

Gaggenau

zh 使用说明书

DVP221

DV461

DV061

真空抽屉

目录

1	安全性	2
2	避免材料损坏	3
3	环境保护和节约	3
4	了解机器	4
5	附件	4
6	操作基本知识	5
7	袋子真空密封	5
8	容器真空密封	7
9	干燥	7
10	清洁和保养	8
11	处理故障	8
12	工作原理	10
13	处理旧机器	11
14	客户服务	12

1 安全性

请注意以下安全注意事项。

1.1 一般注意事项

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

1.2 使用范围

本设备仅可用于嵌入式安装。
仅允许获得授权的专业人员在不使用插头的情况下连接设备。因错误连接而造成设备损坏时，则保修将失效。

本机器仅限用于：

- 使用合适的真空密封袋或容器对食物进行真空密封，以及对薄膜进行热封。
- 仅限私人家庭和居家环境的室内区域。
- 最高在海拔 4000 m 使用。

1.3 用户群的限制

凡年满 8 岁的孩童，身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

15 岁以上的未成年人除非在监督下，否则不得进行清洁及用户维护的工作。

请确保 8 岁以下的孩童远离本机器及其电源线。

1.4 安全使用

警告 – 有灼伤危险!

如果频繁使用电器并且热密封时间很长，那么真空密封隔层中的热封条会变得非常热。

- ▶ 切勿触碰灼热的热封条。
- ▶ 请将儿童留在安全距离以外。

警告 – 有电击危险!

渗入的水分可能引起电击。

- ▶ 请勿使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

机器损坏或电源线损坏时将造成危险。

- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▶ 若本机器或电源线损坏，请立即拔除电源线插头或关闭保险丝盒的保险装置。

- ▶ 请联系客户服务。→ 页12

维修不当会造成危险。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

警告 – 有着火危险!

真空密封隔层中的热封条变得极其灼热。可燃气体可能会点燃。

- ▶ 不要用真空密封袋对任何可燃液体进行真空密封。
- ▶ 不要在电器内储存任何可燃材料和物体。

警告 – 有受伤危险!

当连接真空设备时，玻璃盖上的最小裂缝都可能导致内爆。

- ▶ 拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。

- ▶ 致电售后服务部门。

真空密封抽屉的任何不当使用都可能导致受伤。

- ▶ 不要将连接到电器的任何软管插入任何体腔内。
- ▶ 不要真空密封任何活体动物。

警告 – 有损害健康的危险!

在真空处理过程中，真空密封隔层和玻璃盖变形。玻璃上的保护层可能被损坏，玻璃盖可能破裂。

- ▶ 盖上盖子后，带螺旋盖的罐子、其他坚固的容器和真空密封在隔层中的不变形食物不得与这个盖子接触。
- ▶ 坚固的容器和不变形的食物伸出的最大高度不得超过 80 mm。

⚠ 警告 – 有窒息危险!

孩童有可能用包装材料将头部套住或将自己缠住而造成窒息。

- ▶ 请让孩童远离包装材料。
- ▶ 切勿让孩童用包装材料玩耍。

孩童可能会吸入或吞食小型部件而造成窒息。

- ▶ 请让孩童远离小型部件。
- ▶ 切勿让孩童玩耍小型部件。

2 避免材料损坏

注意!

电器损坏可能会大大影响安全。

- ▶ 在每次使用之前检查电器有无损坏。
- ▶ 检查玻璃盖是否完好。
- ▶ 切勿使用损坏的电器。
- ▶ 致电售后服务部门。

不小心地使用电器可能会损坏电器。

- ▶ 打开和关闭玻璃盖时动作要慢。
- ▶ 不要在玻璃盖上放置任何物体。
- ▶ 不要将电器作为工作台或存放空间使用。
- ▶ 不要让任何物体掉落到玻璃盖上。
- ▶ 在使用过程中完全拉出抽屉。
- ▶ 使用后，完全关闭抽屉。

真空腔室中的异物可能损坏电器。

- ▶ 关闭玻璃盖板前，请确保真空腔室内没有异物。

如果密封放置不当或损坏，会影响电器的功能并可能损坏电器。

- ▶ 请检查玻璃盖上的密封是否正确放置。
- ▶ 确保密封的接触面干净、无残渣。
- ▶ 不要用尖锐或锋利的物体损坏密封。
- ▶ 切勿在密封损坏时操作电器。
- ▶ 如果密封损坏，请联系售后服务部门。

使用工具打开玻璃盖会损坏电器。

- ▶ 如果在真空密封过程中断电，请等待恢复供电。真空密封隔层中的真空保持不变。重新启动真空密封过程。

在过高温度下沸腾产生的逸出蒸汽可能会导致故障。

- ▶ 只能使用适用于真空密封食物的袋子。
- ▶ 请勿使用已经打开的任何销售包装。
- ▶ 在 1 – 8 °C 的输出温度下对将要进行真空密封的食物进行加工。
- ▶ 请勿在最高级别下对真空密封袋中的液体进行真空密封。使用真空密封级别 2。
- ▶ 如果发现气泡加剧形成，请对袋子进行热封。

3 环境保护和节约

3.1 处理包装材料

包装材料皆是环保材质并可再生利用。

- ▶ 请分类处理各部件。

4 了解机器

4.1 功能

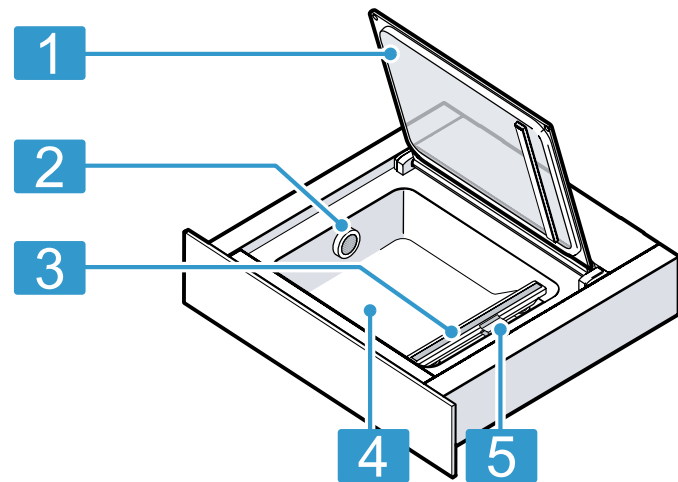
在真空密封过程中，会将空气从真空密封隔层和袋子中抽出。

这会在隔层中产生高度真空。真空密封级别越高，保留在隔层和袋子中的空气越少，与环境的压力差就越高。

如果已达到所选的真空密封级别，则会使热封条顶着玻璃盖上的硅橡胶杆。在这个过程中，即会对袋子进行热封。在经过很短的冷却时间后，空气流回到隔层中，从而形成很大的噪音。在这个过程中，袋子突然收缩并包围住食物。然后抽屉的玻璃盖打开。

4.2 电器

您可以在此查看机器的相关部件。



1 玻璃盖

2 出风口

3 热封条

4 真空密封隔层

5 真空袋固定夹

4.3 控件

通过控制元件，您可以设置机器的所有功能并查看有关操作状态的信息。

符号	含义	说明
ⓘ	开启 关断	开启电器 关断电器
↑	真空密封级别	选择真空密封级别
☐	热封时间	选择热封时间 提前对真空密封袋进行热封
▶	开始	启动真空密封过程
■	停止	取消真空密封过程
🌀	烘干	烘干泵
⚠	说明	参见故障表

4.4 真空密封级别

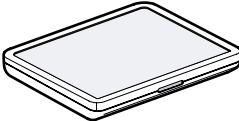



真空密封级别 1 至 3 可实现不同的真空程度。


对容器进行真空密封时，真空度较低，因此更适合特定的食物。当连接外部真空接头时，真空密封抽屉会自动检测刚刚激活了哪种模式。

真空密封级别	1	2	3
袋子真空密封	80%	95%	99%
对容器和瓶子进行真空密封	50%	76%	90%

5 附件

仅限使用原装附件。其适用于您的机器。您可以在此查看机器的附件及其使用一览。

附件	属性	用途
真空密封平台		作为将在密封隔层中进行真空密封的扁平食物的操作表面。
外部真空密封接头		对容器或瓶子进行真空密封。
瓶盖		对瓶子进行真空密封和普通密封。
瓶接头		将瓶盖连接到真空软管。

附件	属性	用途
真空软管		将外部真空密封接头连接到真空密封容器或瓶盖。
真空密封袋	180 x 280 mm (50 个) 240 x 350 mm (50 个)	

5.1 其他附件

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买其他附件。可在我们的手册和互联网上查找到适用于您的电器的丰富产品：
www.gaggenau.com

附件因电器而异。购买附件时，请务必提供电器的正确产品号 (E 编号)。您可以在我们的在线商店或我们的售后服务部门查找可用于电器的附件。

其他附件	专卖店订货号	售后服务订货号
真空密封袋 180 x 280 mm (100 个)	BA080670	00578813
真空密封袋 240 x 350 mm (100 个)	BA080680	00578814

6 操作基本知识

6.1 打开电器

对于 DV461:

- ▶ 将手伸进去并抽出下部底座上的真空密封抽屉。

6.2 打开电器

对于 DVP221:

1. 按下真空密封抽屉的中间部位。
✓ 真空密封抽屉轻轻弹出。
2. 将手伸进去拉住真空密封抽屉的边缘，将真空密封抽屉拉出来。

6.3 打开电器

对于 DV061:

- ▶ 将手伸进去握住真空密封抽屉的把手，将真空密封抽屉拉出来。

6.4 关闭电器

对于 DV461:

- ▶ 将手伸进去并将真空密封抽屉推回下部底座。

6.5 关闭电器

对于 DVP221:

- ▶ 触摸真空密封抽屉的中间部位，然后将其推回。

6.6 关闭电器

对于 DV061:

- ▶ 将手伸进去握住真空密封抽屉的把手，将真空密封抽屉滑回。

6.7 开启电器

- ▶ 按下 ①。

6.8 关断电器

您可以主动关断电器。如果不对电器进行任何操作达 10 分钟，电器会自动关断。

- ▶ 按下 ①。

7 袋子真空密封

装在袋子中进行真空密封的食物保质期更长。因此，您可以腌渍食物或为真空低温烹饪做准备。

7.1 合适的真空密封袋

使用合适的真空密封袋以达到最佳效果。

使用电器随附的原装密封袋或可作为附件订购的原装密封袋。

- 这些袋子适用于 -40 °C – 100 °C 的温度范围。
- 该袋子的最佳热封时间为第 2 级。
- 该袋子适合在微波炉中使用。在微波炉中对袋子进行加热之前要先将其扎破。

只能使用适用于真空密封食物的袋子。

在食物质量、耐温性、材料和表面等方面，市售产品各有不同。真空密封袋的热封时间始终取决于其制作材料。

- 薄壁袋子：热封级别 1
- 较厚材料：热封级别 2 或更高

使用最大宽度为 240 mm 的袋子。

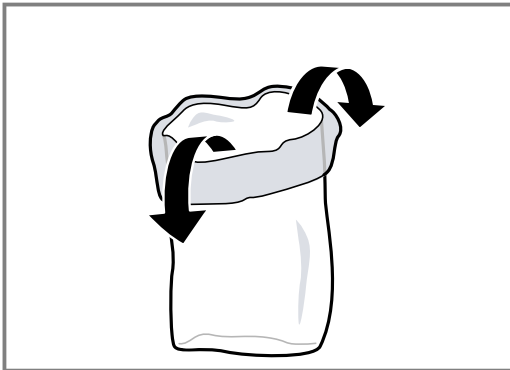
热封条的长度会限制可使用的真空密封袋的大小。

7.2 填充袋子

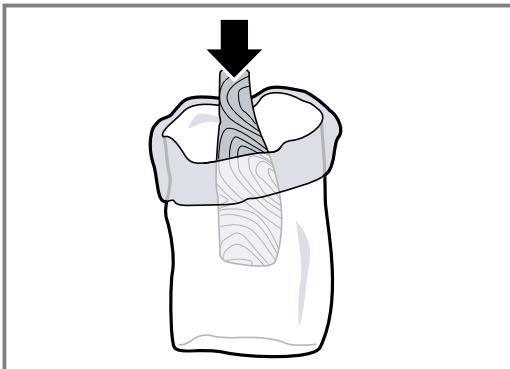
要求

- 袋子的边缘干净、干燥。
- 袋子边缘周围的接缝区域没有食物残留物。

1. 折叠袋子边缘 3 cm 左右。



2. 尽可能将多块食物彼此相邻放置在真空密封袋中。



3. 将袋子的边缘折回。

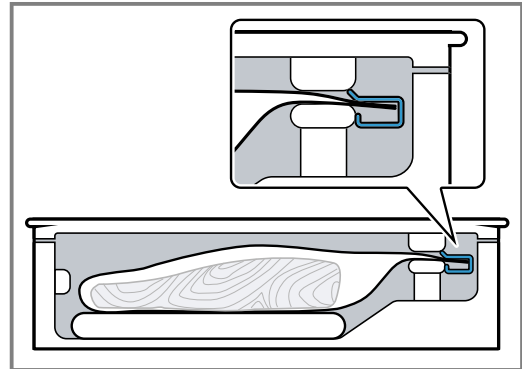


提示：为了确保对袋子以及其中的真空密封食物进行跟踪，请在袋子上记录真空密封的日期以及密封之物。

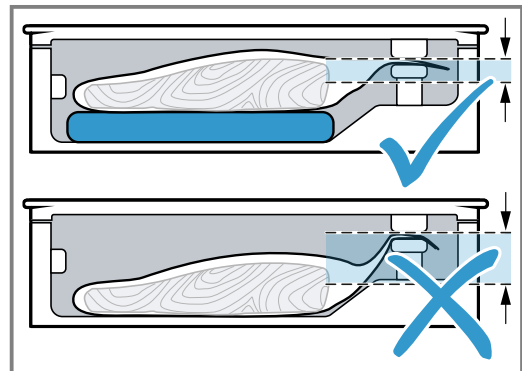
7.3 袋子真空密封





要求：食物的初始温度最好在 1 – 8 °C 范围内。

1. 打开玻璃盖。
2. 将真空袋放入隔层，并用真空袋固定夹固定好。
3. 确保出风口没有被盖住，以便泵可以从隔层中抽取空气。
4. 确保袋子的中心和袋子的末端彼此堆叠地平放在热封条上。为确保密封接缝完全闭合，请使用袋夹固定袋子。



5. 请使用真空密封平台，以免真空袋滑脱。





6. 触摸 ，选择真空密封级别。
7. 触摸 ，选择热封时间。
8. 盖紧玻璃盖，按住不放，保持几秒。
9. 触摸 ，启动真空密封过程。
- ✓ 真空密封过程启动。在达到所选的值之前，橙色真空密封级别指示器一个接一个跳动。
- ✓ 热封过程开始。在达到所选的级别之前，橙色真空密封级别指示器一个接一个跳动。
- ✓ 真空密封过程可持续两分钟。
- ✓ 在该过程结束时，隔层通风。响起一声信号音。
10. 真空密封过程结束后，打开玻璃盖。
11.  **警告 – 有灼伤危险!**
如果频繁使用电器并且热密封时间很长，那么真空密封隔层中的热封条会变得非常热。
 - ▶ 切勿触碰灼热的热封条。
 - ▶ 请将儿童留在安全距离以外。
 将热封完毕的真空密封袋从隔层中取出。
12. 在进行真空密封之后，请检查袋子上的热封缝。
 - 小心地拉一拉热封缝。
 - 如果热封缝分开，请选择更高的热封级别。
 - 如果热封缝变形，下次选择更低的热封级别或让电器冷却。

注：如果您连续多次将食物装在袋子中进行真空密封，热封条会变得越来越热。这可能会损坏热封缝的质量。因此，在经过几个真空密封过程之后，应选择较低级别的热封时间或让电器在各个过程之间冷却大约 2 分钟。


7.4 提前热封

如果您只想将精细的食物装进袋子隔绝空气，同时袋中食物不与密封袋贴得太紧，请使用此功能。

1. 如要停止真空密封过程提前对袋子进行热封，触摸 。
 - ✓ 电器会显示真空密封级别，直到达到该级别为止。
 - ✓ 在该过程结束时，隔层通风。
 - ✓ 响起一声信号音。
 2. 打开玻璃盖。
 3. 将热封完毕的真空密封袋从隔层中取出。
- 注：**如要对袋子进行热封，真空密封抽屉需要特定的真空度。

如果您首先触摸 ，真空密封抽屉会将空气从隔层中抽出，直到达到该真空度为止。然后即会对袋子进行热封。

7.5 取消袋子的真空密封过程

1. 如要提前取消真空密封过程，触摸 。
 - ✓ 电器会显示真空密封级别，直到达到该级别为止。
 - ✓ 袋子未被热封。
 - ✓ 盖子会微微地打开，隔层通风。
 - ✓ 响起一声信号音。
2. 将真空密封袋从隔层中取出。

8 容器真空密封

食物装在容器中进行真空密封可使保质期延长。

8.1 合适的真空密封容器

使用合适的真空密封容器，以达到最佳效果。

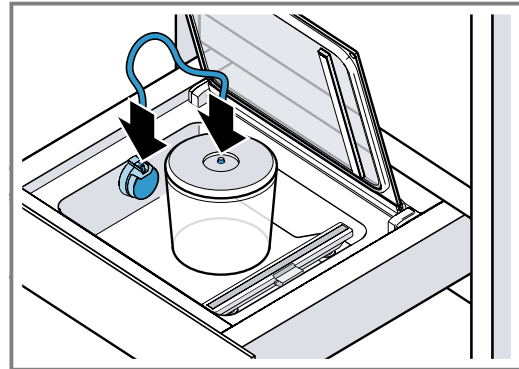
只能使用适用于真空密封食物的容器。	在食物质量和材料方面，市售产品各有不同。
本电器的真空软管的内径为 3 mm。	您可能需要使用容器接头，以便软管安装到位。这些接头常常随真空密封容器提供。



8.2 容器真空密封

将食物真空密封在合适的真空密封容器中可延长食物保存期。


1. 打开玻璃盖。
2. 将真空接头插入出风口。

3. 将软管固定在真空接头和真空密封容器上。





4. 触摸 ，选择真空密封级别。
 5. 触摸 ，启动真空密封过程。
 - ✓ 真空密封过程启动。在达到所选的值之前，橙色真空密封级别指示器一个接一个跳动。
 - ✓ 真空密封过程可持续两分钟。
 - ✓ 已达到的真空密封级别指示灯将会亮起，同时响起一声信号音。
 6. 将软管从容器和外部真空接头上拆下来。
- 注：**如果形成更大的气泡，请取消真空密封过程。→ 页 7

8.3 取消容器真空密封

1. 如要提前取消真空密封过程，触摸 。
 - ✓ 电器会显示真空密封级别，直到达到该级别为止。
2. 将软管从容器和外部真空接头上拆下来。






9 干燥

在对食物进行真空密封时，最小的水量进入真空泵系统。在真空密封液体或极其潮湿的食物时，这种效果更加严重。因此，电器提供了烘干功能，从而进一步除去泵中聚集的任何液体。

- 如果符号  亮起白色，应能够进行烘干过程。但是，如果您愿意，此时您可以继续像往常一样使用电器。
- 如果  符号亮起红色，必须运行一次烘干过程。

9.1 开始烘干

注：您可以在烘干过程中关闭真空密封抽屉。

1. 紧紧地关闭玻璃盖并按住不放。
2. 触摸 。
 - ✓ 烘干过程启动并持续 5 到 20 分钟。
 - ✓ 在该过程当中， 符号以橙色跳动。
 - ✓ 在该过程结束时，隔层通风并响起声音信号。
 - ✓ 您现在可以打开玻璃盖。
3. **注：**偶尔会出现一次烘干程序不够的情况。如果在一次烘干过程之后，红色的符号  和橙色的  点亮，则说明泵系统中仍有湿气。
 - 等待  符号熄灭。
4. 重新启动烘干过程。

10 清洁和保养

为了让机器长时间保持功能顺畅，请仔细进行清洁和保养。

10.1 清洁用品

请联系客户服务或在线商店购买合适的清洁剂。

注意!

不合适的清洁剂会损坏机器表面。

- ▶ 请勿使用腐蚀性或研磨性的清洁剂。
- ▶ 请勿使用酒精含量高的清洁剂。
- ▶ 请勿使用硬质百洁布或清洁海绵。
- ▶ 请勿使用热清洁专用的清洁剂。
- ▶ 只允许使用清洁说明中建议用于相应部件的玻璃清洁剂、玻璃铲或不锈钢护理剂。
- ▶ 新海绵布在使用前要彻底清洗。

10.2 清洁机器

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

如果频繁使用电器并且热密封时间很长，那么真空密封隔层中的热封条会变得非常热。

- ▶ 切勿触碰灼热的热封条。
- ▶ 请将儿童留在安全距离以外。

⚠ 警告 – 有电击危险!

渗入的水分可能引起电击。

- ▶ 请勿使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

要求

- 电器关断。
 - 确保真空密封隔层中的热封条已冷却。
1. 用湿布和中性清洁剂 (例如洗涤剂和水) 清洁电器。在清洁期间，请确保没有水或其他液体进入真空密封隔层中，或者，要特别避免水或其他液体进入真空泵的出风口。
切勿用水喷射电器的内部或外部。
 2. 对电器和附件进行清洁之后要待其充分晾干。

10.3 清洁玻璃面板和玻璃盖

- ▶ 使用玻璃清洁剂和软布清洁玻璃面板和玻璃盖。不要使用可能造成磨损的任何研磨海绵或任何玻璃刮刀。

10.4 清洁不锈钢真空密封隔层

1. 必须迅速清除水垢、油脂、淀粉或蛋白形成的污渍。这类污渍可能会引起腐蚀。
2. 用水和一些洗涤剂进行清洁。
3. 用软布擦干。

10.5 清洁塑料控制面板

- ▶ 用软布清洁控制面板。不要使用可能造成磨损的任何研磨海绵或任何玻璃刮刀。

10.6 清洁热封条

注意!

用洗碗机清洁会造成损坏。

- ▶ 切勿用洗碗机清洁电器部件。
1. 去除热封条上的剩余薄膜。
 2. 切勿使用腐蚀性清洁剂清洁热封条。
 3. 用软布擦干。

10.7 清洁附件

注意!

用洗碗机清洁会造成损坏。

- ▶ 切勿用洗碗机清洁电器部件。
1. 使用海绵布和热肥皂水沿着饰面方向进行清洁。
 2. 用软布擦干。

11 处理故障

设备上发生的小故障，您大多可以自行解决。联系客服之前，请先运用处理故障信息尝试自行解决。此举可避免不必要的支出。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

维修不当会造成危险。

- ▶ 仅限合格的专业人员才能对本机器进行维修。
- ▶ 若本机器故障，请致电客户服务。
→ "客户服务", 页12

⚠ 警告 – 有电击危险!

维修不当会造成危险。


- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

11.1 功能故障

故障	故障原因和故障排除
真空密封过程将不启动。即使盖子关闭，也不出现 ▶。	玻璃盖上的门开关丢失，或电器未检测到这个开关。 ▶ 致电 → "客户服务", 页12。

故障	故障原因和故障排除
如果您尝试连续多次操作电器，真空密封过程似乎正常运行，但是没有对袋子进行热封。	热封变压器的温度保护开关已跳闸。 1. 让电器至少冷却 10 分钟。 2. 在各个真空密封操作之间让电器至少冷却 2 分钟。 3. 重新启动真空密封过程。
真空密封过程需要的时间越来越长。	泵系统中湿气太重。 ▶ 启动烘干过程。 → "开始烘干", 页7 泵系统极其灼热。 1. 让电器冷却下来。 2. 重新启动真空密封过程。
袋子损坏，意味着真空密封袋中没有真空。	食物的尖锐部分 (例如，骨头) 可能会刺穿袋子。 1. 检查袋子有无损坏。 2. 使用不同的袋子。 3. 将要进行真空密封的边缘锋利的食物放入袋中时，不要损坏袋壁。
热封缝损坏，意味着真空密封袋中没有真空。	所选的热封时间不适合于薄膜套。 ▶ 选择其他热封时间。 沿着热封缝到处都有液体、油脂、碎屑或褶皱。 1. 确保袋子干燥，没有褶皱，并且完全放置在热封条上。 2. 使用不同的袋子。 3. 在填充袋子之前，将它的边缘折叠 3 cm。
盖子无法打开。	已经形成少量真空，使得盖子保持关闭。 1. 切勿用力打开盖子。 2. 再次启动真空密封，然后立即取消。 3. 拔下电器主电源插头。 4. 等候 30 秒钟，然后重新启动电器。 5. 触摸 ① 5 秒钟以上。 ✓ 电器复位。

11.2 显示面板中的注意事项

故障	故障原因和故障排除
几秒钟之后，① 将显示。	玻璃盖未正确关闭。 1. 再次打开并关闭玻璃盖。 2. 当执行此操作时，在最初几秒钟内轻轻地按压玻璃盖。 玻璃盖上的密封未正确安装或有损坏。 ▶ 检查密封。 玻璃盖上的密封已变形。 ▶ 轻轻按下密封，将其理顺。 外部真空密封容器上的盖子未正确关闭。 1. 检查真空密封盖的位置。 2. 务必使用合适的真空密封容器。 外部真空密封接头未正确地放置在真空密封隔层的出风口上。 ▶ 检查真空密封盖的位置。
在泵运行 2 分钟之后显示 ①。	随着温度上升，液体开始沸腾，意味着无法形成真空。 1. 仅真空密封冷的液体。 2. 如果真空密封隔层潮湿，请将其擦干。 3. 若形成大气泡，应提前对真空密封袋进行热封。 4. 选择较低的真空密封级别。
执行烘干过程后，  和 ① 亮起。	只进行一次烘干过程是不够的。 1. 等待，直到 ① 不再亮起。 2. 重复烘干过程。 → "开始烘干", 页7

12 工作原理

您可以在这里找到各种菜式的理想设置以及最佳的附件和烹饪容器。我们为您的电器量身定制了这些建议。

12.1 适用于真空低温烹饪的真空密封

您可以使用真空密封抽屉制备真空低温烹饪食物。真空低温烹饪是指以 50 - 95 °C 的低温和 100% 蒸汽或在双层蒸锅中在真空下进行的烹饪。真空密封抽屉用于将食物热封在特制的气密、耐热烹饪袋中。

⚠ 警告 – 有损害健康的危险!

真空恒温煮是一种低温烹饪方法，如果不遵守使用说明和卫生说明，可能会造成不利的健康影响。

- ▶ 务必使用质量上乘、完全新鲜的食物。
- ▶ 双手洗净、消毒。
- ▶ 使用一次性手套、烹饪钳或烧烤钳。
- ▶ 烹制重要食物 (如家禽、鸡蛋和鱼类) 时要格外小心。
- ▶ 水果和蔬菜必须彻底冲洗、削皮。
- ▶ 工作台面和案板始终保持干净。
- ▶ 用不同的案板加工不同类型的食物。
- ▶ 制备食物时只能短暂中断冷藏链。
- ▶ 在启动烹饪过程之前，请将真空密封食物储存在冰箱中。
- ▶ 食物煮好后应立即食用。烹饪后不要储存，即使放在冰箱里储存也不行。此类食物不适合重新加热。

注意

- 使用封闭的真空密封袋进行真空低温烹饪。您可以重新订购真空密封袋。
- 请勿使用购买食物 (如鱼块) 时的包装袋来烹饪食物。这些袋子不适用于真空低温烹饪。
- 将多份食物彼此相邻地放入真空袋，不要上下堆叠。

适用于真空低温烹饪的真空密封

1. 为了实现均匀的热量传递并因此实现完美的烹饪效果，请使用最高的真空密封级别对食物进行真空密封。
2. 烹制食物前，请检查真空密封袋中的真空状态是否完好。为此，请参考以下各点：
 - 真空密封袋里没有空气。
 - 热封接缝完全密封。
 - 真空密封袋中没有孔。勿使用中心温度探针。
 - 已真空密封在一起的肉块或鱼块不直接相互挤压。
 - 蔬菜和甜点应平放着进行真空密封。
3. 如果真空密封袋未正确填充，请将食物放入一个新的真空密封袋，然后再次进行真空密封。

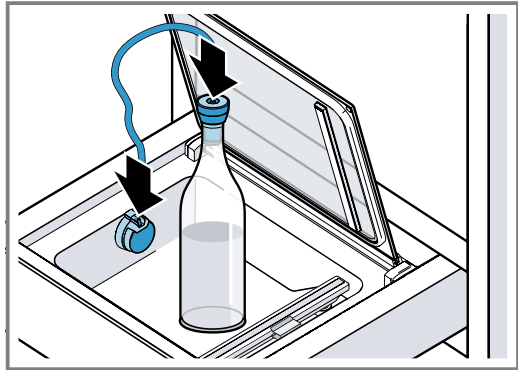
注： 为了防止气体从食物 (例如蔬菜) 中逸出，食物在烹饪之前的真空密封时间不超过一天。真空压力造成的结果是，气体妨碍热传递或导致食物质地改变，从而影响食物外观。

12.2 玻璃瓶真空密封

您也可以使用真空密封抽屉对玻璃瓶 (例如，烹饪油瓶) 进行真空密封和重新密封。

1. 将出风口装在真空密封接头上，使软管的出风口垂直朝上。
2. 将瓶盖固定在瓶口上。
3. 将瓶子接头按压在瓶盖上。

4. 将软管从真空密封接头上断开，并固定瓶子接头。



5. 触摸 \uparrow ，选择真空密封级别。
 - 务必以最低级别对瓶子进行真空密封。
 - 请勿对任何碳酸饮料 (例如起泡酒) 进行真空密封。
6. 触摸 \blacktriangleright ，启动真空密封过程。
 - ✓ 真空密封过程启动。在达到所选的值之前，橙色真空密封级别指示器一个接一个跳动。
 - ✓ 已达到的真空密封级别指示灯将会亮起，同时响起一声信号音。
7. 将软管从瓶子接头和外部真空接头上拆下。
8. 从瓶盖上拔下瓶子接头。

12.3 快速腌泡和调味

您可以使用真空密封袋快速对食物 (如肉类、水果和蔬菜) 进行调味或腌泡。

以传统的方式腌泡食物通常需要很长的时间，而且不是特别入味。当用袋子进行真空密封时，食物的细胞孔会打开。加入的腌泡汁可被迅速吸收。这样会在短得多的时间内产生更浓郁的风味。

12.4 存储和运输食物

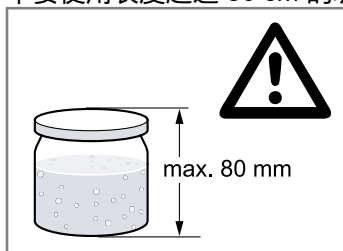
您可以利用真空密封过程延长食物储存时间，并能享受更多好处。

- 由于真空中的低氧环境，在储存得当的情况下真空密封过的新鲜食物的可食用时间将延长。
- 在食物经过冷冻和真空密封之后，冻伤效应较低。
- 可以将食物 (如酱和调味汁) 放在玻璃瓶中重新密封。
- 真空密封会显著地延长储存时间。
- 储存奶酪、鱼类或大蒜等食物时没有任何令人讨厌的气味。在真空密封期间发生的气密封意味着任何讨厌的气味都不会逸出，气味不会被其他食物吸收。
- 密封的真空密封袋或真空密封容器是液体食物的理想运输方式。它们易于处理、防漏且节省空间。

注意!

过高的玻璃容器可能会损坏电器的玻璃盖。

- ▶ 不要使用长度超过 80 cm 的玻璃容器。



注意

- 务必使用坚固且完好无损的带螺旋盖的罐子。

- 只能用手拧紧容器。容器会通过真空密封过程自动密封。
- 并非所有罐子或盖子都适合用于再次真空密封。在真空密封之后，请检查是否形成真空。如果盖子向内凹，并且要用很大力气才能打开，这说明真空过程已发生作用。

用。将盖子朝里推，然后松开，如果盖子发出“滴答”声，或者如果很容易打开盖子，则没有形成真空。重复真空处理过程或者使用更合适的螺旋盖罐子。

12.5 推荐设置

本节为您提供不同食物的真空密封级别建议。请遵守关于所建议的真空密封级别和食物制备的特定信息。当储存得当，真空密封食物的保鲜时间将大大延长。提高真空密封级别可保持食物的质量、外观和成分。

注意

- 务必使用新鲜的食物。

- 在对食物进行真空密封之前，请检查食物的质量。
- 务必真空密封冷的食物 – 最好是在 1 – 8 °C 的温度范围内。
- 从建议的真空密封级别的最低一级开始。
- 将食物从贮藏处取出之后，请检查食物的质量。不要使用质量可疑的任何食物。

储存在室温 (20 °C 到 23 °C) 下的食物

食物	真空密封级别	推荐
烘焙食品	1, 2, 3	
干的烘焙食品/饼干	1	
茶和咖啡	1, 2, 3	储存在阴暗处
米饭和意大利面	2	容器真空密封
面粉和粗小麦粉	1	
去壳坚果	3	储存在阴暗处
水果干	3	
咸饼干和薯片	1, 2	容器真空密封

已冷冻 (-18 °C 到 -16 °C) 或储存在冰箱中 (3 °C 到 7 °C) 的新鲜食物

食物	真空密封级别	推荐
鱼	3	
家禽	3	
肉	3	
整根香肠	3	
切片香肠	3	
硬质奶酪	3	
软质奶酪	2	容器真空密封
蔬菜	2	预先削皮和焯水
洗过的蔬菜沙拉	2	容器真空密封
香草	1, 2	容器真空密封
水果 (硬)	3	
水果 (软)	2	容器真空密封 建议预结霜

13 处理旧机器

13.1 处理旧机器

旧机器本身含有一些有用的原料，通过环保的方式加以处理可回收再利用。

1. 拔出电源线的电源插头。
2. 剪断电源线。
3. 按环保的方式废弃处理机器。
关于有效的回收处理方法的信息，请咨询专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

14 客户服务

有关您所在国家/地区的保修期和保修条款的详细信息，请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。联系客户服务时，需要告知产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)。
有关客户服务的联络信息，请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。

14.1 产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)

可在机器的规格铭牌上查看产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)。
当您打开抽屉时，就可以查看印有编号的规格铭牌。如要快速查找机器数据和客户服务电话号码，您可以将该数据记录下来。

14.2 技术数据

额定电压	220 V - 240 V~
额定频率	50/60 Hz
额定功率	320 W

GB 4706.1
家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触用材料及制品，符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
塑料	PA/PE	真空包装袋等	GB 4806.7-2016	

注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	○	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
泵和电机	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
薄膜热封元件	○	○	○	○	○	○
门体组件	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34,
81739 München, GERMANY

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司
地址：
中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢
客户服务热线：400 828 0099
客户服务电子邮箱：
careline.china@bshg.com
www.gaggenau-world.com.cn

GAGGENAU



9001783031 zh (030829)