

CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO

GV451120

GAGGENAU





Índice

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	4
3	Protección del medio ambiente y ahorro	4
4	Antes de usar el aparato por primera vez	4
5	Familiarizándose con el aparato	5
6	Accesorios	6
7	Manejo básico	6
8	Envasado al vacío en bolsas	7

9	Envasar al vacío en un recipiente	8
10	Secado	9
11	Cuidados y limpieza	10
12	Solucionar pequeñas averías	10
13	Así se consigue	12
14	Eliminación	14
15	Servicio de Asistencia Técnica	15
16	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	15
16.4	Montaje seguro	17

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Definición de las palabras de advertencia

Aquí se explica el significado de las palabras de advertencia utilizadas en estas instrucciones.

ADVERTENCIA

Respetar estas indicaciones para evitar lesiones graves o mortales.

ATENCIÓN

Tenga en cuenta estas indicaciones para evitar daños materiales o daños en el aparato.

Nota: Señala información importante.

1.2 Advertencias de carácter general

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

1.3 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el aparato únicamente:

- para envasar al vacío alimentos en bolsas y recipientes de vacío adecuados, así como para termosellar láminas
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.

- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

1.4 Limitación del grupo de usuarios

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

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

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

1.5 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.
→ *Página 15*

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

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

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

- ▶ No envasar al vacío líquidos inflamables en la bolsa de vacío.

- ▶ No depositar materiales ni objetos inflamables en el interior del aparato.

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

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

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

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

- ▶ No introducir ningún tubo conectado al aparato en ningún orificio del cuerpo.
- ▶ No envasar al vacío animales vivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El aparato se calienta mucho durante la pirólisis de un horno montado encima.

- ▶ No tocar el aparato durante la pirólisis.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Comprobar el ajuste correcto de la junta de la cubierta de vidrio.
- ▶ La superficie de contacto de la junta debe estar limpia y libre de cuerpos extraños.

- ▶ Evitar daños en la junta debidos a objetos puntiagudos o afilados.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta defectuosa.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente si la junta está defectuosa.

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

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

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

- ▶ Manejar solo bolsas adecuadas para el envasado al vacío.
- ▶ No utilizar embalajes de ventas que ya hayan sido abiertos.
- ▶ Trabajar el producto de envasado con una temperatura inicial en el rango de 1 a 8 °C.
- ▶ No envasar al vacío líquidos en la bolsa de vacío con el nivel más alto. Recomendación: Utilizar el nivel de vacío 2.
- ▶ Termosellado temprano de la bolsa si se nota que aumenta notablemente la formación de burbujas.

La humedad puede deteriorar el aparato.

- ▶ El aparato no debe utilizarse para almacenar alimentos o bebidas. La humedad de los alimentos puede causar daños por corrosión.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

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

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

4 Antes de usar el aparato por primera vez

Preparar el aparato para el uso.

4.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

Nota: Después de conectar el enchufe, suena un tono de aviso. Los indicadores se iluminan uno tras otro.

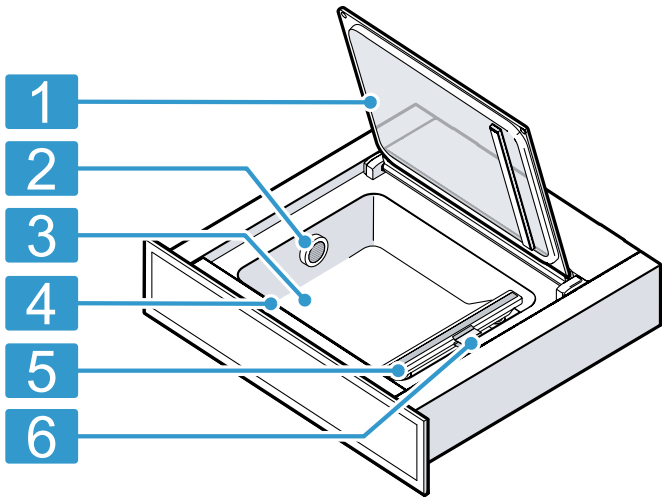
Requisito: No debe haber ningún objeto en el interior del aparato.

1. Pulsar el panel frontal del aparato.
- ✓ El aparato se abre y puede extraerse lateralmente o por la parte inferior del panel frontal hasta el tope.
2. Retirar la plataforma de vacío elevada.
3. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza, como lavavajillas y agua.

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Función

Durante el proceso de vacío se bombea aire fuera de la cámara de vacío y de la bolsa. Para ello, se genera gran cantidad de baja presión en la cámara. Cuanto mayor es el nivel de vacío, menos aire queda en la cámara y en la bolsa y mayor es la diferencia de presión con respecto al entorno. Si se alcanza el nivel de vacío seleccionado, la barra de termosellado se presiona contra la barra de silicona de la cubierta de vidrio. De esta forma, la bolsa queda sellada. Transcurrido un breve tiempo de enfriamiento, el aire fluye de nuevo en la cámara con un ruido fuerte. De este modo, la bolsa se contrae de repente y el alimento queda encerrado dentro. A continuación, se abre la cubierta de vidrio del cajón.



5.2 Aparato

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

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

5.3 Mandos

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



Símbolo	Interpretación	Explicación
⏻	Conexión Desactivación	Conectar el aparato Desconectar el aparato
1	Nivel de vacío	Seleccionar el nivel de vacío
2	Tiempo de termosellado	Seleccionar el tiempo de termosellado Sellar la bolsa de vacío antes de tiempo
▶	Start	Iniciar el proceso de vacío
■	Stop	Cancelar el proceso de vacío
🐦	Secado	Ejecutar el secado de la bomba
⚠	Consejo	Prestar atención a la tabla de averías

5.4 Niveles de vacío

Los niveles de vacío del 1 al 3 generan distintos grados de vacío. Los grados de vacío bajos son adecuados para envasar en recipientes y también para determinados alimen-

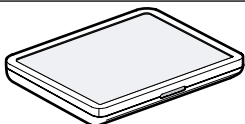
tos. Al colocar el adaptador de vacío exterior, el aparato detecta automáticamente qué modo se ha activado.

Niveles de vacío	1	2	3
Indicación	●	●●	●●●
Envasado al vacío en bolsas	80 %	95 %	99 %

Niveles de vacío Indicación	1	2	3
	●	●●	●●●
Envasado al vacío en recipientes y botellas	50 %	75 %	90 %

6 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

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

6.1 Accesorios especiales

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

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

www.gaggenau.com

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

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

Otros accesorios	Número de pedido del Servicio de Asistencia Técnica
Bolsa de vacío 180 x 280 mm (100 unidades)	00578813
Bolsa de vacío 240 x 350 mm (100 unidades)	00578814

7 Manejo básico

7.1 Abrir el aparato

- ▶ Pulsar el panel frontal del aparato.
- ✓ El aparato se abre y puede extraerse lateralmente o por la parte inferior del panel frontal hasta el tope.

7.2 Cerrar el aparato

- ▶ Introducir el aparato.

7.3 Conectar el aparato

- ▶ Pulsar .

7.4 Desconectar el aparato

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

- ▶ Pulsar .

8 Envasado al vacío en bolsas

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

8.1 Bolsa de vacío adecuada

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

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

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

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

Los productos disponibles en el mercado se diferencian en cuanto a la aptitud para uso alimentario, resistencia a la temperatura, material y superficie.

El tiempo de termosellado de la bolsa de vacío siempre dependerá del material de la misma.

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

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

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

8.2 Llenar la bolsa

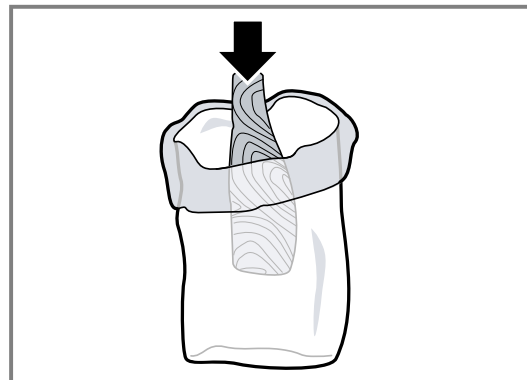
Requisitos

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

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



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



3. Volver a colocar el borde de la bolsa.



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

8.3 Envasar al vacío en bolsas

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

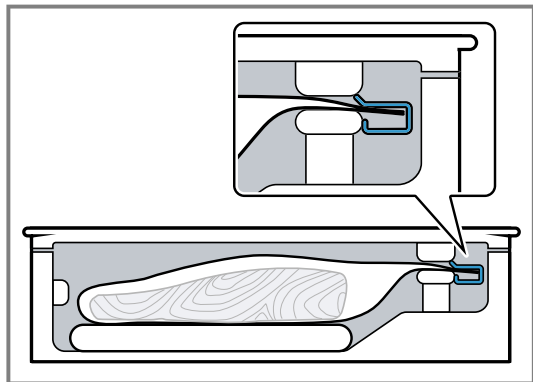
La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado.

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

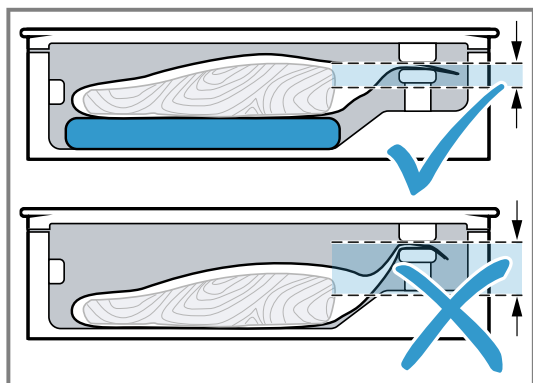
Requisito: La temperatura de salida idónea de los alimentos se encuentra en el rango de 1 a 8 °C.

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

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



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



6. Para seleccionar el nivel de vacío, pulsar el símbolo .
7. Para seleccionar el tiempo de termosellado, pulsar el símbolo .
8. Cerrar firmemente la tapa de cristal y sujetarla durante algunos segundos.
9. Para iniciar el proceso de vacío, pulsar el símbolo .
- ✓ Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta alcanzar el valor seleccionado.
- ✓ Se inicia el proceso de termosellado. Los indicadores de los niveles de termosellado parpadean sucesivamente en naranja hasta que se alcanza el valor seleccionado.
- ✓ El proceso de vacío puede durar hasta 1 minuto.
- ✓ La cámara se ventila al final del proceso. Suena un tono de aviso.

10. Cuando finalice el proceso de vacío, abrir la tapa de cristal.

11. Sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.

12. Comprobar el sellado de la bolsa después del envasado al vacío.

- ▶ Separar la juntura con cuidado.
- ▶ Si la juntura no se mantiene cerrada, seleccionar un nivel de termosellado superior.
- ▶ Si la juntura se deforma, seleccionar un nivel de termosellado más bajo o dejar que el aparato se enfríe.

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

8.4 Termosellado temprano

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

1. Para interrumpir el proceso de vacío y sellar la bolsa antes de tiempo, pulsar el símbolo .
- ✓ El aparato muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.
- ✓ La cámara se ventila al final del proceso.
- ✓ Suena un tono de aviso.
2. Abrir la tapa de cristal.
3. Sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.

Nota: Para sellar las bolsas, el aparato requiere un determinado grado de vacío.

Si se pulsa  antes, el aparato bombea aire de la cámara hasta alcanzar dicho grado. A continuación, se sella la bolsa.

8.5 Cancelar el proceso de vacío en la bolsa

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

9 Envasar al vacío en un recipiente

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

9.1 Recipiente de envasado al vacío adecuado

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

Utilizar exclusivamente recipientes que sean adecuados para el envasado al vacío de alimentos.

Los productos disponibles en el mercado se diferencian en cuanto a la aptitud para uso alimentario y el material.

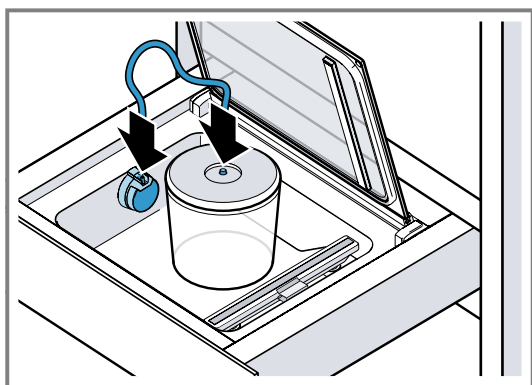
El diámetro interior del tubo de vacío que se remite adjunto a este aparato es de 3 mm.

Para que el tubo encaje, necesitará en algún momento un adaptador para su recipiente. Con frecuencia, estos adaptadores vienen incluidos con el recipiente de envasado al vacío.

9.2 Envasar al vacío en recipientes

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

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. Para seleccionar el nivel de vacío, pulsar el símbolo
5. Para iniciar el proceso de vacío, pulsar el símbolo
- ✓ Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en naranja hasta alcanzar el valor seleccionado.
- ✓ El proceso de vacío puede durar hasta 1 minuto.
- ✓ El nivel de vacío alcanzado se ilumina y suena un tono de aviso.
6. Soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío externo.

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

9.3 Cancelar el proceso de vacío en el recipiente

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

10 Secado

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

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

Tras funcionar durante un período determinado, el aparato requiere un proceso de secado.

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

Nota: Recomendamos realizar el proceso de secado antes de que el aparato bloquee la función de vacío.

10.1 Inicio del secado

Nota: Durante el secado, el aparato se puede cerrar.

Requisito: se ilumina en color blanco o rojo.

1. Asegurarse de que no haya objetos ni residuos líquidos en la cámara de vacío.
 - Si es necesario, limpiar la cámara de vacío.
2. Cerrar firmemente la tapa de cristal y sujetar.
3. Pulsar .

Para interrumpir el proceso de secado, pulsar . se sigue iluminando en color blanco o rojo. Reiniciar el proceso de secado después de volver a encender el aparato.
- ✓ El proceso de secado comienza y dura hasta 20 minutos.
- ✓ Durante el proceso, parpadea en naranja.
- ✓ La cámara de vacío se ventila al final del proceso y suenan 3 tonos de aviso breves.
- ✓ Se puede abrir la tapa de cristal.
- ✓ Si está apagado, el aparato se ha enfriado y vuelve a estar listo para funcionar.
- ✓ Si al final del proceso de secado se oye un sonido de aviso largo y y se encienden, todavía queda humedad residual en el sistema de bomba. Repetir el

proceso de secado cuando el aparato se haya enfriado.

- ✓ Si sigue encendido en color blanco o rojo, repetir el proceso de secado.

4. Después del proceso de secado, dejar que se enfríe el aparato antes de volver a iniciarlo.

11 Cuidados y limpieza

11.1 Productos de limpieza

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

ATENCIÓN

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

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

11.2 Limpiar el aparato

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

Requisitos

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

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

11.3 Limpiar el frontal y la cubierta de vidrio

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

11.4 Limpiar la cámara de vacío de acero inoxidable

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

11.5 Limpiar el cuadro de mandos de plástico

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

11.6 Limpiar la barra de termosellado

ATENCIÓN

Si se lava en el lavavajillas, podría resultar dañada.

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

1. Eliminar los restos de plástico de la barra de termosellado.
2. No limpiar nunca la barra de termosellado con productos de limpieza abrasivos.
3. Secar con un paño suave.

11.7 Limpiar los accesorios

ATENCIÓN

Si se lava en el lavavajillas, podría resultar dañada.

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

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

12 Solucionar pequeñas averías

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", *Página 15*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

12.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
Salta el fusible de la caja de fusibles.	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica → <i>Página 15</i> .
El panel frontal no está nivelado.	El panel frontal no se ha nivelado durante el montaje. ▶ Ajustar el panel frontal. → <i>Página 20</i>
No se puede iniciar el proceso de vacío. ▶ no aparece, aunque la tapa está cerrada.	Falta el interruptor de puerta de la cubierta de vidrio o el aparato no lo identifica. ▶ Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica → <i>Página 15</i> .
En caso de varios usos sucesivos: el proceso de vacío parece ocurrir de forma normal, pero la bolsa no se sella.	Se ha activado el interruptor de protección de temperatura del transformador de sellado. 1. Dejar que el aparato se enfríe durante al menos 10 minutos. 2. Dejar que el aparato se enfríe al menos 2 minutos entre cada proceso de vacío. 3. Iniciar de nuevo el proceso de vacío.
La bolsa está defectuosa, por lo que no hay vacío en la bolsa de vacío.	Las partes afiladas del producto de envasado, por ejemplo los huesos, pueden provocar perforaciones. 1. Comprobar si la bolsa está dañada. 2. Utilizar otra bolsa. 3. Colocar en la bolsa el producto de envasado con bordes afilados de forma que no se dañen las paredes de la bolsa.
El sellado está defectuoso, por lo que no hay vacío en la bolsa de vacío.	El tiempo de termosellado seleccionado no es adecuado para el material plástico. ▶ Seleccionar un tiempo de termosellado distinto. A lo largo del sellado hay líquidos, grasa, migas o pliegues. 1. Asegurarse de que la bolsa esté seca, no presente pliegues y se apoye totalmente sobre la barra de termosellado. 2. Utilizar otra bolsa. 3. Darle la vuelta al borde de la bolsa unos 3 cm antes de llenarla.
La tapa no se puede abrir.	Se ha formado un ligero vacío que mantiene la tapa cerrada. 1. No abrir nunca la tapa por la fuerza. 2. Iniciar un nuevo proceso de vacío y cancelarlo inmediatamente. 3. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 4. Transcurridos 30 segundos, poner de nuevo en funcionamiento el aparato. 5. Pulsar ☺ durante más de 5 segundos. ✓ Se reiniciará el aparato.

12.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
Ⓞ aparece después de unos pocos segundos.	La cubierta de vidrio no está bien cerrada. 1. Volver a abrir y cerrar la tapa de cristal.

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

13 Así se consigue

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

13.1 Envasar al vacío para cocción al vacío

Con el aparato se pueden preparar alimentos para la cocción al vacío. Se trata de una cocción al vacío a temperatura baja de entre 50 y 95 °C, con un 100 % de vapor o al baño maría.

El aparato permite envasar los alimentos al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor.

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

La cocción al vacío se realiza a bajas temperaturas y puede ser perjudicial para la salud si no se observan las instrucciones de uso e higiene correspondientes.

- Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- Lávese y desinfecte las manos.
- Utilizar guantes desechables, pinzas para cocinar o pinzas para grill.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Lavar a fondo y pelar las verduras y la fruta.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar.
- Utilice distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- La cadena de frío solo debe interrumpirse poco antes de preparar el alimento.
- Almacenar los alimentos envasados al vacío en el frigorífico durante 24 horas como máximo antes de iniciar el proceso de cocción.

- Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

Notas

- Para la cocción al vacío, utilizar la bolsa de vacío que se suministra. Se pueden solicitar nuevas bolsas de vacío.
- No cocinar los alimentos en las bolsas en que se hayan adquirido los alimentos, p. ej., pescado en porciones. Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.
- Colocar los alimentos en la bolsa de modo que queden uno al lado de otro y no apilados.

Envasar al vacío para cocción al vacío

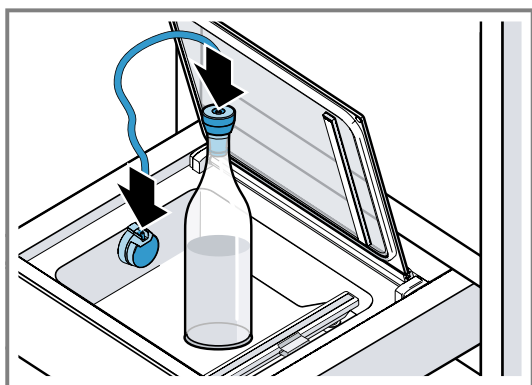
- 1.** Para obtener una transferencia homogénea del calor y, por tanto, un resultado de la cocción perfecto, utilizar el nivel de vacío más alto para envasar al vacío los alimentos.
- 2.** Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto. Para ello, tener en cuenta los siguientes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

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

13.2 Envasar al vacío botellas de vidrio

El aparato permite también generar vacío en botellas de vidrio y sellarlas de nuevo; p. ej., botellas de aceite de mesa.

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



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

13.3 Marinar y aromatizar rápidamente

Con el aparato se pueden aromatizar o marinar rápidamente alimentos como carnes, frutas y verduras. El método convencional suele necesitar más tiempo y no resulta demasiado eficaz. Al envasar al vacío en la

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

13.4 Almacenar y transportar los alimentos

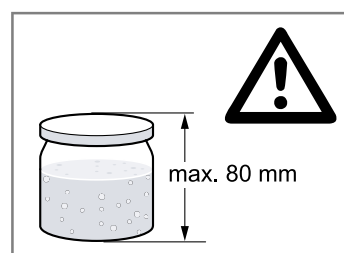
El envasado al vacío permite almacenar los alimentos durante más tiempo, entre otras ventajas.

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

ATENCIÓN

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

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



Notas

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

13.5 Ajustes recomendados

El siguiente capítulo contiene recomendaciones sobre los niveles de vacío para distintos alimentos. Seguir las indicaciones especiales sobre los niveles de vacío recomendados y sobre la preparación de los alimentos. Los alimentos envasados al vacío se mantienen frescos mucho más tiempo si se almacenan correctamente. Los niveles de vacío altos conservan mejor la calidad, la apariencia y los ingredientes de los alimentos.

Notas

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

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

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

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

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

14 Eliminación

14.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

15 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro servicio al cliente durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.

Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

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

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

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

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

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD), que encontrará en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir el cajón del aparato. Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

16 Instrucciones de montaje

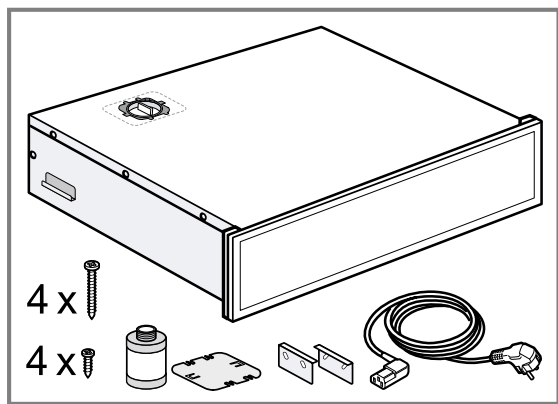
Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



mm

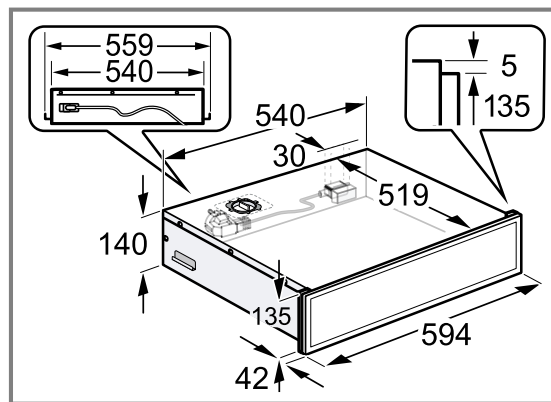
16.1 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.



16.2 Dimensiones del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



16.3 Muebles empotrados

Aquí se incluyen consejos relativos a la seguridad del montaje.

ATENCIÓN

Si se monta el aparato tras un panel decorativo, puede sobrecalentarse.

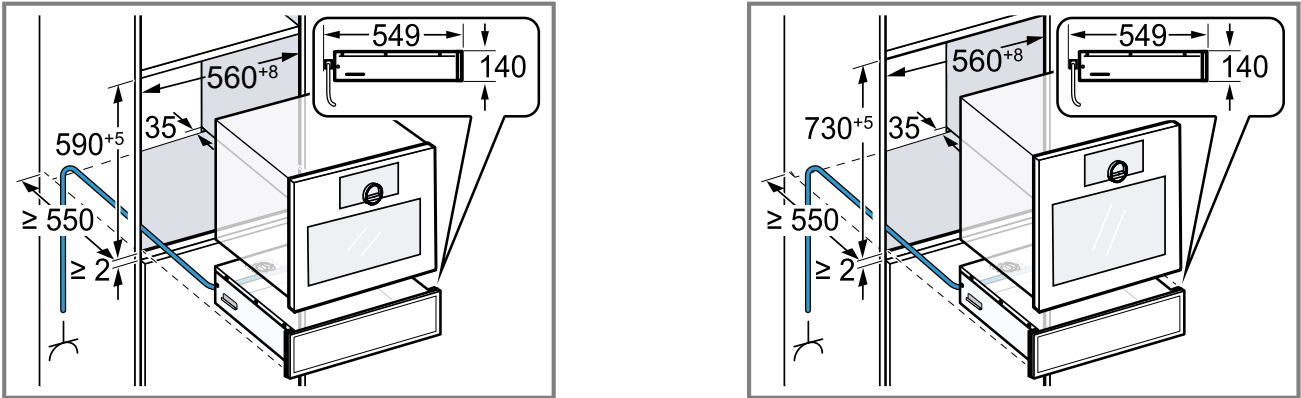
- No instalar el aparato detrás de un panel decorativo.

El aparato puede volcar al abrirlo.

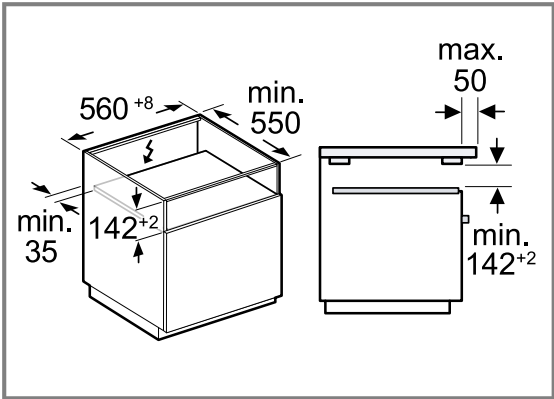
- Disponer de un panel intermedio fijado por encima del mueble empotrado.
- Si se combina con un horno, disponer de un panel intermedio fijado por encima del horno.

El hueco de encastre no debe tener ninguna placa posterior detrás del aparato.

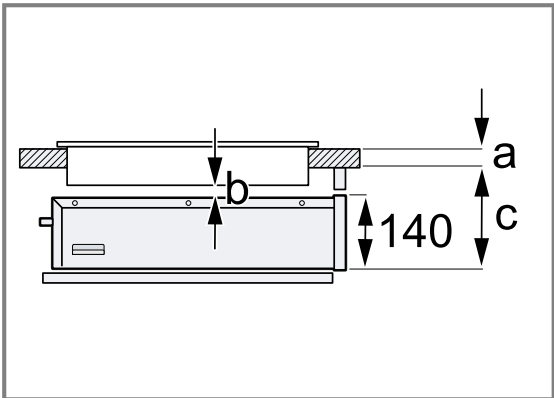
Montaje en armario en alto



Montaje debajo de la encimera



Si la encimera sobresale en exceso de la cavidad del mueble, pueden producirse colisiones con la tapa de cristal del aparato. Tener en cuenta las dimensiones máximas.
Para el montaje debajo de una encimera o de una placa de cocción, tener en cuenta las siguientes dimensiones:



Dimensiones en mm	a encastrada o a ras de la superficie	b	c encastrada o a ras de la superficie
Sin placa de cocción			160
Placa de inducción	30/30	5	200/201
Placa con superficie de inducción total	40/40	5	210/211
Placa eléctrica	20/30	2	190/193
Placa de cocción de gas	30/30	5	190/197

a: grosor recomendado de la encimera conforme a las instrucciones de montaje de la placa de cocción.
b: distancia necesaria entre la placa de cocción y el cajón de envasado al vacío.

c: distancia necesaria entre la superficie del cajón de envasado al vacío y la parte inferior de la encimera.

Nota: Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

16.4 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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

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

ATENCIÓN

El aparato puede volcar al abrirlo.

- ▶ Disponer de un panel intermedio fijado por encima del mueble empotrado.
- ▶ Si se combina con un horno, disponer de un panel intermedio fijado por encima del horno.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Conectar el aparato solo a una fuente de alimentación con corriente alterna mediante un enchufe reglamentario con puesta a tierra.
- ▶ La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.
- ▶ No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.

- ▶ Al instalar el aparato en su emplazamiento definitivo, asegurarse de que el cable de conexión de red no quede aprisionado ni se dañe.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.

- ▶ Usar guantes de protección.

16.5 Advertencias para la conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra. La instalación de un enchufe o el cambio del cable de alimentación debe realizarlos siempre un técnico electricista experto cumpliendo con las normas pertinentes.
- El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar el cable de conexión en la parte posterior del aparato.
- Pueden adquirirse cables de conexión con diversos tipos de conectores a través del servicio de Atención al Cliente.
- No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.
- Según la normativa, si el enchufe ya no es accesible tras el montaje, la instalación eléctrica con toma de tierra deberá constar de un dispositivo de separación en las fases.

16.6 Herramientas

Para el montaje se necesitan las siguientes herramientas.

- Cinta métrica
- Calibre
- Lápiz
- Ángulo
- Destornillador de cabeza Torx 15 y 20
- Destornillador plano grande
- Destornillador plano mediano
- Alicates
- Llave Allen de 5 mm

16.7 Montaje

Preparar el aparato

El aparato está provisto de una bomba que contiene aceite. Si la inclinación es muy grande, el aceite puede derramarse fuera de la bomba. No inclinar el aparato ni colocarlo de canto.

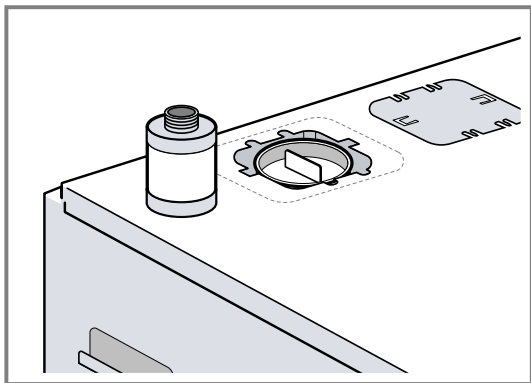
ATENCIÓN

El aceite de la bomba de vacío podría derramarse si esta se inclina o vuelca, y con ello dañar el aparato.

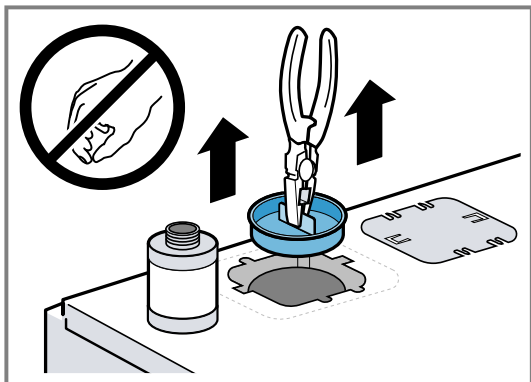
- ▶ No mover el aparato sin haber instalado previamente el seguro de transporte para la bomba.
- ▶ Volver a fijar el seguro de transporte tras desmontarlo y antes de moverlo.

Requisito: Utilizar las herramientas apropiadas para retirar el seguro de transporte y para montar el filtro de aceite.

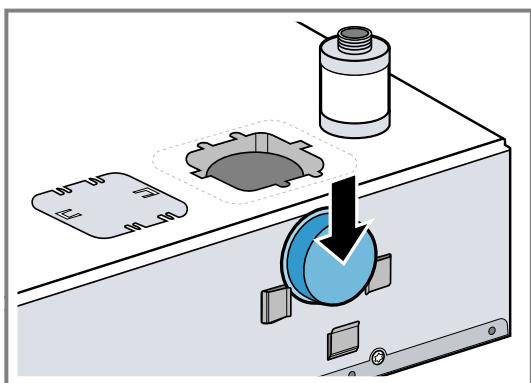
1. Sacar el aparato del embalaje tirando de él hacia arriba.



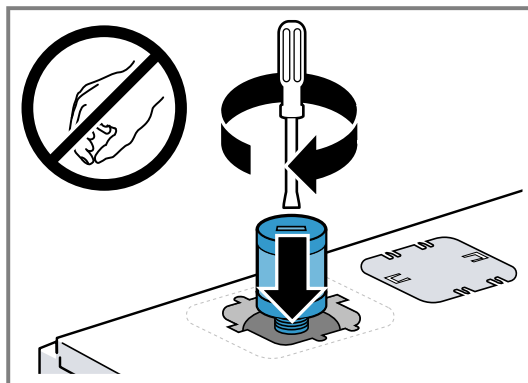
2. Retirar el seguro de transporte de la bomba de la parte superior del aparato.



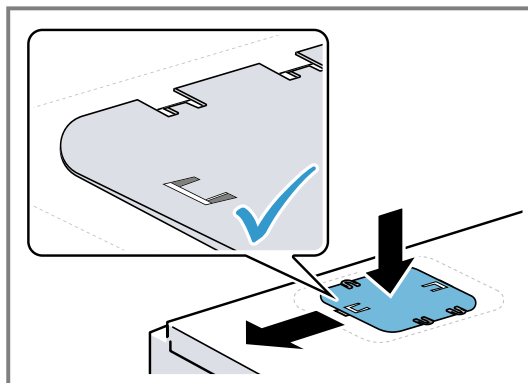
3. Fijar el seguro de transporte a la parte posterior del aparato para futuros usos.



4. Montar el filtro de aceite.



5. Colocar la tapa en la abertura y desplazar hacia la izquierda.

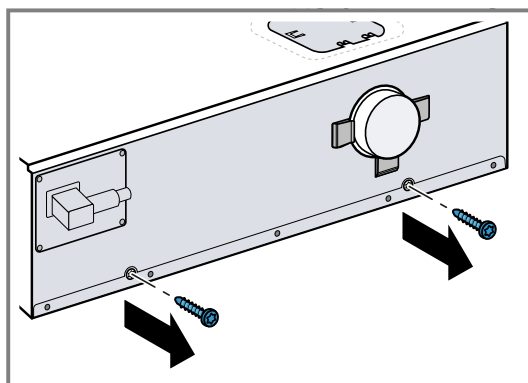


6. **⚠ ADVERTENCIAi – Riesgo de vuelco!**

Después de retirar el seguro de transporte, el cajón puede abrirse y el aparato puede volcar.

- ▶ Mantener cerrado el cajón.
- ▶ Pesar el aparato con un peso.
- ▶ Abrir el cajón solo cuando se haya instalado el seguro contra vuelco.

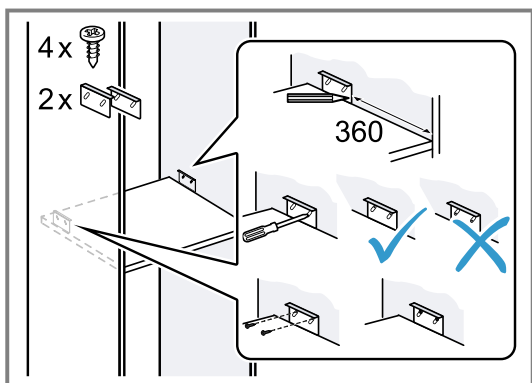
Retirar los tornillos de fijación para el transporte.



7. Conectar el cable de conexión a la red en la parte posterior del aparato.

Preparar el mueble

- Montar el seguro contra vuelco. A continuación, fijar los tornillos en la parte superior de los orificios alargados.



Consejo: Ajustar la altura del seguro contra vuelco para que sea más fácil introducir el aparato en el mueble.

Montar el aparato

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con fuentes de calor.
- Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

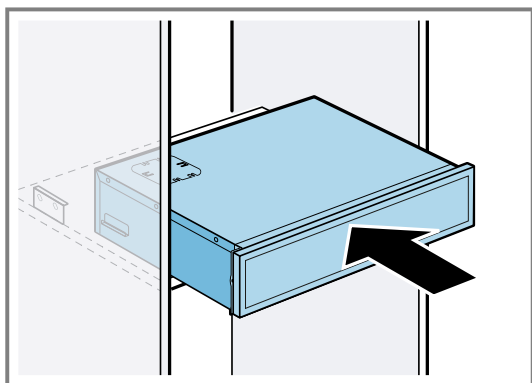
Después de retirar el seguro de transporte, el cajón puede abrirse al transportar el aparato de manera brusca.

- Transportar el aparato de manera que el cajón no se abra por error.

El elevado peso del aparato puede causar lesiones al levantarlo.

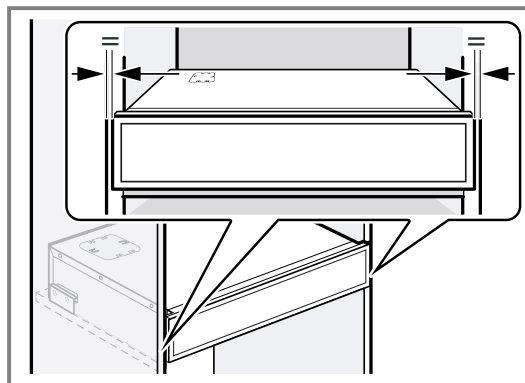
- Una sola persona no puede levantar el aparato.

1. Conectar el cable de conexión a la red a un enchufe provisto de toma de tierra.
2. Introducir el aparato en el mueble.

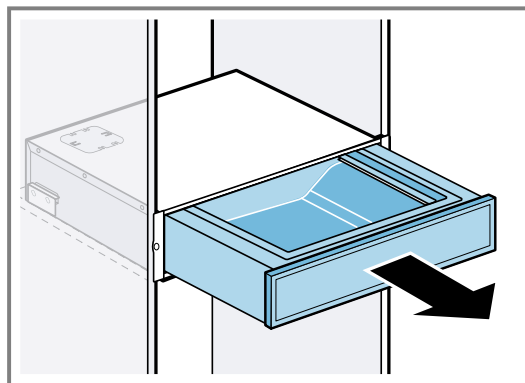


3. Si no es posible introducir el aparato, ajustar la altura del ángulo del seguro contra vuelco. Para ello, aflojar los tornillos y empujar hacia arriba el ángulo del seguro contra vuelco.

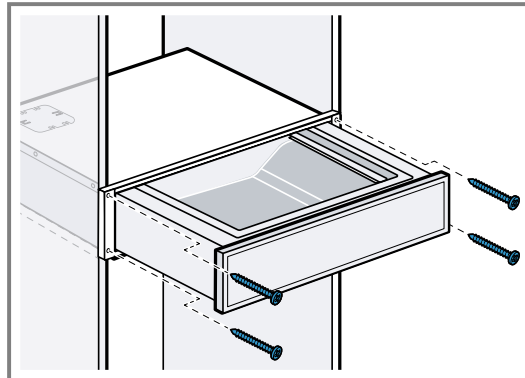
4. Centrar el aparato.



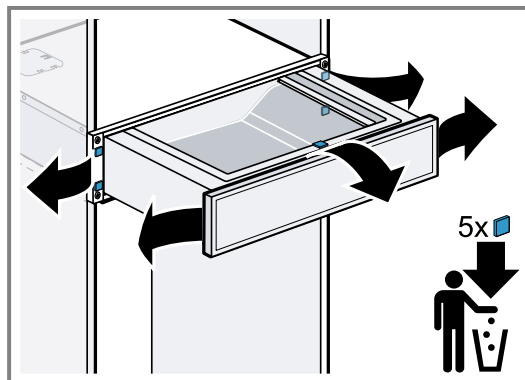
5. Abrir el cajón con cuidado para comprobar el ángulo del seguro contra vuelco.



6. Atornillar el aparato.



7. Retirar y desechar el seguro de transporte.



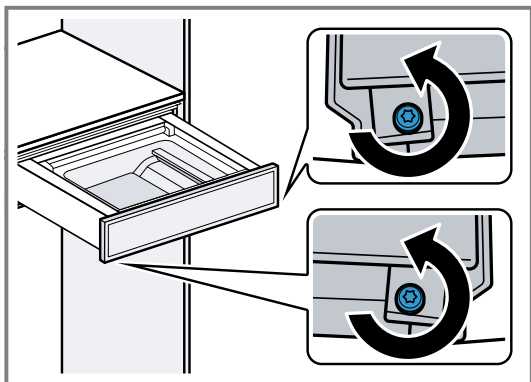
8. Cerrar el aparato.
9. Comprobar la profundidad del panel frontal, incluido el marco frontal.
 - Asegurarse de que la profundidad del panel frontal, incluido el marco frontal, es de 42 mm.

- Si la profundidad es superior o inferior a 42 mm, ajustar el panel frontal en dirección horizontal
→ *Página 20.*

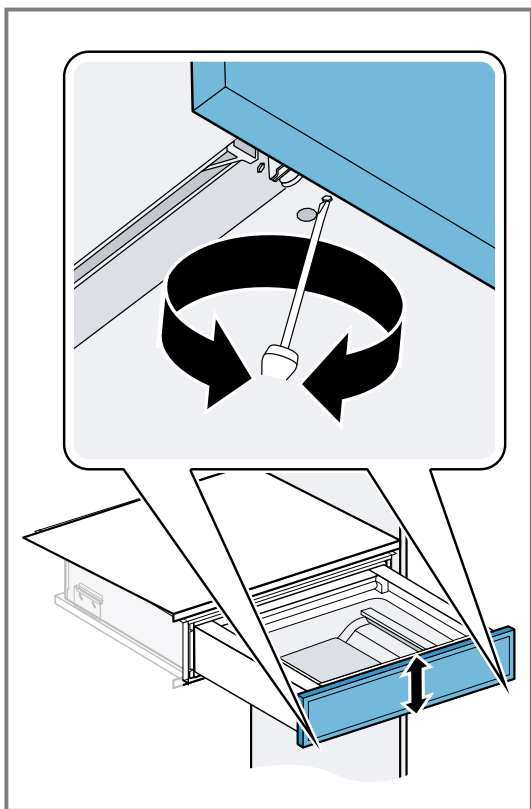
Ajustar el panel frontal en dirección vertical

Ajustar el panel frontal en caso necesario hacia arriba o hacia abajo.

1. Abrir el aparato.
2. Aflojar los tornillos situados en el lateral del panel frontal y no desenroscarlos completamente.

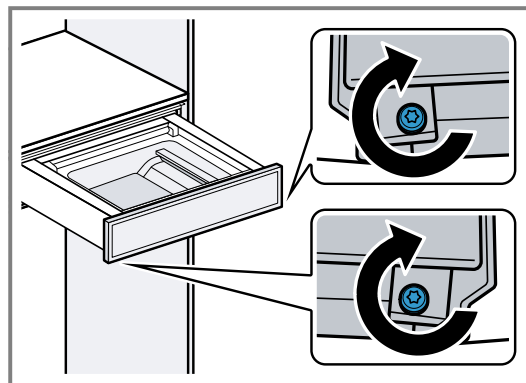


3. Desplazar el panel frontal hacia arriba o hacia abajo.



Es posible una alineación máxima de -1,5 o +1,5 mm.

4. Volver a atornillar los tornillos laterales.



Ajustar el panel frontal en dirección horizontal

Si la profundidad del panel frontal de los aparatos contiguos difiere de la profundidad del panel frontal del cajón de envasado al vacío, ajustar el panel frontal del cajón de envasado al vacío.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de vuelco!

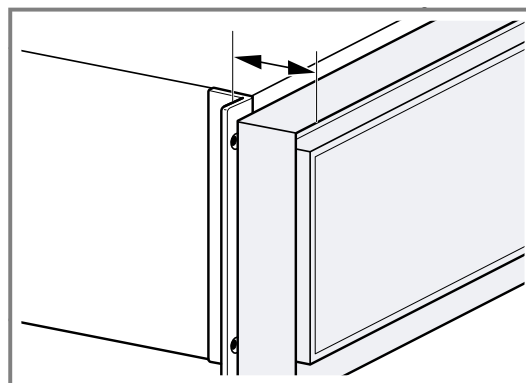
Si se extrae el aparato del mueble, el aparato puede abrirse e inclinarse hacia delante.

- Al extraer el aparato del mueble, asegurarse de que no se abra.

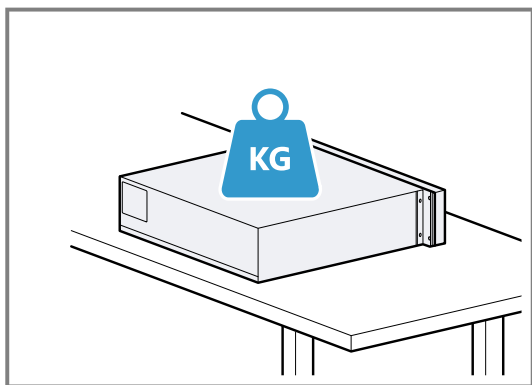
Si el aparato se empuja sobre el borde de la mesa, puede volcar.

- Colocar un objeto pesado sobre el aparato.

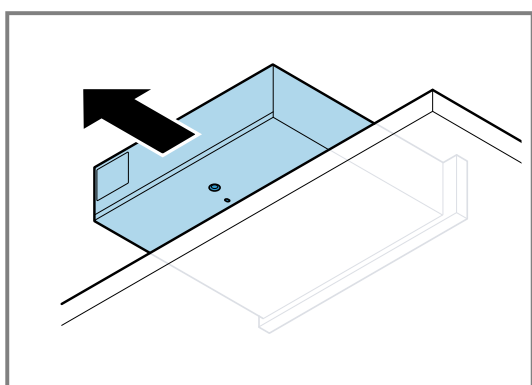
1. Medir la desviación del panel frontal del cajón de envasado al vacío con respecto a los frontales de los otros aparatos.
2. Desmontar el cajón de envasado al vacío.
 - Abrir el aparato.
 - Aflojar los tornillos.
 - Cerrar el aparato.
3. Extraer con cuidado el aparato del mueble hacia delante y colocarlo sobre una superficie plana.
 - Asegurarse de que el aparato no se abra.
4. Medir la profundidad del panel frontal, incluido el marco frontal.



5. Para reducir el riesgo de vuelco, colocar un objeto pesado sobre el aparato.

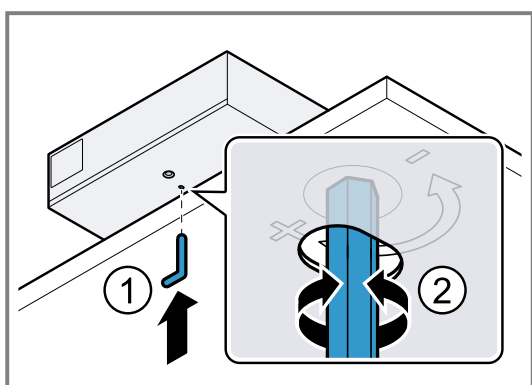


6. Para acceder a la opción de ajuste en la parte inferior del aparato, empujar el aparato aproximadamente 18 cm sobre el borde de la mesa.



La opción de ajuste se encuentra en la parte trasera del aparato.

7. Utilizar una llave Allen de 5 mm para ajustar el panel frontal en dirección horizontal.



8. Introducir el aparato en el mueble, alinearlo en el centro y atornillarlo.

Combinar el cajón de envasado al vacío con otro aparato

El cajón de envasado al vacío se puede combinar como máximo con un nuevo aparato de la misma gama.

ATENCIÓN

Al introducir un aparato sobre el cajón de envasado, el frontal del cajón puede resultar dañado.

- Procurar no dañar el panel frontal del cajón de envasado al vacío al introducir el aparato.
- Antes de instalar otro aparato, abrir el cajón de envasado al vacío, colocar un trapo por encima del panel

frontal y cerrar el cajón para proteger el panel de posibles daños.

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Instalar siempre el cajón de envasado al vacío debajo del otro aparato.
3. No instalar el cajón de envasado al vacío encima de un aparato que genere vapor, como un lavavajillas, un horno combinado de vapor o un horno de cocción al vapor.
4. No montar el cajón de envasado al vacío encima ni debajo de un horno.
5. Montar siempre un seguro contra vuelco → *Página 19*.
6. Montar primero el cajón de envasado al vacío.
7. Introducir el aparato en el cajón de envasado al vacío del hueco de encastre.
8. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del aparato.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001959821 (060302) REG25
es