

Gaggenau

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

DV 461

DVP 221

Cajón de envasado al vacío

Gaveta a vácuo

Índice	3
---------------	----------

Índice	18
---------------	-----------

Índice	
Indicaciones de seguridad importantes	3
Causas de los daños	4
Protección del medio ambiente	5
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
Familiarizarse con el aparato	5
Cómo funciona un cajón de envasado al vacío	5
Estructura del cajón de envasado al vacío	5
Cuadro de mandos	6
Abrir y cerrar	6
Accesorios	6
Encender y apagar el electrodoméstico	7
Envasar al vacío en bolsas	7
Bolsa de vacío adecuada	7
Proceder de la siguiente manera:	8
Sellar antes de tiempo	9
Cancelar el proceso de vacío	9
Envasar al vacío en recipientes	9
Recipiente de envasado al vacío adecuado	9
Cancelar el proceso de vacío	10
Ejecutar secado	10
Aplicaciones	11
Envasar al vacío para cocción al vacío	11
Envasar al vacío botellas de vidrio	11
Marinar y aromatizar rápidamente	12
Almacenamiento y transporte	12
Ajustes recomendados	13
Cuidados y limpieza	14
¿Qué hacer en caso de fallo?	15
Servicio de atención al cliente	17

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el electrodoméstico exclusivamente para envasar al vacío alimentos en bolsas y recipientes de vacío adecuados, así como para termosellar láminas.

Manejar este electrodoméstico solo en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

¡Peligro de quemaduras!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado. No tocar nunca las barras de termosellado calientes. No dejar que los niños que acerquen.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de incendio!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan 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 electrodoméstico.

¡Peligro de lesiones!

- Las grietas más pequeñas en la cubierta de vidrio pueden provocar que esta implote por el vacío adyacente. Desenchufar el electrodoméstico de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En el envasado al vacío, la cámara de vacío y la cubierta de vidrio se deforman debido al elevado vacío generado. 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. De lo contrario, se daña la capa protectora del vidrio y la cubierta de vidrio puede estallar. Los envases rígidos y los alimentos indeformables no deben exceder una altura máxima de 80 mm.
- Un mal uso del cajón de envasado al vacío puede causar lesiones. No introducir ningún tubo conectado al electrodoméstico en ningún orificio del cuerpo. No envasar al vacío animales vivos.

Causas de los daños

¡Atención!

- Antes de cada uso, comprobar si existen daños en el electrodoméstico. Prestar especial atención a que la cubierta de vidrio esté en perfecto estado. No poner en funcionamiento el electrodoméstico si se observan daños. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Abrir y cerrar lentamente la cubierta de vidrio.
- No colocar objetos sobre la cubierta de vidrio. No utilizar el electrodoméstico como superficie de trabajo o de apoyo. No permitir que caigan objetos sobre la cubierta de vidrio. Para su uso, extraer el cajón por completo y hasta el tope. Cerrar el cajón por completo cuando no se utilice.
- Antes de cerrar la cubierta de vidrio, asegurarse de que no haya ningún cuerpo extraño dentro de la cámara de vacío.
- Asegurarse de que las juntas no resulten dañadas debido a objetos puntiagudos o afilados.
- Comprobar el ajuste correcto de la junta de la cubierta de vidrio. Asegurarse de que la superficie de contacto de la junta esté limpia y libre de cuerpos extraños. De lo contrario, el funcionamiento del electrodoméstico podría verse afectado.
No poner en funcionamiento el electrodoméstico si la junta está defectuosa. El electrodoméstico podría dañarse. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Respetar las indicaciones de limpieza.
- Si se produce un fallo de corriente durante el proceso de vacío, el vacío se mantiene dentro de la cámara. No intentar abrir, en ningún caso, la cubierta de vidrio con la ayuda de herramientas. Esperar hasta que se restablezca el suministro eléctrico y volver a iniciar el proceso de vacío.
- No envasar al vacío los alimentos en su envase de venta después de haberlos abierto. Utilizar exclusivamente bolsas adecuadas para el envasado al vacío.
- En el vacío, los líquidos empiezan a hervir ya a bajas temperaturas. Esto produce vapor y puede causar un mal funcionamiento del electrodoméstico.
 - Asegurarse de que el producto envasado al vacío tiene una temperatura de salida muy baja, a lo sumo, en el rango de 1–8 °C.
 - No envasar al vacío líquidos en una bolsa con el nivel máximo de vacío.
 - Recomendación: Envasar líquidos al vacío en bolsas con el nivel de vacío 2.
 - Vigilar con cuidado el proceso de vacío. Es normal que se formen pequeñas burbujas al envasar líquidos al vacío. Sellar la bolsa antes de tiempo en cuanto aumente notablemente la formación de burbujas.
 - Consejo: Se pueden envasar líquidos al vacío en recipientes de vacío sólidos de uso corriente. Utilice para ello el nivel de vacío 3. Para envasar al vacío, no utilice botellas de plástico u otros recipientes que se puedan contraer.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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.

En el cajón de envasado al vacío es posible envasar al vacío alimentos dentro de bolsas y recipientes adecuados. En este capítulo se enseña la estructura y el funcionamiento básico del electrodoméstico.

Cómo funciona un cajón de envasado al vacío

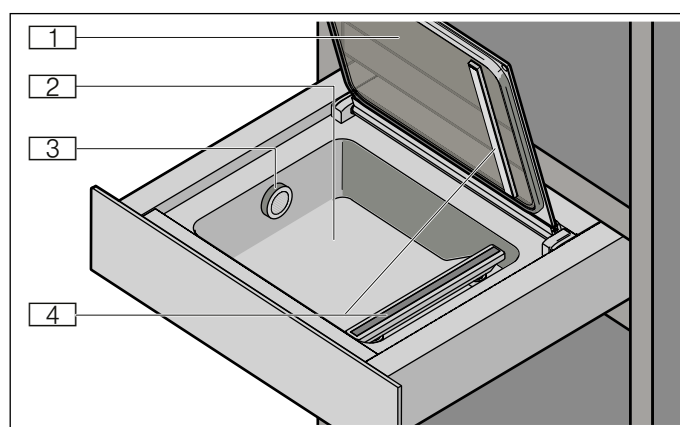
Durante el proceso de vacío se bombea aire fuera de la cámara de vacío y de la bolsa. Para ello, se genera un gran vacío en la cámara. Cuanto mayor es el nivel de vacío, menos aire queda en la cámara y en la bolsa y mayor es la diferencia de presión con respecto al entorno.

Cuando se alcanza el nivel de vacío seleccionado, las barras de termosellado se presionan contra las barras 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.

Los niveles de vacío del 1 al 3 permiten generar distintos grados de vacío. Estos grados se distinguen por el tipo de aplicación: 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.

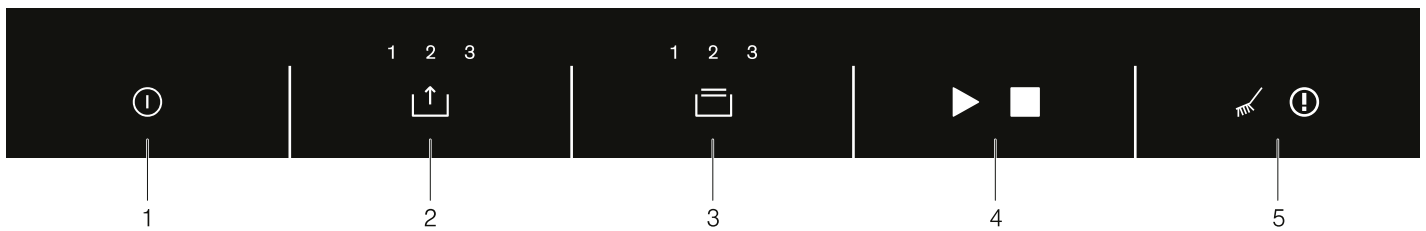
Niveles de vacío	1	2	3
Envasado al vacío en bolsas	80 %	95 %	99 %
Envasado al vacío en recipientes y botellas	50 %	75 %	90 %

Estructura del cajón de envasado al vacío



- 1 Cubierta de vidrio
- 2 Cámara de vacío de acero inoxidable
- 3 Salida de aire
- 4 Barras de termosellado

Cuadro de mandos



Símbolo	Explicación
1	Encender y apagar Encender y apagar el aparato
2	Nivel de vacío Seleccionar el nivel de vacío
3	Tiempo de termosellado Seleccionar el tiempo de termosellado Sellar la bolsa de vacío antes de tiempo
4	Start Iniciar el proceso de vacío
	Stop Cancelar el proceso de vacío
5	Secado Ejecutar el secado de la bomba
	Nota Prestar atención a la tabla de averías

Abrir y cerrar

Para DV461

El electrodoméstico tiene un saliente en la parte inferior que sirve de mango para abrirlo y cerrarlo.

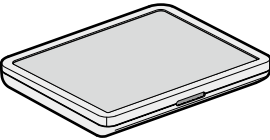
Para DVP221

Pulsar en el centro del cajón para abrirlo o cerrarlo.

Al abrirse, el cajón salta ligeramente hacia afuera. A continuación, puede extraerse fácilmente.


Accesorios

El cajón de envasado al vacío incluye los siguientes accesorios:



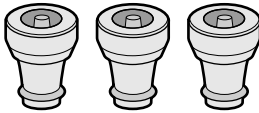
Soporte elevador para envasado al vacío

El soporte elevador sirve de apoyo para los productos de envasado al vacío planos dentro de la cámara. Se puede abrir. En su interior se encuentran el adaptador de vacío externo, los tapones de botella, el adaptador de botella y el tubo de vacío.




Adaptador de vacío externo

El adaptador se conecta a la salida de aire del cajón de envasado al vacío, con el fin de envasar al vacío recipientes o botellas específicos.




Tapones de botella

Los tapones de botella se colocan en las botellas para envasarlas al vacío y sellarlas.



Adaptador de botella

El adaptador de botella se coloca en el tapón para poder conectarlo con el tubo de vacío.



Tubo de vacío

El tubo de vacío conecta 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)

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden pedirse al Servicio de Asistencia Técnica o a los distribuidores especializados:

Accesorios	Núm. de pedido del distribuidor	Núm. 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

Utilizar los accesorios solo como se indica. El fabricante no asume responsabilidad alguna si los accesorios se utilizan de forma incorrecta.

Encender y apagar el electrodoméstico

Pulsar el símbolo ① para encender o apagar el electrodoméstico.

Si no se introduce nada, el electrodoméstico se apaga automáticamente al cabo de 10 minutos.

Envasar al vacío en bolsas

Envasar al vacío los alimentos en una bolsa de vacío adecuada para alargar el tiempo de conservación, marinarlos o prepararlos para su cocción al vacío.

Bolsa de vacío adecuada

Utilizar la bolsa de vacío original, que viene con el electrodoméstico o que puede pedirse como accesorio. Estas bolsas están diseñadas para un rango de temperatura de entre -40 °C y 100 °C. Por lo tanto, se pueden utilizar tanto para la conservación a bajas temperaturas como también para cocinar a fuego lento los alimentos envasados en ellas al vacío. 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, resistencia a la temperatura, material y superficie. Respetar el uso previsto que indica la bolsa.

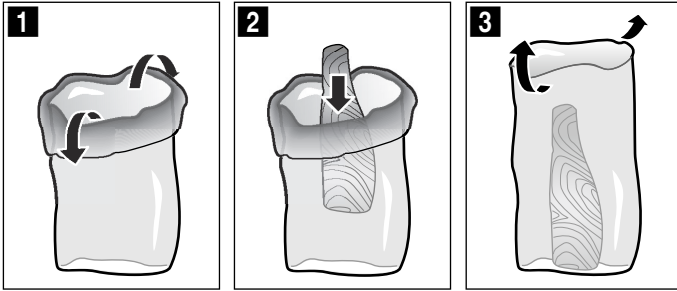
El tiempo de termosellado de la bolsa de vacío siempre dependerá del material de la misma. En el caso de las bolsas de material fino, el nivel de termosellado 1 es suficiente para cerrar las bolsas en la mayoría de los casos. Las bolsas de vacío de material más grueso necesitan un tiempo de termosellado mayor con el nivel de termosellado 2 o superior.

La longitud de las barras de termosellado limita la medida de la bolsa de vacío que se puede utilizar. Por ello, utilizar solo bolsas con un ancho máximo de 240 mm.

Llenar la bolsa

Coloque los alimentos en la bolsa de vacío de modo que queden uno al lado de otro y no encima.

Que el borde de la bolsa esté limpio y seco es importante para lograr una soldadura correcta. Para conseguir esta soldadura es importante que no queden restos de alimentos en el borde de la bolsa, en la zona de la soldadura. Por lo tanto, antes de llenar la bolsa, darle la vuelta al borde aprox. 3 cm. Después de llenarla, desdoblar el borde de nuevo.



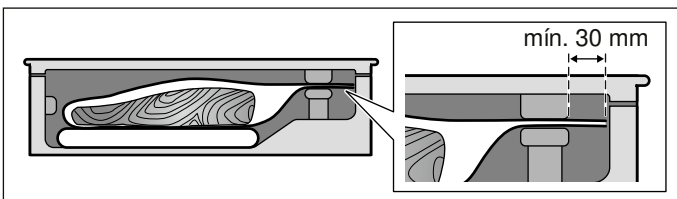
Para distinguir las bolsas y los alimentos envasados al vacío que contienen, se aconseja anotar en la bolsa la fecha de envasado y el contenido de la misma.

Proceder de la siguiente manera:

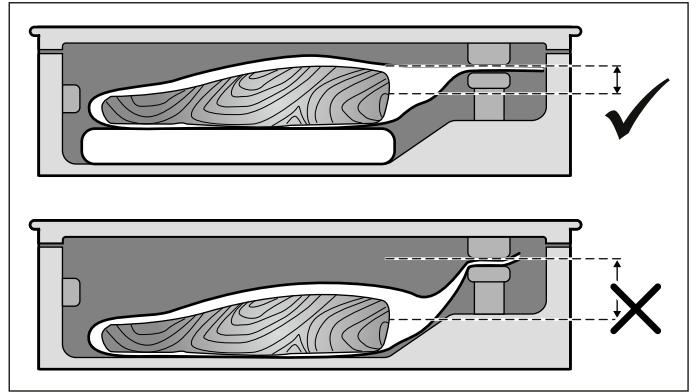
- 1 Abrir la cubierta de vidrio.
- 2 Colocar la bolsa de vacío dentro de la cámara.

Notas

- Asegurarse de que el alimento tiene una temperatura de salida muy baja, a lo sumo, en el rango de 1-8 °C.
- Asegurarse de que la salida de aire queda al descubierto para que la bomba pueda aspirar el aire fuera de la cámara.
- Asegurarse de que la bolsa quede centrada y que los extremos de la misma estén totalmente superpuestos sobre las barras de termosellado, con el fin de obtener una soldadura debidamente cerrada.
- Asegurarse de que el extremo abierto de la bolsa sobresalga aprox. 3 cm de las barras de termosellado, aunque sin apoyar en la junta de la tapa.



Nota: En caso necesario, utilizar un soporte elevador para que no se deslice la bolsa.



- 3 Pulsar el símbolo para seleccionar el nivel de vacío.
- 4 Pulsar el símbolo para seleccionar el tiempo de termosellado.
- 5 Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetar.
- 6 Pulsar el símbolo para iniciar el proceso de vacío.

Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta que se alcanza 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.

La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso. En ese momento se puede abrir la cubierta de vidrio y sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!


Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado. No tocar nunca las barras de termosellado calientes. No dejar que los niños que acerquen.

Notas

- En el nivel de vacío más alto, el proceso puede durar hasta 2 minutos. Transcurrido ese tiempo, la bolsa queda termosellada y se ilumina el nivel de vacío alcanzado.
- Comprobar la soldadura de la bolsa después del envasado al vacío. Con cuidado, intentar separar la costura de sellado. Si no se mantiene cerrada, seleccionar la próxima vez un nivel de termosellado superior. Si la costura de sellado se deforma es porque se ha aplicado demasiado calor. La próxima vez, seleccionar un nivel de termosellado más bajo o dejar que se enfríe el electrodoméstico.
- Si se envasan al vacío varios alimentos de forma seguida, las barras de termosellado se calientan cada vez más. La calidad de la soldadura puede verse afectada. Por lo tanto, después de algunos procesos de vacío, seleccionar un tiempo de termosellado más bajo o dejar que el electrodoméstico se enfríe durante aproximadamente 2 minutos entre cada proceso.


Sellar antes de tiempo

Utilizar esta función si se desea empaquetar alimentos delicados en una bolsa solo de forma hermética, sin que el contenido quede demasiado ajustado en la bolsa.


Pulsar el símbolo  durante el envasado al vacío para finalizar el proceso y sellar la bolsa antes de tiempo.

El electrodoméstico muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.

Al final del proceso se ventila la cámara y suena un tono de aviso. En ese momento se puede abrir la cubierta de vidrio y 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 el símbolo  antes de tiempo, el cajón de envasado al vacío bombea aire de la cámara hasta alcanzar dicho grado. A continuación, se sella la bolsa.

Cancelar el proceso de vacío

Pulsar el símbolo  durante el envasado al vacío para cancelar el proceso antes de tiempo.

El electrodoméstico muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.

La bolsa no se sella. La tapa se abre ligeramente y la cámara se ventila. Suena un tono de aviso. En ese momento se puede sacar la bolsa de vacío de la cámara.

Envasar al vacío en recipientes

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

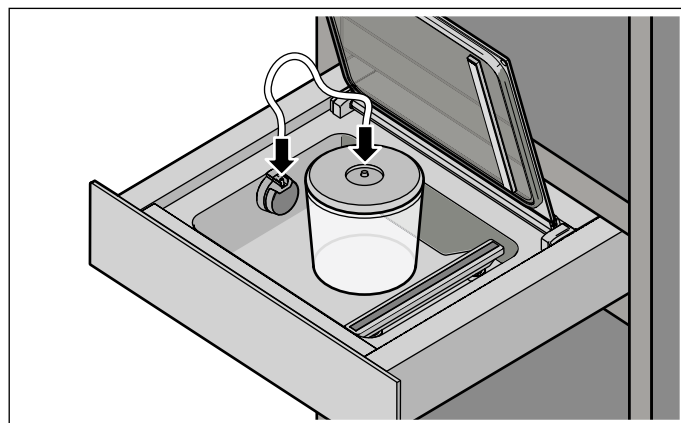
Recipiente de envasado al vacío adecuado



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 tubo de vacío de este electrodoméstico tiene un diámetro interior de 3 mm. Es posible que se necesite un adaptador para ajustar el tubo al recipiente. En muchos casos, estos adaptadores vienen incluidos con el recipiente de envasado al vacío.

Proceder de la siguiente manera:

- 1 Abrir la cubierta de vidrio.




- 2 Conectar el adaptador de envasado al vacío a la salida de aire.
- 3 Fijar el tubo al adaptador de envasado al vacío y al recipiente de envasado al vacío.
- 4 Pulsar el símbolo  para seleccionar el nivel de vacío.
- 5 Pulsar el símbolo  para iniciar el proceso de vacío.

Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta que se alcanza el valor seleccionado.

Los niveles de vacío dejan de parpadear en cuanto se alcanza el valor deseado. El nivel de vacío alcanzado se ilumina y suena un tono de aviso. En ese momento se puede soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío externo.

Nota: Cancelar el proceso de vacío si se forman muchas burbujas.

Cancelar el proceso de vacío


Pulsar el símbolo  durante el envasado al vacío para cancelar el proceso antes de tiempo.


El electrodoméstico muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.

En ese momento se puede soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío.


Ejecutar secado


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 electrodoméstico dispone de una función de secado que elimina la humedad acumulada en la bomba.

Si el símbolo  se ilumina en blanco, se recomienda ejecutar un proceso de secado. Sin embargo, se puede seguir utilizando el electrodoméstico hasta este momento de forma normal.




Si el símbolo  se ilumina en rojo, se debe ejecutar un proceso de secado.

Proceder de la siguiente manera:

- 1 Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetar.
- 2 Pulsar el símbolo .

Se inicia el secado, que dura entre 5 y 20 minutos. Durante el proceso, pulsar el símbolo  naranja. Se puede cerrar el cajón de envasado al vacío durante el proceso.

La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso. En ese momento, se puede abrir la cubierta de vidrio.

Nota: Es posible que un solo proceso de secado no sea suficiente. Si tras un proceso de secado se iluminan los símbolos  en rojo y  en naranja, es porque sigue habiendo humedad en el sistema de bomba. Esperar hasta que el símbolo  deje de estar iluminado e iniciar un nuevo proceso de secado.

Aplicaciones

En este capítulo se explica cómo utilizar el cajón de envasado al vacío en diversas aplicaciones.

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.

⚠ ¡Riesgos para la salud!

La cocción al vacío se realiza con temperaturas de cocción bajas. Por este motivo, deben respetarse las instrucciones sobre aplicación e higiene indicadas a continuación:

- Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocinar.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Lavar siempre a fondo las verduras y la fruta y/o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. 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.

Bolsa de vacío

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 han adquirido (por ejemplo, pescado en porciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.

Coloque los alimentos en la bolsa de modo que queden uno al lado de otro y no encima.

Envasar al vacío

Siempre que sea posible, aprovechar el máximo nivel de vacío para envasar al vacío los alimentos. Solo de este modo se puede obtener una transferencia homogénea del calor y, por tanto, un resultado de la cocción perfecto.

Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto. Prestar atención a los siguientes puntos:

- No hay o apenas se aprecia aire en la bolsa de vacío.
- La parte termosoldada 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 están comprimidas directamente entre sí.
- Las verduras y los postres se han envasado al vacío de la forma más plana posible.

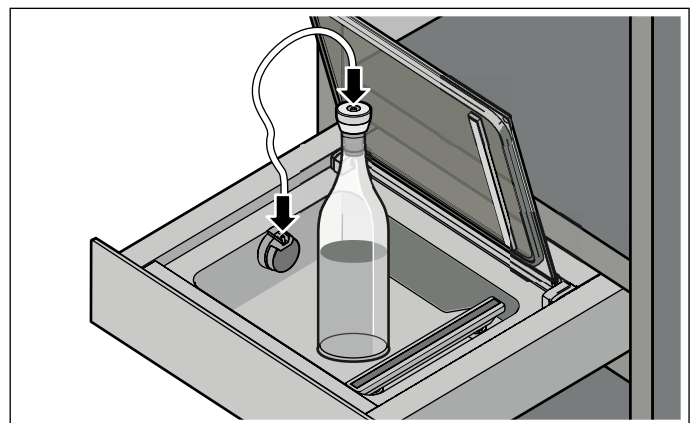
En caso de duda, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío.

Los alimentos deben envasarse al vacío como máximo un día antes del proceso de cocción. Solo de este modo puede evitarse que los alimentos desprendan gases (por ejemplo, las verduras), que impiden la transferencia de calor o que modifican la estructura de los alimentos y, por tanto, las condiciones de cocción, a causa de la presión del vacío.


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. La salida para el tubo debe estar orientada verticalmente hacia arriba.
- 2 Sujetar el tapón de la botella a la boca de la botella. Presionar el adaptador de botellas contra el tapón de la botella.




- 3 Fijar el tubo al adaptador de vacío y al adaptador de botella.

- 4 Pulsar el símbolo  para seleccionar el nivel de vacío.

Notas

- Envasar al vacío las botellas siempre con el nivel más bajo.
- No envasar al vacío líquidos carbonatados como, por ejemplo, vino espumoso.

- 5 Pulsar el símbolo  para iniciar el proceso de vacío.

Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta alcanzar el valor seleccionado.

Los niveles de vacío dejan de parpadear en cuanto se alcanza el valor deseado. El nivel de vacío alcanzado se ilumina y suena un tono de aviso. En ese momento se puede soltar el tubo del adaptador de botella y del adaptador de vacío externo. Ya se puede soltar el adaptador de botella del tapón.

Marinar y aromatizar rápidamente

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

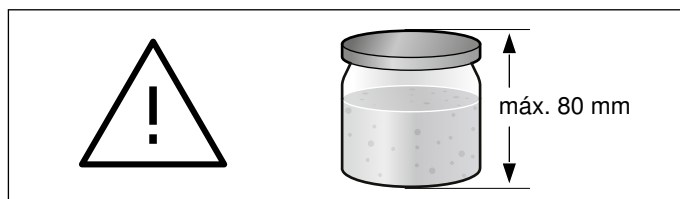
Almacenamiento y transporte

Permite prolongar la vida útil de los alimentos. 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.

Permite sellar de nuevo alimentos en recipientes de vidrio, tales como mermeladas y salsas. Gracias al vacío, el tiempo de almacenamiento se prolonga notablemente.

Notas

- Asegurarse de que los recipientes de vidrio utilizados no superen los 80 mm de altura. Los recipientes más altos pueden dañar la cubierta de vidrio del electrodoméstico.



- Utilizar exclusivamente botes de cristal con tapa que sean estables y estén en buen estado.
- Cerrar 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, compruebe 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.¶

Permite almacenar alimentos tales como quesos, pescado o ajo sin malos olores. Gracias al sellado hermético del envasado al vacío, se evita que salgan olores indeseados 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.

Ajustes recomendados

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

La tabla siguiente 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.

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 °C–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.

	Niveles de vacío recomendados	Indicaciones especiales
Alimentos que se almacenan a temperatura ambiente (entre 20 °C y 23 °C)		
Productos de panadería	1, 2, 3	
Repostería seca/galletas	1	
Té/café	1, 2, 3	Almacenar en lugar oscuro
Arroz/pasta	2	Envasar al vacío en un recipiente
Harina/sémola	1	
Nueces sin cáscara	3	Almacenar en lugar oscuro
Frutas secas	3	
Aperitivos salados/patatas fritas	1, 2	Envasar al vacío en un recipiente
Alimentos frescos que se almacenan congelados (entre -18 °C y -16 °C) o en el frigorífico (entre 3 °C y 7 °C)		
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*

*Congelar previamente los alimentos colocados sobre un plato uno junto a otro aprox. 1 hora para conservar la estructura.

Cuidados y limpieza

Limpiar siempre el electrodoméstico cuando esté apagado.

Asegurarse de que las barras de termosellado de la cámara de vacío se hayan enfriado.

¡Peligro de quemaduras!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado. No tocar nunca las barras de termosellado calientes. No dejar que los niños que acerquen.

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 electrodoméstico.

No utilizar limpiadores de alta presión ni chorros de vapor.

Utilizar solo productos de limpieza neutros como lavavajillas y agua. No utilizar limpiadores abrasivos ni productos que contengan alcohol.

Limpiar solo con un trapo húmedo.

No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio

Nota: Después de la limpieza, dejar que el electrodoméstico y los accesorios se sequen por completo.

Frontal y 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

Cámara de vacío de acero inoxidable

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

Cuadro de mandos de plástico

No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio

Barras de termosellado

Eliminar los restos de plástico de las barras de termosellado.

No limpiar nunca las barras de termosellado con productos de limpieza abrasivos. Utilizar un paño suave.

Las barras de termosellado no pueden lavarse en el lavavajillas.

Soporte elevador

Lavar el soporte elevador a mano.

Adaptador de vacío externo, adaptador de botellas y tapones de botella

Lavar los adaptadores y tapones de botella a mano. No pueden lavarse en el lavavajillas.

Tubo de vacío


Lavar el tubo de vacío a mano. No puede lavarse en el lavavajillas.

¿Qué hacer en caso de fallo?

Con frecuencia, cuando se produce un fallo, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla siguiente.

Nota: Las reparaciones deben realizarlas exclusivamente profesionales técnicos cualificados. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios riesgos para el usuario.

Fallo	Error	Causas	Posible solución
La advertencia ⓘ aparece después de unos pocos segundos.	El vacío no se puede generar correctamente.	La tapa de cristal no está bien cerrada.	Volver a abrir y cerrar la tapa de cristal. Para ello, presionar ligeramente la tapa de cristal durante los primeros segundos.
		La junta de la tapa de cristal no está correctamente situada o está defectuosa.	Comprobar la junta.
		La junta de la tapa de cristal se ha deformado.	Presionar con cuidado la junta para estirarla.
		La tapa del recipiente de vacío externo no está bien cerrada.	Comprobar el ajuste de la tapa de vacío. Utilizar solo recipientes de vacío adecuados.
La advertencia ⓘ aparece después de 2 minutos del funcionamiento de la bomba.	El vacío se genera demasiado despacio. No se puede alcanzar el nivel de vacío seleccionado.	La conexión de vacío externa no se ajusta bien a la salida de aire de la cámara de vacío.	Comprobar el ajuste de la conexión de vacío externa.
		Los líquidos comienzan a hervir cuando se eleva la temperatura. No se sigue generando vacío.	Envasar al vacío únicamente líquidos fríos. Secar con un paño la cámara de vacío si está húmeda. Termosellar la bolsa de vacío antes de tiempo en cuanto se formen burbujas grandes. Seleccionar un nivel de vacío inferior.
No se puede iniciar el proceso de vacío. El símbolo ▶ no aparece, aunque la tapa está cerrada.	El electrodoméstico no detecta la tapa.	Falta el interruptor de puerta de la tapa de cristal o el electrodoméstico no lo identifica.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En caso de varios usos sucesivos: el proceso de vacío parece discurrir de forma normal, pero la bolsa no se sella.		Se ha disparado el interruptor de protección de temperatura del transformador de sellado.	Dejar que el electrodoméstico se enfríe durante, al menos, 10 minutos. Volver a intentarlo. Dejar que el electrodoméstico se enfríe al menos 2 minutos entre cada proceso de vacío
El proceso de vacío dura cada vez más tiempo.		El sistema de bomba contiene demasiada humedad.	El electrodoméstico controla los procesos de vacío. Si hay demasiado líquido en el aceite de la bomba, aparece el símbolo 🌀. Iniciar un proceso de secado.
		El sistema de bomba está muy caliente.	Dejar que se enfríe el electrodoméstico y volver a intentarlo.
Después del proceso de secado, el electrodoméstico muestra los símbolos 🌀 y ⓘ.		Un solo proceso de secado no ha sido suficiente.	Esperar hasta que el símbolo ⓘ deje de estar iluminado. A continuación, repetir el proceso de secado.

Fallo	Error	Causas	Posible solución
El vacío en la bolsa de plástico no se mantiene.	La bolsa está defectuosa.	Las partes afiladas del producto envasado, por ejemplo los huesos, pueden perforar la bolsa.	Comprobar si la bolsa está dañada. Utilizar otra bolsa. Si los daños de la bolsa han sido provocados por las partes afiladas del producto envasado, colocarlo en la bolsa de forma que, en lo posible, no se dañen las paredes de la bolsa.
	El sellado está defectuoso.	El tiempo de termosellado seleccionado no es adecuado para el material plástico. A lo largo del sellado hay líquidos, grasa o migas. La bolsa tiene pliegues a lo largo del sellado.	Seleccionar un tiempo de termosellado distinto. Asegurarse de que la bolsa esté seca, no presente pliegues y que se apoye totalmente sobre las barras de termosellado. Utilizar otra bolsa. 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.	No abrirla por la fuerza o con herramientas. Iniciar un nuevo proceso de vacío y cancelarlo inmediatamente. Desconectar el electrodoméstico de la tensión de red. Esperar 30 segundos y volver a ponerlo en marcha. Pulsar el símbolo  durante más de 5 segundos. El aparato se reiniciará.

Servicio de atención al cliente

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Nosotros encontraremos la solución adecuada, incluso para evitar desplazamientos innecesarios de los técnicos.

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el aparato.

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)

N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica
ca 

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso aunque esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Índice

Instruções de segurança importantes	18
Causas de danos	19
Protecção do meio ambiente	20
Eliminação ecológica	20
Conhecer o aparelho	20
Como funciona uma gaveta a vácuo	20
Estrutura da gaveta a vácuo	20
Painel de comandos	21
Abrir e fechar	21
Acessórios	21
Ligar e desligar o aparelho	22
Termoselagem na bolsa	22
Bolsas a vácuo adequadas	22
Como proceder	23
Soldar antecipadamente	23
Cancelar processo de termoselagem	24
Termoselagem no recipiente	24
Recipientes a vácuo adequados	24
Cancelar processo de termoselagem	25
Efetuar a secagem	25
Aplicações	26
Termoselagem para a cozedura a vácuo	26
Termoselagem de garrafas de vidro	26
Marinar e aromatizar rapidamente	27
Armazenamento e transporte	27
Regulações recomendadas	28
Manutenção e limpeza	29
Anomalias – o que fazer?	30
Serviço de Apoio ao Cliente	31

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a selagem de alimentos em bolsas e recipientes a vácuo adequados, bem como para selar películas.

Utilize este aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação. O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Perigo de queimaduras!

A barra de termoselagem na câmara de termoselagem fica muito quente em caso de utilização frequente e tempos de termoselagem prolongados. Nunca toque em barras de termoselagem quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de choque eléctrico!

- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de incêndio!

A barra de termoselagem na câmara de termoselagem 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.

Perigo de ferimentos!

- Rachas mínimas na tampa de vidro podem fazer com que esta imploda, caso exista vácuo. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis. Contacte a assistência técnica.
- Ao selar, as câmaras de termoselagem e a tampa de vidro deformam-se devido ao elevado vácuo. Potes de vidro, outros recipientes duros, bem como alimentos indeformáveis, que sejam selados na câmara com a tampa fechada, não podem tocar na tampa. Caso contrário, a camada de proteção do vidro danifica-se e a tampa de vidro pode quebrar. Recipientes duros e alimentos indeformáveis não podem exceder uma altura máxima de 80 mm.
- 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.

Causas de danos

Atenção!

- Antes de cada utilização, verifique se o aparelho apresenta danos. Preste particular atenção à integridade da tampa de vidro. Não coloque o aparelho em funcionamento, caso ele apresente danos. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Abra e feche lentamente a tampa de vidro.
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro. Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou para pousar objetos. Evite a queda de objetos sobre a tampa de vidro. Para utilizar o aparelho, retire a gaveta por completo e até ao batente. Quando não estiver a usar a gaveta, feche-a por completo.
- Antes de fechar a tampa de vidro, certifique-se de que não há corpos estranhos na câmara de termoselagem.
- Preste atenção para que as juntas não sejam danificadas por objetos afiados ou pontiagudos.
- Verifique o assento correto da junta da tampa de vidro. Certifique-se de que a superfície de apoio da junta está limpa e isenta de corpos estranhos. Caso contrário, o funcionamento do aparelho pode ser afetado. Não utilize o aparelho se a junta estiver danificada. Caso contrário, poderá danificar o aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Tenha em atenção as indicações de limpeza.
- Em caso de falha de corrente durante o processo de termoselagem, o vácuo permanece na câmara de termoselagem. Nunca tente abrir a tampa de vidro com recurso a ferramentas. Aguarde até que a alimentação elétrica seja restabelecida e reinicie o processo de termoselagem.
- Não sele os alimentos na sua embalagem de venda, depois de a ter aberto. Utilize exclusivamente bolsas adequadas para a termoselagem.
- Os líquidos presentes no vácuo começam a ferver, mesmo a baixas temperaturas. Nessa ocasião, sai vapor e podem ocorrer falhas de funcionamento no aparelho.
 - Assegure a menor temperatura de saída possível para o material de termoselagem; preferencialmente, na gama de 1 – 8 °C.
 - Nunca sele líquidos no saco de vácuo com o nível máximo de termoselagem.
 - Recomendação: sele líquidos no saco de vácuo com o nível de termoselagem 2.
 - Observe cuidadosamente o processo de termoselagem. Uma ligeira formação de bolhas durante a selagem de líquidos é normal. Sele a bolsa antecipadamente, assim que a formação de bolhas for notoriamente maior.
 - Dica: pode também selar os líquidos em recipientes a vácuo firmes, disponíveis no mercado. Nesse caso, utilize o nível de termoselagem 3. Para selar a vácuo, não utilize garrafas de plástico nem outros recipientes, que se contraíam em caso de termoselagem externa.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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.

Na gaveta a vácuo, pode selar alimentos em bolsas e recipientes adequados. Neste capítulo ficará a conhecer a estrutura e o modo de funcionamento básico do seu aparelho.

Como funciona uma gaveta a vácuo

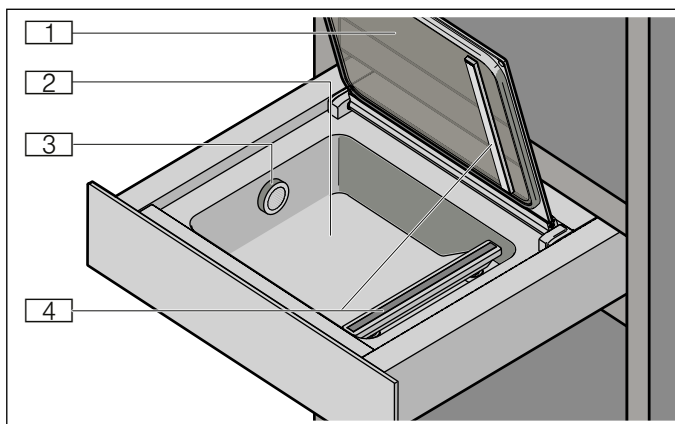
Durante o processo de termoselagem, o ar é bombeado para fora da câmara de termoselagem e da bolsa. Nesse momento, surge um elevado vácuo na câmara. Quanto maior for o nível de termoselagem, menor é a quantidade de ar que permanece na câmara e na bolsa e, conseqüentemente, maior é a diferença de pressão face ao meio envolvente.

Quando o nível de termoselagem 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.

Os níveis de termoselagem 1 a 3 permitem criar diferentes graus de vácuo. Os graus assim alcançados distinguem-se pela aplicação: no caso de selagem em recipiente, os graus de vácuo são mais baixos e, assim, mais adequados para determinados alimentos. Com a colocação do adaptador de termoselagem externo, a gaveta a vácuo deteta automaticamente que modo está ativado no momento.

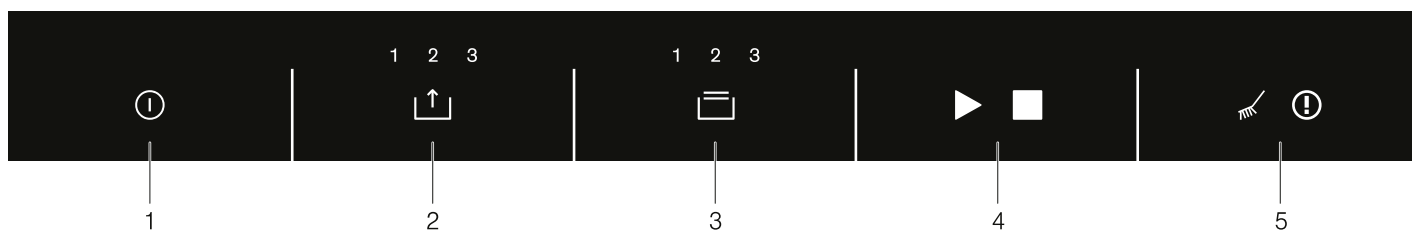
Níveis de termoselagem	1	2	3
Termoselagem na bolsa	80 %	95 %	99 %
Selagem de recipientes e garrafas	50 %	75 %	90 %

Estrutura da gaveta a vácuo



- 1 Tampa de vidro
- 2 Câmara de termoselagem em aço inoxidável
- 3 Saída de ar
- 4 Barra de termoselagem

Painel de comandos



Símbolo	Explicação
1	Ligar/desligar Ligar e desligar o aparelho
2	Nível de termoselagem Selecionar o nível de termoselagem
3	Tempo de termoselagem Selecionar o tempo de termoselagem Selar antecipadamente o saco de vácuo
4	Iniciar Iniciar o processo de termoselagem
	Parar Cancelar o processo de termoselagem
5	Secagem Efetuar a secagem da bomba
	Nota Observar a tabela de anomalias

Abrir e fechar

Para DV461

O aparelho possui uma ranhura na parte de baixo, que serve de pega para abrir e fechar.

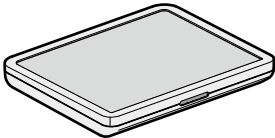
Para DVP221

Pressione o centro da gaveta para a abrir ou fechar.

Ao abrir, a gaveta salta ligeiramente para fora. Depois disso, pode ser retirada sem problemas.


Acessórios

A gaveta a vácuo é fornecida com os seguintes acessórios.



Aumento do material de termoselagem

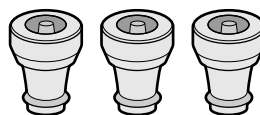
O aumento do material de termoselagem serve de apoio para material de termoselagem plano na câmara. É possível abri-lo. Encontram-se aí o adaptador de termoselagem externo, as tampas de garrafas, o adaptador para garrafas, bem como a mangueira a vácuo.



Adaptador de termoselagem externo

O adaptador é encaixado na saída do ar da gaveta a vácuo, para selar o recipiente de termoselagem ou as garrafas.

Tampas de garrafas



As tampas de garrafas são encaixadas em garrafas, para as selar e fechar.

Adaptador para garrafas



O adaptador para garrafas é colocado sobre as tampas das garrafas, para as unir à mangueira a vácuo.

Mangueira a vácuo



A mangueira a vácuo une o adaptador de termoselagem externo ao recipiente de termoselagem ou à tampa da garrafa.

Sacos de vácuo

180 x 280 mm (50 unidades)
240 x 350 mm (50 unidades)

Acessórios especiais

Pode encomendar acessórios especiais junto da Assistência Técnica ou do seu revendedor especializado:

Acessórios	N.º de encomenda do revendedor especializado	Número de encomenda da Assistência Técnica
Saco de vácuo 180 x 280 mm (100 unidades)	BA080670	00578813
Saco de vácuo 240 x 350 mm (100 unidades)	BA080680	00578814

Utilize os acessórios apenas da forma indicada. O fabricante não se responsabiliza, se os acessórios forem usados incorretamente.

Ligar e desligar o aparelho

Toque no símbolo ① para ligar ou desligar o aparelho.

Se não houver uma introdução, o aparelho desliga-se automaticamente após 10 minutos.

Termoselagem na bolsa

Sele os alimentos numa bolsa a vácuo adequada, para os conservar durante mais tempo, para os marinar ou preparar para a cozedura a vácuo.

Bolsas a vácuo adequadas

Utilize as bolsas a vácuo originais, que acompanham o aparelho ou que pode encomendar como acessórios. Estas bolsas são adequadas para uma gama de temperaturas de -40 °C – 100 °C. Deste modo, elas podem ser utilizadas para armazenar a baixas temperaturas, mas também para cozinhar os alimentos aí selados. O tempo de termoselagem ideal para estas bolsas é o nível 2. As bolsas são adequadas para microondas. Pique as bolsas, antes de as aquecer no microondas.

Utilize exclusivamente bolsas adequadas para a termoselagem de alimentos. Os produtos disponíveis no mercado distinguem-se pela qualidade alimentar, resistência térmica, material e superfície. Preste atenção à finalidade indicada da bolsa.

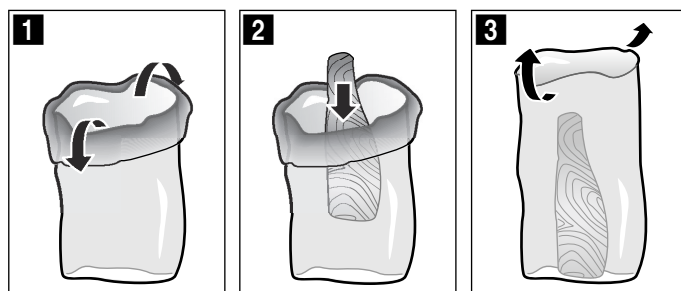
O tempo de termoselagem da bolsa a vácuo depende sempre do respetivo material. Se as bolsas tiverem paredes finas, o nível de termoselagem 1 é suficiente, na maioria dos casos, para fechar a bolsa. Bolsas a vácuo de material mais espesso necessitam de um tempo de termoselagem mais prolongado com o nível de termoselagem 2 ou superior.

O comprimento da barra de termoselagem limita as medidas das bolsas a vácuo possíveis. Por isso, utilize apenas bolsas com uma largura máxima de 240 mm.

Encher o saco

Coloque os alimentos no saco de vácuo, se possível, lado a lado e não sobrepostos.

Para se obter um cordão de fecho perfeito, é importante que o rebordo do saco esteja limpo e seco. Para que este cordão funcione durante a selagem, é importante que não haja resíduos de alimentos no rebordo do saco e na zona do cordão. Antes de encher o saco, arregace, então, o seu rebordo em aprox. 3 cm. Depois de encher o saco, volte a desenrolar o rebordo.



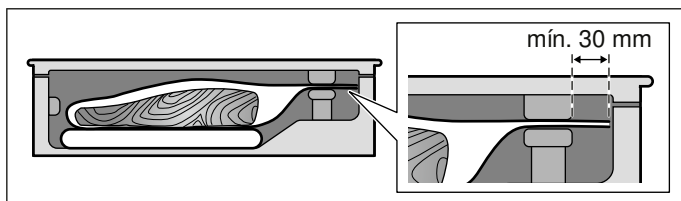
Para conseguir manter uma visão geral sobre os seus sacos e os alimentos neles selados, é aconselhável anotar a data de termoselagem e o conteúdo do saco.

Como proceder

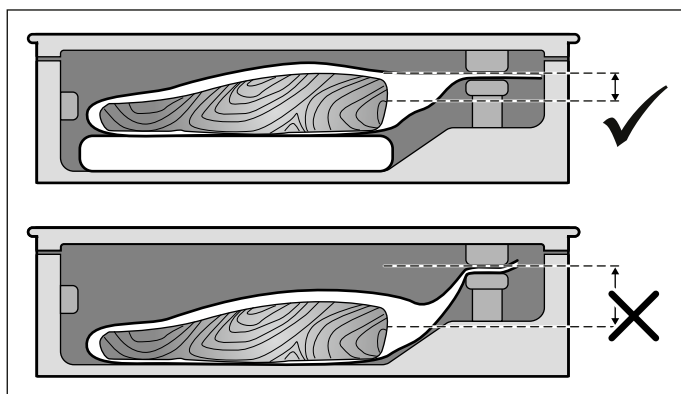
- 1 Abra a tampa de vidro.
- 2 Coloque a bolsa a vácuo na câmara.

Notas

- Assegure uma temperatura de saída dos alimentos o mais baixa possível; preferencialmente, na gama de 1 – 8 °C.
- Certifique-se de que a saída do ar esteja desimpedida, para que a bomba possa aspirar o ar da câmara.
- Certifique-se de que a bolsa se encontra ao centro e as extremidades da bolsa sobrepostas, de forma plana, sobre a barra de termoselagem, para obter um cordão de soldadura perfeitamente fechado.
- Certifique-se de que a extremidade aberta da bolsa sobressai aprox. 3 cm da barra de termoselagem, mas que não fica pousada sobre a junta da tampa.



Nota: Utilize, se necessário, o aumento do material de termoselagem, para que a bolsa não deslize.



- 3 Toque no símbolo para selecionar o nível de termoselagem.
- 4 Toque no símbolo para selecionar o tempo de termoselagem.
- 5 Feche bem a tampa de vidro e mantenha-a fechada.
- 6 Toque no símbolo para iniciar o processo de termoselagem.

Inicia-se o processo de termoselagem. As indicações dos níveis de termoselagem pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor selecionado.

Inicia-se o processo de termoselagem. As indicações do nível de termoselagem pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor selecionado.

No fim do processo, a câmara é ventilada e soa um sinal sonoro. Pode agora abrir a tampa de vidro e retirar a bolsa a vácuo selada da câmara.

Perigo de queimaduras!

A barra de termoselagem na câmara de termoselagem fica muito quente em caso de utilização frequente e tempos de termoselagem prolongados. Nunca toque em barras de termoselagem quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Notas

- No nível de termoselagem máximo, o processo pode demorar até 2 minutos. Após este período de tempo, a bolsa é selada e o nível de termoselagem atingido acende-se.
- Após a termoselagem, verifique o cordão de soldadura na bolsa. Tente abrir cuidadosamente o cordão, puxando-o. Se não estiver preso, da próxima vez selecione um nível de termoselagem superior. Em caso de deformação do cordão, ele aqueceu demais. Da próxima vez, selecione um nível de termoselagem inferior ou deixe arrefecer o aparelho.
- Em caso de selagem repetida e sucessiva de alimentos na bolsa, a barra de termoselagem fica cada vez mais quente. Isto pode afetar a qualidade do cordão de soldadura. Por essa razão, após alguns processos de termoselagem, selecione um tempo de termoselagem mais reduzido ou deixe o aparelho arrefecer entre os processos, durante aproximadamente 2 minutos.

Soldar antecipadamente

Utilize esta função, caso pretenda apenas embalar hermeticamente os seus alimentos sensíveis numa bolsa, sem que o conteúdo fique demasiado encostado à bolsa.

Durante a termoselagem, toque no símbolo para terminar o processo e selar antecipadamente a bolsa.

O aparelho indica o nível de termoselagem atingido até então.

No fim do processo, a câmara é ventilada e soa um sinal sonoro. Pode agora abrir a tampa de vidro e retirar a bolsa a vácuo selada da câmara.

Nota: Para soldar a bolsa, a gaveta a vácuo necessita de um determinado grau de vácuo. Se tocar previamente no símbolo a gaveta a vácuo continua a bombear ar da câmara, até alcançar este grau. Depois disso, a bolsa é selada.

Cancelar processo de termoselagem

Durante a termoselagem, toque no símbolo ■ para interromper o processo antecipadamente.

O aparelho indica o nível de termoselagem atingido até então.

A bolsa não é selada. A tampa abre-se ligeiramente e a câmara é ventilada. Soa um sinal sonoro. Pode agora retirar a bolsa a vácuo da câmara.

Termoselagem no recipiente

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

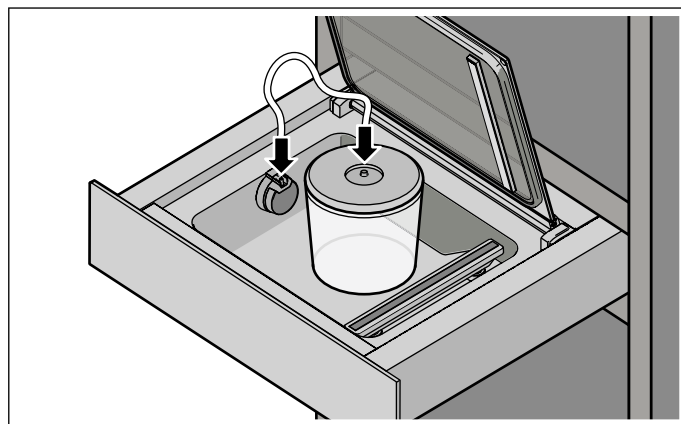
Recipientes a vácuo adequados

Utilize exclusivamente recipientes adequados para a termoselagem 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. Em muitos casos, este tipo de adaptador acompanha já o recipiente a vácuo.

Como proceder

- 1 Abra a tampa de vidro.




- 2 Encaixe o adaptador de termoselagem na saída do ar.
- 3 Fixe a mangueira ao adaptador de termoselagem e ao recipiente a vácuo.
- 4 Toque no símbolo para seleccionar o nível de termoselagem.
- 5 Toque no símbolo para iniciar o processo de termoselagem.

Inicia-se o processo de termoselagem. As indicações dos níveis de termoselagem pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor seleccionado.

Os níveis de termoselagem param de pulsar, assim que o valor pretendido for atingido. O nível de termoselagem atingido acende-se e soa um sinal sonoro. Pode agora soltar a mangueira do recipiente e do adaptador de termoselagem externo.

Nota: Em caso de forte formação de bolhas, interrompa o processo de termoselagem.

Cancelar processo de termoselagem


Durante a termoselagem, toque no símbolo  para interromper o processo antecipadamente.


O aparelho indica o nível de termoselagem atingido até então.

Pode agora soltar a mangueira do recipiente e do adaptador de termoselagem externo.


Efetuar a 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, recomenda-se a execução de um processo de secagem. No entanto, pode continuar a utilizar normalmente o aparelho, neste momento.




Se o símbolo  acender a vermelho, execute um processo de secagem.

Como proceder

- 1 Feche bem a tampa de vidro e mantenha-a fechada.
- 2 Toque no símbolo .

A secagem inicia-se e demora entre 5 e 20 minutos. Durante o processo, o símbolo  pulsa a laranja. Durante o processo, pode fechar a gaveta a vácuo.

No fim do processo, a câmara é ventilada e soa um sinal sonoro. Pode agora abrir a tampa de vidro.

Nota: É possível que um único ciclo de secagem não seja suficiente. Se, após um ciclo de secagem, o símbolo  acender a vermelho e o símbolo  a laranja, então ainda existe humidade no sistema da bomba. Aguarde até que o símbolo  deixe de estar aceso e reinicie o processo de secagem.

Aplicações

Neste capítulo ficará a conhecer as diferentes aplicações da sua gaveta a vácuo.

Termoselagem 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 e resistente ao calor.

⚠ Risco para a saúde!

O método de cozinhar sous-vide realiza-se a baixa temperatura. Respeite obrigatoriamente as seguintes indicações de utilização e higiene:

- Utilize apenas alimentos frescos da melhor qualidade e em perfeito estado.
- Lave e desinfete as mãos. Use luvas descartáveis ou uma pinça de cozinhar / para grelhados.
- Prepare alimentos mais sensíveis como, p. ex., aves, ovos e carne com especial atenção.
- Lave sempre muito bem e/ou descasque legumes e frutas.
- Mantenha as superfícies e a tábua de cozinha sempre limpas. Use diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.
- Mantenha a cadeia de frio. Interrompa-a pouco antes de preparar os alimentos e, em seguida, volte a guardar os alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.
- Os alimentos apenas são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consuma imediatamente os alimentos e não os armazene durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Não devem voltar a ser aquecidos.

Sacos de vácuo

Para a cozedura a vácuo, utilize os sacos de vácuo fornecidos. Pode encomendar os sacos de vácuo posteriormente.

Não cozinhe os alimentos nos sacos, nos quais foram comprados (p. ex., porção de peixe). Estes sacos não são adequados para a cozedura a vácuo.

Coloque os alimentos no saco, se possível, lado a lado e não sobrepostos.

Termoselagem

Para selar os alimentos, utilize, se possível, o nível máximo de termoselagem. Só assim se consegue uma transmissão de calor uniforme e um resultado de cozedura perfeito.

Antes de cozinhar, verifique se o vácuo no saco está intacto. Preste atenção a estes pontos:

- Não se encontra nenhum/quase nenhum ar dentro do saco de vácuo.
- A costura de soldadura está bem fechada.
- Não existem furos no saco de vácuo. Não utilize a termo sonda.
- Pedacos de carne ou de peixe selados em conjunto não são pressionados diretamente uns contra os outros.
- Legumes e sobremesas são embalados a vácuo da forma o mais plana possível.

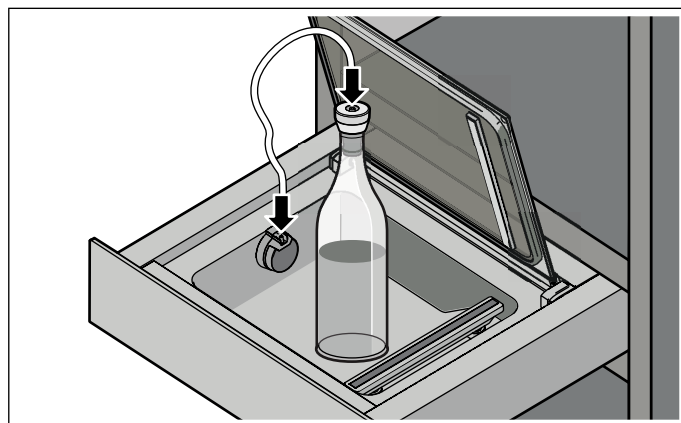
Em caso de dúvida, coloque os alimentos num novo saco e embale novamente em vácuo.

Os alimentos devem ser embalados em vácuo no máximo um dia antes do processo de cozedura. Só assim é possível evitar que se libertem gases dos alimentos (p. ex., de legumes), que inibem a transmissão de calor, ou que os alimentos alterem a sua estrutura e o seu comportamento a cozinhar devido à pressão do vácuo.


Termoselagem de garrafas de vidro

A gaveta a vácuo permite-lhe selar e voltar a fechar garrafas de vidro, por exemplo, óleo alimentar.

- 1 Encaixe o adaptador de termoselagem na saída do ar. A saída para a mangueira deve estar virada para cima, na vertical.
- 2 Fixe a tampa da garrafa à abertura da mesma. Pressione o adaptador para garrafas sobre a tampa da garrafa.




- 3 Fixe a mangueira ao adaptador de termoselagem e ao adaptador para garrafas.

- 4 Toque no símbolo  para selecionar o nível de termoselagem.

Notas

- Sele as garrafas sempre com o nível mínimo.
- Não sele líquidos gaseificados, como, por exemplo, vinho espumante.

- 5 Toque no símbolo  para iniciar o processo de termoselagem.

Inicia-se o processo de termoselagem. As indicações dos níveis de termoselagem pulsam sucessivamente a laranja, até ser atingido o valor selecionado.

Os níveis de termoselagem param de pulsar, assim que o valor pretendido for atingido. O nível de termoselagem atingido acende-se e soa um sinal sonoro. Pode agora soltar a mangueira do adaptador para garrafas e do adaptador de termoselagem externo. Pode agora soltar o adaptador para garrafas da tampa da garrafa.

Marinar e aromatizar rapidamente

Com a sua gaveta a vácuo, pode aromatizar ou marinar alimentos como carne, fruta e legumes, de forma rápida. Na maioria das vezes, a inserção convencional demora muito tempo e não é particularmente intensiva. Ao selar na bolsa, os poros celulares dos alimentos abrem-se e a marinada adicionada insere-se rapidamente. Obtém-se, deste modo, um sabor significativamente mais intenso em muito menos tempo.

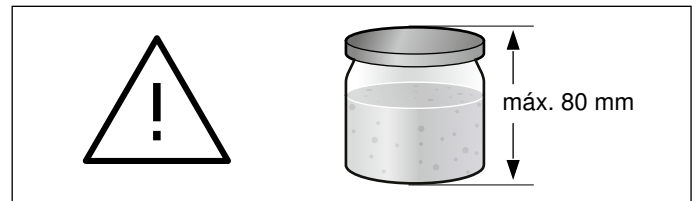
Armazenamento e transporte

Prolongue o período de conservação dos alimentos. Devido ao baixo teor de oxigénio no vácuo, os alimentos selados, se devidamente armazenados, permanecem comestíveis durante mais tempo. Os danos por congelamento são menores nos alimentos congelados e selados a vácuo.

Volte a selar alimentos como compotas e molhos em recipientes de vidro. O vácuo permite prolongar consideravelmente o período de conservação.

Notas

- Certifique-se sempre de que os recipientes de vidro utilizados não têm mais de 80 mm de altura. Recipientes mais altos podem danificar a tampa de vidro do aparelho.



- Utilize apenas potes de vidro estáveis e intactos.
- Feche o recipiente apenas à mão. Através da termoselagem, o recipiente fica automaticamente fechado.
- Nem todos os vidros ou tampas 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 termoselagem 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 termoselagem ou utilize potes de vidro mais apropriados.

Conserve alimentos como queijo, peixe ou alho sem odores desagradáveis. Graças à selagem hermética, não se verifica a passagem de odores desagradáveis para o exterior nem a transmissão de sabor para outros alimentos.

Sacos ou recipientes a vácuo selados são o meio de transporte ideal para alimentos líquidos. São fáceis de manusear, à prova de fugas e permitem economizar espaço.

Regulações recomendadas

Se devidamente armazenados, os alimentos selados permanecem frescos durante muito mais tempo. Os níveis de termoselagem superiores permitem conservar melhor a qualidade, o aspeto e os ingredientes dos alimentos.

Na tabela seguinte encontrará recomendações sobre os níveis de termoselagem para diferentes alimentos. Observe as indicações especiais acerca dos níveis de termoselagem recomendados, bem como de preparação 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 e 8 °C.
- Comece com o mais baixo dos níveis de termoselagem recomendados.
- Depois de retirar os alimentos do seu local de armazenamento, controle a sua qualidade. Não utilize alimentos de qualidade duvidosa.

	Níveis de termoselagem recomendados	Indicações especiais
Alimentos conservados à temperatura ambiente (20 °C a 23 °C)		
Artigos de pastelaria	1, 2, 3	
Biscoitos/bolachas secos	1	
Chá/café	1, 2, 3	guardar num local escuro
Arroz/massas	2	criar vácuo no recipiente
Farinha/sêmola	1	
Nozes sem casca	3	guardar num local escuro
Frutos secos	3	
Crackers/batatas fritas	1, 2	criar vácuo no recipiente
Alimentos frescos congelados (-18 °C a -16 °C) ou conservados no frigorífico (3 °C a 7 °C)		
Peixe	3	
Aves	3	
Carne	3	
Enchidos à unidade	3	
Enchidos cortados	3	
Queijo rijo	3	
Queijo de pasta mole	2	criar vácuo no recipiente
Legumes	2	descascar previamente e escaldar
Alface lavada	2	criar vácuo no recipiente
Ervas aromáticas	1, 2	criar vácuo no recipiente
Fruta (dura)	3	
Fruta (mole)	2	criar vácuo no recipiente precongelamento recomendado*

*Colocar os alimentos num prato, lado a lado, e pre congelar durante aprox. 1 hora, para conservar a estrutura

Manutenção e limpeza

Limpe sempre o aparelho quando estiver desligado.

Certifique-se de que a barra de termoselagem na câmara de termoselagem está arrefecida.

Perigo de queimaduras!

A barra de termoselagem na câmara de termoselagem fica muito quente em caso de utilização frequente e tempos de termoselagem prolongados. Nunca toque em barras de termoselagem quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Durante a limpeza, certifique-se de que não entram água nem outros líquidos na câmara de termoselagem, em particular na saída de ar da bomba de vácuo. Nunca pulverize as partes interior ou exterior do aparelho com água.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem aparelhos de limpeza a jato de vapor.

Utilize apenas produtos de limpeza neutros, como detergente e água. Não utilize produtos abrasivos nem produtos de limpeza que contenham álcool.

Limpe apenas com um pano húmido.

Não utilize esfregões verdes abrasivos nem raspadores para vidros.

Nota: Após a limpeza, deixe secar completamente o aparelho e os acessórios.

Frente de vidro e tampa de vidro

Limpe a frente e a tampa de vidro com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Não utilize esfregões verdes abrasivos nem raspadores para vidros.

Câmara de termoselagem em aço inoxidável

Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. Para a limpeza, utilize água e um pouco de detergente. Seque a superfície com um pano macio.

Painel de comandos de plástico

Não utilize esfregões verdes abrasivos nem raspadores para vidros.

Barra de termoselagem

Remova restos de película da barra de termoselagem.

Nunca limpe as barras de termoselagem com produtos de limpeza abrasivos. Utilize um pano macio.

A barra de termoselagem não é adequada para a máquina de lavar loiça.

Aumento do material de termoselagem

Lave o material de termoselagem à mão.

Adaptador de termoselagem externo, adaptador para garrafas e tampas de garrafas

Lave os adaptadores e as tampas de garrafas à mão. Não são adequados para a máquina de lavar loiça.

Mangueira a vácuo


Lave a mangueira a vácuo à mão. Não é adequada para a máquina de lavar loiça.

Anomalias – o que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar a assistência técnica, tenha em atenção as indicações da tabela abaixo.

Nota: Mande efetuar as reparações exclusivamente por técnicos especializados e qualificados. Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr riscos graves.

Avaria	Erro	Causas	Possibilidade de resolução
A indicação ⓘ surge após poucos segundos.	Não é possível criar vácuo corretamente.	A tampa de vidro não está corretamente fechada.	Abra e feche novamente a tampa de vidro. Nessa ocasião, pressione ligeiramente a tampa de vidro nos primeiros segundos.
		A junta da tampa de vidro não assenta corretamente ou está com defeito.	Verifique a junta.
		A junta da tampa de vidro deformou-se.	Pressione cuidadosamente a junta, a direito.
		A tampa do recipiente a vácuo externo não está corretamente fechada.	Verifique o encaixe da tampa de vácuo. Utilize apenas recipientes a vácuo adequados.
A indicação ⓘ surge após 2 minutos de funcionamento da bomba.	O vácuo é criado de forma demasiado lenta. Não é possível alcançar o nível de termoselagem selecionado.	A ligação de vácuo externa não assenta corretamente na saída do ar da câmara de termoselagem.	Verifique o encaixe da ligação de vácuo externa.
		Com o aumento das temperaturas, os líquidos começam a ferver. Não continua a ser criado vácuo.	Sele apenas líquidos frios. Se a câmara de termoselagem estiver húmida, seque-a. Sele a bolsa a vácuo antecipadamente, assim que se formarem bolhas maiores.
			Selecione um nível de termoselagem inferior.
Não é possível iniciar o processo de termoselagem. O símbolo ▶ não aparece, embora a tampa esteja fechada.	O aparelho não identifica a tampa.	O interruptor da porta na tampa de vidro está em falta ou não é reconhecido pelo aparelho.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Em caso de funcionamento repetido e sucessivo: o processo de termoselagem parece estar a decorrer normalmente; no entanto, a bolsa não é selada.		O interruptor de proteção térmica do transformador de termoselagem reagiu.	Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 10 minutos. Depois disso, tente novamente. Deixe o aparelho arrefecer entre os processos de termoselagem durante, pelo menos, 2 minutos
O processo de termoselagem demora sempre mais.		O sistema da bomba contém demasiada humidade.	O aparelho controla os processos de termoselagem. Se houver demasiado líquido no óleo da bomba, surge o símbolo 🌀. Inicie um processo de secagem.
		O sistema da bomba está muito quente.	Deixe o aparelho arrefecer e, em seguida, tente novamente.
Após o ciclo de secagem, o aparelho apresenta os símbolos 🌀 e ⓘ.		Apenas um processo de secagem não foi suficiente.	Aguarde até que o símbolo ⓘ deixe de estar aceso. Em seguida, repita o processo de secagem.

Avaria	Erro	Causas	Possibilidade de resolução
O vácuo não permanece na bolsa de película.	A bolsa está com defeito.	Partes afiadas do material a termoselar, por exemplo, ossos, podem furar a bolsa.	Verifique se a bolsa apresenta danos. Utilize outra bolsa. Se os danos forem causados por partes afiadas do material a termoselar, coloque-as na bolsa de tal modo que não danifiquem a parede da bolsa.
	O cordão de soldadura está danificado.	O tempo de termoselagem selecionado não se adequa ao material da película. Há líquidos, gordura ou migalhas ao longo do cordão de soldadura. A bolsa tem pregas ao longo do cordão de soldadura.	Selecione outro tempo de termoselagem. Certifique-se de que a bolsa está seca, sem pregas e que assenta completamente na barra de termoselagem. Pegue noutra bolsa. Arregace o rebordo da bolsa 3 cm, antes de a encher.
Não é possível abrir a tampa.		Formou-se um ligeiro vácuo que mantém a tampa fechada.	Não abra à força nem com ferramentas. Inicie um novo processo de termoselagem e interrompa-o de imediato. Desligue o aparelho da tensão de rede. Aguarde 30 segundos e volte a colocá-lo em funcionamento. Toque no símbolo  durante mais de 5 segundos. É efetuado um reset.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de técnicos.

Quando efetuar a chamada, indique o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se no aparelho.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.


Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica 

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

GAGGENAU



9001280564 es, pt (020701)