 %	95 %	99 %
Envasado al vacío en recipientes y botellas	50 %	75 %	90 %

5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están pensados para este aparato. Aquí se muestra una vista general sobre los accesorios del aparato y su utilización.

Accesorios	Característica	Uso
Soporte elevador para envasado al vacío		Sirve de apoyo para los productos de envasado al vacío planos dentro de la cámara.
Adaptador de vacío externo		Envasar al vacío botellas o recipientes de vacío adecuados.
Tapones de botellas		Envasar botellas al vacío y cerrarlas.
Adaptador para botellas		Conectar el tapón con el tubo de vacío.
Tubo de vacío		Conectar el adaptador de vacío externo con el recipiente de vacío o con el tapón de botella.
Bolsa de vacío	180 x 280 mm (50 unidades) 240 x 350 mm (50 unidades)	

5.1 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:

www.gaggenau.com

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Número de pedido de comercios especializados	Número de pedido del Servicio de Atención al Cliente
Bolsa de vacío 180 x 280 mm (100 unidades)	BA080670	00578813
Bolsa de vacío 240 x 350 mm (100 unidades)	BA080680	00578814

6 Manejo básico

6.1 Abrir el aparato

Para DV461:

- ▶ Agarrar el cajón de envasado al vacío por la curvatura inferior y extraerlo.

6.2 Abrir el aparato

Para DVP221:

1. Presionar la parte central del frontal del cajón.
 - ✓ El cajón de envasado al vacío salta ligeramente hacia afuera.
2. Agarrar el cajón de envasado al vacío por el borde y extraerlo del todo.

6.3 Abrir el aparato

Para DV061:

- ▶ Agarrar el cajón de envasado al vacío por el asa y extraerlo del todo.

6.4 Cerrar la puerta del aparato

Para DV461:

- ▶ Agarrar el cajón de envasado al vacío por la curvatura inferior y empujarlo hacia atrás.

6.5 Cerrar la puerta del aparato

Para DVP221:

- ▶ Pulsar el cajón de envasado al vacío en el centro y empujarlo hacia atrás.

6.6 Cerrar la puerta del aparato

Para DV061:

- ▶ Agarrar el cajón de envasado al vacío por el asa y empujarlo hacia atrás.

6.7 Encender el aparato

- ▶ Pulsar .

6.8 Apagar el aparato

Si no se utiliza el aparato durante 10 minutos, este se apagará automáticamente.

- ▶ Pulsar .

7 Envasado al vacío en bolsas

Los alimentos envasados al vacío en la bolsa tienen una mayor vida útil. Es posible marinar alimentos o prepararlos para la cocción al vacío.

7.1 Bolsa de vacío adecuada

Utilizar una bolsa de vacío adecuada para lograr un resultado óptimo.

Utilizar la bolsa de vacío original, que viene con el aparato o que puede pedirse como recambio.

- Estas bolsas están diseñadas para un rango de temperatura de entre -40 °C y 100 °C.
- El tiempo óptimo de termosellado para estas bolsas es el nivel 2.
- Las bolsas son aptas para microondas. Pinchar la bolsa antes de calentarla en el microondas.

Utilizar exclusivamente bolsas que sean adecuadas para el envasado al vacío de alimentos.

Los productos disponibles en el mercado se diferencian en cuanto a la aptitud para uso alimentario, resis-

tencia a la temperatura, material y superficie. El tiempo de termosellado de la bolsa de vacío siempre dependerá del material de la misma.

- Bolsa desechable: nivel de termosellado 1
- Material grueso: nivel de termosellado 2 o superior

Por ello, utilizar bolsas con un ancho máximo de 240 mm.

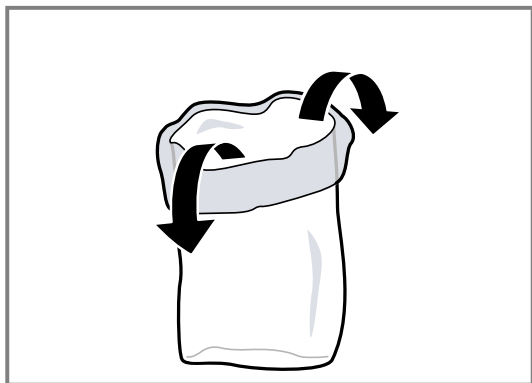
La longitud de la barra de termosellado limita la medida de la bolsa de vacío que se puede utilizar.

7.2 Llenar la bolsa

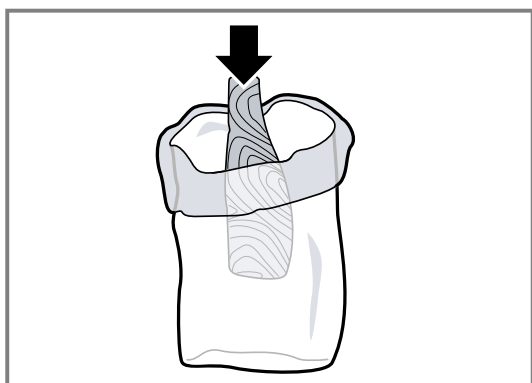
Requisitos

- El borde de la bolsa debe estar limpio y seco.
- No queden restos de alimentos en el borde de la bolsa, en la zona de la soldadura.

1. Volcar el borde de la bolsa unos 3 cm hacia fuera.



2. Colocar los alimentos en la bolsa de vacío uno al lado de otro.



3. Volver a colocar el borde de la bolsa.



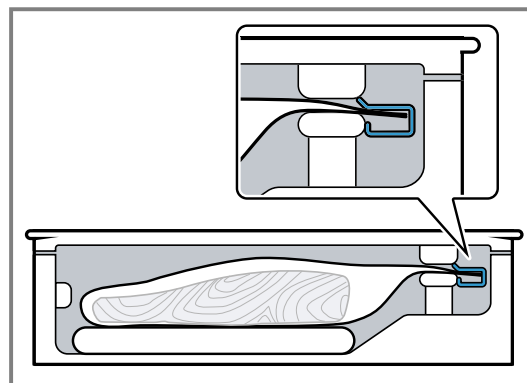
Consejo: Para distinguir las bolsas y los alimentos envasados al vacío que contienen, anotar en la bolsa la fecha de envasado y el contenido de la misma.

7.3 Envasar al vacío en bolsas

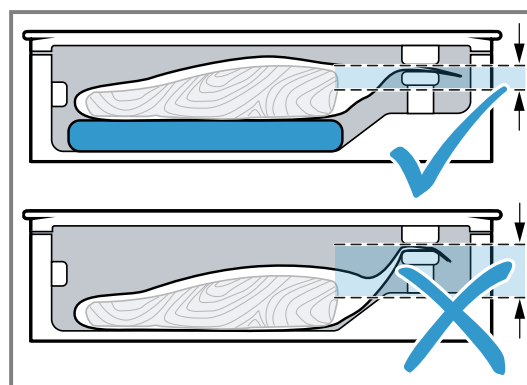
Requisito: La temperatura de salida del alimento se encuentra idealmente en el rango de 1 a 8 °C.

1. Abrir la cubierta de vidrio.
2. Colocar la bolsa de vacío en la cámara y cerrarla con la pinza.
3. Asegurarse de que la salida de aire queda al descubierto para que la bomba pueda extraer el aire fuera de la cámara.
4. Asegurarse de que la bolsa quede centrada y que los extremos de la misma estén totalmente superpuestos sobre la barra de termosellado. Con el fin de

obtener un sellado debidamente cerrado, cerrar la bolsa con las pinzas.



5. Utilizar un soporte elevador para que no se deslice la bolsa.



6. Para seleccionar el nivel de vacío, pulsar el símbolo $\updownarrow$.
7. Para seleccionar el tiempo de termosellado, pulsar el símbolo $\square$.
8. Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetarla durante algunos segundos.
9. Para iniciar el proceso de vacío, pulsar el símbolo $\blacktriangleright$.
 - ✓ Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta alcanzar el valor seleccionado.
 - ✓ Se inicia el proceso de termosellado. Los indicadores de los niveles de termosellado parpadean sucesivamente en naranja hasta que se alcanza el valor seleccionado.
 - ✓ El proceso de vacío puede durar hasta 2 minutos.
 - ✓ La cámara se ventila al final del proceso. Suena un tono de aviso.
10. Cuando finalice el proceso de vacío, abrir la cubierta de vidrio.
11. **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado.
 - ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
 Sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.
12. Comprobar el sellado de la bolsa después del envasado al vacío.
 - ▶ Separar la soldadura con cuidado.
 - ▶ Si la soldadura no se mantiene cerrada, seleccionar un nivel de termosellado superior.

- ▶ Si la soldadura se deforma, seleccionar un nivel de termosellado más bajo o dejar que el aparato se enfríe.

Nota: Si se envasan al vacío varios alimentos de forma seguida, la barra de termosellado se calienta cada vez más. Esto puede disminuir la calidad del sellado. Después de algunos procesos de vacío, seleccionar un tiempo de termosellado más bajo o dejar que el aparato se enfríe durante aproximadamente 2 minutos entre cada proceso.

7.4 Sellar antes de tiempo

Utilizar esta función si se desea empaquetar alimentos perecederos en una bolsa solo de forma hermética, sin que la bolsa quede demasiado ajustada al contenido.

- 1. Para finalizar el proceso de vacío y sellar la bolsa antes de tiempo, pulsar el símbolo □.
- ✓ El aparato muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.
- ✓ La cámara se ventila al final del proceso.
- ✓ Suena un tono de aviso.

8 Envasar al vacío en un recipiente

Los alimentos envasados al vacío en un recipiente tienen una mayor vida útil.

8.1 Recipiente de envasado al vacío adecuado

Utilizar un recipiente de vacío adecuado para lograr un resultado óptimo.

Utilizar exclusivamente recipientes que sean adecuados para el envasado al vacío de alimentos.	Los productos disponibles en el mercado se diferencian en cuanto a la aptitud para uso alimentario y el material.
El diámetro interior del tubo de vacío que se remite adjunto a este aparato es de 3 mm.	Para que el tubo encaje, necesitará en algún momento un adaptador para su recipiente. Con frecuencia, estos adaptadores vienen incluidos con el recipiente de envasado al vacío.

8.2 Envasar al vacío en un recipiente

Permite envasar al vacío alimentos en un recipiente adecuado para alargar el tiempo de conservación.

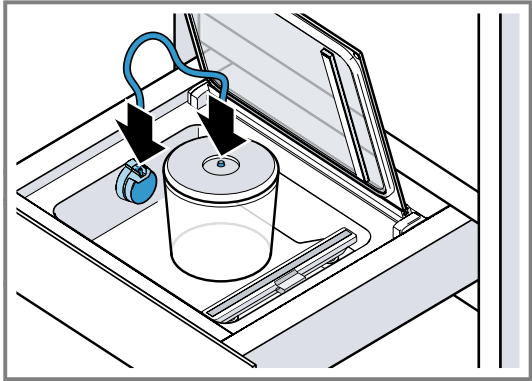
- 1. Abrir la cubierta de vidrio.
- 2. Conectar el adaptador de envasado al vacío a la salida de aire.

- 2. Abrir la cubierta de vidrio.
 - 3. Sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.
- Nota:** Para sellar las bolsas, el cajón de envasado al vacío requiere un determinado grado de vacío. Si se toca antes □, el cajón de envasado al vacío bombea aire de la cámara hasta alcanzar dicho grado. A continuación, se sella la bolsa.

7.5 Cancelar el proceso de vacío en la bolsa

- 1. Para cancelar el proceso de vacío antes de tiempo, pulsar el símbolo ■.
- ✓ El aparato muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.
- ✓ La bolsa no se sella.
- ✓ La cámara se ventila y la tapa se abre ligeramente.
- ✓ Suena un tono de aviso.
- 2. Retirar la bolsa de vacío de la cámara.

- 3. Fijar el tubo al adaptador de envasado al vacío y al recipiente de envasado al vacío.



- 4. Para seleccionar el nivel de vacío, pulsar el símbolo ▴.
- 5. Para iniciar el proceso de vacío, pulsar el símbolo ►.
- ✓ Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta alcanzar el valor seleccionado.
- ✓ El proceso de vacío puede durar hasta 2 minutos.
- ✓ El nivel de vacío alcanzado se ilumina y suena un tono de aviso.
- 6. Soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío externo.

Nota: Cancelar el proceso de vacío si se forman muchas burbujas. → *Página 8*

8.3 Cancelar el envasado al vacío en un recipiente

- 1. Para cancelar el proceso de vacío antes de tiempo, pulsar el símbolo ■.
- ✓ El aparato muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.
- 2. Soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío externo.

9 Secar

Durante el envasado al vacío de alimentos, se produce una pequeña cantidad de agua en el sistema de bomba de vacío.

Este efecto es mayor cuando se envasan al vacío líquidos o alimentos muy húmedos. Por este motivo, el aparato dispone de una función de secado que elimina la humedad acumulada en la bomba.

- Si este símbolo  se ilumina en blanco, se recomienda ejecutar un proceso de secado. Aún así, en ese momento se puede seguir utilizando el aparato de forma normal.
- Si el símbolo  se ilumina en rojo, se debe ejecutar un proceso de secado.

9.1 Inicio de secado

Nota: Durante el secado el cajón de envasado al vacío se puede cerrar.

1. Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetar.
2. Pulsar .
- ✓ Se inicia el secado, que dura entre 5 y 30 minutos.
- ✓ Durante el proceso,  parpadea en naranja.
- ✓ La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso.
- ✓ Se puede abrir la cubierta de vidrio.
3. **Nota:** En algún momento puede que un solo proceso de secado no sea suficiente. Si tras un proceso de secado se iluminan  en rojo y ① en naranja, es porque sigue habiendo humedad en el sistema de bomba.
4. Esperar hasta que ① se apague.
5. Iniciar de nuevo el proceso de secado.

10 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

10.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.
- ▶ Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

10.2 Limpiar el aparato

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado.

- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Requisitos

- El aparato está desconectado.
 - La barra de termosellado de la cámara de vacío está fría.
1. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua. Durante la limpieza, asegurarse de que no penetra agua ni ningún otro líquido dentro de la cámara de vacío y, especialmente, dentro de la salida de aire de la bomba de vacío.
No vaporizar nunca agua por dentro o por fuera del aparato.
 2. Después de la limpieza, dejar que el electrodoméstico y los accesorios se sequen por completo.

10.3 Limpiar el frontal y la cubierta de vidrio

- ▶ Limpiar los cristales del frontal y de la cubierta con limpiacristales y un paño suave.
No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.

10.4 Limpiar la cámara de vacío de acero inoxidable

1. Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.
2. Para la limpieza, utilizar agua y un poco de lavavajillas.
3. Secar con un paño suave.

10.5 Limpiar el cuadro de mandos de plástico

- ▶ Limpiar el cuadro de mandos con un paño suave.
No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.

10.6 Limpiar la barra de termosellado

ATENCIÓN

Si se lava en el lavavajillas, podría resultar dañada.

- No introducir nunca los componentes del aparato en el lavavajillas.

1. Eliminar los restos de plástico de la barra de termosellado.
2. No limpiar nunca la barra de termosellado con productos de limpieza abrasivos.

3. Secar con un paño suave.

10.7 Limpiar los accesorios

ATENCIÓN

Si se lava en el lavavajillas, podría resultar dañada.

- No introducir nunca los componentes del aparato en el lavavajillas.

1. Limpiar con agua caliente con jabón y un paño.
2. Secar con un paño suave.

11 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 14

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

11.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
No se puede iniciar el proceso de vacío. ► no aparece, aunque la tapa está cerrada.	Falta el interruptor de puerta de la cubierta de vidrio o el aparato no lo identifica. ► Llame al . → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 14
En caso de varios usos sucesivos: el proceso de vacío parece ocurrir de forma normal, pero la bolsa no se sella.	Se ha activado el interruptor de protección de temperatura del transformador de sellado. 1. Dejar que el aparato se enfríe durante, al menos, 10 minutos. 2. Dejar que el aparato se enfríe al menos 2 minutos entre cada proceso de vacío. 3. Iniciar de nuevo el proceso de vacío.
El proceso de vacío dura cada vez más tiempo.	El sistema de bomba contiene demasiada humedad. ► Iniciar el proceso de secado. → "Inicio de secado", Página 9 El sistema de bomba está muy caliente. 1. Dejar enfriar el aparato. 2. Iniciar de nuevo el proceso de vacío.
La bolsa está defectuosa, por lo que no hay vacío en la bolsa de vacío.	Las partes afiladas del producto de envasado, por ejemplo los huesos, pueden provocar perforaciones. 1. Comprobar si la bolsa está dañada. 2. Utilizar otra bolsa. 3. Colocar en la bolsa el producto de envasado con bordes afilados de forma que no se dañen las paredes de la bolsa.
El sellado está defectuoso, por lo que no hay vacío en la bolsa de vacío.	El tiempo de termosellado seleccionado no es adecuado para el material plástico. ► Seleccionar un tiempo de termosellado distinto.

Avería	Causa y resolución de problemas
El sellado está defectuoso, por lo que no hay vacío en la bolsa de vacío.	A lo largo del sellado hay líquidos, grasa, migas o pliegues. 1. Asegurarse de que la bolsa esté seca, no presente pliegues y que se apoye totalmente sobre la barra de termosellado. 2. Utilizar otra bolsa. 3. Darle la vuelta al borde de la bolsa unos 3 cm antes de llenarla.
La tapa no se puede abrir.	Se ha formado un ligero vacío que mantiene la tapa cerrada. 1. No abrir nunca la tapa por la fuerza. 2. Iniciar un nuevo proceso de vacío y cancelarlo inmediatamente. 3. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 4. Transcurridos 30 segundos, poner de nuevo en funcionamiento el aparato. 5. Pulsar  durante más de 5 segundos. ✓ Se restablecerá el aparato.

11.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
 aparece después de unos pocos segundos.	La cubierta de vidrio no está bien cerrada. 1. Volver a abrir y cerrar la cubierta de vidrio. 2. Presionar ligeramente la cubierta de vidrio durante los primeros segundos. La junta de la cubierta de vidrio no está correctamente situada. ▶ Comprobar la junta. La junta de la cubierta de vidrio se ha deformado. ▶ Presionar con cuidado la junta para estirarla. La tapa del recipiente de vacío externo no está bien cerrada. 1. Comprobar el ajuste de la tapa de vacío. 2. Utilizar solo recipientes de vacío adecuados. La conexión de vacío externa no se ajusta bien a la salida de aire de la cámara de vacío. ▶ Comprobar el ajuste de la tapa de vacío.
 aparece después de 2 minutos del funcionamiento de la bomba.	Los líquidos comienzan a hervir cuando se eleva la temperatura, por lo que no se puede generar el vacío. 1. Envasar al vacío únicamente líquidos fríos. 2. Secar con un paño la cámara de vacío si está húmeda. 3. Termosellar la bolsa de vacío antes de tiempo en cuanto se formen burbujas grandes. 4. Seleccionar un nivel de vacío inferior.
 e  se iluminan tras el proceso de secado.	Un solo proceso de secado no ha sido suficiente. 1. Esperar hasta que  se apague. 2. Repetir el proceso de secado. → "Inicio de secado", Página 9

12 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

12.1 Envasar al vacío para cocción al vacío

Con el cajón de envasado al vacío se pueden preparar alimentos para la cocción al vacío. Se trata de una cocción al vacío a temperatura baja de entre 50 y 95 °C, con un 100 % de vapor o al baño maría. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con el cajón de envasado al vacío.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La cocción al vacío se lleva a cabo a bajas temperaturas y puede causar daños a la salud si no se observan las instrucciones de uso e higiene.

- ▶ Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- ▶ Lavar y esterilizar las manos.
- ▶ Utilizar guantes desechables, pinzas para cocinar o pinzas para grill.
- ▶ Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- ▶ Lavar a fondo y pelar las verduras y la fruta.
- ▶ Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar.

- ▶ Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- ▶ La cadena de frío solo debe interrumpirse poco antes de preparar el alimento.
- ▶ Almacenar los alimentos envasados al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- ▶ Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo, ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

Notas

- Para la cocción al vacío, utilizar la bolsa de vacío que se suministra. Es posible volver a realizar pedidos de bolsas de vacío.
- No cocer los alimentos en las bolsas en que se hayan adquirido alimentos como pescado en porciones. Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.
- Colocar los alimentos en la bolsa de modo que queden uno al lado de otro y no encima.

Envasar al vacío para cocción al vacío

1. Para obtener una transferencia homogénea del calor y, por tanto, un resultado de la cocción perfecto, utilizar el nivel de vacío más alto para envasar al vacío los alimentos.
2. Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto. Para ello, tener en cuenta los siguientes puntos:
 - No hay aire en la bolsa de vacío.
 - La parte termosellada está correctamente cerrada.
 - No hay agujeros en la bolsa de vacío. No utilizar la termosonda.
 - Las piezas de carne o pescado envasadas juntas al vacío no deben estar comprimidas directamente entre sí.
 - Las verduras y los postres están envasados al vacío.
3. Si la bolsa de vacío no está llena de manera ideal, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío.

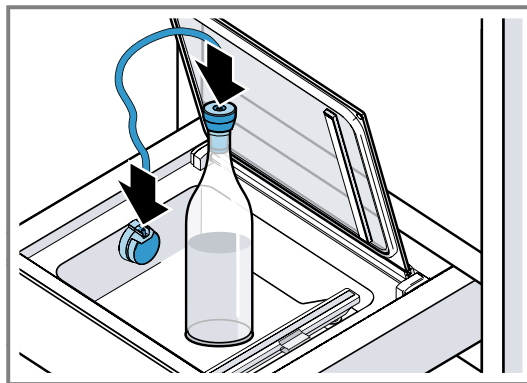
Nota: Para evitar que los alimentos, como p. ej. las verduras, desprendan gases, envasar al vacío el alimento como máximo un día antes del proceso de cocción. Los gases impiden la transferencia de calor o modifican la estructura de los alimentos y, por tanto, las condiciones de cocción, a causa de la presión del vacío.

12.2 Envasar al vacío botellas de vidrio

El cajón de envasado al vacío permite también envasar al vacío botellas de vidrio y sellarlas de nuevo; por ejemplo, botellas de aceite de mesa.

1. Conectar el adaptador de envasado al vacío a la salida de aire, de manera que la salida para el tubo quede orientada verticalmente hacia arriba.
2. Sujetar el tapón de la botella a la boca de la botella.
3. Presionar el adaptador de botellas contra el tapón de la botella.

4. Fijar el tubo al adaptador de vacío y al adaptador de botellas.



5. Para seleccionar el nivel de vacío, pulsar el símbolo .
- ▶ Envasar al vacío las botellas siempre con el nivel más bajo.
- ▶ No envasar al vacío líquidos carbonatados como, por ejemplo, vino espumoso.
6. Para iniciar el proceso de vacío, pulsar el símbolo .
- ✓ Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta alcanzar el valor seleccionado.
- ✓ El nivel de vacío alcanzado se ilumina y suena un tono de aviso.
7. Soltar el tubo del adaptador de botellas y del adaptador de envasado al vacío externo.
8. Soltar el adaptador de botellas del tapón de la botella.

12.3 Marinar y aromatizar rápidamente

Con el aparato se pueden aromatizar o marinar rápidamente alimentos como carnes, frutas y verduras. El método convencional suele necesitar más tiempo y no resulta demasiado eficaz. Al envasar al vacío en la bolsa, se abren los poros de los alimentos. El marinado añadido penetra rápidamente. De este modo se consigue un sabor más intenso en menos tiempo.

12.4 Almacenar y transportar los alimentos

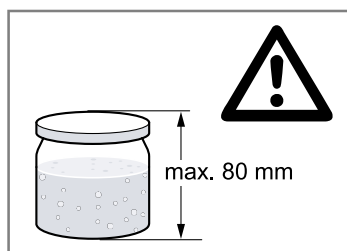
El envasado al vacío permite almacenar los alimentos durante más tiempo, entre otras ventajas.

- Debido al entorno bajo en oxígeno del vacío, los alimentos recién envasados al vacío son comestibles durante más tiempo si se almacenan correctamente.
- Las quemaduras por congelación en los alimentos congelados y envasados al vacío son menores.
- Es posible sellar de nuevo alimentos en recipientes de vidrio, tales como mermeladas y salsas.
- El envasado al vacío prolonga notablemente el tiempo de almacenamiento.
- Permite almacenar alimentos tales como quesos, pescado o ajo sin malos olores. El sellado hermético evita que salgan los olores indeseados durante el envasado al vacío y que se transfieran sabores de unos alimentos a otros.
- Las bolsas o recipientes de vacío sellados son el medio de transporte ideal para los alimentos líquidos. Son fáciles de manejar, a prueba de derrames y ahorran espacio.

ATENCIÓN

Los recipientes de vidrio demasiado altos dañan la cubierta de vidrio del aparato.

- ▶ No utilizar recipientes de vidrio que superen los 80 cm de alto.

**Notas**

- Utilizar exclusivamente botes de cristal con tapa que sean estables y estén en buen estado.
- Apretar el recipiente simplemente con la mano. Mediante el envasado al vacío, el recipiente se cierra automáticamente.
- No todos los recipientes de vidrio o tapas son aptos para sellarlos varias veces al vacío. Tras envasar al vacío, comprobar si se ha llegado al vacío. Una tapa arqueada que es difícil abrir con esfuerzo es una referencia para saber que el proceso de vacío se ha realizado correctamente. Si la tapa se abre fácilmente al presionar y soltarla, y se escucha un «clac», es porque no se ha realizado el vacío debidamente. Repita el proceso de vacío o utilice botes de cristal más adecuados.

12.5 Ajustes recomendados

El siguiente capítulo contiene recomendaciones sobre los niveles de vacío para distintos alimentos. Seguir las indicaciones especiales sobre los niveles de vacío recomendados y sobre la preparación de los alimentos.

Los alimentos envasados al vacío se mantienen frescos mucho más tiempo si se almacenan correctamente. Los niveles de vacío altos conservan mejor la calidad, la apariencia y los ingredientes de los alimentos.

Notas

- Utilizar únicamente alimentos frescos.
- Comprobar la calidad de los alimentos antes de envasarlos al vacío.
- Envasar al vacío solo alimentos fríos, a lo sumo, con una temperatura en el rango de 1-8 °C.
- Empezar con el nivel de vacío recomendado más bajo.
- Comprobar la calidad de los alimentos después de sacarlos de su envase. No utilizar alimentos de dudosa calidad.

Alimentos a temperatura ambiente (entre 20 °C y 23 °C)

Alimentos	Nivel de vacío	Recomendación
Productos de panadería	1, 2, 3	
Repostería seca y galletas	1	
Té y café	1, 2, 3	Almacenar en lugar oscuro
Pasta y arroz	2	Envasar al vacío en un recipiente
Harina y sémola	1	
Nueces sin cáscara	3	Almacenar en lugar oscuro
Fruta deshidratada	3	
Aperitivos salados y patatas fritas	1, 2	Envasar al vacío en un recipiente

Alimentos frescos congelados (entre -18 °C y -16 °C) o en el frigorífico (entre 3 °C y 7 °C)

Alimentos	Nivel de vacío	Recomendación
Pescado	3	
Ave	3	
Carne	3	
Embutido en piezas	3	
Embutido loncheado	3	
Queso curado	3	
Queso tierno	2	Envasar al vacío en un recipiente
Verduras	2	Pelar y escaldar previamente
Lechuga lavada	2	Envasar al vacío en un recipiente
Hierbas aromáticas	1, 2	Envasar al vacío en un recipiente
Fruta (dura)	3	
Fruta (blanda)	2	Envasar al vacío en un recipiente Congelado previo recomendado

13 Eliminación

13.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

14 Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.gaggenau.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

14.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir el cajón del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

Índice

1	Segurança	15	8	Selar a vácuo no recipiente	21
2	Evitar danos materiais	16	9	Secagem	21
3	Proteção do meio ambiente e poupança	17	10	Limpeza e manutenção	22
4	Familiarização	17	11	Eliminar falhas	22
5	Acessórios	18	12	Como obter bons resultados	24
6	Operação base	18	13	Eliminação	26
7	Selar a vácuo na bolsa	19	14	Assistência Técnica	26

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida.

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para selar alimentos em bolsas a vácuo e recipientes a vácuo adequados e para termosselar películas;
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de queimaduras!

A barra de termosselagem na câmara de vácuo fica muito quente em caso de utilização frequente e tempos de termosselagem prolongados.

- ▶ Nunca toque na barra de termosselagem quente.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

→ *Página 26*

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

A barra de termosselagem na câmara de vácuo fica muito quente. Vapores inflamáveis podem incendiar-se.

- ▶ Não sele líquidos inflamáveis na bolsa a vácuo.
- ▶ Não guarde materiais e objetos inflamáveis no interior do aparelho.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

Rachas mínimas na tampa de vidro podem fazer com que esta impluda, caso exista vácuo.

- ▶ Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Contacte a Assistência Técnica.

Uma utilização incorreta da gaveta a vácuo pode causar ferimentos.

- ▶ Não insira as mangueiras conectadas ao aparelho em quaisquer aberturas do corpo.
- ▶ Não sele animais vivos.

⚠ **AVISO – Risco de danos para a saúde!**

Ao selar, a câmara de vácuo e a tampa de vidro deformam-se devido à elevada pressão negativa. A camada de proteção do vidro pode danificar-se e a tampa de vidro pode quebrar.

- ▶ Potes de vidro, outros recipientes duros, bem como alimentos indeformáveis, que sejam selados na câmara com a tampa fechada, não podem tocar nesta tampa.
- ▶ Recipientes duros e alimentos indeformáveis não podem exceder uma altura máxima de 80 mm.

⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO

Danos no aparelho podem afetar significativamente a segurança.

- ▶ Verificar se o aparelho apresenta danos antes de cada utilização.
- ▶ Verificar a integridade da tampa de vidro.
- ▶ Nunca colocar um aparelho em funcionamento caso se encontre danificado.
- ▶ Contacte a Assistência Técnica.

A falta de atenção durante a utilização pode danificar o aparelho.

- ▶ Abrir e fechar lentamente a tampa de vidro.
 - ▶ Não colocar objetos sobre a tampa de vidro.
 - ▶ Não utilizar o aparelho como superfície de trabalho ou para pousar objetos.
 - ▶ Não deixar cair objectos sobre a tampa de vidro.
 - ▶ Retirar a gaveta por completo durante a utilização.
 - ▶ Fechar por completo a gaveta após a utilização.
- Corpos estranhos na câmara de vácuo danificam o aparelho.

- ▶ Antes de fechar a tampa de vidro, verificar que não há corpos estranhos na câmara de vácuo.

O encaixe incorreto da junta ou uma junta danificada afeta o funcionamento do aparelho e pode danificar o aparelho.

- ▶ Verificar o encaixe correto da junta da tampa de vidro.

- ▶ A superfície de apoio da junta deve estar limpa e isenta de corpos estranhos.
- ▶ Não danificar a junta por objetos afiados ou pontiagudos.
- ▶ Nunca utilizar um aparelho com uma junta danificada.
- ▶ Caso a junta esteja danificada, contacte a Assistência Técnica.

A abertura da tampa de vidro com o auxílio de ferramentas danifica o aparelho.

- ▶ Em caso de falha de corrente durante o processo de vácuo aguarde até que a alimentação elétrica seja restabelecida. O vácuo na câmara de vácuo é conservado. Voltar a iniciar o processo de vácuo.

O vapor que se escapa devido à fervura a temperaturas demasiado elevadas pode causar anomalias.

- ▶ Utilizar exclusivamente bolsas adequadas para a função vácuo.
- ▶ Não utilizar quaisquer embalagens de venda já abertas.
- ▶ Processar o material a selar a vácuo com uma temperatura de saída na gama de 1 °C-8 °C.
- ▶ Não selar os líquidos na bolsa a vácuo com o nível máximo. Utilizar o nível de vácuo 2.
- ▶ Selar a bolsa antecipadamente quando se fizer notar uma formação de bolhas notoriamente maior.

Humidade pode danificar o aparelho.

- ▶ Não utilize o aparelho para guardar refeições e bebidas. A humidade das refeições pode provocar danos de corrosão.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

4 Familiarização

4.1 Função

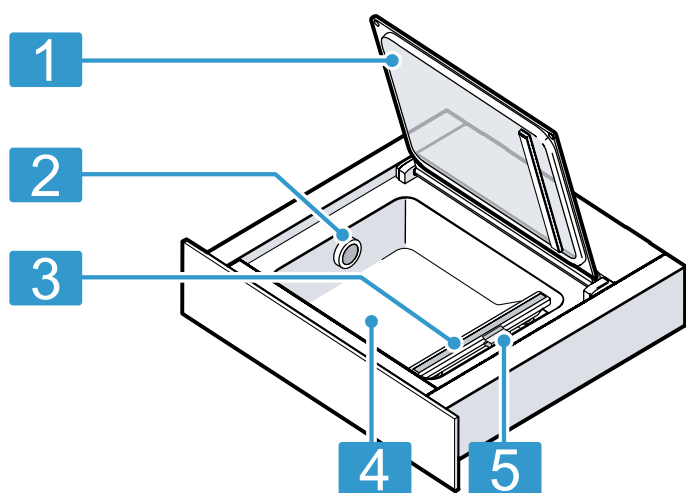
Durante o processo de vácuo, o ar é bombeado para fora da câmara de vácuo e da bolsa. Isso cria uma pressão negativa elevada na câmara. Quanto maior for o nível de vácuo, menor é a quantidade de ar que permanece na câmara e na bolsa e, consequentemente, maior é a diferença de pressão face ao meio envolvente.

Quando o nível de vácuo é atingido, a barra de termoselagem é pressionada contra a barra de silicone na tampa de vidro. Nesse momento, a bolsa é selada.

Após um curto período de arrefecimento, o ar flui de volta para a câmara, produzindo um ruído alto. Nesse momento, a bolsa aperta bruscamente e envolve os alimentos. Depois disso, abre-se a tampa de vidro da gaveta.

4.2 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



1 Tampa de vidro

2 Saída de ar

3 Barra de termoselagem

4 Câmara de vácuo

5 Clipe para sacos

4.3 Comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Símbolo	Significado	Explicação
ⓘ	Ligar Desligar	Ligar o aparelho Desligar o aparelho
↑	Nível de vácuo	Selecionar o nível de vácuo
☐	Tempo de termoselagem	Selecionar o tempo de termoselagem Selar antecipadamente a bolsa a vácuo
▶	Iniciar	Iniciar o processo de vácuo
■	Parar	Cancelar o processo de vácuo
🌀	Secagem	Efetuar a secagem da bomba
⚠	Nota	Observar a tabela de anomalias

4.4 Níveis de vácuo

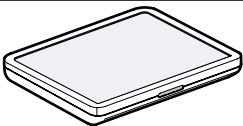
Os níveis de vácuo 1 a 3 alcançam diferentes graus de vácuo.

Ao selar a vácuo no recipiente, os graus de vácuo são mais baixos e, assim, mais adequados para determinados alimentos. Ao colocar o adaptador de vácuo externo, a gaveta a vácuo deteta automaticamente que modo está ativado no momento.

Níveis de vácuo	1	2	3
Selar a vácuo na bolsa	80%	95%	99%
Selar a vácuo recipientes e garrafas	50%	75%	90%

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes destinam-se especificamente ao seu aparelho. Aqui obtém uma visão geral dos acessórios do seu aparelho e da sua utilização.

Acessórios	Característica	Utilização
Aumento do material a selar a vácuo		Como apoio para material a selar a vácuo plano na câmara.
Adaptador de vácuo externo		Selar recipientes a vácuo ou garrafas.
Tampas de garrafas		Selar e fechar garrafas.
Adaptador para garrafas		Unir tampas de garrafas à mangueira a vácuo.
Mangueira a vácuo		Unir o adaptador de vácuo externo ao recipiente a vácuo ou à tampa de garrafa.
Bolsa a vácuo	180 x 280 mm (50 unidades) 240 x 350 mm (50 unidades)	

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos:

www.gaggenau.com

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

Outros acessórios	Número de encomenda do comércio da especialidade	Número de encomenda da Assistência Técnica
Bolsa a vácuo 180 x 280 mm (100 unidades)	BA080670	00578813
Bolsa a vácuo 240 x 350 mm (100 unidades)	BA080680	00578814

6 Operação base

6.1 Abrir o aparelho

Para DV461:

- ▶ Agarrar a gaveta a vácuo pela saliência inferior e retirar.

6.2 Abrir o aparelho

Para DVP221:

1. Pressionar a parte central da frente da gaveta.
✓ A gaveta a vácuo salta ligeiramente para fora.
2. Agarrar a gaveta a vácuo pelo bordo e retirar por completo.

6.3 Abrir o aparelho

Para DV061:

- ▶ Agarrar a gaveta a vácuo pela pega e retirar.

6.4 Fechar o aparelho

Para DV461:

- ▶ Agarrar a gaveta a vácuo pela saliência inferior e empurrar para dentro.

6.5 Fechar o aparelho

Para DVP221:

- ▶ Tocar no centro da gaveta a vácuo e empurrar para dentro.

6.6 Fechar o aparelho

Para DV061:

- ▶ Agarrar a gaveta a vácuo pela pega e empurrar para dentro.

6.7 Ligar o aparelho

- ▶ Premir ①.

6.8 Desligar o aparelho

Se não usar o aparelho por 10 minutos, este desliga-se automaticamente.

- ▶ Prima ①.

7 Selar a vácuo na bolsa

Alimentos selados a vácuo na bolsa conservam-se durante mais tempo. Assim, pode marinar os alimentos ou prepará-los para a cozedura a vácuo.

7.1 Bolsas a vácuo adequadas

Utilize bolsas a vácuo adequadas para alcançar um resultado ideal.

Utilize as bolsas a vácuo originais que acompanham o aparelho ou que pode encomendar como peça de substituição.

- Estas bolsas são adequadas para uma gama de temperaturas de -40 °C a 100 °C.
- O tempo de termosselação ideal para estas bolsas é o nível 2.
- As bolsas são adequadas para micro-ondas. Pique as bolsas, antes de as aquecer no micro-ondas.

Utilize exclusivamente bolsas adequadas para a selagem a vácuo de alimentos.

Os produtos disponíveis no mercado distinguem-se pela qualidade alimentar, resistência térmica, material e superfície.

O tempo de termosselação da bolsa a vácuo depende sempre do respetivo material.

- Bolsa de paredes finas: nível de termosselação 1
- Material mais espesso: nível de termosselação 2 ou superior

Utilize bolsas com uma largura máxima de 240 mm.

O comprimento da barra de termosselação limita as medidas das bolsas a vácuo possíveis.

7.2 Encher a bolsa

Requisitos

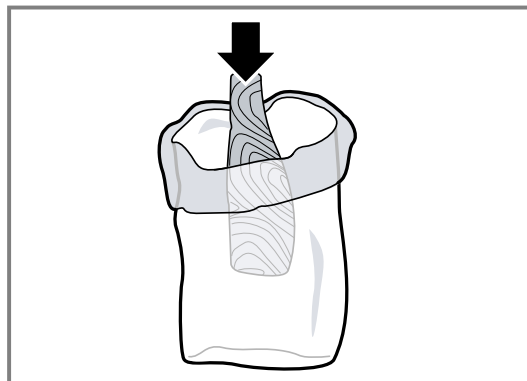
- O rebordo do saco está limpo e seco.

- No rebordo do saco, na zona da costura, não há resíduos de alimentos.

1. Vire do avesso o rebordo da bolsa aprox. 3 cm.



2. Colocar os alimentos lado a lado na bolsa a vácuo.



3. Voltar a revirar o rebordo da bolsa.

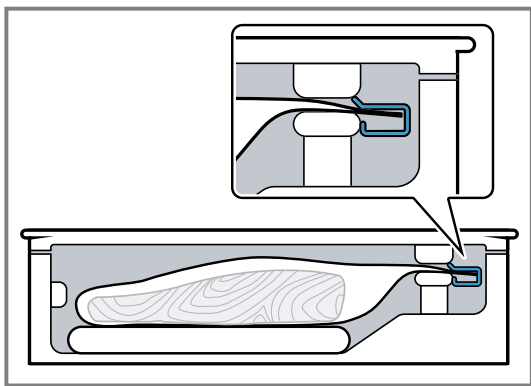


Dica: Para conseguir manter uma visão geral sobre as suas bolsas e os alimentos nelas selados, anote na bolsa a data da selagem a vácuo e o conteúdo.

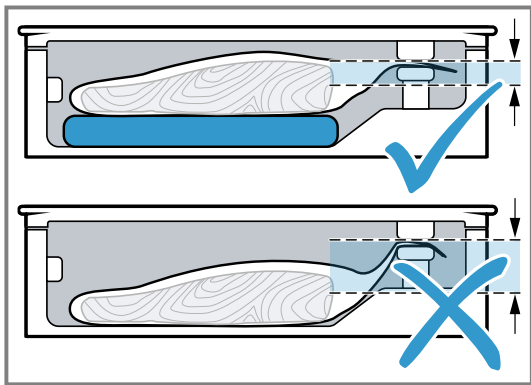
7.3 Sellar a vácuo na bolsa

Requisito: A temperatura de saída dos alimentos situa-se idealmente na faixa entre 1 e 8 °C.

1. Abra a tampa de vidro.
2. Colocar a bolsa a vácuo na câmara e fixá-la com a pinça.
3. Certifique-se de que a saída do ar está desimpedida, para que a bomba possa aspirar o ar da câmara.
4. Certificar-se de que a bolsa se encontra ao centro e as extremidades da bolsa sobrepostas, de forma plana, sobre a barra de termosselagem. Para obter uma costura de selagem perfeitamente fechada, fixar a bolsa com a pinça.



5. Utilizar o aumento do material a selar a vácuo, para que a bolsa não deslize.



6. Para seleccionar o nível de vácuo, toque em .
7. Para seleccionar o tempo de termosselagem, toque em .
8. Feche bem a tampa de vidro e mantenha-a fechada durante alguns segundos.
9. Para iniciar o processo de vácuo, toque em .
 - ✓ Inicia-se o processo de vácuo. As indicações dos níveis de vácuo pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor seleccionado.
 - ✓ Inicia-se o processo de termosselagem. As indicações do nível de termosselagem pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor seleccionado.
 - ✓ O processo de vácuo pode demorar até 2 minutos.
 - ✓ No fim do processo, a câmara é ventilada. Soa um sinal sonoro.

10. Quando o processo de vácuo estiver concluído, abra a tampa de vidro.

11. ⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

A barra de termosselagem na câmara de vácuo fica muito quente em caso de utilização frequente e tempos de termosselagem prolongados.

- ▶ Nunca toque na barra de termosselagem quente.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Retire a bolsa a vácuo selada da câmara.

12. Verifique a costura de selagem da bolsa após a selagem a vácuo.

- ▶ Estique cuidadosamente a costura.
- ▶ Se a costura não aguentar, selecione um nível de termosselagem superior.
- ▶ Caso a costura se deforme, selecione um nível de termosselagem mais baixo ou deixar arrefecer o aparelho.

Nota: Em caso de selagem repetida e sucessiva de alimentos na bolsa, a barra de termosselagem fica cada vez mais quente. Isto pode afetar a qualidade da costura de selagem. Após alguns processos de vácuo, selecione um tempo de termosselagem mais reduzido ou deixe o aparelho arrefecer entre os processos, durante aprox. 2 minutos.

7.4 Sellar antecipadamente

Utilize esta função, caso pretenda apenas embalar hermeticamente alimentos facilmente perecíveis numa bolsa, sem que a bolsa fique demasiado encostada ao conteúdo.

1. Para terminar o processo de vácuo e selar antecipadamente a bolsa, toque em .
 - ✓ O aparelho indica o nível de vácuo atingido até então.
 - ✓ No fim do processo, a câmara é ventilada.
 - ✓ Soa um sinal sonoro.
2. Abrir a tampa de vidro.
3. Retirar a bolsa a vácuo selada da câmara.

Nota: Para selar a bolsa, a gaveta a vácuo necessita de um determinado grau de vácuo.

Se tocar previamente em , a gaveta a vácuo continua a bombear ar da câmara, até alcançar este grau. Depois disso, a bolsa é selada.

7.5 Cancelar o processo de vácuo na bolsa

1. Para cancelar antecipadamente o processo de vácuo, toque em .
 - ✓ O aparelho indica o nível de vácuo atingido até então.
 - ✓ A bolsa não é selada.
 - ✓ A câmara é ventilada e a tampa abre-se ligeiramente.
 - ✓ Soa um sinal sonoro.
2. Retirar a bolsa a vácuo da câmara.

8 Selar a vácuo no recipiente

Alimentos selados a vácuo no recipiente conservam-se durante mais tempo.

8.1 Recipientes a vácuo adequados

Utilize recipientes a vácuo adequados para alcançar um resultado ideal.

Utilize exclusivamente recipientes adequados para a selagem a vácuo de alimentos.	Os produtos disponíveis no mercado distinguem-se pela qualidade alimentar e pelo material.
---	--

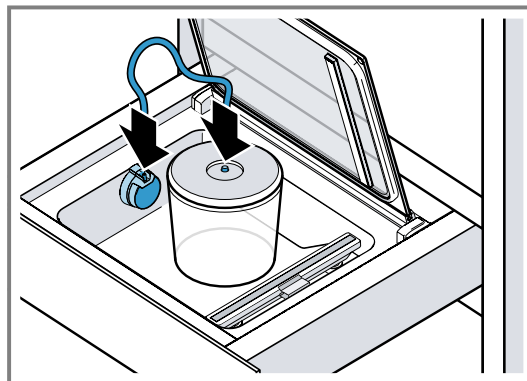
A mangueira a vácuo, que acompanha este aparelho, tem um diâmetro interior de 3 mm.	Para que a mangueira caiba, poderá necessitar de um adaptador para o seu recipiente. Este tipo de adaptador acompanha frequentemente já o recipiente a vácuo.
---	---

8.2 Selar a vácuo no recipiente

Sele os alimentos num recipiente a vácuo apropriado, para os conservar durante mais tempo.

1. Abra a tampa de vidro.
2. Encaixe o adaptador de vácuo na saída do ar.

3. Fixe a mangueira no adaptador de vácuo e no recipiente a vácuo.



4. Para selecionar o nível de vácuo, toque em .
5. Para iniciar o processo de vácuo, toque em .
- ✓ Inicia-se o processo de vácuo. As indicações dos níveis de vácuo pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor selecionado.
- ✓ O processo de vácuo pode demorar até 2 minutos.
- ✓ O nível de vácuo atingido acende-se e soa um sinal sonoro.
6. Solte a mangueira do recipiente e do adaptador de vácuo externo.

Nota: Em caso de forte formação de bolhas, cancele o processo de vácuo. → *Página 21*

8.3 Cancelar a selagem a vácuo no recipiente

1. Para cancelar antecipadamente o processo de vácuo, toque em .
- ✓ O aparelho indica o nível de vácuo atingido até então.
2. Soltar a mangueira do recipiente e do adaptador de vácuo externo.

9 Secagem

Ao selar alimentos, pequenas quantidades de água entram no sistema da bomba de vácuo.

Este efeito ocorre de forma reforçada ao selar líquidos ou alimentos muito húmidos. Por este motivo, o aparelho dispõe de uma função de secagem, que remove novamente a humidade acumulada na bomba.

- Se o símbolo acender a branco, deve executar um processo de secagem. No entanto, pode continuar a utilizar normalmente o aparelho neste momento.
- Se o símbolo acender a vermelho, tem de executar um processo de secagem.

9.1 Iniciar secagem

Nota: Pode fechar a gaveta a vácuo durante a secagem.

1. Fechar bem a tampa de vidro e mantê-la fechada.
2. Toque em .
- ✓ A secagem inicia-se e demora entre 5 e 30 minutos.
- ✓ Durante o processo, pulsa a laranja.
- ✓ No fim do processo, a câmara é ventilada e soa um sinal sonoro.
- ✓ Pode abrir a tampa de vidro.
3. **Nota:** Por vezes, um único ciclo de secagem não é suficiente. Se, após um ciclo de secagem, se acenderem a vermelho e a laranja, então ainda existe humidade no sistema da bomba.
4. Aguardar até que deixe de estar aceso.
5. Voltar a iniciar o processo de secagem.

10 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

10.1 Produtos de limpeza

Os produtos de limpeza adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

ATENÇÃO

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilize esfregões de palha-d'aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não usar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- ▶ Lavar bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

10.2 Limpeza do aparelho

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

A barra de termosselagem na câmara de vácuo fica muito quente em caso de utilização frequente e tempos de termosselagem prolongados.

- ▶ Nunca toque na barra de termosselagem quente.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Requisitos

- O aparelho está desligado.
 - A barra de termosselagem na câmara de vácuo está arrefecida.
1. Limpar o aparelho com um pano húmido e um produto de limpeza neutro, como detergente da loiça e água.
Durante a limpeza, certificar-se de que não entram água nem outros líquidos na câmara de vácuo, em particular na saída de ar da bomba de vácuo.
Nunca pulverizar as partes interior ou exterior do aparelho com água.

2. Após a limpeza, deixar secar completamente o aparelho e os acessórios.

10.3 Limpeza da frente de vidro e da tampa de vidro

- ▶ Limpar a frente de vidro e a tampa de vidro com um produto limpa-vidros e um pano macio.
Não utilizar esfregões verdes abrasivos nem raspadores para vidros.

10.4 Limpeza da câmara de vácuo em aço inoxidável

1. Remover sempre de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.
2. Utilizar água e um pouco de detergente da loiça para a limpeza.
3. Secar com um pano macio.

10.5 Limpeza do painel de comandos de plástico

- ▶ Limpar o painel de comandos com um pano macio.
Não utilizar esfregões verdes abrasivos nem raspadores para vidros.

10.6 Limpeza da barra de termosselagem

ATENÇÃO

A lavagem na máquina de lavar loiça causa danos.

- ▶ Nunca lavar componentes do aparelho na máquina de lavar loiça.
1. Remover os restos de película da barra de termosselagem.
 2. Nunca limpar a barra de termosselagem com produtos de limpeza abrasivos.
 3. Secar com um pano macio.

10.7 Limpeza dos acessórios

ATENÇÃO

A lavagem na máquina de lavar loiça causa danos.

- ▶ Nunca lavar componentes do aparelho na máquina de lavar loiça.
1. Limpar com um pano de esponja e uma solução quente à base de detergente, no sentido de polimento.
 2. Secar com um pano macio.

11 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ "Assistência Técnica", Página 26

AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

11.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
Não é possível iniciar o processo de vácuo. ► não aparece, embora a tampa esteja fechada.	O interruptor da porta na tampa de vidro está em falta ou não é reconhecido pelo aparelho. ▶ Contacte a . → "Assistência Técnica", Página 26
Em caso de funcionamento repetido e sucessivo: o processo de vácuo parece estar a decorrer normalmente; no entanto, a bolsa não é selada.	O interruptor de proteção térmica do transformador de termosselagem reagiu. 1. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 10 minutos. 2. Deixe o aparelho arrefecer entre os processos de vácuo durante, pelo menos, 2 minutos. 3. Volte a iniciar o processo de vácuo.
O processo de vácuo demora sempre mais.	O sistema da bomba contém demasiada humidade. ▶ Inicie o processo de secagem. → "Iniciar secagem", Página 21 O sistema da bomba está muito quente. 1. Deixe arrefecer o aparelho. 2. Volte a iniciar o processo de vácuo.
A bolsa está defeituosa, pelo que o vácuo não se mantém na bolsa a vácuo.	Furos podem ser produzidos por partes afiadas do material a selar a vácuo, por exemplo, por ossos. 1. Verifique se a bolsa apresenta danos. 2. Utilize outra bolsa. 3. Coloque o material a selar a vácuo com pontas afiadas na bolsa de tal modo que a parede da bolsa não possa ser danificada.
A costura de selagem está defeituosa, pelo que o vácuo não se mantém na bolsa a vácuo.	O tempo de termosselagem selecionado não se adequa à pilha de películas. ▶ Selecione outro tempo de termosselagem. Há líquidos, restos de gordura, migalhas ou pregas ao longo da costura de selagem. 1. Certifique-se de que a bolsa está seca e sem pregas e que assenta completamente na barra de termosselagem. 2. Utilize outra bolsa. 3. Antes de encher, vire do avesso o rebordo da bolsa aprox. 3 cm.
Não é possível abrir a tampa.	Formou-se um ligeiro vácuo que mantém a tampa fechada. 1. Nunca force a abertura da tampa. 2. Inicie um novo processo de vácuo e interrompa-o de imediato. 3. Desligue o aparelho da corrente. 4. Volte a colocar o aparelho em funcionamento decorridos 30 segundos. 5. Toque em  durante mais de 5 segundos. ✓ O aparelho é reposto.

11.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e resolução de problemas
Ⓢ surge após alguns segundos.	A tampa de vidro não está corretamente fechada. 1. Abra e feche novamente a tampa de vidro. 2. Pressione ligeiramente a tampa de vidro nos primeiros segundos. A junta da tampa de vidro não assenta corretamente. ▶ Verifique a junta. A junta da tampa de vidro deformou-se. ▶ Pressione cuidadosamente a junta, a direito.

Avaria	Causa e resolução de problemas
Ⓢ surge após alguns segundos.	A tampa do recipiente a vácuo externo não está corretamente fechada. 1. Verifique o encaixe da tampa de vácuo. 2. Utilize recipientes a vácuo adequados.
	A ligação de vácuo externa não assenta corretamente na saída do ar da câmara de vácuo. ► Verifique o encaixe da tampa de vácuo.
Ⓢ surge após 2 minutos de funcionamento da bomba.	Com o aumento das temperaturas, os líquidos começam a ferver, pelo que não é possível criar vácuo. 1. Sele apenas líquidos frios. 2. Caso a câmara de vácuo esteja húmida, seque-a. 3. Sele a bolsa a vácuo antecipadamente, assim que se formarem bolhas maiores. 4. Selecione um nível de vácuo mais baixo.
⚡ e Ⓢ acendem-se depois do processo de secagem.	Apenas um processo de secagem não foi suficiente. 1. Aguarde até que Ⓢ deixe de estar aceso. 2. Repita o processo de secagem. → "Iniciar secagem", Página 21

12 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

12.1 Selagem a vácuo para a cozedura a vácuo

Com a sua gaveta a vácuo, pode preparar alimentos para a cozedura a vácuo. Cozinhar com a técnica "sous-vide" significa cozinhar a vácuo, a baixas temperaturas entre 50-95 °C, e com 100% de vapor ou em banho-maria.

Os alimentos são selados hermeticamente pela gaveta a vácuo num recipiente especial, resistente ao calor.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

A cozedura a vácuo realiza-se a baixas temperaturas e, em caso de desconsideração das indicações de utilização e higiene, pode causar danos para a saúde.

- Utilize apenas alimentos frescos da melhor qualidade e em perfeito estado.
- Lavar e desinfetar as mãos.
- Usar luvas descartáveis, uma pinça de cozinhar ou uma pinça para grelhados.
- Preparar alimentos mais sensíveis como, p. ex., aves, ovos e peixe com especial atenção.
- Lavar muito bem e/ou descascar legumes e frutas.
- Manter as superfícies e a tábua de cozinha limpas.
- Usar diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.
- Interromper a cadeia de frio pouco antes de preparar os alimentos.
- Guardar alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.
- Após o processo de cozedura, consumir imediatamente os alimentos e não os armazenar durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Não devem voltar a ser aquecidos.

Notas

- Para a cozedura a vácuo, utilize as bolsas a vácuo fornecidas. Pode encomendar as bolsas a vácuo posteriormente.
- Não cozinhe os alimentos nas bolsas, nas quais foram comprados como, p. ex., peixe em porções. Estas bolsas não são adequadas para a cozedura a vácuo.
- Coloque os alimentos na bolsa lado a lado e não sobrepostos.

Efetuar a selagem a vácuo para a cozedura a vácuo

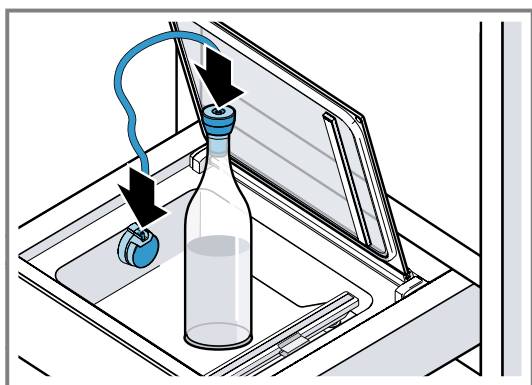
1. Para conseguir uma transmissão de calor uniforme e, assim, um resultado de cozedura perfeito, utilizar o nível máximo de vácuo para selar os alimentos.
2. Antes de cozinhar, verificar se o vácuo na bolsa está intacto. Respeitar para o efeito as seguintes indicações:
 - Não se encontra nenhum ar dentro da bolsa a vácuo.
 - A costura de selagem está bem fechada.
 - A bolsa a vácuo não tem furo. Não utilizar uma sonda térmica.
 - Pedacos de carne ou pedacos de peixe selados em conjunto não devem estar pressionados diretamente uns contra os outros.
 - Legumes e sobremesas estão embalados em vácuo de forma plana.
3. Caso a bolsa a vácuo não esteja idealmente cheia, colocar os alimentos numa nova bolsa e embalar novamente em vácuo.

Nota: Para evitar que se libertem gases dos alimentos, p. ex., de legumes, embalar os alimentos em vácuo no máximo um dia antes do processo de cozedura. Os gases inibem a transmissão de calor ou fazem com que, devido à pressão do vácuo, os alimentos alterem a sua estrutura e, por conseguinte, as suas condições de cozedura.

12.2 Selagem a vácuo de garrafas de vidro

A gaveta a vácuo também lhe permite selar e voltar a fechar garrafas de vidro como, p. ex., garrafas de óleo alimentar.

1. Encaixar o adaptador de vácuo na saída do ar de modo que a saída para a mangueira esteja virada para cima, na vertical.
2. Fixar a tampa da garrafa à abertura da mesma.
3. Pressionar o adaptador para garrafas sobre a tampa da garrafa.
4. Fixar a mangueira ao adaptador de vácuo e ao adaptador para garrafas.



5. Para seleccionar o nível de vácuo, toque em $\uparrow$.
 - ▶ Selar as garrafas sempre com o nível mínimo de vácuo.
 - ▶ Não selar líquidos gaseificados como, p. ex., vinho espumante.
6. Para iniciar o processo de vácuo, toque em $\blacktriangleright$.
 - ✓ Inicia-se o processo de vácuo. As indicações dos níveis de vácuo pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor seleccionado.
 - ✓ O nível de vácuo atingido acende-se e soa um sinal sonoro.
7. Soltar a mangueira do adaptador para garrafas e do adaptador de vácuo externo.
8. Soltar o adaptador para garrafas da tampa da garrafa.

12.3 Marinar e aromatizar rapidamente

Com o seu aparelho pode aromatizar ou marinar rapidamente alimentos, p. ex., carne, fruta e legumes. Na maioria das vezes, o método convencional demora muito tempo e não é particularmente intensivo. Ao selar a vácuo na bolsa, os poros dos alimentos abrem-se. A marinada adicionada penetra rapidamente. Obtém-se, deste modo, um sabor significativamente mais intenso em muito menos tempo.

12.5 Regulações recomendadas

Neste capítulo encontrará recomendações sobre os níveis de vácuo para diferentes alimentos. Observe as indicações especiais acerca dos níveis de vácuo recomendados, bem como de preparação dos alimentos. Se devidamente armazenados, os alimentos selados permanecem frescos durante muito mais tempo. Níveis de vácuo superiores conservam melhor a qualidade, o aspeto e os ingredientes dos alimentos.

Notas

- Utilize exclusivamente alimentos frescos.
- Antes da selagem, controle a qualidade dos alimentos.
- Sele exclusivamente alimentos frios, preferencialmente com uma temperatura entre 1 °C-8 °C.
- Comece com o mais baixo dos níveis de vácuo recomendados.

12.4 Armazenamento e transporte de alimentos

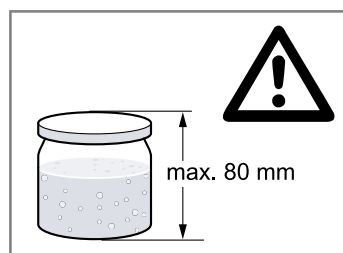
Graças à selagem pode armazenar os seus alimentos durante mais tempo e tirar proveito de outras vantagens.

- Devido ao baixo teor de oxigénio no vácuo, os alimentos selados, se devidamente armazenados, permanecem comestíveis durante mais tempo.
- Os danos por congelação são menores nos alimentos congelados e selados a vácuo.
- Pode voltar a selar alimentos em recipientes de vidro como, p. ex., compotas e molhos.
- A selagem a vácuo permite prolongar consideravelmente o período de conservação.
- Conserve alimentos como queijo, peixe ou alho sem odores desagradáveis. A selagem hermética a vácuo evita que odores indesejáveis passem para o exterior e o sabor se transmita para outros alimentos.
- Bolsas a vácuo ou recipientes a vácuo selados são o meio de transporte ideal para alimentos líquidos. São fáceis de manusear, à prova de fugas e economizam espaço.

ATENÇÃO

Recipientes de vidro demasiado altos danificam a tampa de vidro do aparelho.

- ▶ Não utilizar recipientes de vidro que tenham mais de 80 mm de altura.



Notas

- Utilize apenas potes de vidro estáveis e intactos.
- Feche o recipiente apenas à mão. Através da selagem a vácuo, o recipiente fica automaticamente fechado.
- Nem todos os frascos ou potes são apropriados para voltar a fechar a vácuo. Depois de selar a vácuo, verifique se foi criado um vácuo. Uma tampa arqueada para dentro, que apenas se abre exercendo força, é um indício de que o processo de vácuo funcionou. Se, pressionando a tampa para dentro e soltando-a, se ouvir um estalido e a tampa se abrir facilmente, então não foi criado vácuo. Repita o processo de vácuo ou utilize potes de vidro mais apropriados.

- Depois de retirar os alimentos do seu local de armazenamento, controle a sua qualidade. Não utilize alimentos de qualidade duvidosa.

Alimentos à temperatura ambiente (20 °C a 23 °C)

Alimento	Nível de vácuo	Recomendação
Artigos de pastelaria	1, 2, 3	
Biscoitos secos e bolachas	1	
Chá e café	1, 2, 3	guardar num local escuro
Arroz e massas	2	selar a vácuo no recipiente
Farinha e sêmola	1	
Nozes sem casca	3	guardar num local escuro
Frutos secos	3	
Crackers e batatas fritas	1, 2	selar a vácuo no recipiente

Alimentos frescos congelados (-18 °C a -16 °C) ou conservados no frigorífico (3 °C a 7 °C)

Alimento	Nível de vácuo	Recomendação
Peixe	3	
Aves	3	
Carne	3	
Enchidos à unidade	3	
Enchidos cortados	3	
Queijo de pasta dura	3	
Queijo de pasta mole	2	selar a vácuo no recipiente
Legumes	2	descascar previamente e escaldar
Alface lavada	2	selar a vácuo no recipiente
Ervas aromáticas	1, 2	selar a vácuo no recipiente
Fruta, dura	3	
Fruta, mole	2	selar a vácuo no recipiente congelação prévia recomendada

13 Eliminação

13.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

14 Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em www.gaggenau.com, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

14.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características onde constam estas referências, quando abre a gaveta. Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001782494 (050310) REG25
es, pt