

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

 smeg

---

**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.

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>220</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	220
1.2	Finalidade do aparelho	223
1.3	Responsabilidade do fabricante	223
1.4	Este manual de utilização	224
1.5	Chapa de identificação	224
1.6	Eliminação	224
1.7	Como ler o manual de utilização	225
<b>2</b>	<b>Descrições</b>	<b>226</b>
2.1	Descrição geral	226
2.2	Painel de comandos	227
2.3	Gaveta de vácuo	228
2.4	Acessórios fornecidos	228
2.5	Outras características	228
2.6	Descrição das funções	229
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>231</b>
3.1	Advertências	231
3.2	Primeira utilização	232
3.3	Utilização dos acessórios	232
3.4	Como criar o vácuo no saco	234
3.5	Como criar o vácuo nos recipientes	236
3.6	Conservação dos produtos a vácuo	237
3.7	Cozedura a vácuo	238
3.8	Ciclo Chef	239
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>243</b>
4.1	Advertências	243
4.2	Limpeza das superfícies	243
4.3	Ciclo de desumidificação do óleo da bomba	244
4.4	O que fazer se...	245
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>248</b>
5.1	Ligação elétrica	248
5.2	Colocação	249
5.3	Montagem da gaveta de vácuo	249

## TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos para as pessoas

- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos a uma distância segura se não forem vigiadas continuamente.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- Não utilize o aparelho se a tampa de vidro estiver danificada (rachas, lascas, riscos).
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se em contacto com água.
- Não toque na barra de soldadura e na linha de soldadura imediatamente após a selagem.
- Não toque ou altere os componentes elétricos ou mecânicos do aparelho.
- Evite abrir o invólucro da gaveta.
- Desligue o aparelho depois da utilização.



- NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO MODIFIQUE O APARELHO.
- Faça com que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Se o aparelho estiver danificado ou não funcionar, contacte imediatamente o serviço de assistência técnica autorizado.
- Nunca tente reparar o aparelho por conta própria ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Substitua as peças gastas ou defeituosas utilizando exclusivamente peças sobresselentes originais.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.

## Danos ao aparelho

- Não bata nem danifique a tampa de vidro de maneira alguma: os danos podem causar uma explosão.
- Não remova a película protetora da tampa.
- Não vire nem incline o aparelho para evitar que o óleo verta da bomba.
- Evite o contacto da bomba com líquidos.
- Não sobrecarregue ou se encoste na gaveta aberta, para evitar danificar as guias.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize jatos de vapor ou água corrente para limpar o aparelho.



## Advertências

### Instalação e manutenção

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU CARAVANAS.
- Instale e apoie o aparelho numa estrutura fixa.
- As laterais do aparelho devem estar adjacentes a aparelhos ou unidades com a mesma altura.
- Instale o aparelho de modo que a gaveta possa ser extraída completamente e a tampa aberta completamente.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Não utilize tomadas múltiplas ou extensões.



## Para este aparelho

- A gaveta de vácuo pode ser utilizada apenas se encastrada.
- Não utilize a tampa de vidro como superfície de apoio ou de trabalho.
- Não feche a gaveta de vácuo durante o funcionamento.
- Não utilize a gaveta de vácuo para guardar alimentos ou bebidas.
- Não vire nem incline o aparelho para evitar que o óleo verta da bomba.
- Em caso de falha elétrica durante o processo de vácuo, a tampa de vidro pode não ser aberta: não force a sua abertura.
- Não toque na barra de soldadura e na linha de soldadura imediatamente após a selagem.
- Utilize unicamente sacos e recipientes para vácuo certificados.
- Embale alimentos frios, preferivelmente a  $3^{\circ}\text{C}$  e que já tenham sido limpos, lavados e enxugados.

- Não embale a vácuo alimentos vivos, como por exemplo, moluscos.
- Utilize apenas alimentos frescos e de boa qualidade.
- Observe as normas higiénicas e mantenha a cadeia de frio intacta.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.

## 1.2 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se ao embalamento de alimentos em ambiente doméstico a uma temperatura ambiente compreendida entre  $15$  e  $35^{\circ}\text{C}$ . Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

## 1.3 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.



## Advertências

### 1.4 Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

### 1.5 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

### 1.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



**Tensão elétrica**

**Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica geral.
  - Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na proporção de um para um.





Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



## Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

### Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

### Descrições



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

### Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

### Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

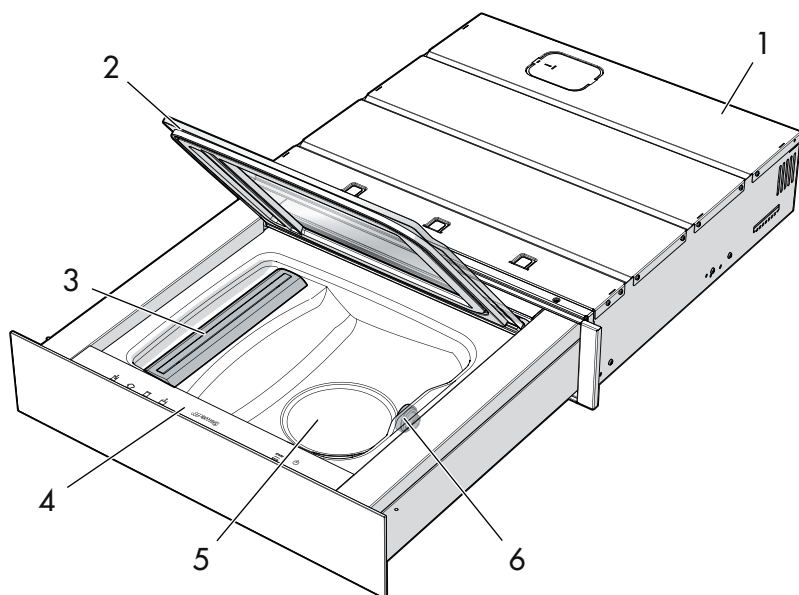
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



## 2 Descrições

### 2.1 Descrição geral



- 1 Box de encastre
- 2 Tampa em vidro
- 3 Barra de soldadura
- 4 Painel de comandos
- 5 Câmara de vácuo
- 6 Abertura de aspiração da bomba



## 2.2 Painel de comandos



- |   |  |
|---|--|
| 1 Indicador do nível de vácuo no saco                         | 7 Indicador do nível de vácuo nos recipientes                  |
| 2 Tecla de seleção/definição do nível de vácuo no saco        | 8 Tecla de seleção/definição do nível de vácuo nos recipientes |
| 3 Indicador do ciclo Chef                                     | 9 Indicador de alarme  |
| 4 Tecla de seleção do ciclo Chef                              | 10 Indicador do ciclo de desumidificação do óleo da bomba      |
| 5 Indicador do nível de intensidade da selagem                | 11 Lâmpada indicadora ciclo acionado                           |
| 6 Tecla de seleção do nível de intensidade da selagem no saco | 12 Tecla START/STOP ciclo                                      |
|   | 13 Tecla ON/OFF  |



## 2.3 Gaveta de vácuo

A gaveta constitui-se de uma câmara interna onde é criado o vácuo.

A bomba elimina completamente o ar fora e dentro do saco.

O saco é, então, fechado hermeticamente pela barra de soldadura, que efetua uma dupla soldadura térmica.

A conservação a vácuo permite proteger os alimentos da contaminação por pós e micróbios.

O sistema de vácuo elimina completamente o ar, em particular o oxigénio, que causa a oxidação dos alimentos.

### Vantagens:

- Bloqueia o processo de oxidação
- Conserva os sabores, odores, cores e propriedades nutritivas dos alimentos
- Evita a proliferação de parasitas nas massas, arroz, farinhas e frutos secos
- Evita a proliferação de microrganismos e bactérias
- Evita a decomposição de gorduras e óleos
- Evita a formação de bolor, mesmo nos alimentos em óleo
- Evita a transmissão de odores
- Evita a formação de gelo nos alimentos armazenados no congelador
- Permite conservar os alimentos por mais tempo
- Reduz o desperdício alimentar, graças a uma maior duração da conservação
- Permite embalar corretamente os alimentos para a cozedura a vácuo.

## 2.4 Acessórios fornecidos

- 25 Sacos para a conservação a vácuo de 20x30
- 25 Sacos para a conservação a vácuo de 25x35
- 25 Sacos para a cozedura a vácuo de 20x30
- 25 Sacos para a cozedura a vácuo de 25x35
- Adaptador para criar o vácuo nos recipientes externos



Os sacos e recipientes opcionais ou fornecidos são ideais para o contacto com os alimentos e são produzidos com materiais que cumprem as leis em vigor.

## 2.5 Outras características

### Dispositivo de estabilização da gaveta

O dispositivo de estabilização bloqueia a gaveta na posição totalmente aberta para impedir o fechamento acidental durante o funcionamento.

### Sensor de vácuo absoluto

O sensor garante o alcance do vácuo máximo em relação ao nível de vácuo definido.

Se o valor não for alcançado, o saco não é selado.






## 2.6 Descrição das funções

### Definição do nível de vácuo no saco

Definição	Própria para
<p><b>Apenas selagem*</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fechar o saco</li> <li>• Embalar produtos delicados</li> <li>• Embalar novamente produtos como: batatas, biscoitos, pães.</li> </ul>
<p><b>Vácuo mínimo</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalar frutas e vegetais delicados: salada, morangos, frutas vermelhas.</li> <li>• Embalar produtos delicados: mousse, chantili.</li> <li>• Embalar queijos frescos.</li> </ul>
<p><b>Vácuo médio</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar produtos crus ou cozinhados: filetes de peixe, carne com osso, crustáceos inteiros, curgetes, tomates, beringelas, molhos ou sopas.</li> </ul>
<p><b>Vácuo máximo</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar produtos crus ou cozinhados <u>não</u> delicados: batatas, cenouras, carnes</li> <li>• Conservar produtos com líquido, como legumes em óleo</li> <li>• Conservar queijo curado ralado</li> <li>• Produtos para cozer a vácuo: carnes, peixes, verduras, molhos e bolonhesas.</li> </ul>

### Definição do nível de intensidade do vácuo no saco

**i** Quanto mais intenso for o nível de selagem selecionado, mais longa será a duração da soldadura do saco.

Definição	Própria para
<p><b>Nível 1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacos finos, ainda que não próprios para vácuo</li> </ul>
<p><b>Nível 2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacos LifeBag para a conservação a vácuo</li> <li>• Sacos V-Cook Bag para a cozedura a vácuo</li> </ul>
<p><b>Nível 3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacos em alumínio ou sacos grossos</li> <li>• Selagem de vários sacos simultaneamente***</li> </ul>

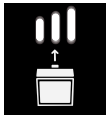
\* nenhum efeito de conservação. Para utilizar em combinação com a tecla de seleção do nível de intensidade da selagem no saco.

\*\* O nível 3 de selagem permite selar vários sacos simultaneamente, sobrepondo-os. Os sacos não ficarão colados um ao outro, mas antes criarão selagens individuais.




# Descrições

## Definição do nível de vácuo nos recipientes

Definição	Própria para
<p><b>Nível 1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recipientes com tampa em parafuso "twist-off", que contenham: compotas, doces, molhos e conservas (em óleo, em vinagre), mousse, chantili</li></ul>
<p><b>Nível 2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recipientes LifeBox, recipientes profissionais e recipientes com tampas em parafuso "twist-off", que contenham: compotas, doces, molhos e conservas (em óleo, em vinagre), cremes, verduras.</li></ul>
<p><b>Nível 3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recipientes profissionais, que contenham: compotas, doces, molhos e conservas (em óleo, em vinagre), verduras, biscoitos</li><li>• Recipientes para cozedura no pote</li></ul>

## Definição do ciclo Chef

Definição	Própria para
<p><b>Nível</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Marinada de carne</li><li>• Preparação de carne salgada, carpaccio</li><li>• Preparação de verduras em óleo ou em vinagre</li><li>• Molho de tomate, molhos, coulis de fruta, xaropes e concentrados de vinho e vinagre</li></ul>



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



#### Utilização incorreta Perigo de danos pessoais

- Não toque na barra de soldadura e na linha de soldadura imediatamente após a selagem.
- Utilize unicamente sacos e recipientes para vácuo certificados.
- Embale alimentos frios, preferivelmente a 3°C e que já tenham sido limpos, lavados e enxugados.
- Não embale a vácuo alimentos vivos, como por exemplo, moluscos.
- Não permita que as crianças se aproximem da gaveta durante o funcionamento.



#### Utilização incorreta Perigo de incêndio ou explosão

- Não bata nem danifique a tampa de maneira alguma: os danos podem causar uma explosão.
- Não vire nem incline o aparelho para evitar que o óleo verta da bomba.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades da gaveta.



#### Utilização incorreta Riscos de danos ao aparelho

- Mantenha a gaveta totalmente aberta durante o funcionamento.
- Não utilize a tampa como superfície de apoio ou de trabalho.
- Não utilize detergentes agressivos e esponjas ou espumas abrasivas que possam danificar as superfícies internas e a tampa da gaveta.



# Utilização

## 3.2 Primeira utilização

1. Remova a fita adesiva e as etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) do aparelho.
2. Limpe a câmara interna e a tampa em vidro utilizando um pano húmido (consulte “4 Limpeza e manutenção”).

**i**


Na primeira ligação, o aparelho apresenta as seguintes definições:

- Nível máximo de vácuo no saco
- Nível médio de intensidade da selagem.

**i**

Depois de alterar o nível de vácuo e o nível de intensidade da selagem, o aparelho mantém as definições mesmo no modo stand-by.

**i**

Quando o aparelho é desligado e religado com a tecla **ON/OFF** , as predefinições de fábrica são restabelecidas.

## 3.3 Utilização dos acessórios

### Sacos para conservação ou cozedura a vácuo

- Utilize sacos próprios para vácuo do tamanho adequado ao alimento a embalar.
- Encha o saco de vácuo organizando os alimentos semi-sólidos ou ricos em humidade de forma que ocupem no máximo 2/3 do saco.







- Encha o saco de vácuo com o alimento líquido de forma que ocupe no máximo 1/3 do saco.



Congele os alimentos líquidos para poder encher o saco de vácuo em 2/3.

- Se quiser colocar vários alimentos em um único saco no vácuo, organize os alimentos juntos e uniformemente.



Coloque sob vácuo alimentos frios (3 °C) já limpos, lavados e enxugados.

- Para uma soldadura perfeita, não unte, molhe, dobre nem deixe resíduos na parte do saco em que será efetuada a soldadura.



- Introduza o produto no saco, inclinando a borda para fora para que o exterior permaneça limpo.
- Utilize o saco de vácuo apenas uma vez.

## Recipientes a conservação a vácuo

- Utilize recipientes próprios para vácuo capazes de resistir ao vácuo produzido (99,9%).
- Introduza alimentos frios para obter melhores resultados na conservação.

### Limites máximos de enchimento

Alimentos sólidos	100% do recipiente
Caldos e infusões	Metade do recipiente
Molhos e bolonhesas	1/3 do recipiente
Creme e molhos com nata	1/4 do recipiente
Alimentos à base de ovos ou clara de ovo	1/6 do recipiente



## Utilização

### 3.4 Como criar o vácuo no saco



Utilização incorreta

**Perigo de lesões pessoais e danos ao aparelho**

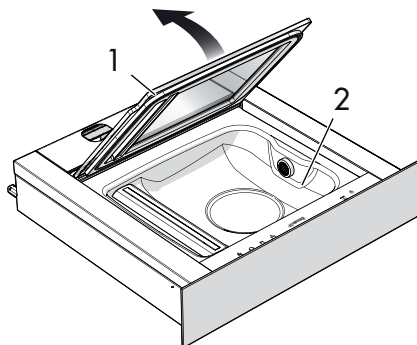
- Não bata nem danifique a tampa de vidro de maneira alguma: os danos podem causar uma explosão.
- Não utilize a tampa de vidro como superfície de apoio ou de trabalho.
- Certifique-se de que as teclas no painel de comandos não estão sujas, pois podem não reagir ou ativar funções não pretendidas.

1. Pegue um saco para conservação ou cozedura a vácuo adequado às dimensões do alimento.

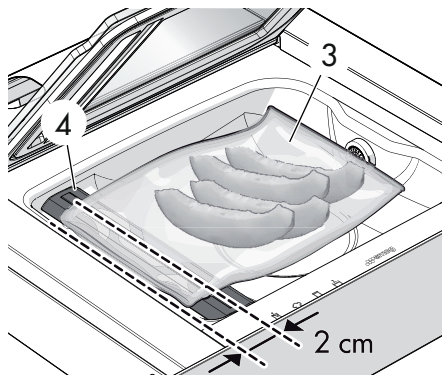


- Coloque sob vácuo alimentos frios (3 °C) já limpos, lavados e enxugados.
- Encha o saco até 2/3 com alimentos semi-sólidos ou de alta humidade.
- Encha o saco até 1/3 com alimentos líquidos.
- Introduza o produto no saco, inclinando a borda para fora para que o exterior permaneça limpo.

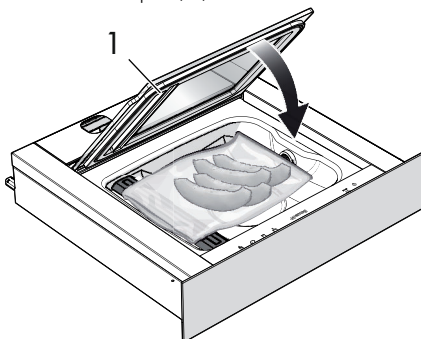
2. Abra a tampa de vidro (1) e verifique se a câmara interna (2) está seca.







3. Ajuste o saco (3) na posição central na barra de soldadura (4); a aba aberta deve sobressair cerca de 2 cm da barra.



4. Feche a tampa (1).







5. Pressione ligeiramente a tampa.
6. Pressione a tecla **ON/OFF**  no painel de comandos.
7. Pressione a tecla de seleção/definição do nível de vácuo no saco .
8. Pressione várias vezes a tecla  para selecionar o nível de vácuo pretendido; consulte "Definição do nível de vácuo no saco".
9. Pressione a tecla de seleção do nível de intensidade da selagem no saco .



- Quanto mais intenso for o nível de selagem selecionado, mais longa será a duração da soldadura do saco.
- Utilize o nível 2 ou 3 de vácuo para a conservação dos alimentos e a cozedura a vácuo.

10. Pressione várias vezes a tecla  para selecionar o nível de intensidade da selagem; consulte "Definição do nível de intensidade do vácuo no saco".
11. Pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar a operação e em seguida pressione suavemente a tampa de vidro para acionar o vácuo.



- O aparelho está a funcionar normalmente se o saco começar a inflar e formarem-se bolhas nos líquidos.
- A barra de soldadura efetua um ciclo duplo de selagem térmica.


12. Uma vez concluído o ciclo de selagem, abra a tampa e retire o saco.



## Utilização incorreta Perigo de danos pessoais

- Não toque na barra de soldadura e na linha de soldadura imediatamente após a selagem.
- Não permita que as crianças se aproximem da gaveta durante o funcionamento.



O ciclo pode ser interrompido em qualquer momento pressionando a tecla **START/STOP** . No caso de interrupção do ciclo, o saco não é selado.



Inicie um novo ciclo de vácuo apenas quando a câmara interna e a barra de soldadura estiverem limpas e secas. Elimine todo e qualquer resíduo de sujidade.



Se o vácuo máximo para o nível definido não for alcançado durante o ciclo, o saco não será selado e o ciclo terá de ser reiniciado.



## 3.5 Como criar o vácuo nos recipientes




Utilização incorreta  
**Perigo de lesões pessoais e danos ao aparelho**


- Utilize apenas recipientes capazes de suportar o vácuo produzido (99,9%).


1. Pegue um recipiente para conservação a vácuo.
2. Introduza o produto no recipiente.
3. Feche a tampa se estiver a ser realizado o vácuo em recipientes de vidro.
4. Deixe a tampa aberta se forem utilizados recipientes com válvula e palheta de aspiração, tipo LifeBox.

5. Para ligar os recipientes LifeBox siga as instruções no livro de instruções do recipiente.

6. Pressione a tecla **ON/OFF**  no painel de comandos.

7. Pressione a tecla de seleção/definição do nível de vácuo nos recipientes .

8. Pressione várias vezes a tecla  para selecionar o nível de vácuo pretendido; consulte "Definição do nível de vácuo nos recipientes".

9. Pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar a operação.



Mantenha aberta a tampa de vidro da gaveta de vácuo durante toda a duração a ciclo.



10. No final do ciclo, retire o adaptador da tampa do recipiente e do conetor na câmara interna.




Inicie um novo ciclo de vácuo apenas quando a câmara interna e a barra de soldadura estiverem limpas e secas. Elimine todo e qualquer resíduo de sujidade.



O vácuo também pode ser criado em recipientes que não exijam o uso do adaptador (como recipientes para compostas, pickles, etc.). Defina o nível de vácuo nos recipientes e certifique-se de fechar a tampa antes do início do ciclo.

## Após a utilização

1. Desligue a gaveta de vácuo pressionando a tecla ON/OFF .
2. Limpe e seque a gaveta como indicado no capítulo "4 Limpeza e manutenção".
3. Feche a tampa de vidro quando a câmara interna estiver completamente seca.
4. Feche a gaveta de vácuo.

## 3.6 Conservação dos produtos a vácuo

### Conservação na arca congeladora -18 °C



Conservar os produtos a vácuo na arca congeladora permite retardar o ciclo de vida dos microrganismos responsáveis pela deterioração dos alimentos.

A conservação na arca congeladora é particularmente eficaz para alimentos que contenham muita água, como produtos frescos, frutas e verduras.

Para além disso, impede a formação de gelo e conserva os produtos em toda a sua forma e substância.



Para serem conservados a vácuo, os produtos descongelados tem de ser cozinhados primeiro.



Os sacos para a cozedura não podem ser conservados na arca congeladora.



## Conservação no frigorífico +3/5 °C

A conservação no frigorífico é indicada quando se preparam pratos que são embalados a vácuo para serem consumidos em pequenas doses e em diferentes momentos.

## Conservação na dispensa +18 °C

A conservação na dispensa é indicada para alimentos que possam perder os seus aromas, como o café, ou que se possam deteriorar devido à humidade presente no meio ambiente, como: sal, açúcar e farinha.

Para além disso, este tipo de conservação evita qualquer contacto com bolores, insetos e pós.



A duração da conservação de um produto a vácuo depende do tipo do produto.

Em geral, a duração do produto a vácuo é 3 - 4 vezes superior a do mesmo produto sem vácuo.

## 3.7 Cozedura a vácuo

A cozedura a vácuo consiste em embalar hermeticamente um produto cru, pré-cozido ou parcialmente cozido num saco próprio e cozinhá-lo mergulhando-o em água ou utilizando um forno a vapor.

A temperatura da água deve ser mantida constante e abaixo do ponto de ebulição.

Uma vez cozido, o produto é extraído do saco para ser finalizado salteando-o numa panela ou grelhando-o.

### Vantagens:

- Manter inalterados os sabores, aromas e sucos e a consistência dos alimentos.
- Resultados perfeitos de cozedura, não obtidos com a cozedura tradicional.
- Marinada perfeita: a entrada de ar faz com que as fibras da carne se abram para permitir a penetração dos aromas da marinada em pouco tempo.
- Redução da evaporação dos líquidos durante a cozedura, o que permite manter o alimento tenro e suculento.
- Regeneração perfeita dos alimentos
- Intensificação dos sabores e cores dos alimentos.
- Resultados uniformes da cozedura.
- Preservação dos princípios nutritivos e das vitaminas.
- Nenhuma adição de gorduras ou óleos.
- Redução da utilização de condimentos (especiarias, sal, etc.).



## Dicas:

- Não deixe o alimento a cozer por muito tempo à temperatura ambiente, pois o saco pode inflar durante o cozimento, perdendo todas as vantagens do vácuo.
- Certifique-se de arrefecer o alimento o mais rapidamente possível usando água ou gelo ou um refrigerador rápido.
- Guarde no frigorífico os produtos a vácuo (cozidos e arrefecidos) a uma temperatura constante e não superior a 3 °C.



Para a cozedura a vácuo são necessários:

- Gaveta de vácuo e sacos resistentes à temperatura de cozedura.
- Banho termostático ou um forno a vapor.

## 3.8 Ciclo Chef

O ciclo Chef alterna ciclos de compressão e descompressão.

Isso permite agilizar operações como a colocação em marinada e a infusão que geralmente exigem muito tempo.

O ciclo Chef é utilizado para:

- Molhos de tomate
- Sumos e coulis de fruta
- Xaropes e concentrados de vinho ou vinagre
- Marinada de carne ou peixe
- Preparação de carne salgada ou carpaccio
- Preparação de verduras em óleo ou em vinagre.
- Preparação de infusões a frio (chás, tisanas).



## Utilização

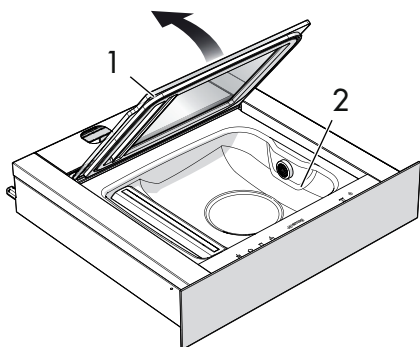
### Utilização:

1. Pegue num saco adequado para as dimensões do alimento.

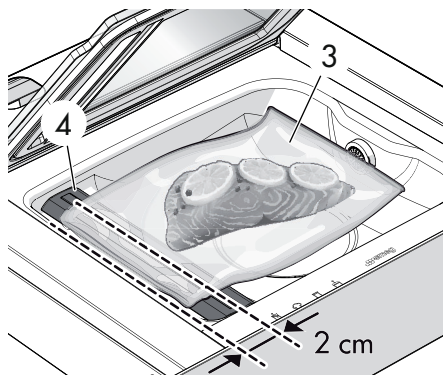
**i**

- Encha o saco até 2/3 com alimentos sólidos, semi-sólidos ou de alta humidade.
- Encha o saco até 1/3 com alimentos líquidos.
- Introduza o produto no saco, inclinando a borda para fora para que o exterior permaneça limpo.

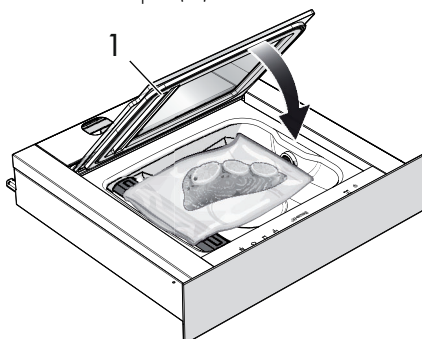
2. Abra a tampa (1) e verifique se a câmara interna (2) está seca.





3. Ajuste o saco (3) na posição centrada na barra de soldadura (4): a aba aberta deve sobressair cerca de 2 cm da barra.




4. Feche a tampa (1).



5. Pressione ligeiramente a tampa.
6. Pressione a tecla ON/OFF  no painel de comandos.
7. Pressione a tecla de seleção do ciclo Chef .







8. Pressione a tecla de seleção do nível de intensidade da selagem no saco .



- Quanto mais intenso for o nível de selagem selecionado, mais longa será a duração da soldadura do saco.
- Utilize o nível 2 ou 3 para a conservação dos alimentos e a cozedura a vácuo.

9. Pressione várias vezes a tecla  para selecionar o nível de intensidade da selagem; consulte “Definição do nível de intensidade do vácuo no saco”.

10. Pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar a operação e em seguida pressione suavemente a tampa de vidro para acionar o vácuo.



- O aparelho está a funcionar normalmente se o saco começar a inflar e formarem-se bolhas nos líquidos.
- A barra de soldadura efetua um ciclo duplo de selagem térmica.


11. Uma vez concluído o ciclo de selagem, abra a tampa e retire o saco.



## Utilização incorreta Perigo de danos pessoais

- Não toque na barra de soldadura e na linha de soldadura imediatamente após a selagem.
- Não permita que as crianças se aproximem da gaveta durante o funcionamento.



O ciclo pode ser interrompido em qualquer momento pressionando a tecla **START/STOP** . No caso de interrupção do ciclo, o saco não é selado.




Inicie um novo ciclo de vácuo apenas quando a câmara interna e a barra de soldadura estiverem limpas e secas. Elimine todo e qualquer resíduo de sujidade.



Utilize os sacos de vácuo apenas uma vez.



## Após a utilização

1. Desligue a gaveta de vácuo pressionando a tecla ON/OFF .
2. Limpe e seque a gaveta como indicado no capítulo "4 Limpeza e manutenção".
3. Feche a tampa de vidro quando a câmara interna estiver completamente seca.
4. Feche a gaveta de vácuo.



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



**Utilização incorreta  
Risco de lesões pessoais e danos  
ao aparelho**

- Desligue o aparelho antes de efetuar a limpeza.
- Aguarde pelo arrefecimento completo da barra de aquecimento antes de efetuar a limpeza.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize água para a limpeza da câmara interna, a fim de evitar danos.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

### 4.2 Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

Feche a tampa de vidro apenas quando a câmara interna estiver perfeitamente seca.

#### Limpeza externa

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verta o produto num pano macio e húmido e limpe as partes em aço, a tampa e o painel de comandos.

Seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

#### Limpeza da câmara interna

1. Aguarde que a barra de soldadura esteja arrefecida.
2. Puxe a barra para cima para a extrair.
3. Limpe com um pano macio humedecido em água quente e um desinfetante neutro.
4. Seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.



## Limpeza e manutenção

### Limpeza da barra de soldadura


1. Aguarde que a barra de soldadura esteja arrefecida.
2. Puxe a barra para cima para a extrair.
3. Limpe com um pano macio humedecido em água quente.
4. Seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.


### Limpeza do adaptador para vácuo externo

1. Limpe com água quente e detergente para louça.
2. Enxague cuidadosamente.
3. Seque cuidadosamente com um pano limpo e recoloque o adaptador.


### 4.3 Ciclo de desumidificação do óleo da bomba

Após vários ciclos de vácuo, uma certa quantidade de humidade pode atingir o óleo da bomba e reduzir significativamente a capacidade da bomba de gerar um alto nível de vácuo, necessário e ideal para uma boa conservação e uma maior duração dos alimentos.

Para eliminar a humidade presente, o aparelho avisa, através do acendimento da lâmpada indicadora , que é necessário iniciar um ciclo de desumidificação.

1. Remova da câmara interna qualquer objeto e líquido residual.
2. Limpe a câmara interna, se necessário.
3. Pressione a tecla **START / STOP** .
4. Aguarde pela conclusão do ciclo de secagem.



- O ciclo demora no máximo 20 minutos.
- Caso o ciclo seja interrompido com a tecla **START/STOP** , será necessário repetir o mesmo.



Se um ciclo de desumidificação não for suficiente, o aparelho exige um outro ciclo e não permite que nenhuma outra função seja ativada até que o sensor detete um nível alto e suficiente de vácuo para uma boa conservação. Entre um ciclo e o seguinte, a máquina exige uma pausa de arrefecimento de uma hora.



## 4.4 O que fazer se...

A gaveta de vácuo não abre:

- O sistema "Push-pull" das guias está obstruído.
- Cabo de alimentação espiralado obstruído.

A gaveta de vácuo não liga:

- Verifique se a ficha foi introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Verifique se a tomada elétrica está a funcionar corretamente.

A gaveta de vácuo não desliga:

- Verifique se não houve falha elétrica. Restabeleça a alimentação elétrica.
- Possível avaria da eletrónica. Contacte o serviço de assistência técnica.

As teclas não reagem:

- A superfície do painel de comandos está suja ou molhada. Limpe e enxugue cuidadosamente a superfície do painel de comandos.

A tampa de vidro não abre:

- Verifique se está em curso algum ciclo. Durante o funcionamento a tampa permanece fechada.
- Interrupção da corrente elétrica: não tente abrir a tampa. Restabeleça a alimentação elétrica e aguarde pela descompressão do tanque.

Presença de demasiado ar no saco selado:

- O saco não está adequado para as dimensões do alimento. Utilize um saco de tamanho adequado.
- O nível de vácuo selecionado é muito baixo.

Repita o ciclo selecionando um nível de vácuo mais alto.

- O produto é líquido.

A presença de bolhas no alimento líquido é perfeitamente normal.

O saco não mantém o vácuo, mesmo que a soldadura esteja correta:

- Presença de massa ou ossos afiados dentro do saco que o podem perfurar.
- Reinicie o ciclo de vácuo utilizando um novo saco e protegendo as partes pontiagudas com material próprio.
- Utilize um recipiente externo.

A barra de soldadura levanta-se, mas não efetua a soldadura:

- Intervenção do dispositivo de proteção da barra de soldadura.

Na parte inferior direita do aparelho estão presentes 2 teclas para o restabelecimento da proteção.

Pressione as 2 teclas.

Se a falha repetir-se, contacte o serviço de assistência técnica.

- Rotura da barra de soldadura.

Contacte o serviço de assistência técnica.



## Limpeza e manutenção

A qualidade da soldadura não é perfeita:

- O nível de selagem selecionado não é próprio para o tipo de saco utilizado. Repita o ciclo selecionando um nível de selagem mais alto.

- Demasiados ciclos de selagem consecutivos.

Aguarde pelo menos 2 minutos entre um ciclo e o seguinte para arrefecer a barra de soldadura.

- O saco ultrapassa as dimensões da barra de soldadura.

Utilize um saco de tamanho adequado.

- A borda do saco não foi posicionada corretamente.

Estenda a borda do saco e coloque-a sem dobras na posição central. O saco deve sobressair cerca de 2 cm da barra de soldadura.

- A borda do saco está suja.

Introduza o produto no saco, inclinando a borda para fora para que o exterior permaneça limpo.

- A barra de soldadura está suja.

Limpe a barra como descrito no parágrafo "Limpeza da barra de soldadura".

- A barra de soldadura ou o perfil de borracha de contrapressão introduzidos na tampa está danificado.

Contacte o serviço de assistência técnica.

- O perfil de borracha de contrapressão da barra de soldadura não é uniforme.


Limpe a borracha da barra de soldadura.

A lâmpada indicadora  pisca:

- Excessiva humidade no interior da bomba.

Acione o ciclo de desumidificação.

Coloque sob vácuo alimentos frios (3°C) já limpos, lavados e enxugados.

A lâmpada indicadora  acende-se e o aparelho emite um sinal acústico durante o ciclo:

- O vácuo não foi acionado ou a tampa não foi fechada.

Para iniciar o ciclo, pressione delicadamente a tampa de vidro para acionar o vácuo.

- Presença de sujidade no vedante da tampa de vidro.

Limpe o vedante e a câmara interna com um pano macio e húmido e seque cuidadosamente.

- Rotura do vedante da tampa de vidro.

Contacte o serviço de assistência técnica.




- A bomba não liga para a intervenção do dispositivo de proteção.

Na parte inferior direita do aparelho estão presentes 2 teclas para o restabelecimento da proteção.


Pressione as 2 teclas.

Se a falha se repetir, contacte o serviço de assistência técnica.





A lâmpada  indicadora pisca e o aparelho não selou o saco após um ciclo de vácuo no saco nível 3 ou a lâmpada indicadora  pisca após um ciclo de vácuo no saco nível 2 ou vácuo em recipientes nível 3 ou a lâmpada indicadora  acende-se:


- O aparelho avisa que o produto introduzido está demasiado quente e/ou que o saco está demasiado cheio. Restabeleça o alarme pressionando uma tecla de seleção do ciclo. Arrefeça o produto até 3°C e/ou reduza a quantidade de produto introduzida no saco e ative um novo ciclo se o ciclo anterior não tiver sido concluído.

A lâmpada indicadora  acende-se e o aparelho emite um sinal acústico:

- A tampa não foi baixada ou não foi pressionada contra o tanque. Feche a tampa, pressione-a ligeiramente e inicie um novo ciclo.
- O adaptador para vácuo não foi ligado corretamente. Ligue corretamente o adaptador e inicie um novo ciclo.
- Grave perda de vácuo. Possível separação de um tubo. Contacte o serviço de assistência técnica.

A lâmpada  indicadora acende-se e a lâmpada indicadora da tecla ON/OFF  pisca:

- Número excessivo de ciclos efetuados com conseqüente sobreaquecimento do óleo na bomba.
- Deixar que a gaveta de vácuo arrefeça durante pelo menos 1 hora.

A lâmpada indicadora  pisca e o aparelho emite um sinal sonoro:

- Falha do sensor de vácuo absoluto. Contacte o serviço de assistência técnica.



Caso do problema não tenha sido resolvido ou para outros tipos de avarias, chame o serviço de assistência local.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.

### Informações gerais

Verifique se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

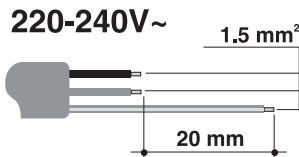
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo de três polos (cabo de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, com referência à secção do condutor interno).

Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.



### Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção unipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

### Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.





## 5.2 Colocação



**Aparelho pesado**  
**Perigo de ferimentos por esmagamento**

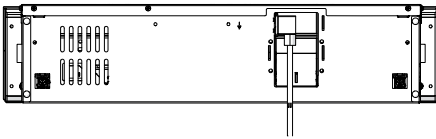
- Utilize luvas de proteção para movimentar o aparelho.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.



**Geração de calor durante o funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Não instale o aparelho numa cavidade fechada por uma portinhola ou num armário.

## Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)



**Utilização incorreta**  
**Risco de lesões pessoais e danos ao aparelho**

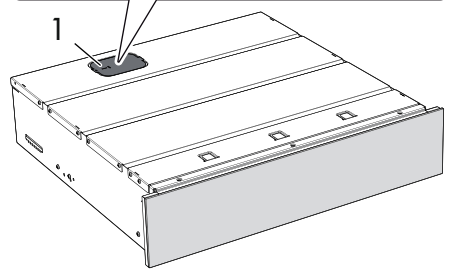
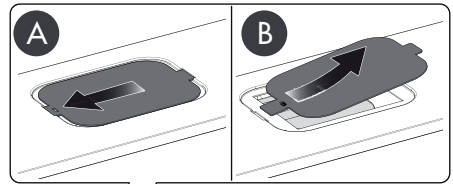
- Não abra a gaveta até que não esteja instalada no móvel.

## 5.3 Montagem da gaveta de vácuo

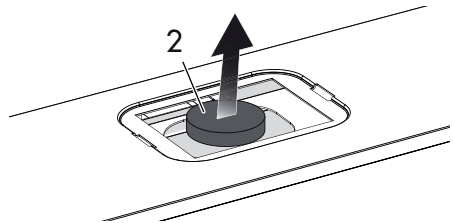


- Encastre a gaveta de forma que a câmara interna esteja visível.
- Certifique-se que há espaço suficiente para extrair totalmente a gaveta de vácuo e abrir a tampa de vidro.

1. Remova a tampa superior (1) seguindo a direção indicada pelas setas.



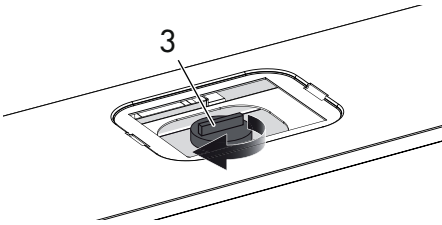
2. Retire a tampa do filtro de óleo (2).



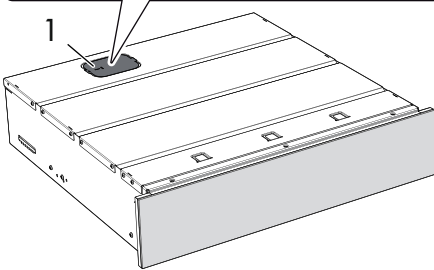
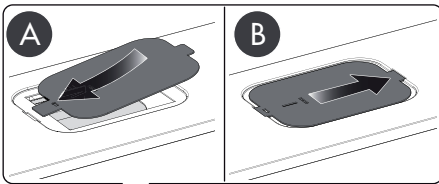


# Instalação

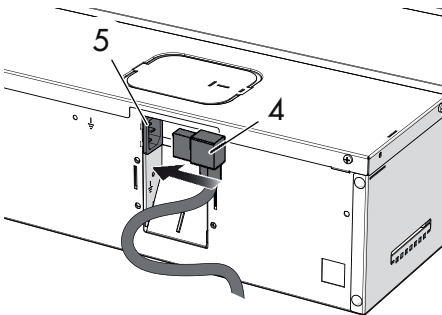
3. Aperte o filtro (3) na bomba.



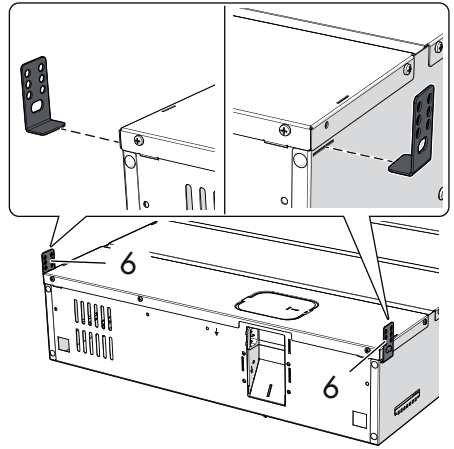
4. Monte a tampa superior (1) seguindo a direção indicada pelas setas.



5. Introduza a ficha (4) na tomada (5) por detrás do box para o encaixe.



6. Introduza os suportes de fixação (6).



7. Levante a gaveta e introduza-a no móvel apoiando-a sobre o plano do móvel.



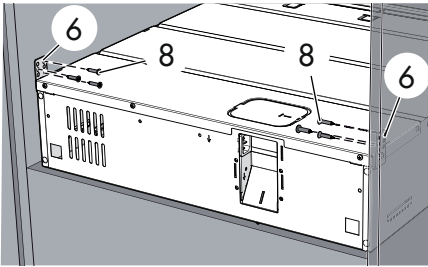
O plano do móvel deve estar limpo e ser regular, para garantir um funcionamento perfeito da gaveta.



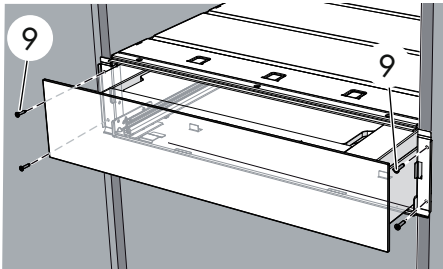
Caso a gaveta seja desinstalada e movimentada, remova o filtro da bomba e introduza o tampão.



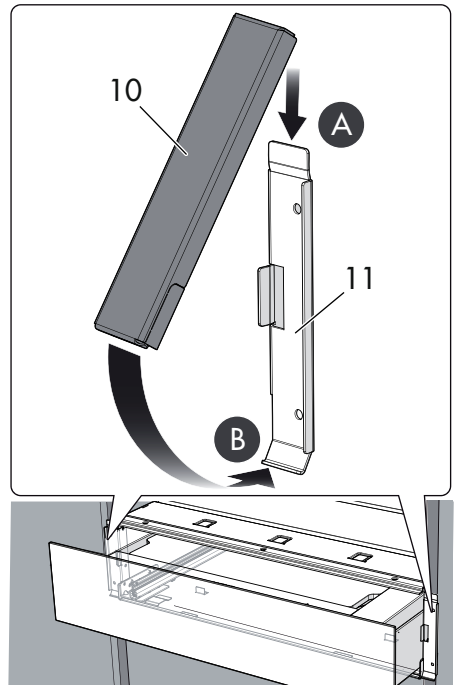
8. Instale os suportes de fixação (6) nas paredes laterais do móvel utilizando os parafusos (8) fornecidos.



9. Passe o cabo de alimentação junto à tomada de parede.  
10. Fixe a parte frontal da gaveta ao móvel com os parafusos (9) fornecidos.



11. Aplique as placas de fecho (10) nos suportes de fixação (11).



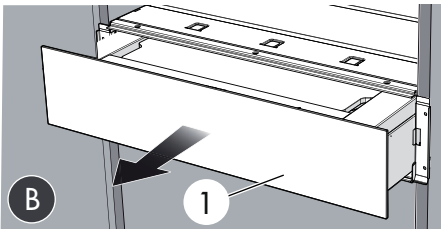
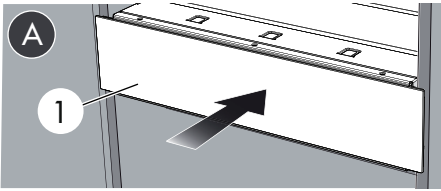
12. Alinhe corretamente a gaveta.



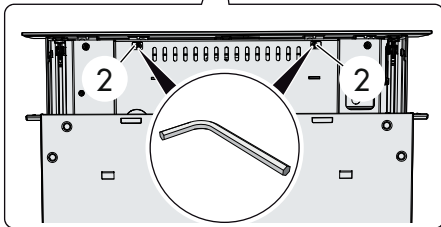
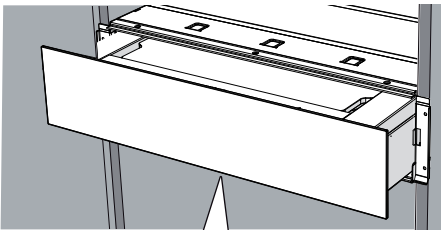
# Instalação

## Ajuste do painel frontal

1. Extraia a gaveta (1) pressionando delicadamente a parte frontal.



2. Desaperte os 2 parafusos de ajuste (2) à direita e à esquerda na parte inferior do painel frontal com uma chave Allen.



### Utilização incorreta Perigo de lesões

- Não desaperte completamente os parafusos de ajuste: o painel frontal não está fixado no invólucro com parafusos e pode cair.

3. Corrija o ajuste movendo o painel frontal da gaveta ligeiramente para cima ou para baixo.
4. Aperte os parafusos de ajuste.
5. Introduza a gaveta empurrando-a para dentro.



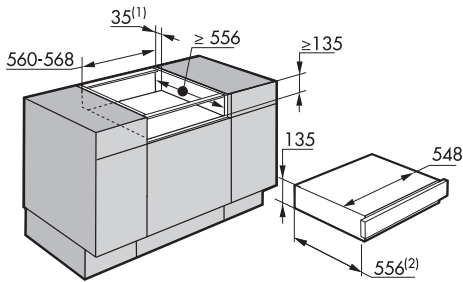
Na primeira ligação da gaveta após uma interrupção da corrente elétrica, as teclas e as lâmpadas indicadoras acendem-se por 10 segundos.

Trata-se de um teste de ligação inicial do aparelho.

Logo que as lâmpadas indicadoras se apagarem, pode-se iniciar o aparelho.



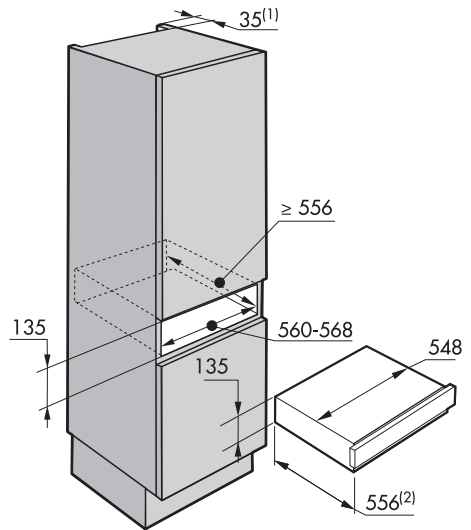
## Encastre sob bancadas (mm)



Certifique-se de que a parte traseira/inferior do móvel dispõe de uma abertura de cerca de 35 ou 60 mm.

- 1 Abertura de ventilação
- 2 Medida do encastre com ficha elétrica: comprimento do cabo (2 metros)

## Encastre em coluna (mm)



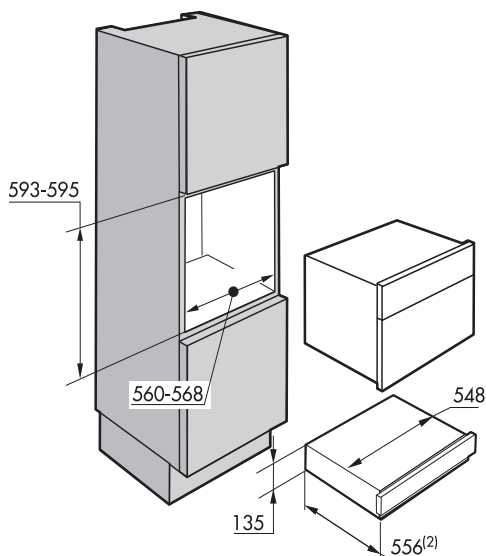
Certifique-se de que a parte superior/traseira do móvel possui uma abertura de cerca de 35 ou 40 mm de profundidade.

- 1 Abertura de ventilação
- 2 Medida do encastre com ficha elétrica: comprimento do cabo (2 metros)



# Instalação

Encastre em coluna com cavidade de altura de 600 mm em combinação com um forno



1 Abertura de ventilação

2 Medida do encastre com ficha elétrica:  
comprimento do cabo (2 metros)



Para a montagem do eletrodoméstico que pode ser combinado com a gaveta, consulte as informações apresentadas no respetivo manual de utilização e montagem.

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