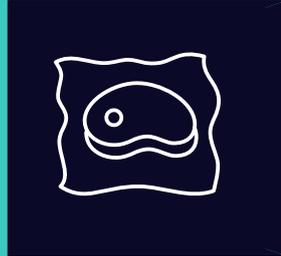


SIEMENS

BV910E1B1

Gaveta de selagem a vácuo



PT Manual do utilizador e instruções de instalação



Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evitar danos materiais.....	3
3	Proteção do meio ambiente e poupança.....	4
4	Familiarização	5
5	Acessórios	6
6	Operação base	6
7	Selar a vácuo na bolsa	7
8	Selar a vácuo no recipiente.....	8
9	Secagem.....	9
10	Limpeza e manutenção.....	9
11	Eliminar falhas	10
12	Como obter bons resultados	11
13	Eliminação.....	14
14	Assistência Técnica.....	14
15	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	14
15.4	Montagem segura	16

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. Respeite as instruções de montagem especiais.

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 14*

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 quando se fizer notar uma formação de bolhas notoriamente maior.

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

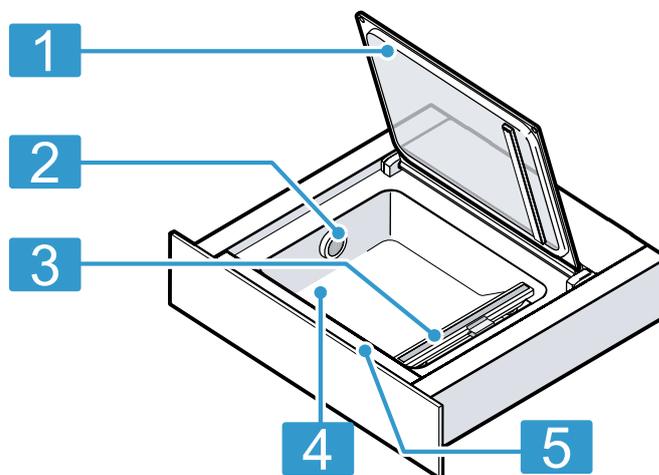
4.1 Função

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, conseqüentemente, maior é a diferença de pressão face ao meio envolvente.

Quando o nível de vácuo é atingido, a barra de termosselagem 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

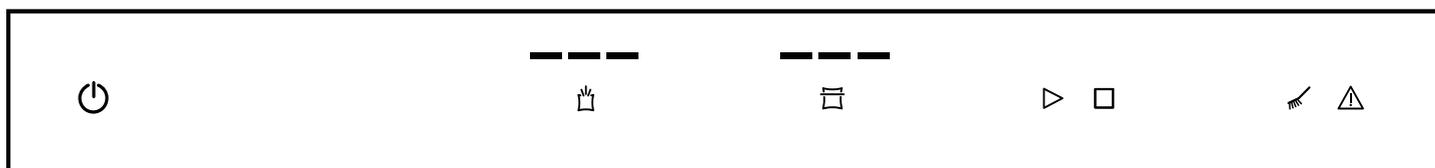
Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



1	Tampa de vidro
2	Saída de ar
3	Barra de termosselagem
4	Câmara de vácuo
5	Painel de comandos

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 termosselagem	Selecionar o tempo de termosselagem Selar antecipadamente a bolsa a vácuo
	Iniciar	Iniciar o processo de vácuo
	Parar	Cancelar o processo de vácuo
	Secagem	Efetuar a secagem da bomba

Símbolo	Significado	Explicação
	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%

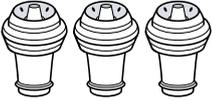
Níveis de vácuo	1	2	3
Selar a vácuo recipientes e garrafas	50%	75%	90%

4.5 Trava

A trava fixa a gaveta a vácuo na sua posição aberta. Quando a gaveta a vácuo é aberta por completo, a trava bloqueia a gaveta, evitando assim uma colisão da tampa de vidro com uma frente do móvel que esteja por cima ou com a bancada.

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Acessórios	Característica	Utilização
Adaptador de vácuo externo		Selar recipientes a vácuo ou garrafas.
Mangueira a vácuo		Unir o adaptador de vácuo externo ao recipiente a vácuo ou ao adaptador para garrafas.
Tampas de garrafas		Mantém fresco o vinho aberto.
Adaptador para garrafas		Unir garrafas à mangueira a vácuo.
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 ou através da Internet. Poderá encontrar acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospetos: siemens-home.bsh-group.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 serviço de apoio ao consumidor
Bolsa a vácuo 180 x 280 mm (100 unidades)	17000222
Bolsa a vácuo 240 x 350 mm (100 unidades)	17000223

6 Operação base

6.1 Abrir o aparelho

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.

6.2 Fechar o aparelho

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

6.3 Ligar o aparelho

- ▶ Premir .

6.4 Desligar o aparelho

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

- ▶ Prima .

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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estas bolsas são adequadas para uma gama de temperaturas de -40 °C a 100 °C. ▪ O tempo de termoselagem 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 termoselagem da bolsa a vácuo depende sempre do respetivo material. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolsa de paredes finas: nível de termoselagem 1 ▪ Material mais espesso: nível de termoselagem 2 ou superior
--	---

Utilize bolsas com uma largura máxima de 240 mm.	O comprimento da barra de termoselagem limita as medidas das bolsas a vácuo possíveis.
--	--

7.2 Encher a bolsa

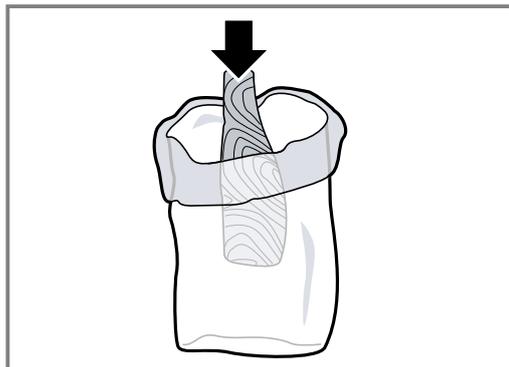
Requisitos

- O rebordo do saco está limpo e seco.
- No rebordo do saco, na zona da costura, não há resíduos de alimentos.

1. Virar 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.

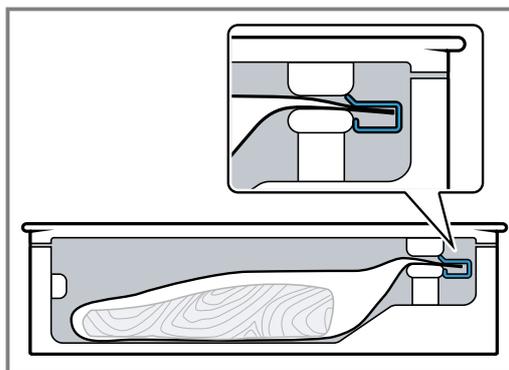


Dica: Para conseguir manter uma visão geral sobre as suas bolsas e os alimentos nelas selados, anote na bolsa a data da selagem a vácuo e o conteúdo.

7.3 Selar a vácuo na bolsa

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

1. Abrir a tampa de vidro.
2. Colocar a bolsa a vácuo na câmara.
3. Certificar-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 estão sobrepostas, de forma plana, sobre a barra de termoselagem. Para obter uma costura de selagem perfeitamente fechada, fixar a bolsa com a pinça



5. Para seleccionar o nível de vácuo, toque em
6. Para seleccionar o tempo de termoselagem, toque em

pt Selar a vácuo no recipiente

7. Fechar bem a tampa de vidro e mantê-la fechada durante alguns segundos.
8. Para iniciar o processo de vácuo, tocar em .
 - ✓ Inicia-se o processo de vácuo. As indicações dos níveis de vácuo pulsam sucessivamente a azul, até ser atingido o valor selecionado.
 - ✓ Inicia-se o processo de termoselagem. As indicações do nível de termoselagem pulsam sucessivamente a azul, até ser atingido o valor selecionado.
 - ✓ O processo de vácuo pode demorar até 2 minutos.
 - ✓ No fim do processo, a câmara é ventilada. Soa um sinal sonoro.
9. Quando o processo de vácuo estiver concluído, abrir a tampa de vidro.
10. **⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

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

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

Retirar a bolsa a vácuo selada da câmara.
11. Verificar a costura de selagem da bolsa após a selagem a vácuo.
 - Esticar cuidadosamente a costura.
 - Caso a costura não esteja presa, selecionar um nível de termoselagem superior.
 - Caso a costura se deforme, selecionar um nível de termoselagem mais baixo ou deixar arrefecer o aparelho.

Nota: 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 da costura de selagem. Após alguns processos de vácuo, se-

lecione um tempo de termoselagem mais reduzido ou deixe o aparelho arrefecer entre os processos, durante aprox. 2 minutos.

7.4 Selar 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.

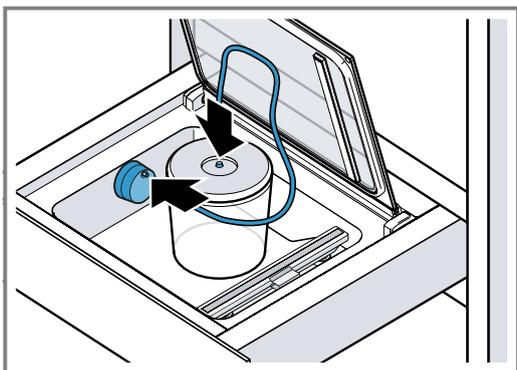
8 Selar a vácuo no recipiente

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

8.1 Selar a vácuo no recipiente

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

1. Abrir a tampa de vidro.
2. Encaixar o adaptador de vácuo na saída do ar.
3. Fixar a mangueira ao adaptador de vácuo e ao recipiente a vácuo.



4. Para seleccionar o nível de vácuo, toque em .
5. Para iniciar o processo de vácuo, tocar em .

- ✓ Inicia-se o processo de vácuo. As indicações dos níveis de vácuo pulsam sucessivamente a azul, 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. Soltar a mangueira do recipiente e do adaptador de vácuo externo.

Nota: Em caso de forte formação de bolhas, cancelar o processo de vácuo. → *Página 9*

8.2 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.
---	---

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.

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.
- ▶ 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.
- ▶ Lave bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

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.

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 azul.
- ✓ 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  e  a vermelho, então ainda existe humidade no sistema da bomba.
Aguardar até que  deixe de estar aceso.
4. Voltar a iniciar o processo de secagem.

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.

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 diagnóstico
Não é possível iniciar o processo de vácuo. não aparece, embora a tampa esteja fechada.	<p>O interruptor da porta na tampa de vidro está em falta ou não é reconhecido pelo aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte a → "Assistência Técnica", Página 14.
Em caso de funcionamento repetido e sucessivo: o processo de vácuo parece estar a decorrer normalmente; no entanto, a bolsa não é selada.	<p>O interruptor de proteção térmica do transformador de termosselagem reagiu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>O sistema da bomba contém demasiada humidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inicie o processo de secagem. → "Iniciar secagem", Página 9 <p>O sistema da bomba está muito quente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deixe arrefecer o aparelho. 2. Volte a iniciar o processo de vácuo.

Avaria	Causa e diagnóstico
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. <ol style="list-style-type: none"> 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 termoselagem selecionado não se adequa à pilha de películas. ▶ Selecione outro tempo de termoselagem. Há líquidos, restos de gordura, migalhas ou pregas ao longo da costura de selagem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Certifique-se de que a bolsa está seca e sem pregas e que assenta completamente na barra de termoselagem. 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. <ol style="list-style-type: none"> 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 diagnóstico
⚠ surge após alguns segundos.	A tampa de vidro não está corretamente fechada. <ol style="list-style-type: none"> 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.
	A tampa do recipiente a vácuo externo não está corretamente fechada. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique o encaixe do adaptador de vácuo externo. 2. Utilize recipientes a vácuo adequados.
	O adaptador de vácuo externo não assenta corretamente na saída do ar da câmara de vácuo. ▶ Verifique o encaixe do adaptador de vácuo externo.
⚠ surge após 2 minutos de funcionamento da bomba.	Os líquidos começam a entrar em ebulição à medida que a pressão baixa, pelo que não é possível criar vácuo. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde até que ⚠ deixe de estar aceso. 2. Repita o processo de secagem. → "Iniciar secagem", Página 9

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

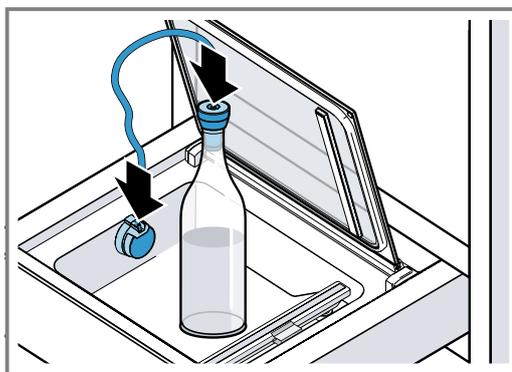
1. Para conseguir uma transmissão de calor uniforme e, assim, um resultado de cozedura perfeito, utilizar o nível máximo de vácuo para selar os alimentos.
2. Antes de cozinhar, verificar se o vácuo na bolsa está intacto. Respeitar para o efeito as seguintes indicações:
 - Não se encontra nenhum ar dentro 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 .
 - 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 .
 - ✓ 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 a sua gaveta a vácuo, pode aromatizar ou marinar alimentos como, p. ex., carne, fruta e legumes, de forma rápida.

Na maioria das vezes, o método convencional demora muito tempo e não é particularmente intensivo. Ao selar na bolsa, os poros celulares dos alimentos abrem-se. A marinada adicionada penetra rapidamente. Obtém-se, deste modo, um sabor significativamente mais intenso em muito menos tempo.

12.4 Armazenamento e transporte de alimentos

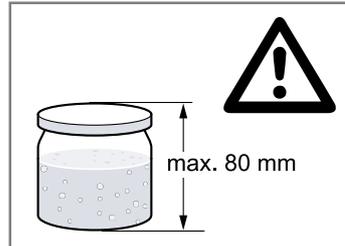
Graças à selagem pode armazenar os seus alimentos durante mais tempo e tirar proveito de outras vantagens.

- 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.

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.

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	

Alimento	Nível de vácuo	Recomendação
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 adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

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

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

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.

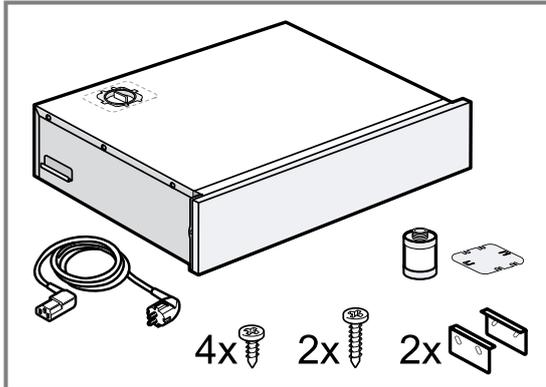
15 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



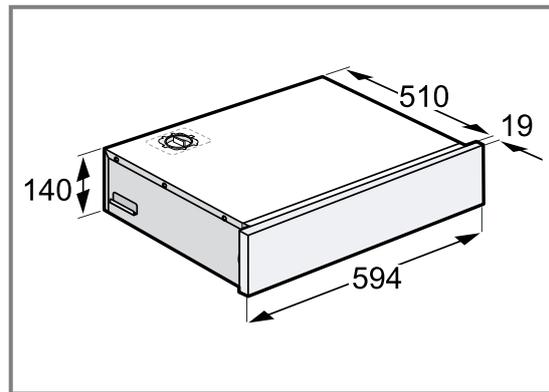
15.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.



15.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



15.3 Móvel de encastrar

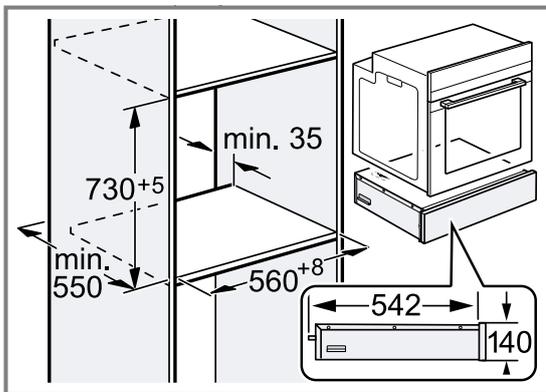
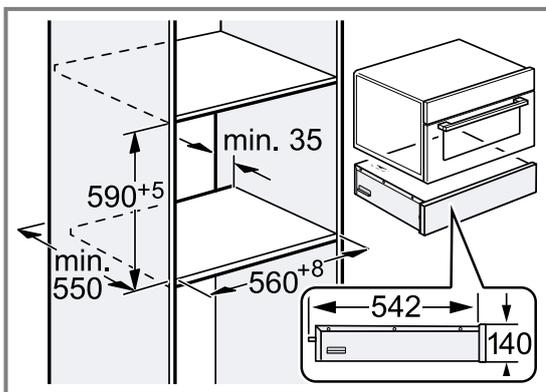
Aqui encontra as indicações relativas à montagem segura.

ATENÇÃO!

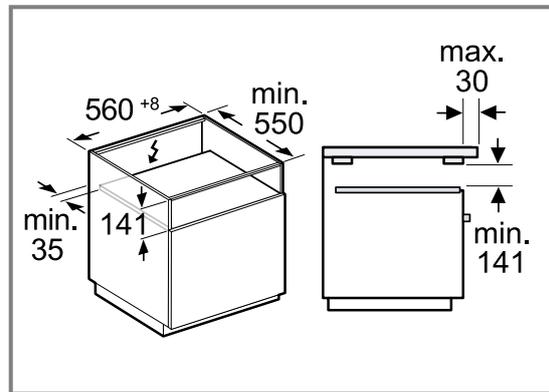
Através da montagem atrás de um painel decorativo é possível ocorrer um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não monte o aparelho atrás de um painel decorativo.

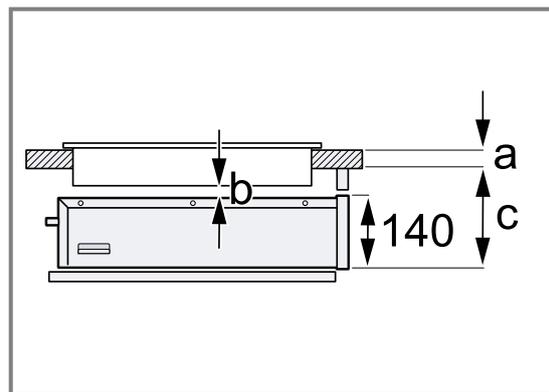
Instalação no armário vertical



Instalação sob a bancada



Ao instalar sob uma bancada ou uma placa de cozinhar, utilize as seguintes medidas:



Medidas em mm	a saliente ou plana à superfície	b	c saliente ou plana à superfície
sem placa de cozinhar			160
Placa de indução	30/30	5	200/201

Medidas em mm	a saliente ou plana à superfície	b	c saliente ou plana à superfície
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	40/40	5	210/211
Placa a gás	20/30	2	190/193
Placa elétrica	30/30	5	190/197

a: espessura recomendada da superfície de trabalho de acordo com as instruções de montagem da placa de cozinhar.

b: distância necessária entre a placa de cozinhar e a gaveta a vácuo.

c: distância necessária entre a base de inserção da gaveta da vácuo e o lado inferior da superfície de trabalho.

Nota: Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

15.4 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

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.

AVISO – Risco de choque elétrico!

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

15.5 Indicações relativas à ligação elétrica

Para a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas. A instalação de uma tomada ou substituição do cabo de ligação só pode ser feita por um electricista credenciado, respeitando as normas aplicáveis.
- O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Encaixe o cabo de ligação na parte de trás do aparelho.

- Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha estão disponíveis na Assistência Técnica.
- Não utilize fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.
- Se a ficha deixar de estar disponível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

15.6 Ferramentas

Necessita das seguintes ferramentas para a instalação.

- Fita métrica
- Paquímetro
- Lápis
- Ângulo
- Chave de fendas Torx 20
- Chave de fendas grande
- Alicata combinado

15.7 Montagem

Preparar o aparelho

No aparelho está integrada uma bomba, que contém óleo. Se a inclinação for demasiado grande, pode sair óleo pela bomba. Não incline nem instale o aparelho em bordas.

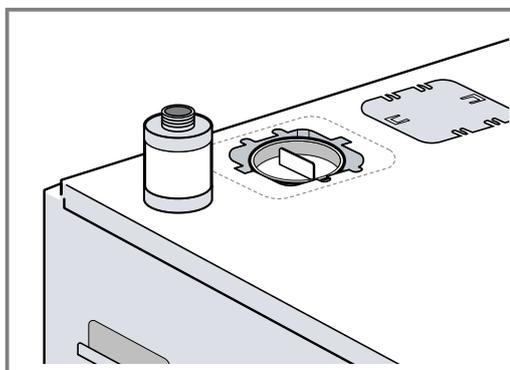
ATENÇÃO!

Se o aparelho tombar ou for inclinado, o óleo da bomba de vácuo pode vazar e danificar o aparelho.

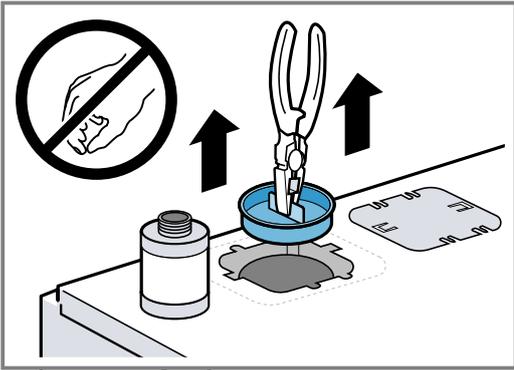
- ▶ Não mova o aparelho sem que a proteção de transporte da bomba esteja instalada.
- ▶ Após a desmontagem e antes da movimentação, volte a fixar a proteção de transporte.

Requisito: Ao remover a proteção de transporte e ao montar o filtro de óleo, utilize ferramentas adequadas.

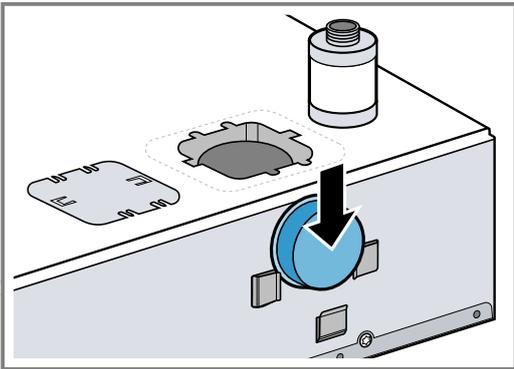
1. Tire o aparelho da embalagem com cuidado.



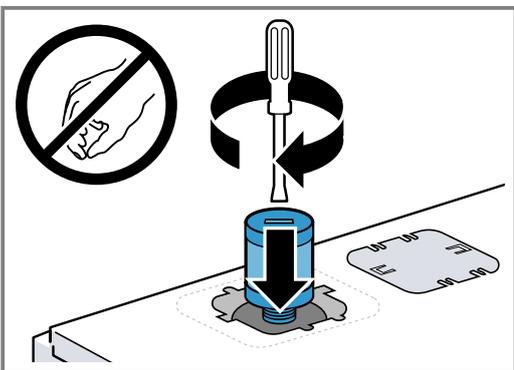
2. Remova a proteção de transporte da bomba no lado de cima do aparelho.



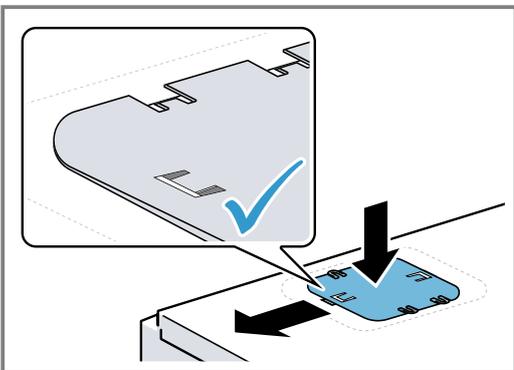
3. Fixe a proteção de transporte na parte de trás do aparelho para utilizações futuras.



4. Monte o filtro de óleo.



5. Coloque a tampa na abertura e empurre para a esquerda.

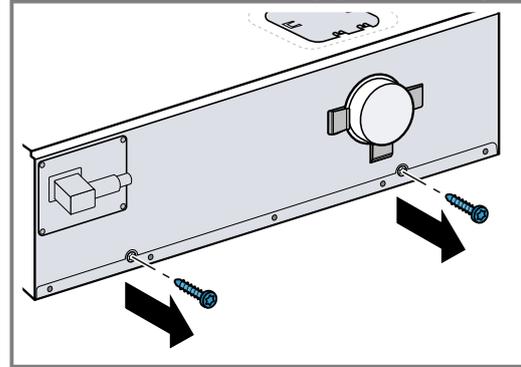


6. **⚠ AVISO – Risco de tombar!**

Depois de retirar a proteção de transporte, a gaveta pode abrir e o aparelho pode tombar.

- ▶ Mantenha a gaveta fechada.
- ▶ Coloque um peso sobre o aparelho.
- ▶ Abra a gaveta apenas quando a proteção contra inclinação estiver montada.

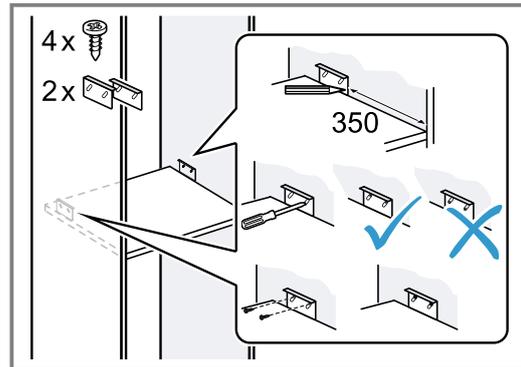
Remova os parafusos da proteção de transporte.



7. Encaixe o cabo de ligação à corrente na parte de trás do aparelho.

Preparar o móvel

- ▶ Monte a proteção contra tombamento. Prestar atenção para que os parafusos sejam fixos na parte superior dos orifícios longos.



Nota: A proteção contra tombamento pode ser ajustada em altura para inserir mais facilmente o aparelho no móvel.

Montar o aparelho

- ⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

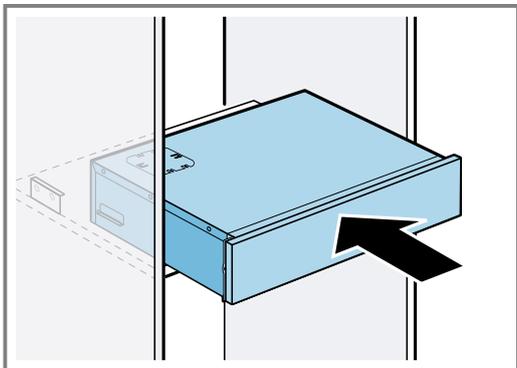
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

- ⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

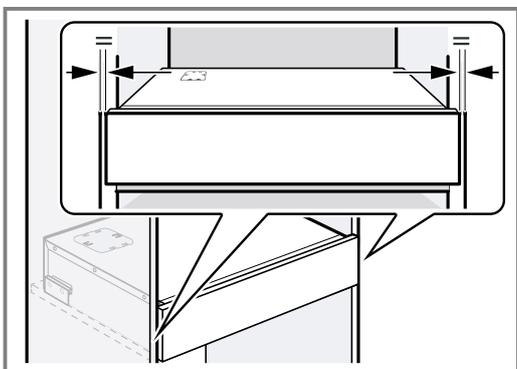
Depois de retirar a proteção de transporte, a gaveta poderá abrir-se bruscamente durante o transporte.

- ▶ Transporte o aparelho de modo a que a gaveta não possa abrir por descuido.

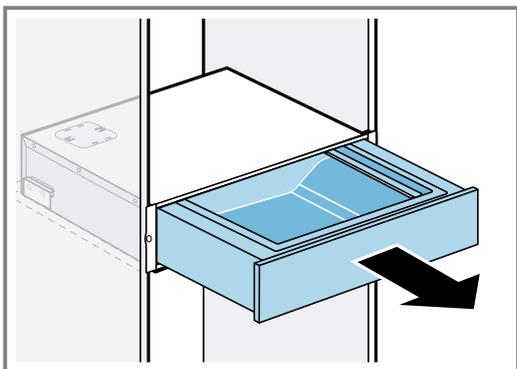
1. Encaixe o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra.
2. **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**
O elevado peso do aparelho pode provocar lesões ao levantar.
▶ Não levante o aparelho sozinho.
Faça deslizar o aparelho para dentro do móvel.



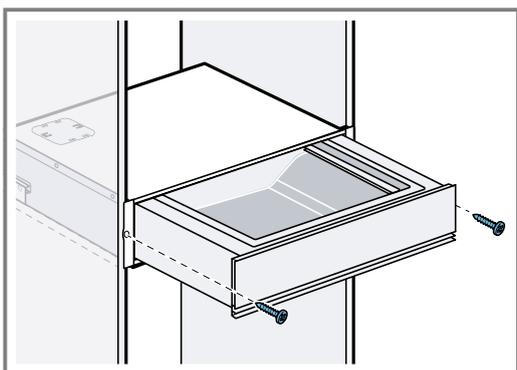
3. Alinhe o aparelho ao centro.



4. Para verificar a proteção contra tombamento, abra a gaveta com cuidado.



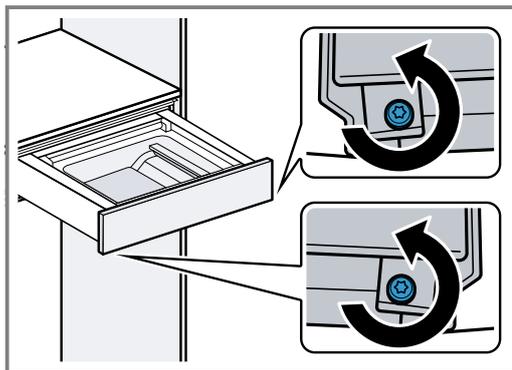
5. Aparafuse o aparelho.



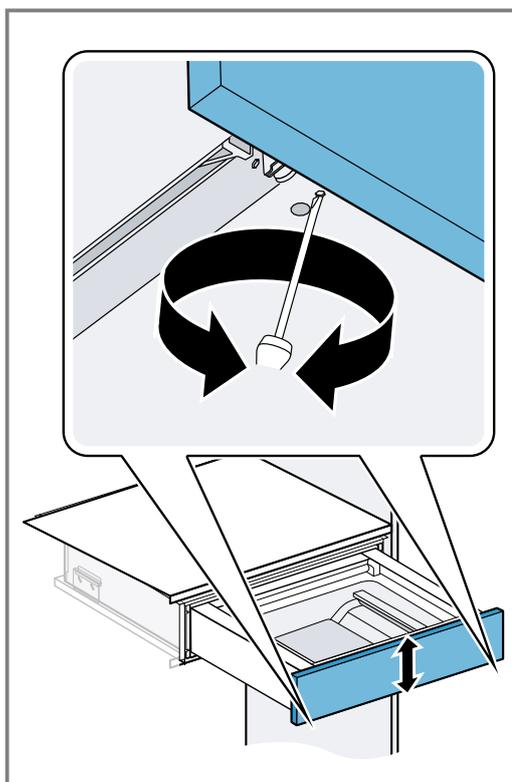
Regular a frente do móvel

Se necessário, regule a frente do móvel verticalmente.

1. Abra a gaveta.
2. Solte os parafusos laterais.

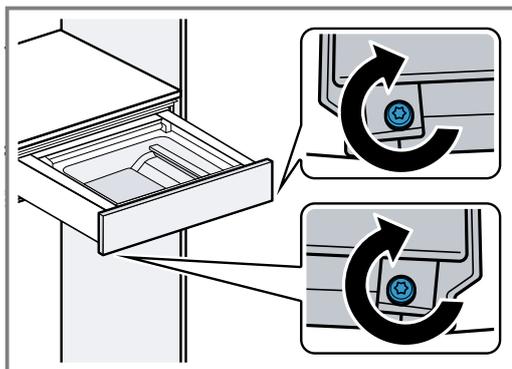


3. Desloque a frente do móvel para cima ou para baixo.



Apertar a frente do móvel

- ▶ Volte a apertar os parafusos laterais.



PT Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001786924

(040227)

pt