

Gaggenau

Use and care manual 2

Notice d'utilisation 21

Manual de instrucciones 41

DV 461 710

DV 463 710

Vacuum-sealing drawer

Tiroir à scellement sous vide

Cajón de sellado al vacío

Table of Contents

Safety Definitions	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
Child Safety	4
State of California Proposition 65 Warnings:	5
Causes of Damage	6
Getting to know the appliance	7
How does a vacuum-sealing drawer work?	7
Vacuum-sealing Drawer Assembly	7
Control Panel	7
Opening and Closing	8
Accessories	8
Turning the Appliance On and Off	9
Vacuum-sealing in a Bag	9
Appropriate Vacuum-sealing Bags	9
How to Proceed	10
Premature Heat-sealing	11
Canceling the Vacuum-sealing Process	11
Vacuum-sealing in a Container	12
Appropriate Vacuum-sealing Containers	12
Canceling the Vacuum-sealing Process	12
Carrying Out the Drying Process	13
Applications	13
Vacuum-sealing for Sous-vide Cooking	13
Vacuum-sealing Glass Bottles	14
Fast Marinating and Flavoring	14
Storage and Transportation	15
Recommended Settings	15
Cleaning and Maintenance	17
Before Calling for Service	18
Customer Service	20

Safety Definitions

WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE

This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau.com/zz/store

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Keep the operating and installation instructions for later use.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Only use the appliance to vacuum-seal food in appropriate vacuum-sealing bags and vacuum-sealing containers and to heat-seal film.

Only operate this appliance in enclosed rooms.

WARNING

Risk of Burns!

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot if the appliance is used over an extended period of time and there are long heat-sealing times. Never touch the hot heat-sealing bar. Keep children away from the appliance.

WARNING

Risk of electrical shock!

Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by an authorized servicer. If the appliance is not functioning properly, unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box. Contact Customer Support.

WARNING

Risk of Fire!

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot. Flammable vapors may ignite. Do not vacuum-seal any flammable liquids in the vacuum-sealing bag. Do not store any flammable materials or objects inside or near the appliance.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING

Risk of Injury!

The smallest cracks in the glass lid may result in it imploding when the vacuum is attached. Unplug the appliance from the power cord or switch off the circuit breaker in the fuse box. Call customer service.



WARNING

Risk of Injury!

During the vacuuming process, the vacuum-sealing compartment and the glass lid may become misshaped due to the high negative pressure. Screw-top jars, other hard containers, and rigid food that are vacuum-sealed in the compartment when the lid is closed must not come into contact with this lid. Otherwise, the protective layer on the glass will be damaged and the glass lid may break. Hard containers and rigid food must not protrude over a maximum height of 3 1/4 in (80 mm).



WARNING

Risk of Injury!

Any misuse of the vacuum-sealing drawer may lead to injury. Do not attach any hoses that are connected to the appliance on any body part.



WARNING

Only use jars that are certified as vacuum safe.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.



CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

State of California Proposition 65

Warnings:



WARNING

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Causes of Damage

NOTICE

- Check the appliance for damage before each use. Pay close attention to the integrity of the glass lid.
 - Do not operate the appliance if it appears to be damaged. Call customer service.
 - Slowly open and close the glass lid.
 - Do not place any objects on the glass lid. Do not use the appliance as a work surface or storage space. Ensure that no objects can fall onto the glass lid. To use it, pull the drawer out completely until it stops. Close the drawer completely if you are not using it.
 - Before closing the glass lid, make sure that there is no debris in the vacuum-sealing compartment.
 - Ensure that the seals are not damaged by pointed or sharp objects.
 - Check that the seal on the glass lid is positioned correctly. Make sure that the seal's contact surface is clean and free from debris. Otherwise, this may impair the functionality of the appliance.
 - Do not operate the appliance if the seal is defective. If you do so, this may damage the appliance. Call customer service.
 - Observe the cleaning instructions.
 - In the event of a power failure during the vacuum-sealing process, the vacuum in the vacuum-sealing compartment is preserved. Never attempt to use a tool to open the glass lid. Wait until the power supply has been re-established and restart the vacuum-sealing process.
 - Do not vacuum-seal food in its original packaging after you have opened it. Only use bags that are suitable for vacuum-sealing food.
- In the vacuum, liquids start to heat at low temperatures. This produces steam and may cause the appliance to stop working.
 - Make sure that the food to be vacuum-sealed is at the lowest possible initial temperature – within the range of 36 – 46 °F (1 – 8 °C) is best.
 - Never vacuum-seal liquids in the vacuum-sealing bag at the maximum vacuum-sealing level.
 - Recommendation: Vacuum-seal liquids in the vacuum-sealing bag at vacuum-sealing level 2.
 - Carefully monitor the vacuum-sealing process. It is normal for some bubbles to form when vacuum-sealing liquids. Heat-seal the bag as soon as the bubble formation visibly increases.
 - Tip: You can also vacuum-seal liquids in fixed, commercially available vacuum-sealing containers. Use vacuum-sealing level 3 for this. When vacuuming, do not use any plastic bottles or other vessels that contract during external vacuuming.
-

Getting to know the appliance

In the vacuum-sealing drawer, you can vacuum-seal food in suitable bags and containers. This chapter provides you with information about the assembly and basic functions of your appliance.

How does a vacuum-sealing drawer work?

During the vacuum-sealing process, air is pumped out of the vacuum-sealing compartment and the bag. This produces a high vacuum in the compartment. The higher the vacuum-sealing level, the less air remains in the compartment and the bag, and the higher the pressure difference to the environment.

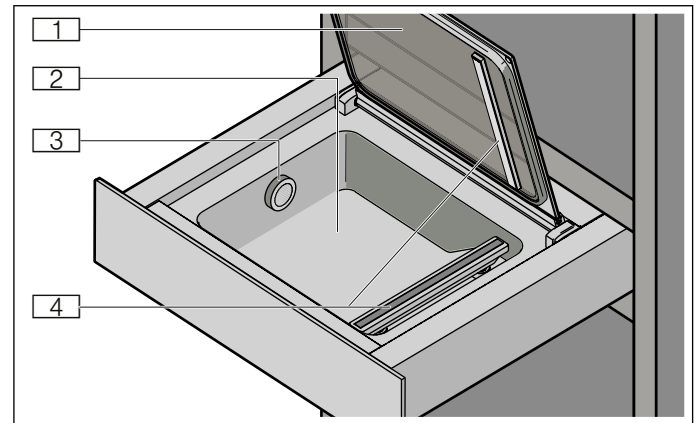
If the selected vacuum-sealing level has been reached, the heat-sealing bar is pressed against the silicone bar on the glass lid. As a result, the bag is heat-sealed. After a short cooling time, air flows back into the compartment, creating a loud noise. During this process, the bag suddenly contracts and encloses the food. The drawer's glass lid then opens.

Different degrees of vacuum can be created with vacuum-sealing levels 1 to 3. The degrees that are reached here vary depending on the application: When vacuum-sealing in a container, the degrees of vacuum are lower and therefore better suited for particular food. When the external vacuuming adapter is attached, the vacuum-

sealing drawer automatically detects which mode has just been activated.

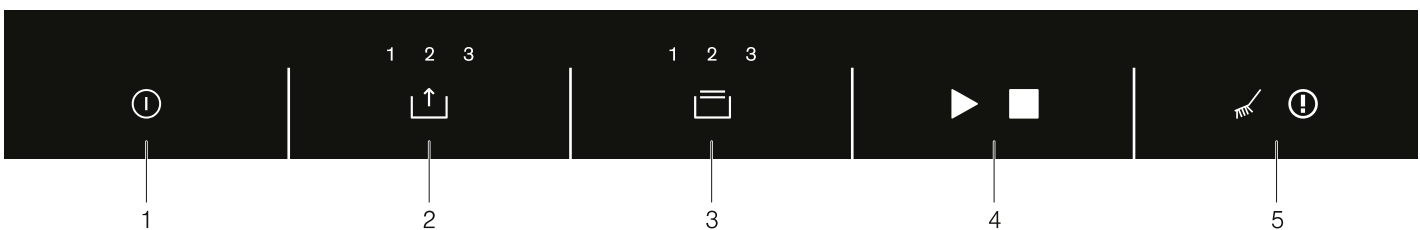
Vacuum-sealing levels	1	2	3
Vacuum-sealing in a bag	80 %	95 %	99 %
Vacuum-sealing containers and bottles	50 %	75 %	90 %

Vacuum-sealing Drawer Assembly



1	Glass lid
2	Stainless steel vacuum-sealing compartment
3	Air outlet
4	Heat-sealing Bar

Control Panel



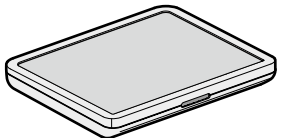

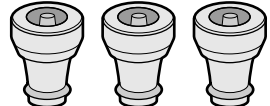


Symbol	Explanation
1	Switch on/off Switch the appliance on and off
2	Vacuum-sealing level Select the vacuum-sealing level
3	Heat-sealing time Select a heat-sealing time Heat-seal the vacuum-sealing bag early
4	Start Start the vacuum-sealing process
	Stop Cancel the vacuum-sealing process
5	Dry Dry the pump
	Note Refer to the fault table

Opening and Closing

A section at the bottom of the appliance protrudes and this can be used as a handle for opening and closing.

Accessories

The following accessories are included with the vacuum-sealing drawer.

	<p>Vacuum-sealing platform</p> <p>The vacuum-sealing platform is used as a surface for flat food that is to be vacuum-sealed in the container. It can be opened. It contains the external vacuuming adapter, the bottle caps, the bottle adapter, and the vacuum hose.</p>
	<p>External vacuuming adapter</p> <p>The adapter is attached to the air outlet on the vacuum-sealing drawer to vacuum vacuum-sealing containers or bottles.</p>
	<p>Bottle caps</p> <p>Bottle caps are attached to bottles so that they can be vacuumed and heat-sealed.</p>
	<p>Bottle adapter</p> <p>The bottle adapter is attached to the bottle caps so that they can be connected to the vacuum hose.</p>
	<p>Vacuum hose</p> <p>The vacuum hose connects the external vacuuming adapter to the vacuum-sealing container or the bottle cap.</p>
<p>Vacuum-sealing Bags</p> <p>180 x 280 mm (50 pcs)</p> <p>240 x 350 mm (50 pcs)</p>	

Special Accessories

You can purchase special accessories from customer service or from your specialty retailer:

Accessories	Specialty retailer order number	Customer service order number
Vacuum-sealing bags, 7.1 inch x 11 inch (18 cm x 28 cm), 100 pcs	BA080670	00578813
Vacuum-sealing bags, 9.5 inch x 13.8 inch (24 cm x 35 cm), 100 pcs	BA080680	00578814
Handle, 23.62 inch (60 cm), stainless steel	BA476510	00478100

Only use the accessories as specified. The manufacturer is not responsible if accessories have been used incorrectly.

Turning the Appliance On and Off

Touch the ⓘ symbol to turn the appliance on or off.

After approx. 10 minutes without any input, the appliance will automatically turn off.

Vacuum-sealing in a Bag

Vacuum-seal food in an appropriate vacuum-sealing bag in order to preserve the food for longer, marinate it, or prepare it for sous-vide cooking.

Appropriate Vacuum-sealing Bags

Use the original vacuum-sealing bags that are enclosed with the appliance or can be purchased as an accessory. These bags are suitable for a temperature range of -40 °F – 212 °F (-40° C – 100° C). This means that they can be used for storing food at low temperatures and also for cooking the vacuum-sealed food that is contained in the bags. The optimum heat-sealing time for this bag is level 2. The bags are microwaveable. Pierce the bag before you heat it up in the microwave.

Only use bags that are suitable for vacuum-sealing food. Commercially available products are different when it comes to the quality of the food, temperature resistance, material, and surface. Make sure that the bag is used only for the purpose for which it is intended.

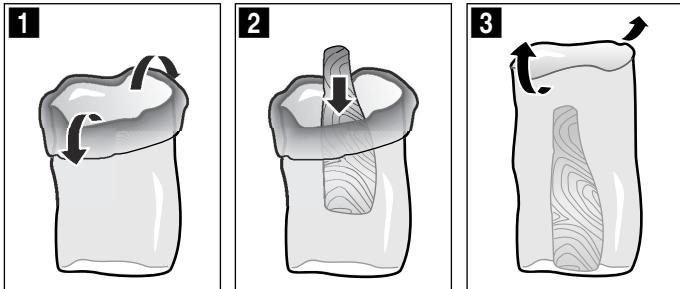
The heat-sealing time for the vacuum-sealing bag always depends on the material from which it is made. In most cases, heat-sealing level 1 is sufficient for heat-sealing thin bags. Vacuum-sealing bags that are made from a thicker material require a longer heat-sealing time at heat-sealing level 2 or higher.

The length of the heat-sealing bar limits the size of the vacuum-sealing bag that can be used. You should therefore only use bags with a maximum width of 9½" (240 mm).

Filling the Bag

Where possible, position the items of food in the vacuum-sealing bag next to each other and not on top of each other.

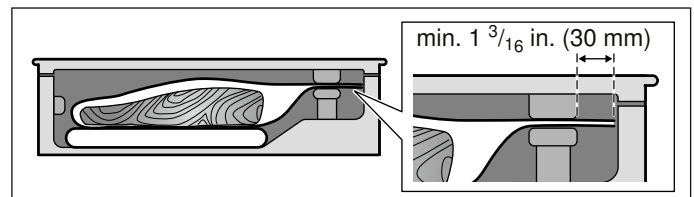
To ensure a proper sealing seam, it is important that the edge of the bag is clean and dry. To ensure a proper seam during the heat-sealing process, it is important that there is no food residue around the seam on the edge of the bag. Before you fill the bag, you should therefore fold over its edge by approx. 1 1/4" (3 cm). Unfold the edge again once the bag has been filled.



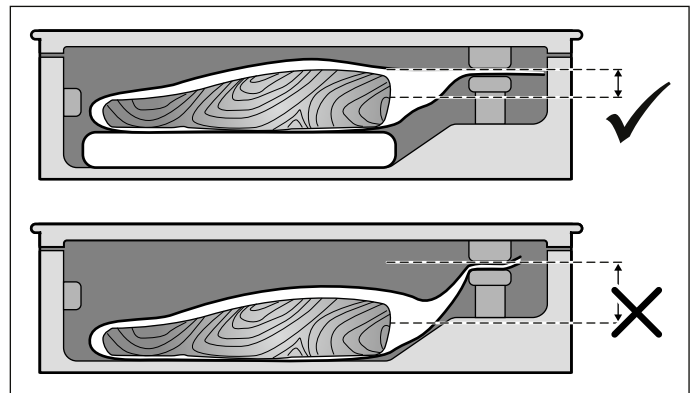
To ensure that you can keep track of your bags and the food that is vacuum-sealed within them, we recommend that you make a note on the bag of the date of the vacuum-sealing along with the contents.

How to Proceed

1. Open the glass lid.
2. Place the vacuum-sealing bag in the compartment.
 - Note:** •Make sure that the food is at the lowest possible initial temperature – within the range of 34 – 46 °F (1 – 8 °C) is best.
 - Make sure that the air outlet is not covered so that the pump can extract the air from the compartment.
 - Make sure that the center of the bag and the ends of the bag lie flat on top of the heat-sealing bar. This ensures that the heat-sealing seam is properly closed.
 - Make sure that the open end of the bag protrudes over the heat-sealing bar by approx. 1 3/16 in (3 cm) but that it is not resting on the lid seal.



- If required, use the vacuum-sealing platform so that the bag does not slip.



3. Touch the symbol to select the vacuum-sealing level.
4. Touch the symbol to select the heat-sealing time.
5. Tightly close the glass lid and hold it there.
6. Touch the symbol to start the vacuum-sealing process.

The vacuum-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators blink orange one after the other until the selected value has been reached.

The heat-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators blink orange one after the other until the selected level has been reached.


At the end of the process, the compartment is ventilated, and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid and remove the heat-sealed vacuum-sealing bag from the compartment.

WARNING

Risk of Burns!

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot if the appliance is used over an extended period of time and there are long heat-sealing times. Never touch the hot heat-sealing bar. Keep children away from the appliance.

Canceling the Vacuum-sealing Process

During the vacuuming process, touch the  symbol to cancel the process.

The appliance displays the vacuum-sealing level until it is reached.


The bag is not heat-sealed. Slightly open the lid and ventilate the compartment. An acoustic signal sounds. You can now remove the vacuum-sealing bag from the compartment.

Notes

- At the highest vacuum-sealing level, the process may last up to 2 minutes. After this time, the bag is heat-sealed and the vacuum-sealing level that is reached lights up.
- After vacuum-sealing, check the heat-sealing seam on the bag. Carefully try to pull the seam apart. If it comes apart, select a higher heat-sealing level and repeat the process. If the seam is deformed, it has become too hot. Select a lower heat-sealing level the next time or allow the appliance to cool.
- If you vacuum-seal food in bags several times in succession, the heat-sealing bar becomes increasingly hotter. This may impair the quality of the heat-sealing seam. After several vacuum-sealing processes, you should select a lower heat-sealing time or allow the appliance to cool for approx. 2 minutes between the processes.


Premature Heat-sealing

Use this function if you only want to pack your delicate food in a bag so that it is air-tight, without the contents sitting too tightly against the bag.

During the vacuuming process, touch the  symbol to end the process and heat-seal the bag early.

The appliance displays the vacuum-sealing level until it is reached.

At the end of the process, the compartment is ventilated, and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid and remove the heat-sealed vacuum-sealing bag from the compartment.

Note: To heat-seal the bag, the vacuum-sealing drawer requires a specific vacuum level. If you touch the  symbol first, the vacuum-sealing drawer pumps air out of the compartment until this level has been reached. The bag is then heat-sealed.

Vacuum-sealing in a Container

Vacuum-seal food in an appropriate vacuum-sealing container in order to preserve the food for longer.

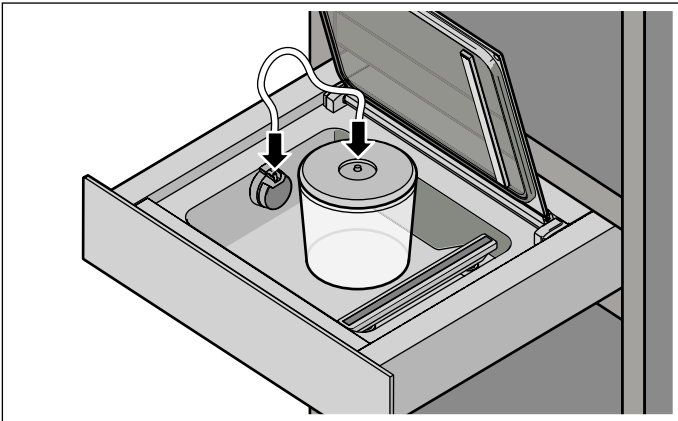
Appropriate Vacuum-sealing Containers



Only use containers that are suitable for vacuum-sealing food. Commercially available products are different when it comes to the quality of the food and material.

The vacuum hose attached to this appliance has an internal diameter of $\frac{1}{8}$ in. (3 mm). You may need an adapter for your container so that the hose fits. In many cases, these adapters are already included with the vacuum-sealing containers.

How to Proceed

1. Open the glass lid.




2. Plug the vacuuming adapter into the air outlet.
3. Secure the hose to the vacuuming adapter and vacuum-sealing container.
4. Touch the  symbol to select the vacuum-sealing level.
5. Touch the  symbol to start the vacuum-sealing process.

The vacuum-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators blink orange one after the other until the selected value has been reached.

The vacuum-sealing levels stop blinking as soon as the target value has been reached. The vacuum-sealing level that has been reached lights up and an acoustic signal sounds. You can now detach the hose from the container and the external vacuuming adapter.

Note: Cancel the vacuum-sealing process if large bubbles form.

Canceling the Vacuum-sealing Process


During the vacuuming process, touch the  symbol to cancel the process.


The appliance displays the vacuum-sealing level until it is reached.

You can now detach the hose from the container and the external vacuuming adapter.


Carrying Out the Drying Process


When vacuum-sealing food, the smallest amount of water gets into the vacuum pump system. This effect occurs predominantly when you are vacuum-sealing liquids or extremely moist food. For this reason, the appliance comes with a drying function, which further removes any liquid that gathers in the pump.

If the  symbol lights up in white, it is recommended that you carry out a drying process. However, at this point, you can continue to use the appliance as normal.




If the  symbol lights up in red, you must carry out a drying process.

How to Proceed

1. Tightly close the glass lid and hold it there.
2. Touch the  symbol.

The drying process starts and lasts between 5 and 20 minutes. During the procedure, the  symbol blinks orange. You can close the vacuum-sealing drawer during the procedure.

At the end of the process, the compartment is ventilated, and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid.

Note: It may be the case that a single drying procedure is not sufficient. If, after one drying procedure, the symbols,  in red and  in orange, light up, there is still moisture in the pump system. Wait until the  symbol no longer lights up and restart the drying process.

Applications

In this chapter, you will find out how you can use your vacuum-sealing drawer in different applications.

Vacuum-sealing for Sous-vide Cooking

You can use your vacuum-sealing drawer to prepare food for sous-vide cooking. Sous-vide cooking is a method of cooking "under a vacuum" at low temperatures between 125 - 200 °F (50-95° C) and in 100% steam or in a water bath.

The vacuum-sealing drawer is used to heat-seal the food in a special air-tight, heat-resistant cooking bag.

WARNING

Health Risk!

Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures. As a result, it is important that you always follow the application and safety instructions below:

- Only use high-quality, perfectly fresh food.
- Wash and disinfect your hands. Use disposable gloves or cooking/grill tongs.
- Take extra care when preparing critical food, such as poultry, eggs, and fish.
- Always thoroughly wash and/or peel fruit and vegetables.
- Always keep work surfaces and cutting boards clean. Use different cutting boards for different types of food.
- Maintain the cold chain. Make sure that you only interrupt it briefly to prepare the food, and then return the vacuum-sealed food to the refrigerator for storage before you cook it.
- Food is suitable for immediate consumption only. Once the food is cooked, consume it immediately. Do not store it after cooking – not even in the refrigerator. It is not suitable for reheating.

Vacuum-sealing Bags

Use the enclosed vacuum-sealing bags for sous-vide cooking. You can reorder the vacuum-sealing bags.

Do not cook food in the bag you bought it in (e.g. portions of fish). These bags are not suitable for sous-vide cooking.

Where possible, position the items of food in the bag next to each other and not on top of each other.

Vacuum-sealing

Where possible, use the highest vacuum-sealing level to vacuum-seal the food. This is the only way to achieve even heat transfer and therefore the desired cooking result.

Before cooking the food, check whether the vacuum in the bag is intact. Make sure that:

- There is no/hardly any air in the vacuum-sealed bag.
- The seam is perfectly sealed.
- There are no holes in the vacuum-sealed bag. Do not use the core temperature probe.
- Pieces of meat or fish that have been vacuum-sealed together are not pressed directly against one another.
- As much as possible, avoid piling up vegetables and desserts when vacuum-sealing them.

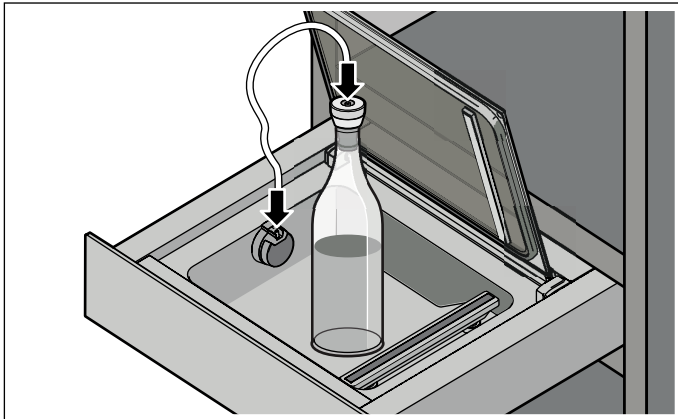
If in doubt, place the food into a new bag and vacuum-seal it again.

Food should be vacuum-sealed at most one day before it is cooked. This is the only way to prevent the escape of gases from the food (e.g. from vegetables) which inhibit the transfer of heat, or to prevent the texture of the food from changing, and thus altering how it cooks.


Vacuum-sealing Glass Bottles

You can also use the vacuum-sealing drawer to vacuum and reseal glass bottles, e.g., bottles of cooking oil.

1. Plug the vacuuming adapter into the air outlet. The outlet for the hose should point vertically upwards.
2. Secure the bottle cap to the bottle opening. Push the bottle adapter onto the bottle cap.




3. Secure the hose to the vacuuming adapter and the bottle adapter.

4. Touch the  symbol to select the vacuum-sealing level.

Notes

- Always vacuum-seal bottles at the lowest level.
- Do not vacuum-seal any carbonated liquids, such as sparkling wine.

5. Touch the  symbol to start the vacuum-sealing process.

The vacuum-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators blink orange one after the other until the selected value has been reached.

The vacuum-sealing levels stop blinking as soon as the target value has been reached. The vacuum-sealing level that has been reached lights up and an acoustic signal sounds. You can now detach the hose from the bottle adapter and the external vacuuming adapter. You can now detach the bottle adapter from the bottle cap.

Fast Marinating and Flavoring

You can use your vacuum-sealing drawer to quickly add flavor to or marinate food such as meat, fruit, and vegetables. Marinating your food in the traditional way usually takes a long time and is not particularly intensive. When vacuum-sealing in a bag, the food's cell pores open and the marinade can be absorbed quickly. This produces a more intense taste in a shorter time.

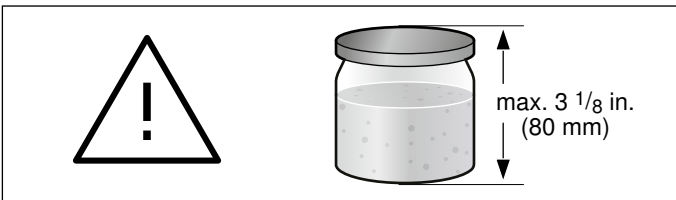
Storage and Transportation

Extend the storage time for food. Thanks to the low-oxygen environment in the vacuum, freshly vacuum-sealed food remains edible for longer when it is stored correctly. Freezer burn is less likely to occur when the food has been frozen and vacuum-sealed.

Re-seal food in glass containers, such as jams and sauces. Vacuum-sealing significantly increases the storage time.

Notes

- You must make sure that the glass containers that are used are no taller than 3 1/8 in. (80 mm). Taller containers may damage the appliance's glass lid.



- Only use screw-top jars that are stable and intact.
- Only tighten the container by hand. The container is automatically sealed by the vacuum-sealing process.

Recommended Settings

When stored correctly, vacuum-sealed food stays fresh longer. At higher vacuum-sealing levels, the quality, appearance, and ingredients of the food are better preserved.

The following table provides you with recommendations for the vacuum-sealing levels for different foods. Observe the specific information on the recommended vacuum-sealing levels as well as on preparing the food.

	Recommended vacuum-sealing levels	Special instructions
Food that is stored at room temperature, 68 – 73 °F (20 – 23 °C)		
Baked goods	1, 2, 3	
Dry backed goods/Cookies	1	
Tea/Coffee	1, 2, 3	Store in a dark place
Rice/Pasta	2	Vacuum-seal in a container
Flour/Semolina	1	
Nuts without shell	3	Store in a dark place
Dried fruits	3	
Crackers/Chips	1, 2	Vacuum-seal in a container

*Freeze the food laid out on a plate for approx. 1 hour to preserve its structure.

- Not all jars or lids are suitable for being re-sealed under a vacuum. After the vacuuming process, check whether a vacuum has occurred: A lid that is curving inwards and can only be opened with a lot of force is an indication that the vacuuming process has worked. If the lid makes a "clicking" sound when it is pushed in and released and if it is easy to open, no vacuum has occurred. Repeat the vacuuming process or use more suitable screw-top jars.

Store food such as cheese, fish, or garlic without any unpleasant odors. The hermetic sealing that takes place during vacuum-sealing means that no unwanted odors can get out and the flavor cannot be absorbed by other food.

Sealed vacuum-sealing bags or vacuum-sealing containers are the ideal means of transport for liquid foods. They are easy to handle, leak-proof, and space-saving.

Notes

- Only use fresh food. Check the quality of the food before vacuum-sealing it.
- Only vacuum-seal cold food – within a temperature range of 34 – 46 °F (1 – 8 °C) is best.
- Start at the lowest of the recommended vacuum-sealing levels.
- Check the quality of the food after you remove it from storage. Do not use any food that is of questionable quality.

	Recommended vacuum-sealing levels	Special instructions
Fresh food that has been frozen, 0 – 3 °F (-18 °C to -16 °C), or stored in a refrigerator, 37 – 45 °F (3 °C to 7 °C)		
Fish	3	
Poultry	3	
Meat	3	
Whole sausage	3	
Sliced sausage	3	
Hard cheese	3	
Soft cheese	2	Vacuum-seal in a container
Vegetables ¹	2	Peel and blanch beforehand
Washed salad greens	2	Vacuum-seal in a container
Herbs	1, 2	Vacuum-seal in a container
Fruit (hard)	3	
Fruit (soft)	2	Vacuum-seal in a container Pre-frosting recommended*
*Freeze the food laid out on a plate for approx. 1 hour to preserve its structure.		

Cleaning and Maintenance

Only clean the appliance when it is turned off.

Ensure that the heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment has cooled down.

WARNING

Risk of Burns!

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot if the appliance is used over an extended period of time and there are long heat-sealing times. Never touch the hot heat-sealing bar. Keep children away from the appliance.

During cleaning, ensure that no water or other liquids get into the vacuum-sealing compartment or, in particular, into the vacuum pump's air outlet. Never spray the inside or outside of the appliance with water.

Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners.

Only use natural cleaning agents, such as dish soap and water. Do not use any abrasive materials or cleaning agents that contain alcohol.

Clean the appliance using only a damp cloth.

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Note: Allow the appliance and accessory parts to fully dry after they have been cleaned.

Glass Front and Glass Lid

Clean the glass front and the glass lid with glass cleaner and a soft cloth.

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Stainless Steel Vacuum-sealing Compartment

Always remove flecks of limescale, grease, starch, and albumin (e.g., egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Clean with water and some dish soap. Then dry the surface with a soft cloth.

Plastic Control Panel

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Heat-sealing Bar

Remove the remaining film from the heat-sealing bar.

Never use abrasive cleaning agents to clean the heat-sealing bar. Use a soft cloth.

The heat-sealing bar is not suitable for dishwashers.

Vacuum-sealing Platform

Rinse the vacuum-sealing platform by hand.

External vacuuming adapter, bottle adapter, and bottle caps

Rinse the adapters and bottle caps by hand. They are not suitable for dishwashers.

Vacuum Hose

Rinse the vacuum hose by hand. It is not suitable for dishwashers.

Before Calling for Service





Before calling customer service, consider the suggestions and instructions below:

CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.

Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Fault	Error	Causes	Possible remedy
The ⓘ symbol will appear after a few seconds.	The vacuum cannot be created properly.	The glass lid has not been closed properly.	Open and close the glass lid again. When doing so, lightly press on the glass lid for the first few seconds.
		The seal on the glass lid is not fitted properly or is malfunctioning.	Check the seal.
		The seal on the glass lid has misshaped.	Gently press the seal to straighten it out.
		The lid on the external vacuum-sealing container has not been closed properly.	Check the position of the vacuum-sealing lid. Only use suitable vacuum-sealing containers.
		The external vacuum-sealing connection is not positioned correctly on the vacuum-sealing chamber's air outlet.	Check the position of the external vacuum-sealing connection.
The ⓘ symbol will appear after the pump has been running for 2 minutes.	It is taking too long to create a vacuum. Your selected vacuum-sealing level cannot be reached.	As the temperature rises, liquids begin to heat. At this point, the process of creating a vacuum stops.	Only vacuum-seal cold liquids.
			If the vacuum-sealing chamber is wet, wipe it dry.
			Heat-seal the vacuum-sealing bag early if large bubbles form.
The vacuum-sealing process is taking longer and longer.		There is too much moisture in the pump system.	Select a lower vacuum-sealing level.
The vacuum-sealing process will not start. The ▶ symbol does not appear even though the lid is closed.	The appliance is not detecting the lid.	The door switch on the glass lid is not working or is not being detected by the appliance.	Call Customer service.
If you try to operate the appliance several times in succession, the vacuum-sealing process seems to run as normal but the bag is not heat-sealed.		The thermal switch on the heat-sealing transformer has been triggered.	Allow the appliance to cool for at least 10 minutes. Then try again.
			Allow the appliance to cool for at least 2 minutes between vacuum-sealing operations.
The vacuum-sealing process is taking longer and longer.		The pump system is extremely hot.	The appliance monitors the vacuum-sealing as it progresses. If too much liquid is retained in the pump oil, the ⚡ symbol will appear. Initiate drying.
			Allow the appliance to cool and then try again.

Fault	Error	Causes	Possible remedy
After the drying procedure, the appliance displays the  and  symbols.		One drying cycle alone was not sufficient.	Wait until the  symbol is no longer lit up. Then start another drying cycle.
The vacuum in the plastic bag is not retained.	The bag is bad.	Sharp parts of the food (for example bones) may poke holes in the bag.	Check the bag for damage. Use a different bag if it is damaged. If the damage is caused by sharp-edged parts of the food, as far as possible, position these in the bag in such a way that they cannot damage the wall of the bag.
	The heat-sealed seam is bad.	The heat-sealing time you have selected is unsuitable for the plastic from which the bag is made.	Select a different heat-sealing time.
		There is liquid, grease or crumbs along the heat-sealed seam. The bag has creases along the heat-sealed seam.	Make sure that the bag is dry, that it has no creases, and that it is positioned fully on the heat-sealing bar. Use a different bag. Fold over the edge of the bag by 1¼ in (3 cm) before you fill it.
The lid cannot be opened.		A slight vacuum has formed and it is holding the lid closed.	Do not use force or tools to open it. Initiate vacuum-sealing again and then cancel it immediately. Disconnect the appliance from the power supply. Wait 30 seconds and then start up the appliance again. Touch the  symbol for more than 5 seconds. The system is reset.

Customer Service

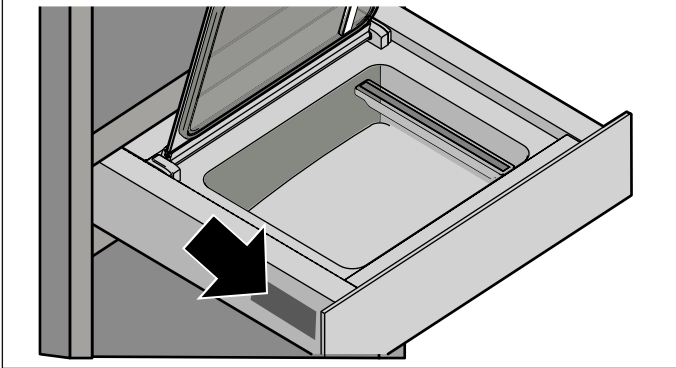
If your appliance needs repairs, our Customer Service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers at the inside of the appliance door. To avoid having to search for the information when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.	FD-Nr.
--------------	---------------

Customer Service ☎

Please read the use and care manual provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.



Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

USA 877 442 4436
toll-free

CANADA 877 442 4436
toll-free

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

Table des Matières

Définitions de sécurité	22
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	23
Sécurité des enfants	24
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :	25
Causes de dommages	26
Découvrir l'appareil	27
Comment fonctionne un tiroir sous vide	27
Montage du tiroir sous vide	27
Bandeau de commande	27
Ouverture et fermeture	28
Accessoires	28
Allumer et éteindre l'appareil	29
Mise sous vide dans un sachet	29
Sachets sous vide appropriés	29
Procédez comme suit	30
Souder prématurément	31
Interrompre le processus d'aspiration	31
Mise sous vide dans un récipient	32
Récipients sous vide appropriés	32
Interrompre le processus d'aspiration	32
Effectuer le séchage	33
Applications	33
Mise sous vide pour la cuisson sous vide	33
Mise sous vide de bouteilles en verre	34
Marinade et aromatisation rapides	34
Stockage et transport	35
Réglages recommandés	35
Entretien et nettoyage	37
Dépannage	38
Service après-vente	40

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau.com/zz/store

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS

Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement la notice. Cela est indispensable pour utiliser votre appareil de manière correcte et sûre. Conservez la notice d'utilisation et de montage pour pouvoir y faire référence ultérieurement.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utilisez exclusivement l'appareil pour mettre sous vide des aliments dans des sachets sous vide et des récipients sous vide, ainsi que pour souder des pellicules.

Utilisez cet appareil uniquement dans des pièces fermées.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

La barre de soudure de la chambre de vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de temps de soudure prolongés. Ne touchez jamais la barre de soudure chaude. Éloignez les enfants.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique !

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

Les réactions inadaptées sont dangereuses. Seul un réparateur autorisé peut procéder aux réparations. Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas correctement, débranchez le cordon d'alimentation ou retirez le fusible du boîtier à fusibles pour éteindre l'appareil. Communiquer avec le service après-vente.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie !

La barre de soudure à chaud dans le compartiment de soudure sous vide devient extrêmement chaude. Les vapeurs inflammables peuvent s'enflammer. Ne scellez jamais de liquides inflammables dans un sac sous vide. Ne rangez jamais de matériaux ou d'objets inflammables à l'intérieur ou près d'un appareil électroménager.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Risque de blessure !

Les petits éclats présents sur le couvercle en verre peuvent entraîner son implosion en cas de mise sous vide. Retirez la fiche secteur ou déconnectez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure !

Lors de la mise sous vide, la chambre de vide et le couvercle en verre se déforment en raison de la forte dépression. Les bocaux, les autres récipients durs, ainsi que les aliments indéformables qui sont mis sous vide dans la chambre lorsque le couvercle est fermé, ne doivent pas toucher ce couvercle. Sinon, la couche de protection du verre est endommagée et le couvercle en verre peut éclater. Les récipients durs et les aliments indéformables ne doivent pas dépasser une hauteur maximale de 3 1/4 in (80 mm).

AVERTISSEMENT

Risque de blessure !

Une mauvaise utilisation du tiroir sous vide peut entraîner des blessures. N'introduisez aucun tuyau raccordé à l'appareil dans les orifices du corps.

AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des bocaux certifiés sécuritaires pour la mise sous vide.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :



AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Causes de dommages

AVIS

- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Veillez notamment à l'intégrité du couvercle en verre.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé. Appelez le service après-vente.
 - Ouvrez, puis fermez lentement le couvercle en verre. the glass lid.
 - Ne placez aucun objet sur le couvercle en verre. N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ni pour y poser des objets. Évitez que des objets puissent tomber sur le couvercle en verre. Sortez complètement le tiroir jusqu'à la butée pour l'utiliser. Refermez entièrement le tiroir lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Avant de fermer le couvercle en verre, assurez-vous que la chambre de vide ne contient aucun corps étranger.
 - Veillez à ce que les joints ne soient pas endommagés par des objets tranchants ou pointus.
 - Vérifiez l'emplacement correct du joint du couvercle en verre. Veillez à ce que la surface d'appui du joint soit propre et exempte de corps étrangers. Sinon, cela pourrait entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil si le joint est défectueux. Vous risqueriez d'endommager l'appareil. Appelez le service après-vente.
 - Respectez les consignes de nettoyage.
 - En cas de panne de courant pendant le processus d'aspiration le vide est conservé dans la chambre de vide. N'essayez en aucun cas d'ouvrir le couvercle en verre à l'aide d'un outil. Patientez jusqu'à ce que l'alimentation électrique soit rétablie, puis démarrez de nouveau le processus d'aspiration.
 - Ne mettez pas sous vide des aliments dans leur emballage de vente une fois que ceux-ci ont été ouverts. Utilisez exclusivement des sachets adaptés à la mise sous vide.
- Sous vide, les liquides commencent déjà à se mettre en ébullition à basses températures. De la vapeur s'échappe alors, ce qui peut provoquer des anomalies de fonctionnement de l'appareil.
 - Veillez à ce que la température de départ des aliments à mettre sous vide soit aussi faible que possible, dans le meilleur des cas, comprise dans une plage allant de 1 à 8 °C.
 - Ne mettez jamais sous vide des liquides dans le sachet sous vide avec le niveau d'aspiration maximal.
 - Recommandation : pour la mise sous vide de liquides dans le sachet sous vide, utilisez le niveau d'aspiration 2.
 - Surveillez attentivement le processus d'aspiration. Une légère formation de bulles lors de la mise sous vide de liquides est normale. Soudez le sachet prématurément, dès que la formation de bulles s'accroît visiblement.
 - Conseil : vous pouvez également mettre sous vide les liquides dans des récipients sous vide rigides vendus en magasin. Utilisez alors le niveau d'aspiration 3. N'utilisez pas de bouteilles en plastique ni d'autres récipients qui se contractent lors de la mise sous vide externe dans ce contexte.
-

Découvrir l'appareil

Vous pouvez mettre sous vide des aliments dans le tiroir sous vide dans des sachets et des récipients adaptés. Ce chapitre vous présente l'installation et les principales fonctions de votre appareil.

Comment fonctionne un tiroir sous vide

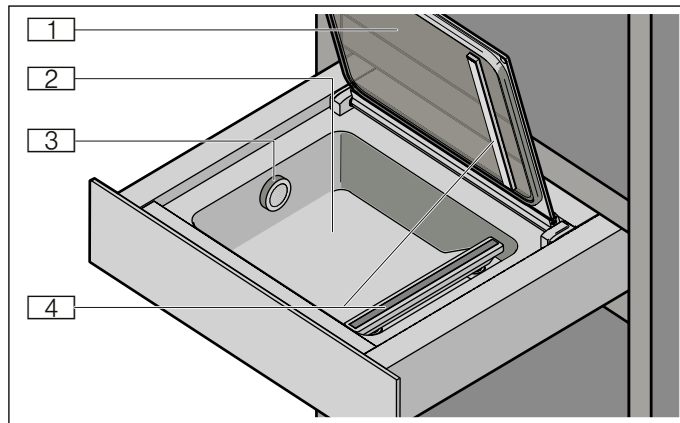
Pendant le processus d'aspiration, l'air est pompé de la chambre de vide et du sachet. Une dépression plus élevée se forme alors dans la chambre. Plus le niveau d'aspiration est élevé, moins l'air reste dans la chambre et le sachet, et plus la différence de pression est élevée dans l'environnement.

Si le niveau d'aspiration sélectionné est atteint, la barre de soudure est appuyée contre la barre en silicone sur le couvercle en verre. Le sachet est ainsi soudé. Après un bref temps de refroidissement, l'air revient avec un bruit très fort dans la chambre. Le sachet se contracte soudainement et enferme les aliments. Ensuite, le couvercle en verre du tiroir s'ouvre.

Les niveaux d'aspiration 1 à 3 permettent de créer différents degrés de vide. Les degrés atteints se différencient par cas d'application : pour la mise sous vide dans des récipients, le niveau d'aspiration est plus faible et ainsi mieux adapté à certains aliments. Le tiroir sous vide détecte automatiquement lors de la pose de l'adaptateur de vide externe quel mode est activé.

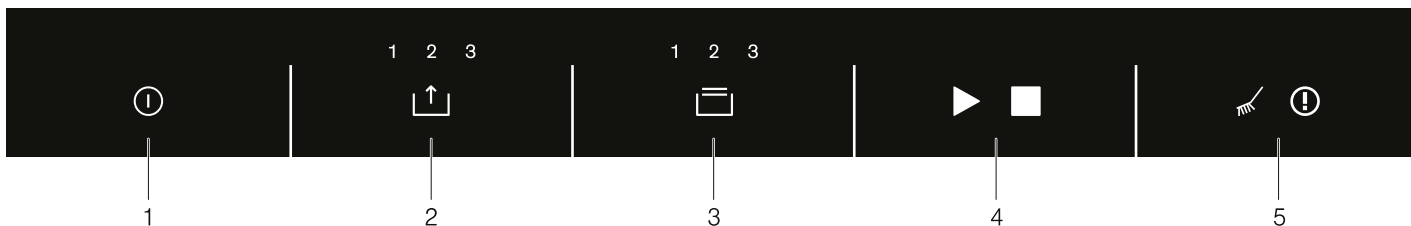
Niveaux d'aspiration	1	2	3
Mise sous vide dans un sachet	80 %	95 %	99 %
Mise sous vide de récipients et de bouteilles	50 %	75 %	90 %

Montage du tiroir sous vide



1	Couvercle en verre
2	Chambre de vide en acier inoxydable
3	Sortie d'air
4	Barre de soudure

Bandeau de commande



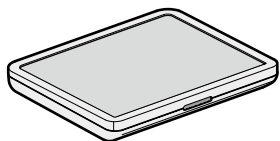
Symbole	Explication
1	Allumer/Éteindre Allumer et éteindre l'appareil
2	Niveau d'aspiration Sélectionner le niveau d'aspiration
3	Durée du thermoscellage Sélectionner la durée du thermoscellage Sceller prématurément un sachet sous vide
4	Démarrer Démarrer le processus d'aspiration Arrêter Interrompre le processus d'aspiration
5	Séchage Effectuer le séchage de la pompe Remarque Respecter le tableau des erreurs

Ouverture et fermeture

L'appareil comporte un renflement sur le dessous qui sert de poignée pour l'ouverture et la fermeture.

Accessoires

Le tiroir de mise sous vide est livré avec les accessoires suivants.



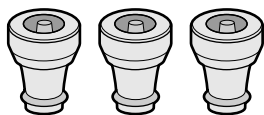
Surélévateur d'aliments sous vide

Le surélévateur d'aliments sous vide sert de surface pour les aliments sous vide plats dans la chambre. Il peut s'ouvrir. Il contient un adaptateur de vide, les bouchons de bouteille, l'adaptateur de bouteille ainsi qu'un tuyau de mise sous vide.



Adaptateur de vide externe

L'adaptateur est connecté sur la sortie d'air du tiroir sous vide afin de mettre sous vide les récipients ou les bouteilles.



Bouchons de bouteille

Les bouchons de bouteille sont insérés sur les bouteilles afin de les mettre sous vide et de les sceller hermétiquement.



Adaptateur de bouteille

L'adaptateur de bouteille est placé sur le bouchon de bouteille afin de connecter la bouteille au tuyau de mise sous vide.



Tuyau de mise sous vide

Le tuyau de mise sous vide relie l'adaptateur de vide externe au récipient ou au bouchon de bouteille.

Sachets sous vide

180 x 280 mm (50 unités)

240 x 350 mm (50 unités)

Accessoire en option

Vous pouvez acheter des accessoires spéciaux auprès du service après-vente ou de votre revendeur :

Accessoires	Numéro de commande - revendeur	Numéro de commande SAV
Sachets sous vide 18 x 28 mm, 100 unités	BA080670	00578813
Sachets sous vide 24 x 35 mm, 100 unités	BA080680	00578814
Poignée, 60 cm, acier inoxydable	BA476510	00478100

Utilisez les accessoires uniquement comme indiqué. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas d'utilisation incorrecte des accessoires.

Allumer et éteindre l'appareil

Effleurez le symbole ⓘ afin de mettre l'appareil sous ou hors tension.

Sans saisie, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.

Mise sous vide dans un sachet

Mettez les aliments sous vide dans un sachet sous vide approprié afin de les conserver plus longtemps, de les faire mariner ou de les préparer à la cuisson sous vide.

Sachets sous vide appropriés

Utilisez des sachets sous vide d'origine fournis avec l'appareil ou à acheter en tant qu'accessoires. Ces sachets sont adaptés à une plage de température comprise entre -40°C et 100°C . Ils peuvent ainsi être utilisés aussi bien pour la conservation à de faibles températures que pour la cuisson des mets qui y sont mis sous vide. La durée de soudure pour ces sachets est de niveau 2. Les sachets sont adaptés aux micro-ondes. Piquez les sachets avant de les réchauffer au micro-ondes.

Utilisez exclusivement des sachets adaptés à la mise sous vide d'aliments. Les produits disponibles dans les magasins diffèrent selon leur conformité à l'usage alimentaire, leur résistance aux températures, leur matériau et leur surface. Veillez à utiliser le sachet conformément à son application indiquée.

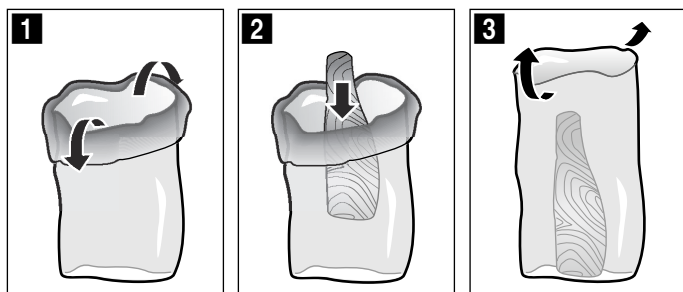
La soudure du sachet sous vide dépend toujours de ses matériaux. En cas de sachet fin, le niveau de soudure 1 est généralement suffisant pour sceller le sachet. Les sachets sous vide fabriqués avec des matériaux plus épais requièrent un temps de soudure plus long avec le niveau de soudure 2 ou supérieur.

La longueur de la barre de soudure limite la dimension du sachet sous vide possible. Par conséquent, utilisez uniquement des sachets de 240 mm de largeur maximum.

Remplissage du sachet

Placez, si possible, les aliments les uns à côté des autres dans le sachet sous vide et non les uns sur autres.

Il est important que les bords du sachet restent propres et secs pour une soudure correcte. Pour que la soudure réussisse, il est important qu'aucun résidu d'aliments ne se trouve au niveau de la soudure. Avant de remplir le sachet, retournez son bord sur environ 3 cm. Remettez le bord en place après avoir rempli le sachet.



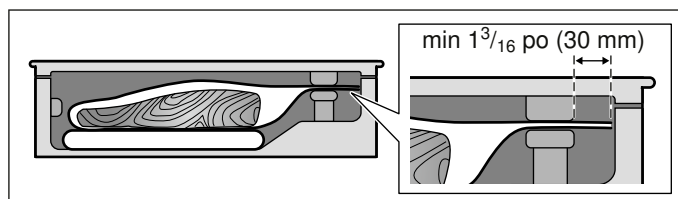
Pour mieux vous y retrouver entre tous les sachets sous vide, il est utile de noter la date et le contenu sur le sachet.

Procédez comme suit

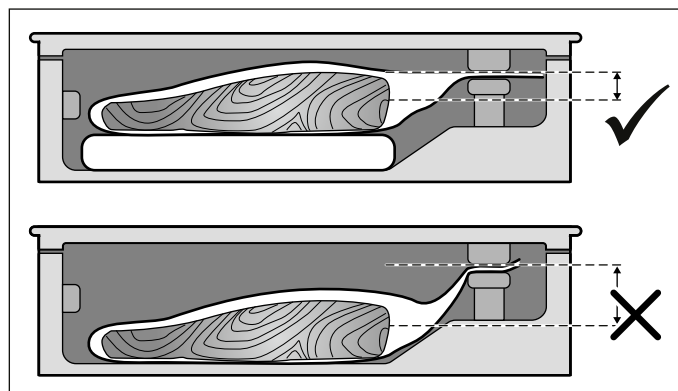
1. Ouvrez le couvercle en verre.
2. Posez le sachet sous vide dans la chambre.

Remarque : • Veillez à une température de départ si possible faible des aliments, dans le meilleur des cas, elle devrait se trouver dans une plage de 1 à 8 °C.

- Veillez à ce que la sortie d'air soit exposée de manière à ce que la pompe puisse aspirer l'air de la chambre.
- Veillez à ce que le sachet soit bien centré et à ce que ses extrémités se superposent bien à plat sur la barre de soudure afin d'obtenir une soudure correctement fermée.
- Veillez à ce que l'extrémité ouverte du sachet dépasse d'env. 3 cm de la barre de soudure, sans pour autant reposer sur le joint du couvercle.



- Utilisez le cas échéant le surélévateur pour que le sachet ne glisse pas.



3. Effleurez le symbole pour sélectionner le niveau d'aspiration.
4. Effleurez le symbole pour sélectionner la durée de soudure.
5. Fermez bien le couvercle en verre et maintenez-le fermé.
6. Effleurez le symbole afin de démarrer le processus d'aspiration.

Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.

Le processus de soudure commence. Les affichages des niveaux de thermo-soudure clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.

À la fin du processus, la chambre est ventilée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en verre et retirer le sachet sous vide de la chambre.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !


La barre de soudure de la chambre de vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de temps de soudure prolongés. Ne touchez jamais la barre de soudure chaude. Éloignez les enfants.

Remarques

- En cas de niveau d'aspiration élevé, le processus peut durer jusqu'à 2 minutes. Après ce laps de temps, le sachet est scellé et le niveau d'aspiration atteint s'allume.
- Vérifiez la soudure sur le sachet après la mise sous vide. Essayez d'ouvrir la soudure en tirant dessus avec précaution. Si elle ne tient pas, choisissez la prochaine fois un niveau de soudure plus élevé. Si la soudure se déforme, elle a trop chauffé. La prochaine fois, sélectionnez un niveau de soudure plus faible ou laissez refroidir l'appareil.
- Si vous mettez des aliments sous vide successivement ou à plusieurs reprises, la barre de soudure devient de plus en plus chaude. La qualité de la soudure peut alors être affectée. Par conséquent, sélectionnez après quelques processus de mise sous vide une durée de soudure plus faible ou laissez refroidir l'appareil entre les processus pendant environ 2 minutes.


Souder prématurément

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez emballer vos aliments fragiles uniquement de façon étanche dans un sachet, sans que leur contenu ne soit trop collé au sachet.


Effleurez le symbole  pendant la mise sous vide afin de terminer le processus et de souder prématurément le sachet.

L'appareil affiche le niveau d'aspiration ayant été atteint d'ici là.

À la fin du processus, la chambre est ventilée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en verre et retirer le sachet sous vide de la chambre.

Remarque : Pour souder le sachet, le tiroir sous vide requiert un certain niveau de vide. Si vous appuyez avant sur le symbole , le tiroir sous vide continue à pomper jusqu'à atteindre ce niveau d'air de la chambre. Ensuite le sachet est soudé.

Interrompre le processus d'aspiration

Effleurez le symbole  pendant la mise sous vide afin de terminer prématurément le processus.

L'appareil affiche le niveau d'aspiration ayant été atteint d'ici là.

Le sachet n'est pas soudé. Le couvercle s'ouvre facilement et la chambre est ventilée. Un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent retirer le sachet sous vide de la chambre.

Mise sous vide dans un récipient

Mettez les aliments sous vide dans un récipient approprié afin de les conserver plus longtemps.

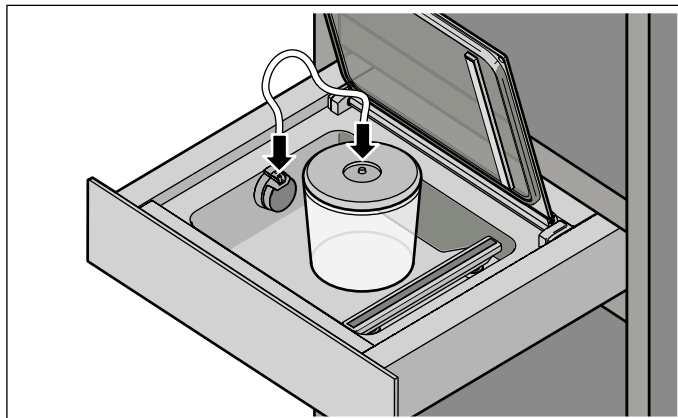
Récipients sous vide appropriés

Utilisez exclusivement des récipients adaptés à la mise sous vide d'aliments. Les produits disponibles dans le commerce diffèrent selon leur conformité à l'usage alimentaire et à leur matériau.

Le tuyau de mise sous vide accompagnant cet appareil présente un diamètre intérieur de 3 mm. Pour que le tuyau soit adapté, vous aurez peut-être besoin d'un adaptateur pour votre récipient. Dans de nombreux cas, un tel adaptateur est déjà inclus avec le récipient sous vide.

Procédez comme suit

1. Ouvrez le couvercle en verre.



2. Placez l'adaptateur de vide sur la sortie d'air.
3. Fixez le tuyau sur l'adaptateur de vide et le récipient sous vide.
4. Effleurez le symbole pour sélectionner le niveau d'aspiration.
5. Effleurez le symbole afin de démarrer le processus d'aspiration.

Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.

Les niveaux d'aspiration cessent de clignoter dès que la valeur cible est atteinte. Le niveau d'aspiration atteint s'allume et un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent détacher le tuyau du récipient et de l'adaptateur de vide externe.

Remarque : En cas de forte formation de bulles, interrompez le processus d'aspiration.

Interrompre le processus d'aspiration


Effleurez le symbole pendant la mise sous vide afin de terminer prématurément le processus.


L'appareil affiche le niveau d'aspiration ayant été atteint d'ici là.

Vous pouvez à présent détacher le tuyau du récipient et de l'adaptateur de vide externe.


Effectuer le séchage


Lors de la mise sous vide d'aliments, de petites quantités d'eau peuvent parvenir au système de pompe à vide. Cela arrive surtout lorsque vous mettez sous vide des liquides ou des aliments très humides. C'est pourquoi cet appareil dispose d'une fonction de séchage qui retire l'humidité accumulée de la pompe.

Si le symbole  s'allume en blanc, l'exécution du processus de séchage est recommandée. Vous pouvez cependant continuer à utiliser l'appareil normalement.




Si le symbole  s'allume en rouge, vous devez activer le processus de séchage.

Procédez comme suit

1. Fermez bien le couvercle en verre et maintenez-le fermé.
2. Effleurez le symbole .

Le séchage commence et dure entre 5 et 20 minutes. Pendant le processus, le symbole  clignote en orange. Vous pouvez fermer le tiroir sous vide pendant le processus.

À la fin du processus, la chambre est ventilée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en verre.

Remarque : Il est possible qu'un cycle de séchage individuel ne suffise pas. Si après un cycle de séchage les symboles  rouge et  orange clignotent, le système de pompage contient encore de l'humidité. Patientez jusqu'à ce que le symbole  ne clignote plus et redémarrez le processus de séchage.

Applications

Ce chapitre vous explique comment vous pouvez utiliser votre tiroir sous vide pour de multiples applications.

Mise sous vide pour la cuisson sous vide

Votre tiroir sous vide vous permet de préparer des aliments pour la cuisson sous vide. La cuisson sous vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95 °C, avec 100 % de vapeur ou au bain-marie.

Les mets sont soudés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec le tiroir sous vide.

AVERTISSEMENT

Risque pour la santé !

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et de sécurité suivantes :

- Utilisez uniquement des aliments frais dont la qualité est optimale et absolument parfaite.
- Lavez-vous les mains et désinfectez-les. Utilisez des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparez les aliments critiques tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- Lavez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

Sachets sous vide

Pour la cuisson sous vide, utilisez les sachets sous vide fournis. Vous pouvez commander de nouveaux sachets sous vide selon vos besoins.

Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.

Placez, si possible, les aliments les uns à côté des autres dans le sachet et non les uns sur autres.

Mise sous vide

Dans la mesure du possible, utilisez le niveau d'aspiration le plus élevé pour la mise sous vide des aliments. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme, et donc un résultat de cuisson parfait.

Avant la cuisson, vérifiez si le vide dans le sachet est intact. Veillez également à respecter ces points :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudage est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas la sonde thermométrique.
- Les morceaux de viande et de poisson mis sous vide ensemble ne sont pas directement pressés les uns contre les autres.
- Les légumes et les desserts sont mis sous vide, de préférence à plat.

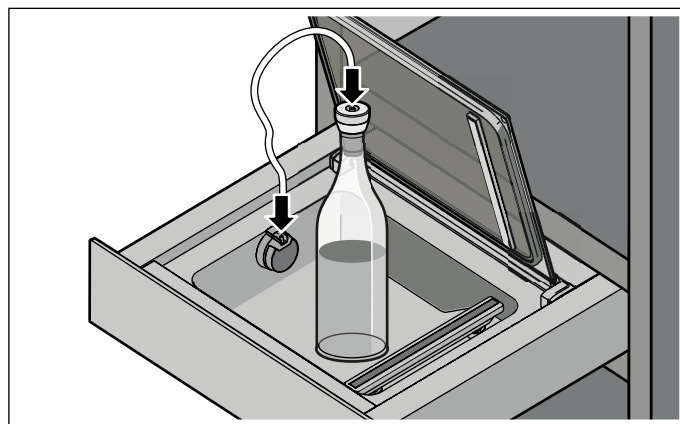
En cas de doute, placer l'aliment à cuire dans un nouveau sachet et le remettre sous vide.

Les aliments devraient être mis sous vide au maximum un jour avant le processus de cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments (par ex. les légumes) et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les aliments ne modifient leur structure et ne changent leur comportement de cuisson.

Mise sous vide de bouteilles en verre

Le tiroir de mise sous vide vous permet également de mettre sous vide et de refermer de façon étanche des bouteilles en verre, par exemple des bouteilles d'huile.

1. Placez l'adaptateur de vide sur la sortie d'air. La sortie du tuyau doit être orientée verticalement vers le haut.
2. Fixez le bouchon de la bouteille sur le goulot de la bouteille. Enfoncez l'adaptateur de bouteille sur le bouchon de la bouteille.



3. Fixez le tuyau sur l'adaptateur de vide et l'adaptateur de bouteille.
4. Effleurez le symbole $\square \uparrow$ pour sélectionner le niveau d'aspiration.

Remarques

- Mettez toujours sous vide les bouteilles en utilisant le niveau le plus faible.
 - Ne mettez pas sous vide des liquides gazeux tels que du vin mousseux.
5. Effleurez le symbole \blacktriangleright afin de démarrer le processus d'aspiration.

Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.

Les niveaux d'aspiration cessent de clignoter dès que la valeur cible est atteinte. Le niveau d'aspiration atteint s'allume et un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent détacher le tuyau de l'adaptateur de bouteille et de l'adaptateur de vide externe. Vous pouvez à présent détacher l'adaptateur de bouteille du bouchon de la bouteille.

Marinade et aromatisation rapides

Votre tiroir sous vide vous permet d'aromatiser ou de faire mariner rapidement des aliments, tels que de la viande, des fruits et des légumes. La méthode traditionnelle dure souvent très longtemps et n'est pas particulièrement intensive. Lors de la mise sous vide dans un sachet, les cellules des aliments s'ouvrent et la marinade ajoutée pénètre rapidement dans les aliments. Cela permet d'obtenir des saveurs considérablement plus intenses en beaucoup moins de temps.

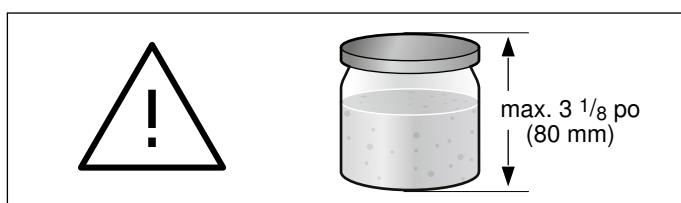
Stockage et transport

Prolongez la durée de stockage des aliments. Grâce à l'environnement faible en oxygène créé lors de la mise sous vide, les aliments frais mis sous vide se conservent bien plus longtemps. Les brûlures par le froid des aliments mis sous vide congelés sont moins importantes.

Scellez de nouveau les aliments comme les confitures ou les sauces dans des récipients en verre. Grâce au vide, le temps de stockage est considérablement prolongé.

Remarques

- Veillez impérativement à ce que les récipients en verre utilisés ne dépassent pas 80 mm de haut. Les récipients plus hauts peuvent endommager le couvercle en verre de l'appareil.



- Utilisez uniquement des bocaux solides et intacts.
- Serrez uniquement le récipient à la main. La mise sous vide permet de sceller automatiquement le récipient.

Réglages recommandés

Les aliments mis sous vide restent frais nettement plus longtemps lorsque leur stockage se fait sous vide. Les niveaux d'aspiration les plus élevés permettent de mieux conserver la qualité, l'apparence et les composants des aliments.

Le tableau suivant vous présente des recommandations concernant les niveaux d'aspiration pour différents aliments. Respectez notamment les remarques sur les niveaux d'aspiration recommandés ainsi que sur la préparation des aliments.

	Niveaux d'aspiration recommandés	Remarques particulières
Aliments qui sont conservés à température ambiante (20 °C à 23 °C)		
Pain et pâtisserie	1, 2, 3	
Gâteaux secs/biscuits	1	
Thé/café	1, 2, 3	conserver à l'abri de la lumière
Riz/pâtes	2	mise sous vide dans un récipient
Farine/semoule	1	
Noix sans coque	3	conserver à l'abri de la lumière

* Précongelez les aliments les uns à côté des autres sur une assiette pendant env. 1 heure afin d'en conserver la structure.

- Tous les bocaux ou couvercles ne se prêtent pas à une refermeture sous vide. Vérifiez si le vide a été établi après la mise sous vide : si le couvercle est bombé vers l'intérieur et ne peut être ouvert qu'avec effort, le processus d'aspiration a été correctement effectué. Si le couvercle se laisse enfoncer et revient dans sa position initiale avec un petit « clac » lorsqu'il est relâché et qu'il s'ouvre facilement, le vide n'a pas été établi. Répétez le processus de mise sous vide ou utilisez des bocaux plus adaptés.

Stockez les aliments tels que le fromage, le poisson ou l'ail sans mauvaises odeurs. Grâce au scellage hermétique créé lors du vide, aucune mauvaise odeur ne se dégage et les saveurs des autres aliments sont parfaitement conservées.

Les sachets ou les récipients sous vide hermétiques représentent un moyen de transport idéal pour les aliments liquides. Ils sont simples d'utilisation, étanches et peu encombrants.

Remarques

- Utilisez exclusivement des aliments frais. Vérifiez la qualité des aliments avant de les mettre sous vide.
- Mettez exclusivement sous vide des aliments froids, dans le meilleur des cas à une température située entre 1 °C et 8 °C.
- Commencez par le niveau d'aspiration recommandé le plus faible.
- Vérifiez la qualité des aliments après les avoir sortis de leur espace de stockage. N'utilisez aucun aliment de qualité douteuse.

	Niveaux d'aspiration recommandés	Remarques particulières
Fruits secs	3	
Craquelins/croustilles	1, 2	mise sous vide dans un récipient
Aliments frais qui sont congelés (-18 °C à -16 °C) ou entreposés au réfrigérateur (3 °C à 7 °C)		
Poisson	3	
Volaille	3	
Viande	3	
Saucisson à la pièce	3	
Saucisson découpé	3	
Fromage à pâte dure	3	
Fromage à pâte molle	2	mise sous vide dans un récipient
Légumes	2	éplucher et blanchir au préalable
Salade lavée	2	mise sous vide dans un récipient
Fines herbes	1, 2	mise sous vide dans un récipient
Fruits (durs)	3	
Fruits (mous)	2	mise sous vide dans un récipient précongélation recommandée*
* Précongelez les aliments les uns à côté des autres sur une assiette pendant env. 1 heure afin d'en conserver la structure.		

Entretien et nettoyage

Nettoyez toujours l'appareil uniquement lorsqu'il est débranché.

Assurez-vous que la barre de soudure de la chambre de mise sous vide a refroidi.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

La barre de soudure de la chambre de vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de temps de soudure prolongés. Ne touchez jamais la barre de soudure chaude. Éloignez les enfants.

Lors du nettoyage, veillez à ce qu'aucune eau ou autre liquide ne pénètre dans la chambre de vide, en particulier dans la sortie d'air de la pompe de mise sous vide. Ne nettoyez jamais l'intérieur ni l'extérieur de l'appareil au jet d'eau.

N'utilisez aucun nettoyeur haute pression ni jet de vapeur.

Utilisez uniquement du produit de nettoyage neutre comme un détergent et de l'eau. N'utilisez aucun détergent abrasif ni produit de nettoyage contenant de l'alcool.

Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide.

N'utilisez aucune éponge abrasive ni racloir à verre.

Remarque : Laissez complètement sécher l'appareil et les accessoires après leur nettoyage.

Façade vitrée et couvercle en verre

Nettoyez la façade vitrée et le couvercle en verre avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez aucune éponge abrasive ni racloir à verre.

Chambre de vide en acier inoxydable

Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces taches. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Bandeau de commande en plastique

N'utilisez aucune éponge abrasive ni racloir à verre.

Barre de soudure

Retirez les restes de pellicule de la barre de soudure.

Ne nettoyez jamais la barre de soudure avec un produit de nettoyage décapant. Utilisez un chiffon doux.

La barre de soudure n'est pas adaptée au lave-vaisselle.

Surélévateur d'aliments sous vide

Nettoyez le surélévateur d'aliments sous vide à la main.

Adaptateur de vide externe, adaptateur de bouteilles et bouchons de bouteille

Nettoyez les adaptateurs et les bouchons de bouteille à la main. Ils ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.

Tuyau de mise sous vide

Nettoyez le tuyau de mise sous vide à la main. Il n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

Dépannage






Avant de contacter le service à la clientèle, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Problème/erreur	Panne	Causes	Solution
Le symbole ⓘ apparaît après quelques secondes.	Le vide ne peut pas s'établir correctement.	Le couvercle en verre n'est pas correctement fermé.	Ouvrez, puis fermez de nouveau le couvercle en verre. En ce faisant, appuyez légèrement sur le couvercle en verre dans les premières secondes.
		Le joint d'étanchéité du couvercle en verre n'est pas bien installé ou est défectueux.	Vérifiez le joint d'étanchéité.
		Le joint d'étanchéité du couvercle en verre s'est déformé.	Appuyez délicatement sur le joint d'étanchéité pour le mettre de niveau.
		Le couvercle du récipient sous vide externe n'est pas correctement fermé.	Vérifiez le bon positionnement du couvercle de mise sous vide. Utilisez uniquement des récipients sous vide appropriés.
		Le raccordement de mise sous vide externe n'est pas correctement placé sur la sortie d'air du compartiment de mise sous vide.	Vérifiez le raccordement de mise sous vide externe.
Le symbole ⓘ apparaît après 2 minutes de cycle de pompage.	Le vide s'établit trop lentement. Le niveau d'aspiration sélectionné ne peut pas être atteint.	Les liquides commencent à se mettre en ébullition avec la température croissante. La mise sous vide ne se poursuit plus.	Mettez uniquement sous vide des liquides froids. Si le compartiment de mise sous vide est humide, essayez-le pour le sécher. Thermoscellez le sachet sous vide dès la formation de plus grandes bulles. Sélectionnez un niveau d'aspiration plus faible.
		Le processus d'aspiration ne démarre pas. Le symbole ▶ n'apparaît pas, bien que le couvercle soit fermé.	Appelez le service après-vente.
		Lorsque l'appareil est utilisé plusieurs fois successivement : le processus d'aspiration semble fonctionner normalement, mais le sachet n'est pas thermoscellé.	Le disjoncteur de protection thermique du transformateur de thermoscellage s'est déclenché. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 10 minutes. Ensuite, réessayez. Laissez refroidir l'appareil entre les processus d'aspiration pendant au moins 2 minutes

Problème/erreur	Panne	Causes	Solution
Le processus d'aspiration dure de plus en plus longtemps.		Le système de pompage contient trop d'humidité.	L'appareil contrôle les processus d'aspiration. Si trop de liquide est absorbé par l'huile de pompe, le symbole  apparaît. Démarrez un processus de séchage.
		Le système de pompage est très chaud.	Laissez refroidir l'appareil, puis réessayez.
L'appareil affiche les symboles  et  après le cycle de séchage.		Un seul processus de séchage n'a pas suffi.	Patiencez jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Répétez ensuite le processus de séchage.
Le vide n'est pas préservé dans le sachet en pellicule.	Le sachet est défectueux.	Des saillies dans les mets à mettre sous vide, par ex. des os, peuvent percer le sachet.	Vérifiez si le sachet est endommagé. Utilisez un autre sachet. Si les dommages sont dus à des parties acérées du mets à mettre sous vide, placez ces parties dans le sachet de manière à ce qu'elles ne risquent pas d'endommager les parois du sachet.
	Le thermoscellage est défectueux.	Le temps de thermoscellage sélectionné n'est pas approprié au matériau de la pellicule. Des liquides, de la graisse ou des miettes se trouvent le long de la bordure à sceller. Le sachet présente des plis le long de la bordure à sceller.	Sélectionnez une autre durée de thermoscellage. Assurez-vous que le sachet est sec, sans plis et complètement sur la barre de thermoscellage. Prenez un autre sachet. Pliez le bord du sachet sur environ 3 cm avant de le remplir.
Le couvercle ne s'ouvre pas.		Un léger vide s'est établi et maintient le couvercle fermé.	Ne cherchez pas à l'ouvrir par la force ni avec un outil. Démarrez un nouveau processus d'aspiration, puis interrompez-le immédiatement.
			Débranchez l'appareil du secteur. Patientez 30 secondes, puis remettez-le en marche. Effleurez le symbole  pendant plus de 5 secondes. Une réinitialisation a lieu.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

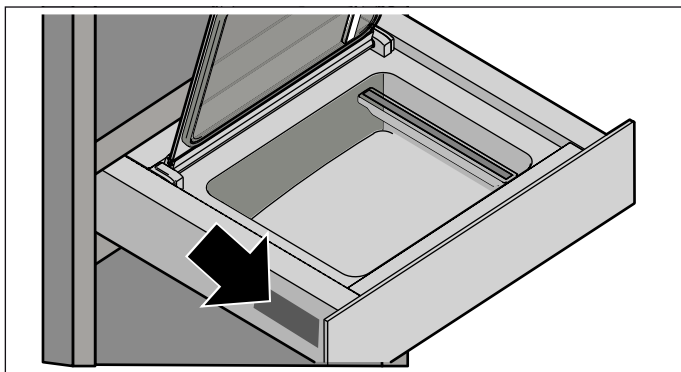
Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve à l'intérieur de la porte de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.



Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 877 442 4436

toll-free

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Contenido

Definiciones de seguridad	41
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	42
Seguridad de los niños	43
Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:	44
Causas de daños	45
Conozca el equipo	46
Cómo funciona un cajón de envasado al vacío	46
Estructura del cajón de envasado al vacío	46
Cuadro de mandos	46
Abrir y cerrar	47
Accesorios	47
Encendido y apagado del aparato	48
Envasar al vacío en bolsas	48
Bolsa de vacío adecuada	48
Proceder de la siguiente forma	49
Sellar antes de tiempo	50
Cancelar el proceso de vacío	50
Envasar al vacío en recipientes	51
Recipiente de envasado al vacío adecuado	51
Cancelar el proceso de vacío	51
Ejecutar secado	52
Aplicaciones	52
Envasar al vacío para cocción al vacío	52
Envasar al vacío botellas de vidrio	53
Marinar y aromatizar rápidamente	53
Almacenamiento y transporte	54
Ajustes recomendados	54
Cuidados y limpieza	56
Resolución de problemas	57
Servicio de atención al cliente	59

Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

ATENCION

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO

Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea con cuidado este manual. Sólo así podrá manejar su equipo correctamente y con seguridad. Conserve el manual de montaje y de uso para un uso posterior.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha 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.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

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



ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use una hidrolavadora ni un limpiador por vapor.

dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.



ADVERTENCIA

¡¡Riesgo de descarga eléctrica!!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo las puede llevar a cabo un proveedor de servicio autorizado. Si el electrodoméstico no funciona correctamente, desenchufar el cable de alimentación o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de incendio!

La barra de termosellado del compartimento de sellado al vacío se calienta mucho. Los vapores inflamables pueden encenderse. No envasar al vacío ningún líquido inflamable en la bolsa de vacío. No almacenar ningún material u objeto inflamable dentro o cerca del electrodoméstico.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones!

Las cuarteaduras más pequeñas en la tapa de cristal pueden provocar que esta implosione por el vacío adyacente. Desenchufar el electrodoméstico de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Llamar al Servicio de Atención al Cliente.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones!

En el envasado al vacío, la cámara de vacío y la tapa de cristal 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 tapa de cristal puede estallar. Los envases rígidos y los alimentos indeformables no deben exceder una altura máxima de 3 1/4 in (80 mm).



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones!

Un mal uso del cajón de envasado al vacío puede causar lesiones. No introducir ningún tubo conectado al electrodoméstico en ningún orificio del cuerpo.



ADVERTENCIA

Utilizar solo envases que estén certificados como adecuados para el vacío.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

**Advertencia en virtud de la
Proposición 65 del estado de
California:**



ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web:
www.P65Warnings.ca.gov

Causas de daños

AVISO

- Antes de cada uso, comprobar si existen daños en el electrodoméstico. Prestar especial atención a que la tapa de cristal 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 tapa de cristal.
 - No colocar objetos sobre la tapa de cristal. No utilizar el electrodoméstico como superficie de trabajo o de apoyo. No permitir que caigan objetos sobre la tapa de cristal. 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 tapa de cristal, 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 tapa de cristal. 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 Atención al Cliente.
 - Respetar las indicaciones de limpieza.
 - Si se produce una interrupción de energía eléctrica durante el proceso de vacío, el vacío se mantiene dentro de la cámara. No intentar abrir, en ningún caso, la tapa de cristal 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 36 – 46 °F (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. Utilizar para ello el nivel de vacío 3. Para envasar al vacío, no utilice botellas de plástico u otros recipientes que se puedan contraer.
-

Conozca el equipo

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

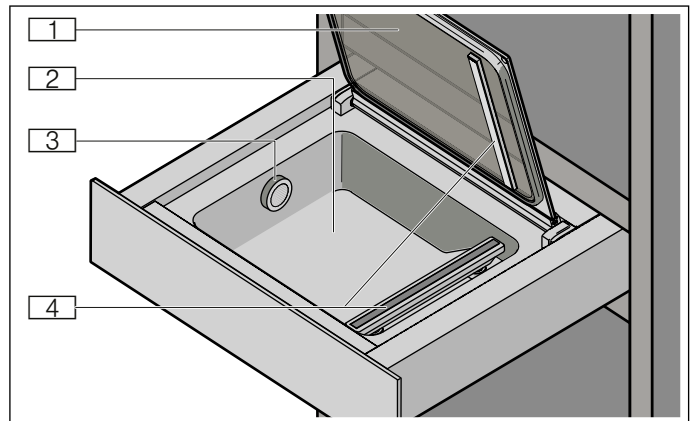
Durante el proceso de vacío se bombea aire fuera de la cámara de vacío y de la bolsa. Para ello, se genera gran cantidad de baja presión en la cámara. Cuanto mayor es el nivel de vacío, menos aire queda en la cámara y en la bolsa y mayor es la diferencia de presión con respecto al entorno.

Cuando se alcanza el nivel de vacío seleccionado, las barras de termosellado se presionan contra las barras de silicona de la tapa de cristal. 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 atrapado dentro. A continuación, se abre la tapa de cristal 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.

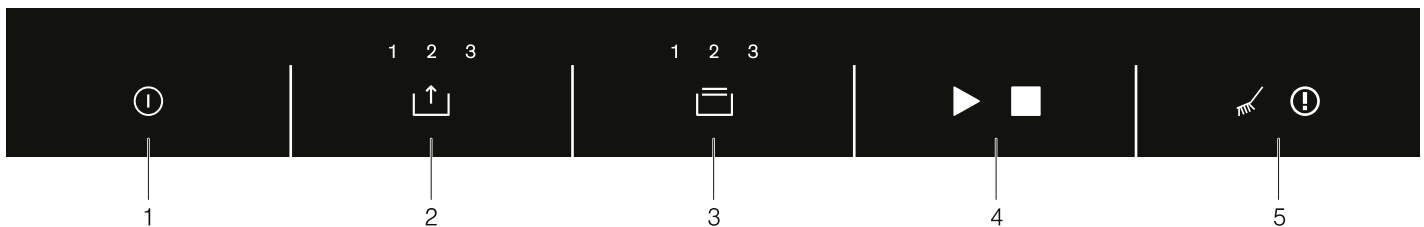
Niveles de vacío	1	2	3
Envasar al vacío en bolsas	80 %	95 %	99 %
Envasado al vacío en recipientes y botellas	50 %	75 %	90 %

Estructura del cajón de envasado al vacío



1	Tapa de cristal
2	Cámara de vacío de acero inoxidable
3	Salida de aire
4	Barras de termosellado

Cuadro de mandos



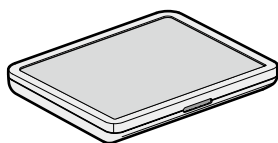
Símbolo	Explicación
1	Encender/apagar Encendido y apagado del aparato
2	Nivel de vacío Seleccionar el nivel de vacío
3	Tiempo de termosellado Seleccionar el tiempo de termosellado Sellar la bolsa de vacío antes de tiempo
4	Start Iniciar el proceso de vacío Stop Cancelar el proceso de vacío
5	Secado Ejecutar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

Abrir y cerrar

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

Accesorios

El cajón de envasado al vacío incluye los siguientes accesorios.



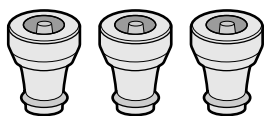
Soporte elevador

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 botellas

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



Adaptador de botellas

El adaptador de botellas 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 comprarse al Servicio de Atención al Cliente o a los distribuidores especializados:

Accesorios	Núm. de pedido del distribuidor	Núm. de pedido del Servicio de Atención al Cliente
Bolsas de vacío, 7.1 x 11 pulgadas (18 cm x 28 cm), 100 unidades	BA080670	00578813
Bolsas de vacío, 9.5 x 13.8 pulgadas (24 cm x 35 cm), 100 unidades	BA080680	00578814
Mango, 23.62 pulgadas (60 cm), acero inoxidable	BA476510	00478100

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

Encendido y apagado del aparato

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 las bolsas de vacío originales que vienen con el electrodoméstico o que pueden comprarse como accesorio. Estas bolsas están diseñadas para un rango de temperatura de entre -40 °F y 212 °F (-40° C – 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. Perforar 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.

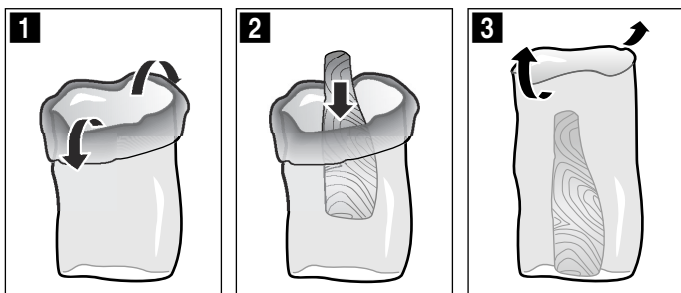
El tiempo de termosellado de la bolsa de vacío siempre dependerá del material de la misma. En el caso de las bolsas de material delgado, el nivel de termosellado 1 es suficiente para cerrar las bolsas en la mayoría de los casos. Las bolsas de vacío de material más grueso necesitan un tiempo de termosellado 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. Utilizar por eso solo bolsas con un ancho máximo de 9½ pulg. (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.

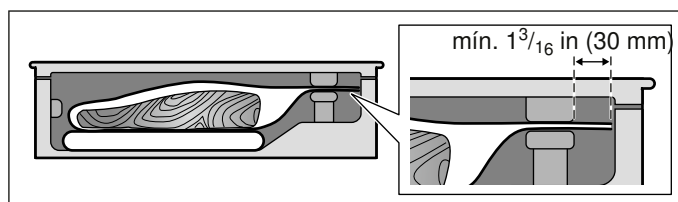
Que el borde de la bolsa esté limpio y seco es importante para lograr un sellado perfecto. Para conseguir este sellado es importante que no queden restos de alimentos en el borde de la bolsa, en la zona del sellado. Por lo tanto, antes de llenar la bolsa, darle la vuelta al borde aprox. 1¼ pulg. (3 cm). Después de llenarla, desdoblar el borde de nuevo.



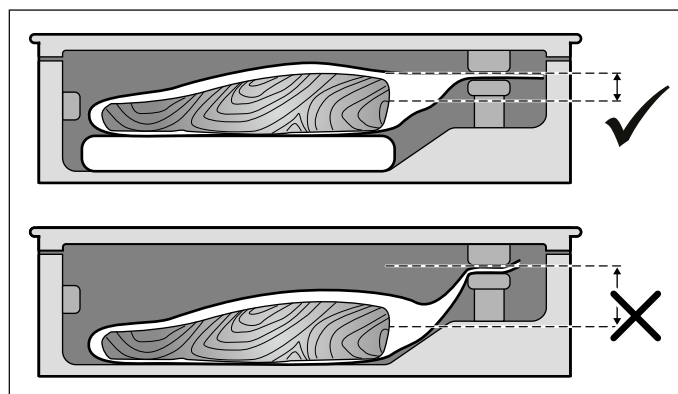
Para distinguir las bolsas y los alimentos envasados al vacío que contienen, se aconseja anotar en la bolsa la fecha de envasado y el contenido de la misma.

Proceder de la siguiente forma

1. Abrir la tapa de cristal.
2. Colocar la bolsa de vacío dentro de la cámara.
 - Nota:** • Asegurarse de que el alimento tiene una temperatura de salida muy baja, a lo sumo, en el rango de 34 – 46 °F (1 – 8 °C).
 - Asegurarse de que la salida de aire queda al descubierto para que la bomba pueda extraer 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 un sellado perfectamente cerrado.
 - Asegurarse de que el extremo abierto de la bolsa sobresalga aprox. 1 3/16 in (3 cm) de las barras de termosellado, aunque sin apoyar en la junta de la tapa.



- 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 tapa de cristal 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 tapa de cristal y sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.

ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!


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

La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso. En ese momento se puede abrir la tapa de cristal 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 expulsa 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.

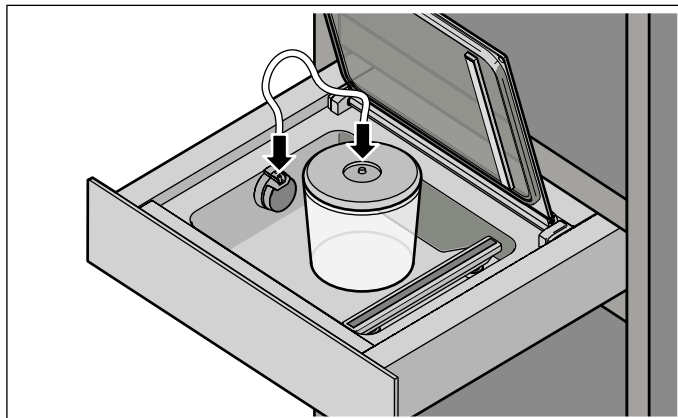
Recipiente de envasado al vacío adecuado



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 alimenticio y el material.

El diámetro interior del tubo de vacío que se remite adjunto a este electrodoméstico es de $\frac{1}{8}$ in (3 mm). Para que el tubo encaje posiblemente necesite un adaptador para su recipiente. En muchos casos, estos adaptadores vienen incluidos con el recipiente de envasado al vacío.

Proceder de la siguiente forma

1. Abrir la tapa de cristal.




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.

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 forma

1. Cerrar firmemente la tapa de cristal y sujetar.
2. Tocar el símbolo .

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

La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso. Ahora puede abrir la tapa de cristal.

Nota: Es posible que un solo proceso de secado no sea suficiente. Si tras un ciclo de secado el símbolo  se ilumina en rojo y el símbolo  se ilumina en naranja es que aún hay 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 125 - 200 °F (50 - 95 °C) con un 100 % de vapor o al baño maría.

Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con el cajón de envasado al vacío.

ADVERTENCIA

¡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 seguridad 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 las tablas 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 refrigerador 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 refrigerador. No son aptos para recalentar.

Bolsa de vacío

Para la cocción al vacío, utilizar la bolsa de vacío que se suministra. Se puede 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). Dichas 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. Poner atención a los siguientes puntos:

- No hay/apenas se aprecia aire en la bolsa de vacío.
- La parte termosellada está correctamente cerrada.
- No hay agujeros en la bolsa de vacío. No utilizar la termosonda.
- Las piezas de carne o pescado envasadas juntas al vacío no están comprimidas directamente entre sí.
- Las verduras y los postres se han envasado al vacío de la forma más plana posible.

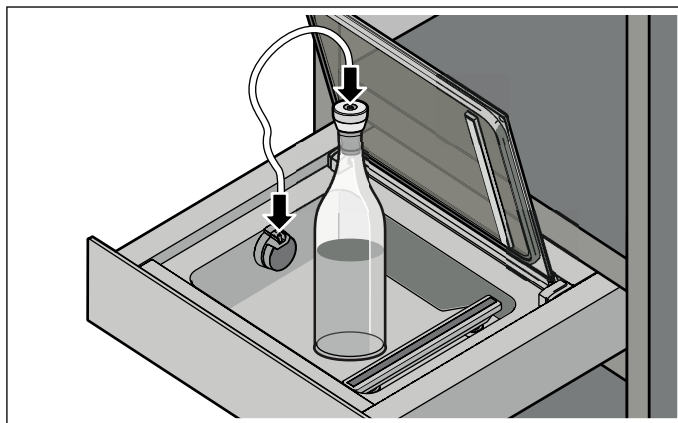
En caso de duda, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío.


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 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 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, los poros de los alimentos se abren y el marinado añadido penetra rápidamente. De este modo, se consigue un sabor más intenso en menos tiempo.

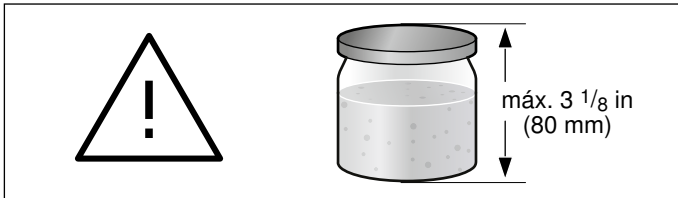
Almacenamiento y transporte

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 3 1/8 in (80 mm) de altura. Los recipientes más altos pueden dañar la tapa de cristal 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.

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.

	Niveles de vacío recomendados	Indicaciones especiales
Alimentos que se almacenan a temperatura ambiente, 68 – 73 °F (20 – 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 recipientes
Harina/sémola	1	
Nueces sin cáscara	3	Almacenar en lugar oscuro
Frutas secas	3	

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

- No todos los recipientes de vidrio o tapas son aptos para ser sellados varias veces al vacío. Tras envasar al vacío, comprobar si se ha llegado al vacío: una tapa arqueada que es difícil abrir con esfuerzo es una referencia para saber que el proceso de vacío se ha realizado correctamente. Si la tapa se abre fácilmente al presionar y soltarla, y se escucha un «clac», es porque no se ha realizado el vacío debidamente. Repita el proceso de vacío o utilice botes con tapa de rosca 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.

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 34 – 46 °F (1 – 8 °C).
- Empezar con el nivel de vacío recomendado más bajo.
- Comprobar la calidad de los alimentos después de sacarlos de su envase. No utilizar alimentos de dudosa calidad.

	Niveles de vacío recomendados	Indicaciones especiales
Aperitivos salados/patatas fritas	1, 2	Envasar al vacío en recipientes
Alimentos frescos que se almacenan congelados, 0 – 3 °F (-18 – -16 °C), o en el frigorífico 37 – 45 °F (3 – 7 °C)		
Pescado	3	
Ave	3	
Carne	3	
Salchicha entera	3	
Salchicha rebanada	3	
Queso madurado	3	
Queso suave	2	Envasar al vacío en recipientes
Verduras	2	Pelar y escaldar previamente
Lechuga lavada	2	Envasar al vacío en recipientes
Hierbas aromáticas	1, 2	Envasar al vacío en recipientes
Fruta (dura)	3	
Fruta (blanda)	2	Envasar al vacío en recipientes 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.

ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de termosellado. No tocar nunca las barras de termosellado calientes. No dejar que los niños se 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 fibras abrasivas ni raspadores de vidrio.

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

Frontal y tapa de cristal

Limpiar los cristales de la parte frontal y de la cubierta con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar fibras abrasivas ni raspadores 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.

Panel de control de plástico

No utilizar fibras abrasivas ni raspadores 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 botellas

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 es apto para el lavavajillas.

Resolución de problemas






Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Falla	Error	Causas	Posible solución
La advertencia ⓘ aparece al cabo 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 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.
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.	Los líquidos comienzan a hervir cuando se eleva la temperatura.	Envasar al vacío únicamente líquidos fríos.
		No se sigue generando vacío.	Secar con un paño la cámara de vacío si está húmeda.
			Cancelar el termosellado de 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 reconoce 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 transcurrir de forma normal, pero la bolsa no se sella.		Se ha disparado el interruptor de protección de temperatura del transformador de termosellado.	Dejar que el electrodoméstico se enfríe durante, al menos, 10 minutos. Después, volver a intentarlo. Dejar que el electrodoméstico se enfríe al menos 2 minutos entre cada proceso de vacío

Falla	Error	Causas	Posible solución	
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.	
El vacío en la bolsa de plástico no dura.	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, no sea posible, dañar las paredes de la bolsa.	
		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.	El sellado está defectuoso.	Seleccionar un tiempo de termosellado distinto.
				Asegurarse de que la bolsa esté seca, no presenta pliegues y que apoye totalmente sobre las barras de termosellado. Utilizar otra bolsa. Darle la vuelta al borde de la bolsa unos 1¼ pulg (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 del voltaje de la red. Esperar 30 segundos y volver a ponerlo en funcionamiento.	
			Pulsar el símbolo  durante más de 5 segundos. El aparato se reiniciará.	

Servicio de atención al cliente

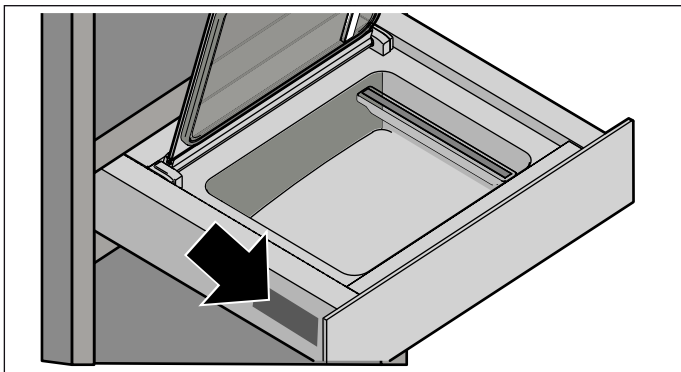
Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en el interior de la puerta del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.	Nº FD.
-------	--------

Servicio de atención al cliente ☎

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.



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

US 877 442 4436
toll-free

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.

Gaggenau
BSH Home Appliance Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1.877.442.4436
USA
www.gaggenau-usa.com
© 2017 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001247687 (970704)
en-us, fr-ca, es-mx

GAGGENAU