

MANUALE D'USO

CASSETTO PER SOTTOVUOTO

IT

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM DRAWER

EN

MANUEL D'UTILISATION

TIROIR SOUS VIDE

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERSCHUBLADE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛMLADE

NL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

GAVETA DE VÁCUO

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЯЩИК ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZUFLADA DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL



ITALIANO

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarla per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

ENGLISH

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

FRANÇAIS

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

NEDERLANDS

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

ESPAÑOL

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

PORTUGUÊS

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

POLSKI

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

1 Advertencias	184
1.1 Advertencias generales de seguridad	184
1.2 Objetivo del aparato	187
1.3 Responsabilidad del fabricante	187
1.4 Este manual de instrucciones	188
1.5 Placa de identificación	188
1.6 Eliminación	188
1.7 Cómo leer el manual de instrucciones	189
2 Descripción	190
2.1 Descripción general	190
2.2 Panel de control	191
2.3 Cajón de envasado al vacío	192
2.4 Accesorios suministrados	192
2.5 Otras características	192
2.6 Descripción de las funciones	193
3 Uso	195
3.1 Advertencias	195
3.2 Primer uso	196
3.3 Uso de los accesorios	196
3.4 Cómo realizar el envasado al vacío en una bolsa	198
3.5 Cómo realizar el vacío en los contenedores	200
3.6 Conservación de los productos al vacío	201
3.7 Cocción al vacío	202
3.8 Ciclo Chef	203
4 Limpieza y mantenimiento	207
4.1 Advertencias	207
4.2 Limpieza de las superficies	207
4.3 Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba	208
4.4 Qué hacer si...	209
5 Instalación	212
5.1 Conexión eléctrica	212
5.2 Colocación	213
5.3 Montaje del cajón de envasado al vacío	213

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Le aconsejamos leer atentamente este manual, que incluye todas las indicaciones necesarias para mantener inalteradas las características estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Se permite el uso de este aparato a niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con reducida capacidad física, sensorial o mental, o bien con falta de experiencia o de conocimientos, siempre que estén supervisados o sean instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños de edad inferior a los 8 años deben mantenerse alejados del aparato si no se encuentran bajo una vigilancia constante.
- No se debe permitir a los niños de edad inferior a los 8 años acercarse al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños si no se encuentran bajo vigilancia.
- Nunca se debe intentar apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato, retire la clavija de la toma de corriente y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- No utilice el aparato si la tapa de cristal se encuentra dañada (grietas, astillamientos, arañazos).
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o en contacto con agua.
- No toque la barra de soldadura ni la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- No toque ni modifique los componentes eléctricos o mecánicos del aparato.
- Debe evitarse la apertura de la carcasa del cajón.
- Apague el aparato después de su uso.



- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIAL INFLAMABLE EN LAS PROXIMIDADES DEL APARATO.
- NO MODIFIQUE EL APARATO.
- La instalación y las intervenciones de asistencia deben ser realizadas por personal cualificado en cumplimiento de las normas vigentes.
- Si el aparato está dañado o no funciona, se debe contactar inmediatamente con el servicio de asistencia autorizado.
- Nunca intente reparar el aparato por su cuenta o sin la ayuda de un técnico cualificado.
- Se deben sustituir las partes averiadas o defectuosas utilizando exclusivamente recambios originales.
- Nunca se debe tirar del cable para desconectar la clavija del aparato.

Daños al aparato

- No golpee o dañe la tapa de cristal: los eventuales daños causados pueden dar lugar a una explosión.
- No retire la película protectora de la tapa.
- No vuelque o incline el aparato para evitar la fuga de aceite de la bomba.
- Evite el contacto de la bomba con cualquier líquido.
- No sobrecargue o se apoye sobre el cajón abierto con el fin de no dañar las guías.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos sobre las partes de cristal (por ej., productos en polvo, quitamanchas o estropajos metálicos).
- No utilice nunca materiales ásperos, abrasivos o rasquetas metálicas afiladas.
- No se sienta sobre el aparato.
- Sobre las partes de acero o tratadas superficialmente con un recubrimiento metálico (por ej., anodizado, niquelado, cromado), no se deben utilizar productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice chorros de vapor o de agua corriente para limpiar el aparato.



Advertencias

Instalación y mantenimiento

- ESTE APARATO **NO DEBE INSTALARSE** A BORDO DE BARCOS O EN ROULOTTES.
- Instale y fije el aparato a una estructura sólida.
- Los lados del aparato deben ser adyacentes a aparatos o unidades de la misma altura.
- Instale el aparato de manera que el cajón pueda extraerse por completo y que la tapa pueda abrirse al máximo.
- La instalación y las intervenciones de asistencia deben ser realizadas por personal cualificado en cumplimiento de las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio contar con una conexión a tierra que respete lo previsto por la normativa de seguridad para instalaciones eléctricas.
- Utilice cables resistentes a la temperatura (al menos 90 °C).
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación situados en la caja de bornes debe ser de 1,5 -2 Nm.
- Si el cable de alimentación está dañado, contacte inmediatamente con el servicio técnico para que proceda a su sustitución.
- Antes de cualquier intervención sobre el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o desplazamiento), es necesario equiparse siempre con equipos de protección individual.
- Antes de cualquier intervención sobre el aparato, desactive el suministro eléctrico general.
- No utilice tomas múltiples o alargadores.



Para este aparato

- El cajón de envasado al vacío solo se puede utilizar si está encastrado.
- No utilice la tapa de cristal como superficie de apoyo o de trabajo.
- No cierre el cajón de envasado al vacío durante su funcionamiento.
- No utilice el cajón de envasado al vacío para conservar comida o bebidas.
- No vuelque o incline el aparato para evitar la fuga de aceite de la bomba.
- En caso de interrupción del suministro eléctrico durante el proceso de envasado al vacío, la tapa de cristal no se podrá abrir, por lo que no se debe forzar su apertura.
- No toque la barra de soldadura ni la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- Utilice exclusivamente bolsas y contenedores para envasado al vacío certificados.
- Envase alimentos fríos, preferiblemente a 3°C y previamente lavados, limpios y secos.

- No envase al vacío alimentos vivos, como mariscos.
- Utilice solo alimentos frescos y de buena calidad.
- Cumpla las normas higiénicas y mantenga intacta la cadena de frío.
- No instale/utilice el aparato al aire libre.

1.2 Objetivo del aparato

- Este aparato está destinado al envasado de alimentos en un entorno doméstico y a una temperatura ambiente de entre 15 y 35°C. Cualquier otro uso del mismo se considera incorrecto.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas causados por:

- un uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones;
- manipulación de alguna parte del aparato;
- uso de recambios no originales.



Advertencias

1.4 Este manual de instrucciones

- Este manual de instrucciones constituye una parte integrante del aparato y debe conservarse íntegramente y permanecer disponible para consulta por parte del usuario durante toda la vida del aparato.
- Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y el marcado correspondientes. La placa de identificación nunca se debe retirar del aparato.

1.6 Eliminación



Este aparato debe eliminarse de manera separada con respecto a otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). La cantidad de sustancias contenida en este aparato no es tal como para considerarse peligrosa para la salud o el medio ambiente, de acuerdo con las actuales directivas europeas.

Para eliminar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y retire el cable junto con la clavija.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

- Corte el suministro eléctrico general.
- Desconecte el cable de alimentación de la instalación eléctrica.
- Entregue el aparato a los correspondientes centros de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor en el momento de la adquisición de un nuevo producto equivalente, en la proporción de un aparato devuelto por uno comprado.



Para el embalaje del aparato se deben utilizar materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales de embalaje a los correspondientes centros de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje el embalaje, o parte del mismo, al alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.7 Cómo leer el manual de instrucciones

Este manual de instrucciones utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de instrucciones, tanto de seguridad como para su eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y sus accesorios; consejos de cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para la correcta limpieza y mantenimiento del aparato.

Instalación



Información destinada a los técnicos cualificados: instalación, puesta en servicio y pruebas de funcionamiento.



Advertencia de seguridad



Información



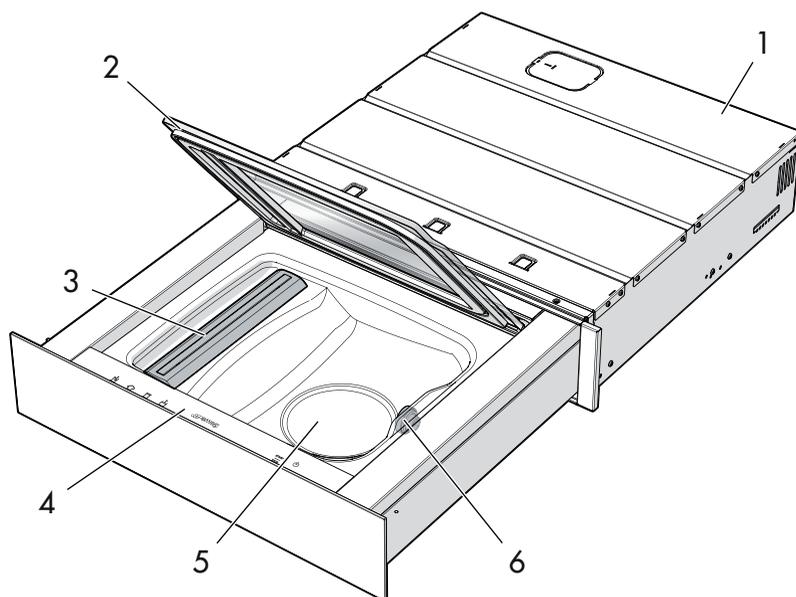
Sugerencia

1. Secuencia de instrucciones de uso.
- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Caja de encastrado

2 Tapa de cristal

3 Barra de soldadura

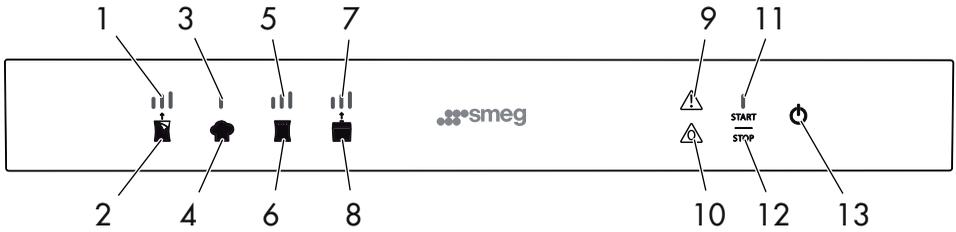
4 Panel de control

5 Cámara de vacío

6 Abertura aspiración bomba



2.2 Panel de control



- 1 Indicador del nivel de vacío en la bolsa
- 2 Botón de selección/configuración del nivel de vacío en la bolsa
- 3 Indicador ciclo Chef
- 4 Botón de selección ciclo Chef
- 5 Indicador de nivel de intensidad de sellado
- 6 Botón de selección del nivel de intensidad de sellado de la bolsa
- 7 Indicador del nivel de vacío en los contenedores
- 8 Botón de selección/configuración del nivel de vacío en los contenedores
- 9 Indicador alarma
- 10 Indicador del ciclo de deshumidificación de aceite de la bomba
- 11 Testigo ciclo iniciado
- 12 Botón START/STOP ciclo
- 13 Botón ON/OFF



2.3 Cajón de envasado al vacío

El cajón está formado por una cámara interna en la que se crea el vacío.

La bomba elimina completamente el aire fuera y dentro de la bolsa.

A continuación, la barra de soldadura cierra herméticamente la bolsa mediante una doble soldadura térmica.

La conservación de los alimentos al vacío permite protegerlos de la contaminación provocada por el polvo y los microbios.

El sistema de envasado al vacío elimina completamente el aire y en particular el oxígeno, que provoca la oxidación de los alimentos.

Ventajas:

- Detiene el proceso de oxidación
- Conserva el sabor, aroma, color y propiedades nutritivas de los alimentos
- Evita la proliferación de parásitos en pasta, arroz, harina y frutos secos
- Evita la proliferación de microorganismos y bacterias
- Evita la ranciedad de grasas y aceites
- Evita la formación de moho incluso en los alimentos conservados en aceite
- Evita la transmisión de olores
- Evita la formación de escarcha sobre los alimentos conservados en el congelador
- Permite conservar los alimentos durante más tiempo
- Reduce el desperdicio de alimentos gracias a unos periodos de conservación más largos
- Permite preparar correctamente los alimentos para cocinarlos al vacío.

2.4 Accesorios suministrados

- 25 Bolsas para la conservación al vacío 20x30
- 25 Bolsas para la conservación al vacío 25x35
- 25 Bolsas para la cocción al vacío 20x30
- 25 Bolsas para la cocción al vacío 25x35
- Adaptador para crear el vacío en los contenedores externos



Las bolsas y los contenedores opcionales o suministrados con el equipo resultan idóneos para el contacto con alimentos y se fabrican de acuerdo con las disposiciones de las leyes en vigor correspondientes.

2.5 Otras características

Dispositivo de estabilización del cajón

El dispositivo de estabilización bloquea el cajón en la posición completamente abierta para evitar su cierre accidental mientras está funcionando.

Sensor de vacío absoluto

El sensor garantiza que se alcance el máximo nivel de vacío en relación con el nivel de vacío programado.

Si dicho valor no se alcanza, la bolsa no se somete al sellado.



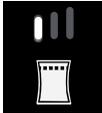
2.6 Descripción de las funciones

Selección del nivel de vacío en la bolsa

Selección	Adecuada para
Solo soldadura* 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerrar la bolsa • Envasar productos delicados • Envasar de nuevo productos como: patatas fritas, galletas, pan.
Vacío mínimo 	<ul style="list-style-type: none"> • Envasar fruta y verdura delicada: lechuga, fresas, frutas del bosque. • Envasar productos delicados: espumas, nata montada. • Envasar queso fresco.
Vacío medio 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservar productos crudos o cocidos: filetes de pescado, carne con hueso, mariscos enteros, calabacín, tomates, berenjena, salsas o sopas.
Vacío máximo 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservar productos crudos o cocidos <u>no delicados</u>: patatas, zanahorias, carne • Conservar productos con líquido, como verduras conservadas en aceite • Conservar trozos de queso curado • Productos que se vayan a cocinar al vacío: carne, pescado, verdura y salsas.

Selección del nivel de intensidad del sellado de la bolsa

i Cuanto más intenso sea el nivel de sellado de la bolsa seleccionado, mayor será la duración de la soldadura de la bolsa.

Selección	Adecuada para
Nivel 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Bolsas finas, incluso aquellas no adecuadas para envasado al vacío
Nivel 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Bolsas LifeBag para conservación al vacío • Bolsas V-Cook Bag para cocción al vacío
Nivel 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Bolsas de aluminio o bolsas de material grueso • Soldadura de más bolsas simultáneamente**

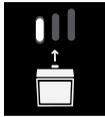
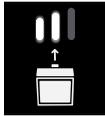
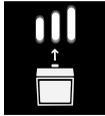
* ningún efecto de conservación. Debe utilizarse en combinación con el botón de selección del nivel de intensidad de sellado de la bolsa.

** El nivel 3 de soldadura permite sellar más bolsas simultáneamente, superponiéndolas. Las bolsas no permanecerán unidas una con otra, sino que se sellarán de forma individual.



Descripción

Selección del nivel de vacío en los contenedores

Selección	Adecuada para
<p>Nivel 1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Contenedores con tapa de rosca «twist-off», que contienen: mermeladas, confituras, salsas y conservas (en aceite, en vinagre), espumas, nata montada
<p>Nivel 2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Contenedores LifeBox, contenedores profesionales y contenedores con tapa de rosca «twist-off» que contienen: mermeladas, confituras, salsas y conservas (en aceite, en vinagre), cremas, verduras.
<p>Nivel 3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Contenedores profesionales que contienen: mermeladas, confituras, salsas y conservas (en aceite, en vinagre), verduras, galletas • Contenedores para cocinar en tarro

Selección ciclo Chef

Selección	Adecuada para
<p>Nivel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Marinado de carne • Preparación de carne en salazón, carpaccio • Preparación de verduras en aceite o en vinagre • Salsa de tomate, zumos, coulis de fruta, siropes y concentrados de vino y vinagre



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso incorrecto Peligro de daños personales

- No toque la barra de soldadura ni la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- Utilice exclusivamente bolsas y contenedores para envasado al vacío certificados.
- Envase alimentos fríos, preferiblemente a 3°C y previamente lavados, limpios y secos.
- No envase al vacío alimentos vivos, como mariscos.
- No permita a los niños que se aproximen al cajón durante su funcionamiento.



Uso incorrecto Peligro de incendio o explosión

- No golpee o dañe la tapa: los eventuales daños causados a esta pueden dar lugar a una implosión.
- No vuelque o incline el aparato para evitar la fuga de aceite de la bomba.
- No use ni deje material inflamable en las proximidades del cajón.



Uso incorrecto Riesgo de daños al aparato

- Mantenga el cajón completamente abierto durante su funcionamiento.
- No utilice la tapa como superficie de apoyo o de trabajo.
- No utilice detergentes agresivos ni rasquetas o estropajos abrasivos que puedan dañar las superficies internas y la tapa del cajón.



3.2 Primer uso

1. Retire la cinta adhesiva y las etiquetas (excepto la placa de datos técnicos) del aparato.
2. Limpie la cámara interna y la tapa de cristal utilizando un paño húmedo (véase «4 Limpieza y mantenimiento»).

i

Cuando el aparato se enciende por primera vez, presenta los siguientes ajustes:

- Máximo nivel de vacío en la bolsa
- Nivel medio de intensidad de sellado.

i

Tras la modificación del nivel de vacío y de intensidad de sellado, el aparato mantendrá esta configuración incluso en modo de espera.

i

Cuando se apaga el aparato y se enciende de nuevo mediante el botón ON/OFF , se restablece la configuración por defecto.

3.3 Uso de los accesorios

Bolsas para la conservación o la cocción al vacío

- Utilice bolsas de vacío del tamaño adecuado a los alimentos que se van a envasar.
- Llene la bolsa de vacío introduciendo los alimentos en estado semisólido o con un nivel de humedad elevado de modo que ocupen como mucho 2/3 del volumen de la bolsa.





- Llene la bolsa de vacío con alimentos líquidos de modo que ocupen como mucho 1/3 del volumen de la bolsa.



Congele los alimentos líquidos para poder llenar la bolsa de vacío hasta 2/3 de su volumen.

- Si desea introducir varios alimentos en una única bolsa de vacío, colóquelos próximos entre sí y de manera uniforme.



Ponga los alimentos fríos al vacío (3°C), previamente lavados, limpios y secos.

- Para una soldadura perfecta, no unte, moje, doble o deje residuos en la parte de la bolsa por donde se realiza la soldadura.



- Introduzca el producto en la bolsa doblando el borde hacia fuera para que la parte exterior permanezca limpia.
- Utilice la bolsa de vacío solo una vez.

Contenedores para la conservación al vacío

- Utilice contenedores adecuados para el vacío capaces de resistir el alto vacío (99,9%).
- Con el fin de optimizar los resultados de conservación, introduzca alimentos fríos en los contenedores.

Límites máximos de llenado

Alimentos sólidos	100% del contenedor
Caldos e infusiones	La mitad del contenedor
Salsas	1/3 del contenedor
Cremas y salsas con nata	1/4 del contenedor
Alimentos a base de huevos o clara de huevo	1/6 del contenedor



3.4 Cómo realizar el envasado al vacío en una bolsa



Uso incorrecto

Peligro de lesiones y daños al aparato

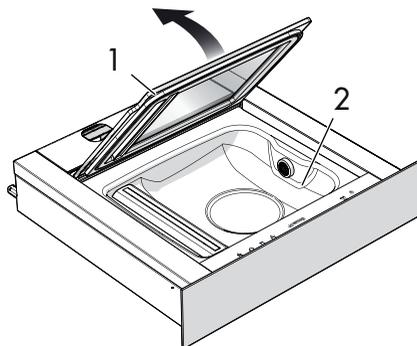
- No golpee o dañe la tapa de cristal: los eventuales daños causados pueden dar lugar a una implosión.
- No utilice la tapa de cristal como superficie de apoyo o de trabajo.
- Debe asegurarse de que los botones del panel de control no estén sucios, porque, en caso contrario, podrían no funcionar o activar funciones no deseadas.

1. Tome una bolsa para la conservación o la cocción al vacío adecuada al tamaño del alimento.

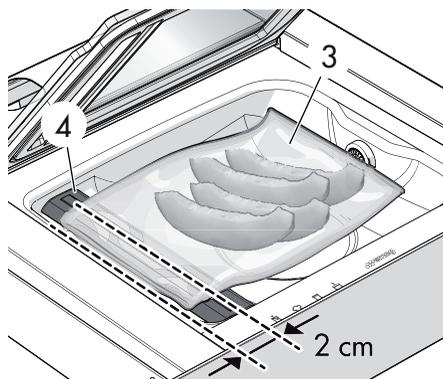


- Ponga los alimentos fríos al vacío (3°C), previamente lavados, limpios y secos.
- Llene la bolsa no más de 2/3 de su volumen en el caso de alimentos semisólidos o con un nivel de humedad elevado.
- Llene la bolsa no más de 1/3 de su volumen en el caso de alimentos líquidos.
- Introduzca el producto en la bolsa doblando el borde hacia fuera para que la parte exterior permanezca limpia.

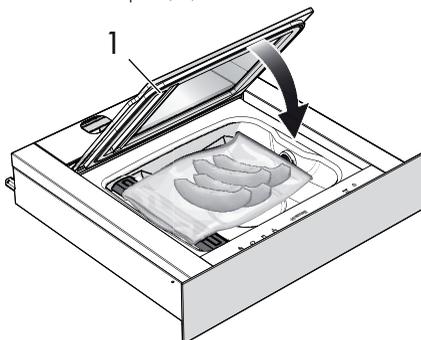
2. Abra la tapa de cristal (1) y compruebe que la cámara interna (2) esté seca.



3. Coloque la bolsa (3) centrada sobre la barra de soldadura (4); el extremo abierto debe sobresalir aproximadamente 2 cm respecto a la barra.



4. Cierre la tapa (1).





5. Presione ligeramente la tapa.
6. Pulse el botón **ON/OFF**  del panel de control.
7. Pulse el botón de selección/configuración del nivel de vacío en la bolsa .
8. Pulse varias veces el botón  para seleccionar el nivel de vacío deseado; véase «Selección del nivel de vacío en la bolsa».
9. Pulse el botón de selección del nivel de intensidad del sellado de la bolsa .



- Cuanto más intenso sea el nivel de sellado de la bolsa seleccionado, mayor será la duración de la soldadura de la bolsa.
- Utilice el nivel 2 o 3 de vacío para la conservación de alimentos y la cocción al vacío.

10. Pulse varias veces el botón  para seleccionar el nivel de intensidad de sellado; véase «Selección del nivel de intensidad del sellado de la bolsa».
11. Pulse el botón **START/STOP**  para poner en marcha el proceso y a continuación presione suavemente la tapa de cristal para activar el vacío.



- Si la bolsa se hincha y se forman burbujas en los líquidos, el aparato está funcionando correctamente.
- La barra de soldadura realiza un doble ciclo de sellado térmico.

12. Una vez terminado el ciclo de sellado, abra la tapa y retire la bolsa.



Uso incorrecto

Peligro de daños personales

- No toque la barra de soldadura ni la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- No permita a los niños que se aproximen al cajón durante su funcionamiento.



El ciclo puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP** .

En caso de interrupción del ciclo, la bolsa no será sellada.



Solo cuando la cámara interna y la barra de soldadura estén limpias y secas, se puede iniciar un nuevo ciclo de vacío.

Elimine cualquier resto de suciedad.



Si durante el ciclo no se ha alcanzado el máximo nivel de vacío respecto al nivel configurado, la bolsa no quedará sellada y será necesario reiniciar el ciclo.



3.5 Cómo realizar el vacío en los contenedores



Uso incorrecto

Peligro de lesiones y daños al aparato

- Utilice solo contenedores capaces de soportar el alto vacío (99,9%).

1. Tome un contenedor para conservación al vacío.
2. Introduzca el producto en el contenedor.
3. Cierre la tapa si se está haciendo el vacío en contenedores de cristal.
4. Deje la tapa abierta si se utilizan contenedores con válvula y conducto de aspiración, de tipo LifeBox.

5. Para conectar los contenedores LifeBox, siga las instrucciones del manual de instrucciones de los contenedores.
6. Pulse el botón **ON/OFF**  del panel de control.
7. Pulse el botón de selección/configuración del nivel de vacío en los contenedores .
8. Pulse varias veces el botón  para seleccionar el nivel de vacío deseado; véase «Selección del nivel de vacío en los contenedores».
9. Pulse el botón **START/STOP**  para poner en marcha el proceso.



Mantenga abierta la tapa de cristal del cajón de envasado al vacío durante toda la duración del ciclo.



10. Al terminar el ciclo, retire el adaptador de la tapa del contenedor y de la conexión de la cámara interna.

i Solo cuando la cámara interna y la barra de soldadura estén limpias y secas, se puede iniciar un nuevo ciclo de vacío. Elimine cualquier resto de suciedad.

i También es posible crear el vacío en contenedores que no requieran la utilización del adaptador (como, por ejemplo, contenedores de mermelada, conservas en aceite, etc.). Configure el nivel de vacío de los contenedores y asegúrese de cerrar la tapa antes del comienzo del ciclo.

Tras su utilización

1. Apague el cajón de vacío pulsando el botón ON/OFF .
2. Limpie y seque el cajón como se indica en el capítulo «4 Limpieza y mantenimiento».
3. Cierre la tapa de cristal cuando la cámara interna esté completamente seca.
4. Cierre el cajón de vacío.

3.6 Conservación de los productos al vacío

Conservación en congelador -18 °C

i La conservación en congelador de los productos al vacío permite frenar el ciclo vital de los microorganismos responsables de la degeneración de los alimentos.

La conservación en congelador resulta particularmente eficaz en el caso de alimentos que contienen mucha agua, como productos frescos, fruta y verdura. Asimismo, previene la formación de escarcha y conserva los productos íntegros tanto en su forma como en su esencia.

i Para su envasado al vacío, los productos descongelados deben cocerse previamente.

i Las bolsas para cocción no pueden conservarse en el congelador.



Conservación en frigorífico +3/5 °C

La conservación en frigorífico está especialmente indicada en el caso de que se preparen platos que deseen ser consumidos en pequeñas porciones y en momentos diferentes.

Conservación en despensa +18 °C

La conservación en despensa está especialmente indicada para alimentos que pueden perder su aroma, como por ejemplo, el café, o que pueden deteriorarse a causa de la humedad presente en el ambiente, como por ejemplo, la sal, el azúcar y la harina.

Asimismo, este tipo de conservación evita todo contacto con mohos, insectos y polvo.



La duración del producto envasado al vacío varía en función del tipo de producto.

En general, la duración del producto envasado al vacío es 3 - 4 veces superior a la del mismo producto no envasado al vacío.

3.7 Cocción al vacío

La cocción al vacío consiste en envasar herméticamente un producto crudo, precocido o parcialmente cocido en una bolsa adecuada y cocerlo sumergiéndolo en agua o utilizando un horno de vapor.

La temperatura del agua debe mantenerse constante y siempre por debajo del punto de ebullición.

Una vez terminada la cocción, el producto se extrae de la bolsa para terminarlo de cocinar salteándolo en una sartén o en la parrilla.

Ventajas:

- Mantiene inalterados los sabores, aromas, jugos y consistencia de los alimentos.
- Resultados de cocción excelentes, imposibles de conseguir mediante una cocción tradicional.
- Marinado perfecto: con la aspiración del aire las fibras de la carne se abren, lo que permite una rápida penetración de los aromas del marinado.
- Reducción de la evaporación de líquidos durante la cocción, lo que permite que el alimento se mantenga tierno y jugoso.
- Regeneración perfecta de los alimentos
- Exaltación de los sabores y colores de los alimentos.
- Resultados de cocción uniformes.
- Preservación de los principios nutritivos y las vitaminas.
- Sin adición de grasa o aceite.
- Reducción del uso de condimentos (especias, sal, etc.).



Recomendaciones:

- No deje el alimento que va a cocer a temperatura ambiente demasiado tiempo, ya que la bolsa podría inflarse durante la cocción perdiendo todos los beneficios del envasado al vacío.
- Asegúrese de enfriar el alimento lo más rápidamente posible utilizando agua, hielo o un abatidor.
- Mantenga los productos envasados al vacío (cocidos y abatidos) a una temperatura constante y no superior a 3 °C en el interior del frigorífico.



Para la cocción al vacío son necesarios:

- Cajón de envasado al vacío y bolsas resistentes a la temperatura de cocción.
- Baño termostático u horno de vapor.

3.8 Ciclo Chef

El ciclo Chef alterna ciclos de compresión y descompresión.

Esto permite acelerar operaciones como el marinado o la infusión, que normalmente requieren mucho tiempo.

El ciclo Chef se utiliza para:

- Salsas de tomate
- Zumos y coulis de frutas
- Siropes y concentrados de vino o vinagre
- Marinado de carne o pescado
- Preparación de carne en salazón o carpaccio
- Preparación de verduras en aceite o en vinagre.
- Preparación de infusiones en frío (té, tisanas).



Uso

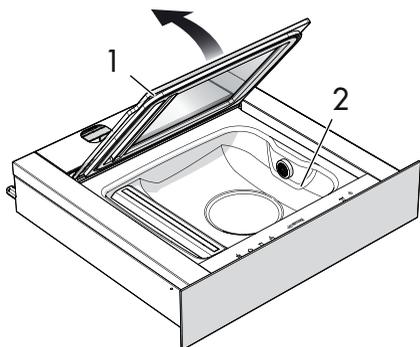
Uso:

1. Tome una bolsa adecuada al tamaño del alimento.

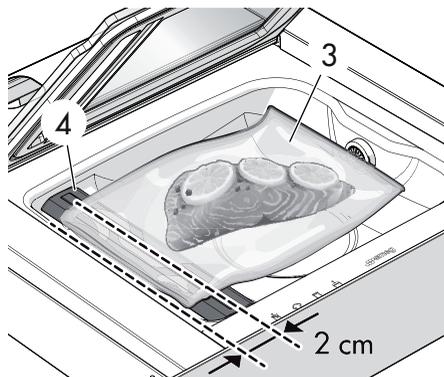


- Llene la bolsa no más de 2/3 de su volumen en el caso de alimentos sólidos, semisólidos o con un nivel de humedad elevado.
- Llene la bolsa no más de 1/3 de su volumen en el caso de alimentos líquidos.
- Introduzca el producto en la bolsa doblando el borde hacia fuera para que la parte exterior permanezca limpia.

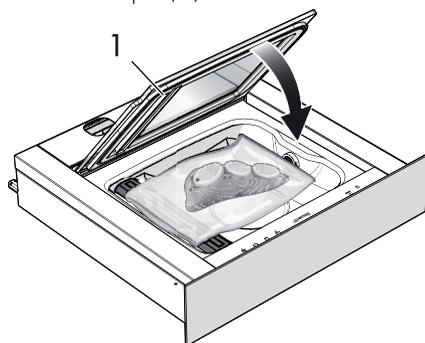
2. Abra la tapa (1) y compruebe que la cámara interna (2) esté seca.



3. Coloque la bolsa (3) centrada sobre la barra de soldadura (4); el extremo abierto debe sobresalir aproximadamente 2 cm respecto a la barra.



4. Cierre la tapa (1).



5. Presione ligeramente la tapa.

6. Pulse el botón ON/OFF  del panel de control.

7. Pulse el botón de selección ciclo Chef .



8. Pulse el botón de selección del nivel de intensidad del sellado de la bolsa .



- Cuanto más intenso sea el nivel de sellado de la bolsa seleccionado, mayor será la duración de la soldadura de la bolsa.
- Utilice el nivel 2 o 3 para la conservación de alimentos y la cocción al vacío.

9. Pulse varias veces el botón  para seleccionar el nivel de intensidad de sellado; véase «Selección del nivel de intensidad del sellado de la bolsa».

10. Pulse el botón **START/STOP**  para poner en marcha el proceso y a continuación presione suavemente la tapa de cristal para activar el vacío.



- Si la bolsa se hincha y se forman burbujas en los líquidos, el aparato está funcionando correctamente.
- La barra de soldadura realiza un doble ciclo de sellado térmico.

11. Una vez terminado el ciclo de sellado, abra la tapa y retire la bolsa.



Uso incorrecto

Peligro de daños personales

- No toque la barra de soldadura ni la línea de soldadura inmediatamente después del proceso de sellado.
- No permita a los niños que se aproximen al cajón durante su funcionamiento.



El ciclo puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP** .

En caso de interrupción del ciclo, la bolsa no se sellará.



Solo cuando la cámara interna y la barra de soldadura estén limpias y secas, se puede iniciar un nuevo ciclo de vacío.

Elimine cualquier resto de suciedad.



Utilice las bolsas de vacío solo una vez.



Tras su utilización

1. Apague el cajón de vacío pulsando el botón ON/OFF .
2. Limpie y seque el cajón como se indica en el capítulo «4 Limpieza y mantenimiento».
3. Cierre la tapa de cristal cuando la cámara interna esté completamente seca.
4. Cierre el cajón de vacío.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto
Riesgo de lesiones personales y daños al aparato

- Apague el aparato antes de limpiarlo.
- Espere a que la barra de soldadura se haya enfriado completamente antes de proceder a limpiarlo.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice agua para limpiar la cámara interna con el fin de evitar daños.
- Sobre las partes de acero o tratadas superficialmente con un recubrimiento metálico (por ej., anodizado, niquelado, cromado), no se deben utilizar productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos sobre las partes de cristal (por ej., productos en polvo, quitamanchas o estropajos metálicos).
- No utilice nunca materiales ásperos, abrasivos o rasquetas metálicas afiladas.

4.2 Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente al final de cada uso, una vez que se hayan enfriado.

Cierre la tapa de cristal únicamente cuando la cámara interna esté completamente seca.

Limpieza exterior

Utilice exclusivamente productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño suave y húmedo, y limpie las partes de acero, la tapa y el panel de control.

Séquelas cuidadosamente con un paño suave o con un paño de microfibra.

Limpieza de la cámara interna

1. Espere a que la barra de soldadura se haya enfriado.
2. Tire de la barra hacia arriba para extraerla.
3. Limpie con un paño suave humedecido en agua caliente y un desinfectante neutro.
4. Séquelas cuidadosamente con un paño suave o con un paño de microfibra.



Limpeza y mantenimiento

Limpeza de la barra de soldadura

1. Espere a que la barra de soldadura se haya enfriado.
2. Tire de la barra hacia arriba para extraerla.
3. Limpie con un paño suave humedecido en agua caliente.
4. Séquelas cuidadosamente con un paño suave o con un paño de microfibra.

Limpeza del adaptador para vacío exterior

1. Limpie con agua caliente y detergente para platos.
2. Aclare cuidadosamente.
3. Seque cuidadosamente con un paño limpio y coloque de nuevo el adaptador.

4.3 Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba

Tras varios ciclos de vacío, una cierta cantidad de humedad podría alcanzar el aceite de la bomba y reducir sensiblemente la capacidad de esta a la hora de generar un nivel de alto vacío, necesario para una buena conservación y una mayor duración del alimento.

Para eliminar la humedad existente, el aparato le avisará de que debe poner en marcha un Ciclo de deshumidificación encendiendo el testigo correspondiente .

1. Retire de la cámara interna cualquier objeto o líquido residual.
2. Limpie la cámara interna si fuera necesario.
3. Pulse el botón **START/STOP** .
4. Espere el final del ciclo de secado.



- El ciclo tiene una duración máxima de unos 20 minutos.
- En caso de que el ciclo sea interrumpido mediante el accionamiento del botón **START/STOP** , será necesario repetirlo.



En el caso de que un ciclo de deshumidificación no sea suficiente, el aparato inicia otro ciclo y no permite activar ninguna función mientras el sensor no detecte un nivel de vacío elevado y suficiente para una buena conservación.

Entre un ciclo y el siguiente, la máquina se detiene para enfriarse durante una hora.



4.4 Qué hacer si...

El cajón de envasado al vacío no se abre:

- El sistema «Push-pull» de las guías se ha atascado.
- Cable de alimentación entorchado atascado.

El cajón de envasado al vacío no se enciende:

- Compruebe que la clavija se encuentra correctamente conectada a la toma de corriente.
- Compruebe que la toma eléctrica funcione correctamente.

El cajón de envasado al vacío se apaga:

- Compruebe que no se ha producido una interrupción del suministro eléctrico. Restablezca la alimentación eléctrica.
- Posible fallo del sistema electrónico. Póngase en contacto con el servicio técnico.

Los botones no funcionan:

- La superficie del panel de control está sucia o mojada.
Limpie y seque cuidadosamente la superficie del panel de control.

La tapa de cristal no se abre:

- Compruebe si hay algún ciclo en marcha.
Durante el funcionamiento del cajón, la tapa permanece cerrada.
- Interrupción del suministro eléctrico: no intente abrir la tapa.
Restablezca la alimentación eléctrica y espere a la descompresión del tanque.

Presencia de demasiado aire en la bolsa sellada:

- La bolsa no resulta adecuada para las dimensiones del alimento.
Utilice una bolsa de tamaño apropiado.
- El nivel de vacío seleccionado es demasiado bajo.

Repita el ciclo seleccionando un nivel de vacío más alto.

- El producto es un líquido.

La presencia de burbujas en un alimento líquido es absolutamente normal.

La bolsa no mantiene el nivel de vacío incluso si la soldadura es correcta:

- Presencia de elementos o huesos afilados dentro de la bolsa que pueden perforarla.
- Reinicie el ciclo de vacío utilizando una nueva bolsa y protegiendo las partes afiladas con material adecuado.
- Utilice un contenedor externo.

La barra de soldadura se levanta pero no realiza la soldadura:

- Intervención del dispositivo de protección de la barra de soldadura.
En la parte inferior derecha del aparato hay 2 botones para reiniciar el sistema de protección.
Pulse los dos botones.
Si el problema se repite, póngase en contacto con el servicio técnico.
- Rotura de la barra de soldadura.
Póngase en contacto con el servicio técnico.



Limpieza y mantenimiento

La calidad de la soldadura no es perfecta:

- El nivel de sellado seleccionado no es adecuado para el tipo de bolsa utilizado.
Repita el ciclo seleccionando un nivel de sellado más alto.
- Demasiados ciclos de sellado consecutivos.

Espere al menos dos minutos entre un ciclo y el siguiente para que se enfríe la barra de soldadura.

- Las dimensiones de la bolsa superan la barra de soldadura.
Utilice una bolsa de tamaño apropiado.
- El borde de la bolsa no se ha colocado correctamente.

Centre el borde de la bolsa y colóquelo tenso y sin pliegues. La bolsa debe sobresalir 2 cm respecto a la barra de soldadura.

- El borde de la bolsa está sucio.
Introduzca el producto en la bolsa doblando el borde hacia fuera para que la parte exterior permanezca limpia.

- La barra de soldadura está sucia.
Limpie la barra como se describe en el apartado "Limpieza de la barra de soldadura".

- La barra de soldadura o el perfil de goma de contrapresión introducido en la tapa están dañados.

Póngase en contacto con el servicio técnico.

- El perfil de goma de contrapresión de la barra de soldadura no es uniforme.

Alisar la goma de la barra de soldadura.

El testigo  parpadea:

- Nivel de humedad excesivo en el interior de la bomba.

Poner en marcha el Ciclo de deshumidificación.

Ponga los alimentos fríos al vacío (3°C), previamente lavados, limpios y secos.

El testigo  se enciende y el aparato emite una señal acústica durante el ciclo:

- El proceso de vacío no se ha puesto en marcha o la tapa no se ha cerrado.

Para iniciar el ciclo, apriete suavemente la tapa de cristal para que se ponga en marcha el proceso de vacío.

- Presencia de suciedad en la junta de la tapa de cristal.

Limpie la junta y la cámara interna con un paño suave y húmedo, y séquelas cuidadosamente.

- Rotura de la junta de la tapa de cristal.
Póngase en contacto con el servicio técnico.

- La bomba no se pone en marcha por la activación del dispositivo de protección.

En la parte inferior derecha del aparato hay 2 botones para reiniciar el sistema de protección.

Pulse los dos botones.

Si el problema se repite, póngase en contacto con el servicio técnico.



El testigo  parpadea y el aparato no ha sellado la bolsa después de un ciclo de vacío de la bolsa de nivel 3 o el testigo  parpadea después de un ciclo de vacío de la bolsa de nivel 2 o de vacío en contenedores de nivel 3 o el testigo  se enciende:

- El aparato avisa de que el producto introducido está demasiado caliente y/o que la bolsa se ha llenado demasiado.

Reinicie la alarma pulsando un botón de selección de ciclo.

Enfríe el producto a 3°C y/o reduzca la cantidad de producto introducido en la bolsa y active un nuevo ciclo si el ciclo anterior no ha finalizado.

El testigo  se enciende y el aparato emite una señal acústica:

- La tapa no se ha bajado o no se ha presionado contra el tanque.
Cierre la tapa, presiónela ligeramente e inicie un nuevo ciclo.
- El adaptador para vacío no se ha conectado correctamente.
Conecte correctamente el adaptador e inicie un nuevo ciclo.
- Grave pérdida de vacío.
Posible separación de un tubo.
Póngase en contacto con el servicio técnico.

El testigo  se enciende y el testigo del botón ON/OFF  parpadea:

- Se ha efectuado un número excesivo de ciclos con el consiguiente sobrecalentamiento del aceite de la bomba.
- Deje enfriar el cajón de envasado al vacío durante al menos una hora.

El testigo  parpadea y el aparato emite una señal acústica:

- Fallo del sensor de vacío absoluto.
Póngase en contacto con el servicio técnico.



En el caso de que el problema no haya sido resuelto o para otro tipo de averías, contacte con el servicio de asistencia de la zona.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio contar con una conexión a tierra de acuerdo con lo previsto por la normativa de seguridad para instalaciones eléctricas.
- Corte el suministro eléctrico general.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica son adecuadas para las especificaciones de la máquina que aparecen en su placa de características.

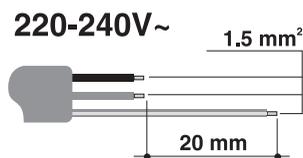
La placa de características, con los datos técnicos, el número de serie y el marcado correspondiente, se encuentra situada de manera visible sobre el aparato.

La placa de características nunca se debe retirar del aparato.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable 3 x 1,5 mm², de acuerdo con la sección del conductor interno).

Proceda a realizar la conexión de tierra mediante un cable por lo menos 20 mm más largo que los otros.



Conexión fija

Prever en la línea de alimentación un interruptor de corte omnipolar de acuerdo con las reglas de instalación.

El interruptor debe estar situado en un lugar fácilmente accesible y cerca del aparato.

Conexión con clavija y base

Compruebe que la clavija y la base sean del mismo tipo.

Evite el uso de reductores, adaptadores o derivadores, ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.



5.2 Colocación



Aparato pesado
Peligro de lesiones por aplastamiento

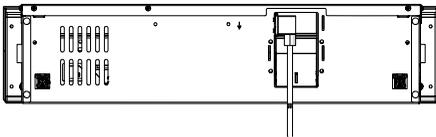
- Utilice guantes de protección para manipular el aparato.
- Coloque el aparato en el mueble correspondiente con ayuda de otra persona.



Calentamiento del aparato durante su funcionamiento
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble disponga de las aberturas necesarias.
- No instale el aparato en un hueco que se cierre con una puerta o en un armario.

Posición del cable de alimentación



(vista posterior)



Uso incorrecto
Riesgo de lesiones personales y daños al aparato

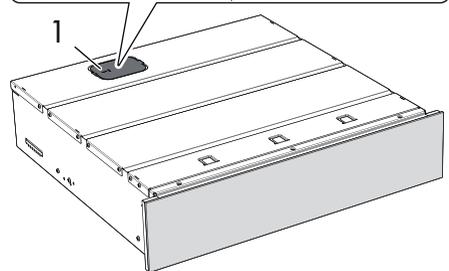
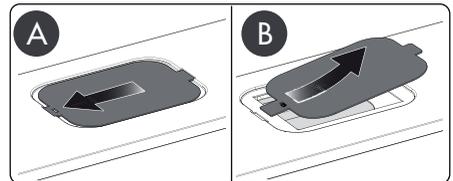
- No abra el cajón hasta que se haya fijado al mueble.

5.3 Montaje del cajón de envasado al vacío

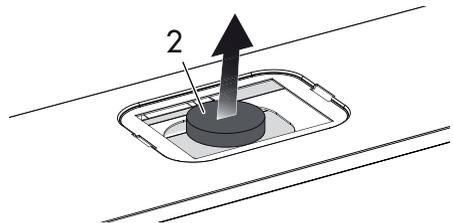


- Encastre el cajón de modo que la cámara interna permanezca visible.
- Asegúrese de que haya espacio suficiente para extraer completamente el cajón de envasado al vacío y abrir la tapa de cristal.

1. Retire la tapa superior (1) siguiendo la dirección de las flechas.



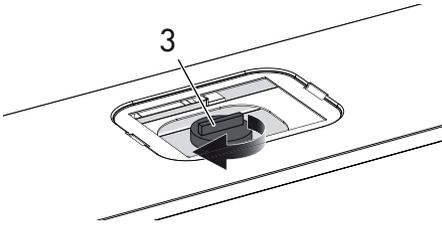
2. Retire el tapón del filtro de aceite (2).



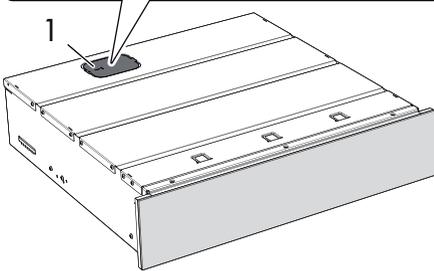
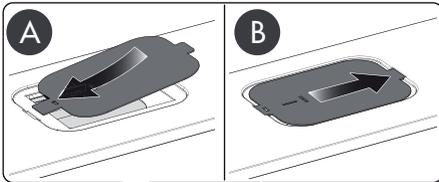


Instalación

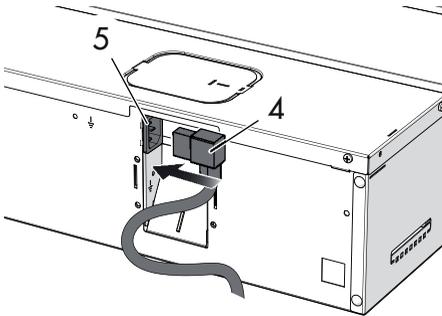
3. Enrosque el filtro (3) en la bomba.



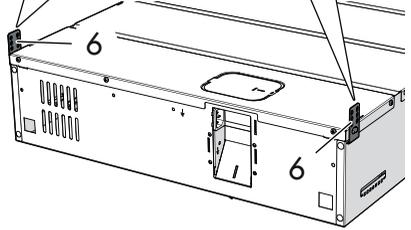
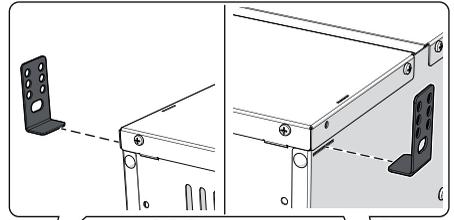
4. Monte la tapa superior (1) siguiendo la dirección de las flechas.



5. Inserte la clavija (4) en la base (5) situada en la parte trasera de la caja para encastrado.



6. Introduzca las placas de fijación (6).



7. Levante el cajón e introdúzcalo en el mueble apoyándolo sobre su superficie.



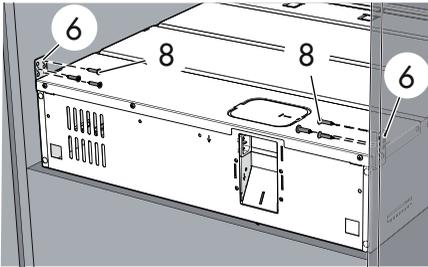
La superficie del mueble debe ser plana y debe estar limpia para garantizar el perfecto funcionamiento del cajón.



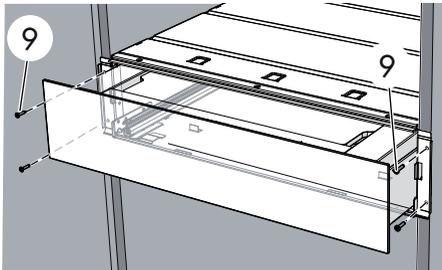
En caso de que el cajón se desinstalara y moviera, retire el filtro de la bomba e introduzca el tapón.



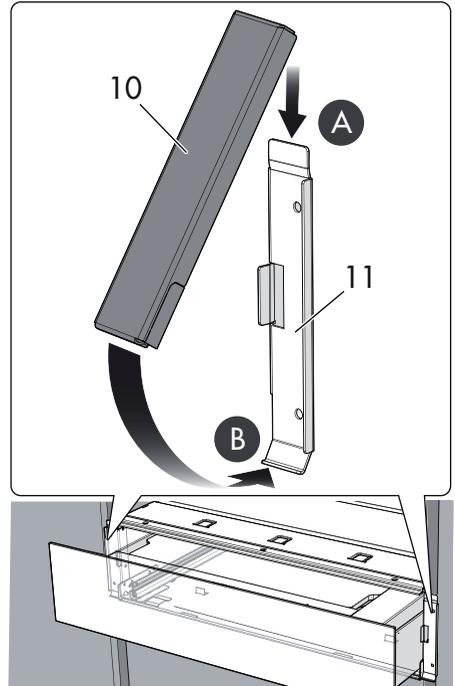
8. Fije las placas de fijación (6) a las paredes laterales del mueble utilizando los tornillos (8) suministrados.



9. Pase el cable de alimentación hacia la toma de corriente de la pared.
10. Fije la parte frontal del cajón al mueble con los tornillos (9) suministrados.



11. Coloque las placas de cierre (10) sobre las placas de fijación (11).



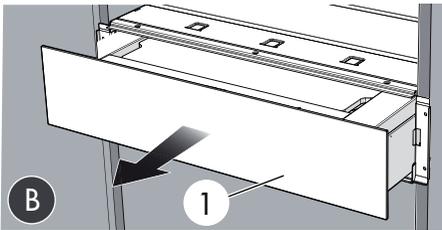
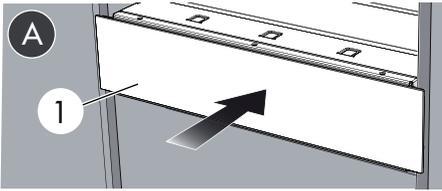
12. Alinee correctamente el cajón.



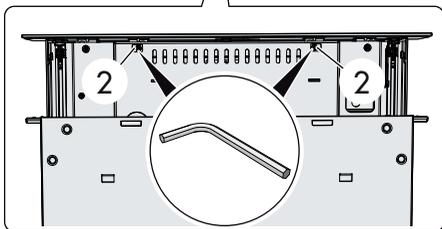
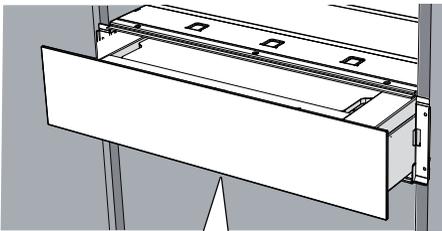
Instalación

Regulación del panel frontal

1. Extraiga el cajón (1) presionando suavemente la parte frontal.



2. Afloje con una llave Allen los dos tornillos de regulación (2) situados en la parte inferior del panel frontal a la derecha y a la izquierda.



Uso incorrecto

Peligro de lesiones

- No desatornille completamente los tornillos de regulación: el panel frontal no se encuentra fijado a la carcasa con tornillos y podría caerse.

3. Regule la posición del panel frontal del cajón desplazándolo ligeramente hacia arriba o hacia abajo.
4. Apriete los tornillos de regulación.
5. Introduzca el cajón empujándolo hacia el interior.



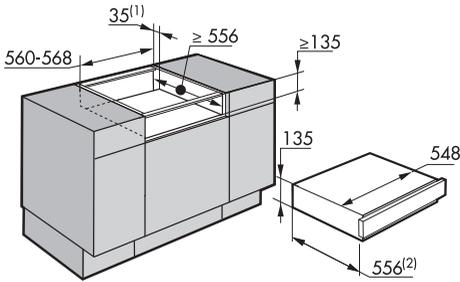
Cuando el cajón se conecta por primera vez o tras una interrupción de la corriente, los botones y los testigos se encienden durante 10 segundos.

Se trata de un test de puesta en marcha del aparato.

En cuanto se apaguen los testigos, se puede poner en marcha el aparato.



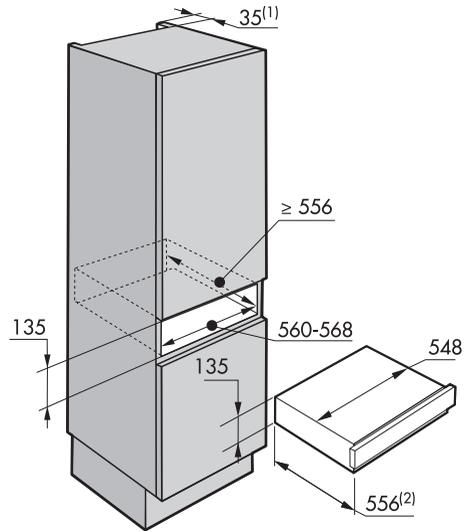
Encastrado debajo de las superficies de trabajo (mm)



Asegúrese de que la parte posterior/inferior del mueble correspondiente cuente con una abertura de unos 35 o 60 mm.

- 1 Abertura para ventilación
- 2 Medida para el encastrado con clavija eléctrica: longitud del cable (2 metros)

Encastrado en columna (mm)



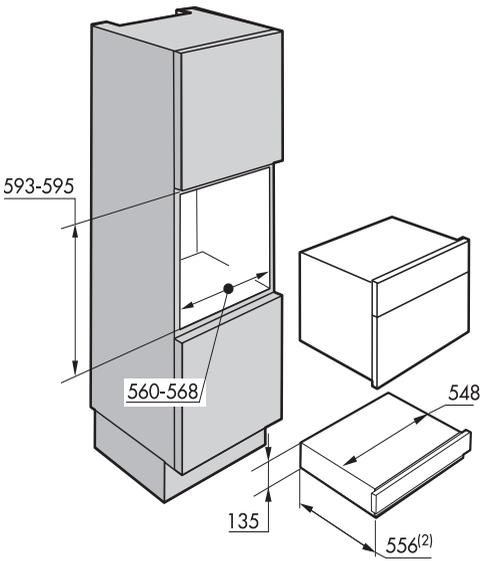
Asegúrese de que la parte superior/posterior del mueble correspondiente cuente con una abertura de unos 35 o 40 mm de profundidad.

- 1 Abertura para ventilación
- 2 Medida para el encastrado con clavija eléctrica: longitud del cable (2 metros)



Instalación

Encastrado en columna con un hueco de 600 mm de altura en combinación con un horno



1 Abertura para ventilación

2 Medida para el encastrado con clavija eléctrica: longitud del cable (2 metros)



Para el montaje del electrodoméstico, que puede combinarse con el cajón, consulte la información indicada en su correspondiente manual de instrucciones y montaje.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.



914778217/B