

# Cajón de sellado al vacío

GV451720



Se puede encontrar información y explicaciones adicionales en línea. Escanear el código QR en la página de título.



# Tabla de contenidos

<b>1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> .....	<b>3</b>	<b>12 Solución de problemas</b> .....	<b>12</b>
1.1 Definiciones de seguridad .....	3	12.1 Averías en el funcionamiento .....	12
1.2 Uso seguro .....	3	12.2 Indicaciones en la pantalla de visualización ....	13
1.3 Seguridad infantil .....	3	<b>13 Funcionamiento</b> .....	<b>13</b>
1.4 Instalación y mantenimiento correctos .....	4	13.1 Sellado para cocción al vacío .....	13
1.5 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California .....	4	13.2 Cierre de botellas de vidrio al vacío .....	14
<b>2 Prevención de daños materiales</b> .....	<b>5</b>	13.3 Condimentación y marinado rápidos .....	14
<b>3 Protección del medio ambiente y ahorro</b> .....	<b>5</b>	13.4 Almacenamiento y transporte de alimentos ....	14
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje .....	5	13.5 Ajustes recomendados .....	15
<b>4 Antes del primer uso</b> .....	<b>5</b>	<b>14 Eliminación</b> .....	<b>15</b>
4.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez .....	5	14.1 Eliminación de los aparatos usados .....	15
<b>5 Familiarizándose con el aparato</b> .....	<b>5</b>	<b>15 Servicio de atención al cliente</b> .....	<b>16</b>
5.1 Función .....	5	15.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD) .....	16
5.2 Aparato .....	6	15.2 Ubicación de la placa de características del aparato .....	16
5.3 Elementos de control .....	6	<b>16 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO</b> .....	<b>16</b>
5.4 Niveles de vacío .....	6	16.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica .....	16
<b>6 Accesorios</b> .....	<b>7</b>	16.2 Plazo de vigencia de la garantía .....	16
6.1 Accesorios adicionales .....	7	16.3 Reparación/Reemplazo como único recurso .....	17
<b>7 Manejo básico</b> .....	<b>7</b>	16.4 Producto fuera de garantía .....	17
7.1 Apertura del aparato .....	7	16.5 Exclusiones de la garantía .....	17
7.2 Cierre del aparato .....	7	16.6 Obtener el servicio técnico de la garantía .....	18
7.3 Encender el aparato .....	7	16.7 Información del Producto .....	18
7.4 Apagar el aparato .....	7		
<b>8 Sellado al vacío en bolsa</b> .....	<b>7</b>		
8.1 Bolsas de vacío apropiadas .....	7		
8.2 Llenado de la bolsa .....	8		
8.3 Sellado al vacío en bolsa .....	8		
8.4 Termosellado rápido .....	9		
8.5 Cancelación del proceso de vacío en una bolsa .....	9		
<b>9 Sellado al vacío en recipiente</b> .....	<b>9</b>		
9.1 Recipientes de vacío apropiados .....	9		
9.2 Sellado al vacío en recipiente .....	10		
9.3 Cancelación del proceso de vacío en un recipiente .....	10		
<b>10 Secado (Drying)</b> .....	<b>10</b>		
10.1 Inicio del secado .....	10		
<b>11 Limpieza y cuidados</b> .....	<b>11</b>		
11.1 Productos de limpieza .....	11		
11.2 Limpiar el aparato .....	11		
11.3 Limpiar el frente y la tapa de vidrio .....	11		
11.4 Limpieza del compartimiento de sellado al vacío de acero inoxidable .....	11		
11.5 Cómo limpiar el panel de control de plástico .....	11		
11.6 Limpieza de la barra de termosellado .....	11		
11.7 Limpiar los accesorios .....	11		



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso del aparato. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales al utilizar el aparato, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las siguientes instrucciones de seguridad.

### 1.1 Definiciones de seguridad

Aquí puede encontrar explicaciones de las palabras de señal de seguridad utilizadas en este manual.

#### **ADVERTENCIA**

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

#### **PRECAUCIÓN**

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

#### **AVISO**

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

**Nota:** Esto alerta sobre información importante.

### 1.2 Uso seguro

#### **ADVERTENCIA;**

Este aparato nuevo ha sido diseñado para ofrecer un uso seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado.

- ▶ Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de quemaduras, descarga eléctrica, incendios y lesiones personales.
- ▶ Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está aprobado para su uso en exteriores. Véase la declaración de garantía limitada del producto. En caso de duda, contactar con el fabricante.

Examinar el aparato después de desembalarlo. En el caso de que se hayan producido daños en el transporte, no enchufarlo.

#### **ADVERTENCIA;**

El uso de este aparato para fines distintos de los previstos podría causar incendios o lesiones personales.

- ▶ Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.
- ▶ Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

#### **ADVERTENCIA;**

La barra de termosellado del compartimento de sellado al vacío se calienta mucho si el aparato se utiliza frecuentemente y los tiempos de termosellado son largos.

- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
- ▶ Mantener a los niños alejados del aparato.

#### **ADVERTENCIA;**

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

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

Para evitar el riesgo de lesiones por el aislamiento dañado del cable de alimentación, tenga en cuenta lo siguiente.

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

#### **ADVERTENCIA;**

La barra de termosellado del compartimento de sellado al vacío se calienta mucho. Los vapores inflamables pueden encenderse.

- ▶ No envasar al vacío ningún líquido inflamable en la bolsa de vacío.
- ▶ No almacenar ningún material combustible u objeto inflamable dentro del aparato.

#### **ADVERTENCIA;**

Hasta las grietas más pequeñas de la tapa de vidrio pueden provocar su explosión al hacer el vacío.

- ▶ Desconectar el aparato de la red eléctrica o desconectar el fusible en la caja de fusibles.
  - ▶ Llamar al Servicio de atención al cliente
- Cualquier uso indebido del cajón de envasado al vacío podría provocar lesiones.
- ▶ No insertar en cavidades corporales ningún tubo conectado al aparato.
  - ▶ No envasar al vacío animales vivos.

#### **ADVERTENCIA;**

Durante el proceso de vacío, el compartimento de envasado al vacío y la tapa de vidrio se deforman por la elevada presión negativa. La capa protectora del cristal podría resultar dañada y la tapa podría romperse.

- ▶ Los tarros con tapa de rosca, otros recipientes rígidos y los alimentos indeformables que se sellan al vacío en el compartimento cuando la tapa está cerrada no deben entrar en contacto con esta tapa.
- ▶ Los recipientes rígidos y los alimentos no deformables no deben sobresalir más de una altura máxima de 3¼" (80 mm).

### 1.3 Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

### ADVERTENCIA;

No permitir que los niños usen este aparato a menos que sean supervisados de cerca por un adulto.

- ▶ Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. No se les debe permitir nunca jugar en sus inmediaciones, independientemente de que el aparato esté o no en uso.

No se debe permitir que nadie se suba, se pare, se recline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento.

- ▶ Esto podría dañar el electrodoméstico y la unidad podría caerse, lo que podría causar lesiones graves.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### PRECAUCIÓN;

No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en el aparato, en los gabinetes situados por encima de un aparato o en la parte trasera de un aparato.

Si un niño trepa por un aparato para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.

No dejar a los niños sin supervisión.

- ▶ No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso.
- ▶ Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.

### ADVERTENCIA;

Para evitar riesgo de sofocación:

- ▶ No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.

## 1.4 Instalación y mantenimiento correctos

### ADVERTENCIA;

En caso de funcionamiento erróneo, podría ser necesario desconectar el suministro eléctrico.

- ▶ Hay que solicitar al instalador que le muestre la ubicación del breaker del circuito o del fusible.

Marcarla para recordarla más fácilmente.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.

Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.

- ▶ Este aparato debe ser correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.
- ▶ Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
- ▶ Para más detalles, consultar las instrucciones de instalación.

Mantenimiento por parte del usuario: No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.

- ▶ Cualquier otra tarea de mantenimiento debe de ser efectuada por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.

### ADVERTENCIA;

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

- ▶ No utilizar este aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido daños; ponerse en contacto con un profesional autorizado.

## 1.5 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

### ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

#### ⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## 2 Prevención de daños materiales

### AVISO

Los daños en el aparato pueden afectar notablemente a la seguridad.

- ▶ Antes de cada uso, comprobar si hay daños en el aparato.
- ▶ Comprobar que la tapa de vidrio esté intacta.
- ▶ No usar nunca un aparato dañado.
- ▶ Llamar al Servicio de atención al cliente

Si se utiliza el aparato de forma descuidada, podrían producirse daños en él.

- ▶ Abrir y cerrar la tapa lentamente.
- ▶ No colocar objetos sobre la tapa de vidrio.
- ▶ No utilizar el aparato como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.
- ▶ No dejar caer objetos sobre la tapa de vidrio.
- ▶ Sacar el cajón por completo cuando se utilice.
- ▶ Cerrar el cajón por completo después de su uso.

Los objetos extraños en el compartimento de sellado al vacío pueden dañar el aparato.

- ▶ Antes de cerrar la tapa de vidrio, asegurarse de que no haya residuos en el compartimento de sellado al vacío.

Si la junta está dañada o mal colocada, se imposibilita el funcionamiento del aparato y este puede sufrir daños.

- ▶ Comprobar que la junta esté bien colocada en la tapa de vidrio.
- ▶ La superficie de contacto de la junta debe estar limpia y sin residuos.
- ▶ No dañar la junta con objetos puntiagudos o afilados.

- ▶ No utilizar nunca un aparato con una junta defectuosa.

- ▶ Si una junta está defectuosa, contactar con el servicio al cliente.

El uso de herramientas para abrir la tapa de vidrio daña el aparato.

- ▶ Si se produce un corte de suministro eléctrico durante el proceso de vacío, esperar a que el suministro se restablezca. El vacío se conserva en el compartimento de sellado al vacío. Reiniciar el proceso de vacío.

El vapor que se escapa al hervir a temperaturas elevadas puede provocar averías.

- ▶ Usar únicamente bolsas adecuadas para preparar alimentos al vacío.
- ▶ No utilizar envases comerciales que ya se hayan abierto.
- ▶ Procesar los alimentos que se vayan a sellar al vacío a una temperatura de salida de 33-46 °F (1-8 °C).
- ▶ No sellar líquidos al vacío en la bolsa de vacío en el nivel más alto; Recomendación: utilizar el nivel de vacío 2.
- ▶ Termosellar la bolsa si se detecta un burbujeo intenso.

La humedad puede deteriorar el aparato.

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

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

## 4 Antes del primer uso

Prepare el aparato para el uso.

### 4.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

**Nota:** Cuando se conecta el conector de red, suena una señal acústica. Se encienden los indicadores de forma secuencial.

**Requisito:** No hay objetos en el aparato.

1. Presionar el panel frontal del aparato.
- ✓ El aparato se abre y se puede extraer completamente por los lados o por la parte inferior del panel frontal.
2. Retirar la plataforma de vacío elevada.
3. Limpiar el aparato con un trapo húmedo y un agente de limpieza neutral, como jabón para trastes y agua.

## 5 Familiarizándose con el aparato

### 5.1 Función

Durante el proceso de vacío, se expulsa el aire del compartimento de sellado al vacío y de la bolsa.

Como resultado, el compartimento se encuentra en intensas condiciones de vacío. Entre más alto sea el nivel de vacío, menos aire se conserva en el

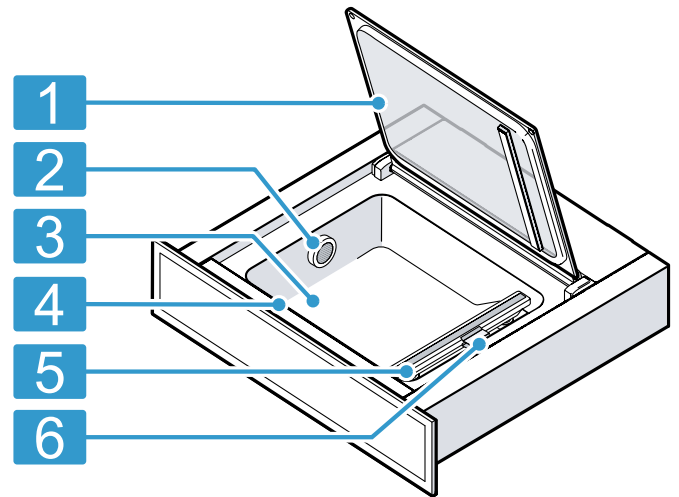
compartimento y en la bolsa y, por lo tanto, mayor es la diferencia de presión con respecto al entorno.

Una vez alcanzado el nivel de vacío seleccionado, se presiona la barra de termosellado contra la barra de silicón de la tapa de vidrio. Al hacerlo, se termosella la bolsa.

Tras un breve período de enfriamiento, el aire vuelve a fluir en el compartimento, lo que genera un ruido intenso. Durante este proceso, la bolsa se contrae súbitamente y encierra los alimentos. En ese momento, se abre la tapa de vidrio del cajón.

## 5.2 Aparato

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



1	Tapa de vidrio
2	Salida de aire
3	Compartimento de sellado al vacío
4	Panel de control
5	Barra de termosellado
6	Pinza de bolsa

## 5.3 Elementos de control

A través del panel de control se ajustan todas las funciones de su aparato y se obtiene información sobre el estado de funcionamiento.



Símbolo	Significado	Explicación
	Encender Apagar	Encender el aparato Apagar el aparato
	Nivel de vacío	Selección del nivel de vacío
	Tiempo de termosellado	Selección del tiempo de termosellado Termosellar pronto la bolsa de vacío
	Inicio	Iniciar el proceso de vacío.
	Parada	Cancelar el proceso de vacío.
	Secado	Secar la bomba
	Nota	Consultar la tabla de averías

## 5.4 Niveles de vacío

Los niveles de vacío del 1 al 3 permiten obtener diferentes grados de vacío.

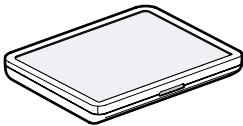




Al sellar al vacío en el recipiente, los grados de vacío son más bajos y, por lo tanto, se adaptan mejor al alimento específico. Cuando se fija el adaptador de

vacío exterior, el aparato detecta automáticamente qué modo se ha activado.

Niveles de vacío	1	2	3
Panel indicador	●	●●	●●●
Sellado al vacío en bolsa	80 %	95 %	99 %
Sellado al vacío de botellas y recipientes	50 %	75 %	90 %

## 6 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

Accesorios	Propiedad	Uso
Plataforma de vacío elevada		Superficie para alimentos planos que se sella al vacío en el compartimento.
Adaptador de vacío exterior		Sellado al vacío de botellas o recipientes.
Tapones para botellas de vacío		Sellado al vacío y cierre de botellas.
Adaptador para tapones de botellas		Conectar los tapones para botellas de vacío al tubo de vacío.
Tubo de vacío		Conectar el adaptador de vacío exterior al recipiente de sellado al vacío o al adaptador para tapones de botellas.
Bolsas de vacío	7.1" x 11" (180 x 280 mm) - 50 uds. 9.5" x 13.8" (240 x 350 mm) - 50 uds.	

### 6.1 Accesorios adicionales

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

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

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

Otros accesorios	Número de pedido del servicio al cliente
Bolsa de vacío de 7.1" x 11" (180 x 280 mm) (100 unidades)	00578813
Bolsa de vacío de 9.5" x 13.8" (240 x 350 mm) (100 unidades)	00578814

## 7 Manejo básico

### 7.1 Apertura del aparato

- ▶ Presionar el panel frontal del aparato.
- ✓ El aparato se abre y se puede extraer completamente por los lados o por la parte inferior del panel frontal.

### 7.2 Cierre del aparato


- ▶ Empujar el aparato hacia adentro.

### 7.3 Encender el aparato

- ▶ Presionar .

### 7.4 Apagar el aparato

Si no interviene en el aparato durante 10 minutos, este se apaga automáticamente.

- ▶ Presionar .

## 8 Sellado al vacío en bolsa

Los alimentos sellados al vacío en bolsa tienen un mayor período de conservación. Se pueden marinar o preparar sous-vide (al vacío).

### 8.1 Bolsas de vacío apropiadas

Utilizar bolsas de vacío apropiadas para obtener un resultado óptimo.

Utilizar las bolsas de vacío originales incluidas con el aparato, que se pueden encargar como accesorios.

- Estas bolsas son aptas para un rango de temperatura de -40 °F a 212 °F (-40 °C a 100 °C).
- El tiempo óptimo de termosellado para estas bolsas es el nivel 2.
- Estas bolsas son aptas para su uso en microondas. Perforar las bolsas antes de calentarlas en el microondas.

Usar únicamente bolsas adecuadas para preparar alimentos al vacío.

Los productos comercialmente disponibles son distintos en términos de calidad de los alimentos, resistencia a la temperatura, material y superficie. El tiempo de sellado de la bolsa de vacío depende del material con el que esté hecha.

- Bolsa fina: nivel de termosellado 1
- Bolsa de material más grueso: nivel de termosellado 2 o superior

Utilizar bolsas con una anchura máxima de 240 mm.

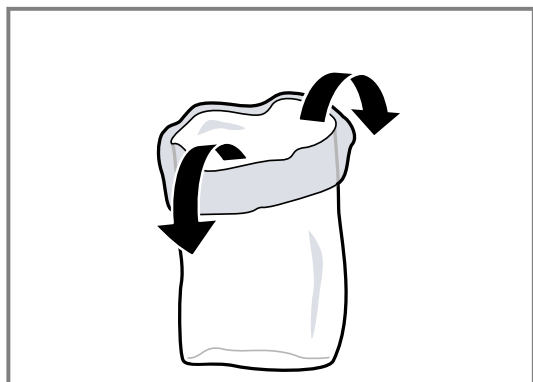
El largo de la barra de termosellado limita el tamaño de la bolsa de vacío que se puede utilizar.

## 8.2 Llenado de la bolsa

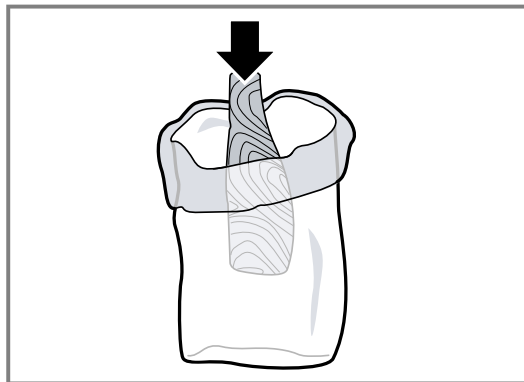
### Requisitos

- El borde de la bolsa está limpio y seco.
- No hay restos de comida alrededor del borde de la bolsa, en la zona que rodea la costura.

1. Doblar unos 3 cm del borde de la bolsa hacia fuera.



2. Si es posible, colocar los alimentos en la bolsa de vacío unos junto a otros.



3. Doblar el borde de la parte trasera de la bolsa.



**Consejo:** Para asegurarse de efectuar el seguimiento de las bolsas y los alimentos al vacío que contienen, anotar en las bolsas la fecha del sellado y sus contenidos.

## 8.3 Sellado al vacío en bolsa

### ⚠ ADVERTENCIA;

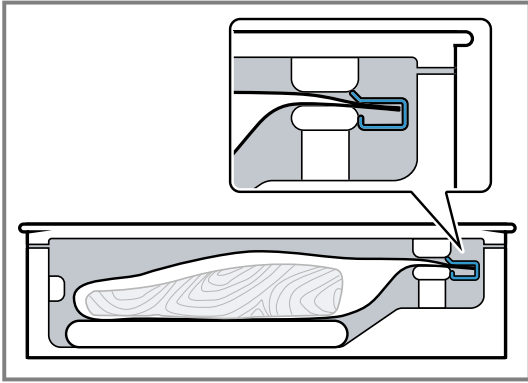
La barra de termosellado del compartimento de sellado al vacío se calienta mucho si el aparato se utiliza frecuentemente y los tiempos de termosellado son largos.

- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
- ▶ Mantener a los niños alejados del aparato.

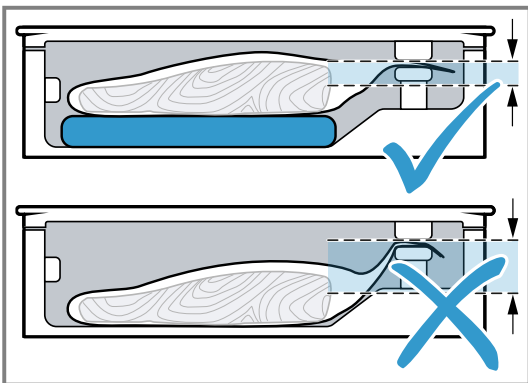
**Requisito:** Lo ideal es que la temperatura inicial de los alimentos sea de entre 1 y 8 °C.

1. Abrir la tapa de vidrio.
2. Colocar la bolsa de vacío en el compartimento y fijarla con la pinza.
3. Asegurarse de que la salida de aire no esté cubierta para que la bomba pueda extraer el aire del compartimento.
4. Asegurarse de que la bolsa esté centrada y de que los bordes permanezcan planos el uno sobre el otro en la barra de termosellado. Para asegurarse de que

la costura de termosellado se cierra perfectamente, asegurar la bolsa con la pinza.



5. Utilizar la plataforma de vacío elevada para que la bolsa no se deslice.



6. Presionar  $\uparrow$  para seleccionar el nivel de vacío.  
 7. Presionar  $\square$  para seleccionar el tiempo de termosellado.  
 8. Cerrar firmemente la tapa de vidrio y mantenerla en posición durante unos segundos.  
 9. Presionar  $\blacktriangleright$  para el proceso de vacío.  
 ✓ Comienza el proceso de vacío. Los indicadores de nivel de vacío parpadean de forma secuencial en color naranja hasta que se alcanza el valor seleccionado.  
 ✓ Comienza el proceso de termosellado. Los indicadores de nivel de vacío parpadean de forma secuencial en color naranja hasta que se alcanza el nivel seleccionado.  
 ✓ El proceso de vacío puede tardar hasta 1 minuto.  
 ✓ Al finalizar el proceso, el compartimento se ventila. Suena una señal acústica.  
 10. Una vez finalizado el proceso de vacío, abrir la tapa de vidrio.

11. Retirar la bolsa de vacío termosellada del compartimento.  
 12. Finalizado el cierre, comprobar el termosellado de la bolsa.  
 ▶ Jalar suavemente la costura;  
 ▶ si no se mantiene cerrada, seleccionar un nivel de termosellado más alto.  
 ▶ Si la costura está deformada, seleccionar un nivel de termosellado o dejar que se enfríe el aparato.

**Nota:** Si se cierran al vacío varias bolsas de alimentos sucesivamente, la barra de termosellado se calienta progresivamente, lo que podría deteriorar la calidad de la costura de termosellado. Tras múltiples procesos de vacío, seleccionar un tiempo de termosellado más corto; alternativamente, dejar que el aparato se enfríe unos 2 minutos entre cada proceso.

## 8.4 Termosellado rápido

Utilizar esta función solo si se desea envasar alimentos delicados herméticamente en una bolsa, sin que los contenidos queden apretados contra esta. Asimismo, utilizar la función si los líquidos de una bolsa burbujan.

1. Para detener el proceso de vacío y termosellar prematuramente la bolsa, presionar  $\square$ .  
 ✓ El aparato muestra el nivel de vacío hasta que este se alcanza.  
 ✓ Al finalizar el proceso, el compartimento se ventila.  
 ✓ Suena una señal acústica.
2. Abrir la tapa de vidrio.
3. Retirar la bolsa de vacío termosellada del compartimento.

**Nota:** Para termosellar la bolsa, el aparato requiere un grado específico de vacío.

Si se presiona  $\square$  primero, el aparato saca el aire del compartimento hasta que se alcanza dicho grado. En ese momento, se termosella la bolsa.

## 8.5 Cancelación del proceso de vacío en una bolsa

1. Para cancelar el proceso de vacío prematuramente, presionar  $\blacksquare$ .  
 ✓ El aparato muestra el nivel de vacío hasta que este se alcanza.  
 ✓ La bolsa no se termosella.  
 ✓ La tapa se abre ligeramente y se ventila el compartimento.  
 ✓ Suena una señal acústica.
2. Retirar la bolsa de vacío del compartimento.

# 9 Sellado al vacío en recipiente

Los alimentos sellados al vacío en recipiente tienen un mayor período de conservación.

## 9.1 Recipientes de vacío apropiados

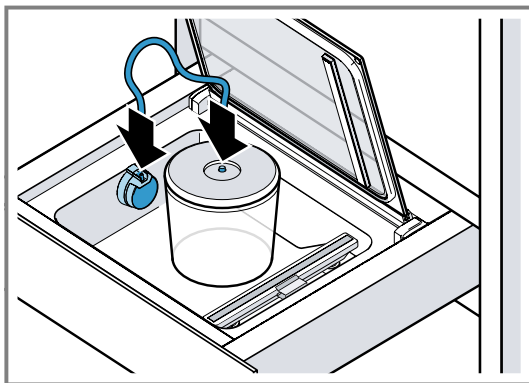
Utilizar recipientes de vacío apropiados para obtener un resultado óptimo.

Usar únicamente recipientes adecuados para preparar alimentos al vacío.	Los productos comercialmente disponibles son distintos en términos de calidad de los alimentos y materiales.
El tubo de vacío fijado al aparato tiene un diámetro interno de 3 mm.	Podría requerirse un adaptador para que el tubo encaje en algunos recipientes. Estos adaptadores se suelen incluir con los recipientes de vacío.

## 9.2 Sellado al vacío en recipiente

Sellar alimentos al vacío en un recipiente de vacío apropiado para conservarlos durante más tiempo.

1. Abrir la tapa de vidrio.
2. Conectar el adaptador de vacío a la salida de aire.
3. Asegurar el tubo al adaptador de vacío y al recipiente de vacío.



4. Presionar para seleccionar el nivel de vacío.
  5. Presionar para el proceso de vacío.
- ✓ Comienza el proceso de vacío. Los indicadores de nivel de vacío parpadean de forma secuencial en color naranja hasta que se alcanza el valor seleccionado.
  - ✓ El proceso de vacío puede tardar hasta 1 minuto.
  - ✓ Se ilumina el nivel de vacío y suena una señal acústica.
6. Desenganchar el tubo del adaptador de recipiente y el adaptador de vacío exterior.

**Nota:** Cancelar el proceso de vacío si se forman burbujas de gran tamaño. → *Página 9*

## 9.3 Cancelación del proceso de vacío en un recipiente

1. Para cancelar el proceso de vacío prematuramente, presionar .
- ✓ El aparato muestra el nivel de vacío hasta que este se alcanza.
2. Desenganchar el tubo del adaptador de recipiente y el adaptador de vacío exterior.

# 10 Secado (Drying)

Al sellar alimentos al vacío, una ínfima cantidad de agua penetra en el sistema de la bomba de vacío.

Esto ocurre, sobre todo, cuando se sellan al vacío líquidos o alimentos con mucha humedad. Por este motivo, el aparato incluye una función de secado que elimina el líquido que se acumula en la bomba.

Al cabo de un determinado tiempo de funcionamiento, el aparato solicita que se ejecute un ciclo de secado.

- Si se enciende en blanco el símbolo , es recomendable ejecutar un ciclo de secado. Sin embargo, en este momento, el aparato se puede seguir utilizando de la manera habitual.
- Si se enciende en rojo el símbolo , se debe ejecutar un ciclo de secado. En este caso, el aparato bloquea la función de vacío.

**Nota:** Recomendamos la ejecución del ciclo de secado antes de que el aparato bloquee la función de vacío.

## 10.1 Inicio del secado

**Nota:** Se puede cerrar el aparato durante el secado.

**Requisito:** se enciende en blanco o rojo.

1. Asegurarse de que no haya objetos ni restos líquidos en el compartimento de sellado al vacío.
  - ▶ Si es necesario, limpiar el compartimento de sellado al vacío.
2. Cerrar firmemente la tapa de vidrio y mantenerla en posición.
3. Presionar .
  - Presionar para interrumpir el ciclo de secado. continúa encendido en blanco o rojo. Reiniciar el ciclo de secado cuando se vuelva a encender el aparato.
  - ✓ El ciclo de secado se inicia y tarda unos 20 minutos.
  - ✓ Durante el proceso, parpadea en naranja.
  - ✓ Al finalizar el proceso, el compartimento de vacío se ventila y suenan tres señales acústicas breves.
  - ✓ En ese momento se puede abrir la tapa de vidrio.
  - ✓ Si ya no está encendido, significa que el aparato se ha enfriado y está listo para su uso.
  - ✓ Si, al finalizar el ciclo de secado, suena una señal acústica larga y se encienden y , significa que todavía hay restos de humedad en el sistema de bombeo. Volver a ejecutar el ciclo de secado cuando el aparato se enfríe.
  - ✓ Si continúa encendido en blanco o rojo, volver a ejecutar el ciclo de secado.

4. Antes de reiniciar el aparato después de ejecutar un ciclo de secado, dejar que se enfríe.

## 11 Limpieza y cuidados

**Nota:** La declaración de garantía limitada del producto cubre los defectos de materiales y mano de obra. La limpieza y el mantenimiento no están cubiertos por la garantía y se aplicará un recargo. Para más información, véase la declaración de garantía limitada del producto.

### 11.1 Productos de limpieza

Puede adquirir productos de limpieza adecuados en el servicio postventa o en la tienda en línea.

#### AVISO

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

- ▶ No utilizar agentes agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido de alcohol.
- ▶ No utilizar estropajos ni esponjas de fibra dura.
- ▶ Utilizar únicamente limpiadores y espátulas para cristal o productos para el cuidado de acero inoxidable si así lo recomiendan las instrucciones de limpieza de la parte correspondiente.
- ▶ Lavar meticulosamente las esponjas y los trapos antes de usarlos.

### 11.2 Limpiar el aparato

#### ⚠ ADVERTENCIA;

La barra de termosellado del compartimento de sellado al vacío se calienta mucho si el aparato se utiliza frecuentemente y los tiempos de termosellado son largos.

- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
- ▶ Mantener a los niños alejados del aparato.

#### ⚠ ADVERTENCIA;

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

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

#### Requisitos

- El aparato está apagado.
  - Asegurarse de que la barra de termosellado del compartimento de sellado se haya enfriado.
1. Limpiar el aparato con un trapo húmedo y un producto de limpieza neutral, como agua enjabonada.  
Durante la limpieza, asegurarse de que no penetre agua ni ningún otro líquido en el compartimento de

sellado al vacío o, especialmente, en la salida de aire de la bomba de vacío.

No salpicar de agua el interior ni el exterior del aparato.

2. Dejar que se sequen por completo el aparato y los accesorios una vez limpios.

### 11.3 Limpiar el frente y la tapa de vidrio

- ▶ Limpiar el frente y la tapa de vidrio con limpiacristales y un trapo suave.

No utilizar raspadores para vidrio ni esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.

### 11.4 Limpieza del compartimento de sellado al vacío de acero inoxidable

1. Retirar siempre las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina de forma inmediata. Pueden corroerse las superficies por debajo de estas manchas.
2. Limpiar con agua y jabón para trastes.
3. Secar con un paño suave.

### 11.5 Cómo limpiar el panel de control de plástico

- ▶ Limpiar el panel de control con un trapo suave.  
No utilizar raspadores para vidrio ni esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.

### 11.6 Limpieza de la barra de termosellado

#### AVISO

Limpiar la barra en el lavavajillas puede dañarla.

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

1. Retirar los restos de plástico de la barra de termosellado.
2. No utilizar nunca agentes de limpieza abrasivos para limpiar la barra de termosellado.
3. Secar con un paño suave.

### 11.7 Limpiar los accesorios

#### AVISO

Limpiar la barra en el lavavajillas puede dañarla.

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

1. Limpiar las superficies de acero inoxidable con una esponja y un paño con agua jabonosa caliente en la dirección del acabado.
2. Secar con un paño suave.

## 12 Solución de problemas


Usted mismo puede solucionar los errores menores de su aparato. Lea la información acerca de cómo solucionar los errores antes de contactar con Atención al Cliente. Así podrá evitar visitas de reparación innecesarias.

### ADVERTENCIA;

Para evitar riesgos de lesiones derivadas de reparaciones inadecuadas, se recomienda seguir las siguientes indicaciones.

- ▶ Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.
- ▶ Si el cable de conexión de red o el cable de conexión de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por un cable especial de conexión de red o por un cable especial de conexión para este aparato que puede obtenerse a través del fabricante o de su servicio de atención al cliente.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por personal cualificado.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

### 12.1 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El fusible de la caja de fusibles se ha disparado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
Se funde el fusible del tablero de conexiones.	El fusible de la caja de fusibles se ha disparado. ▶ Ponerse en contacto con el . → "Servicio de atención al cliente", Página 16
El panel frontal no está alineado.	El panel frontal no se ha alineado durante la instalación. ▶ Ajustar el panel frontal.
El proceso de vacío no se inicia. No aparece la indicación ▶ aunque está cerrada la tapa.	Falta el interruptor de contacto de puerta en la tapa de vidrio o el aparato no lo detecta. ▶ Ponerse en contacto con el . → "Servicio de atención al cliente", Página 16
Si se intenta hacer funcionar el aparato varias veces sucesivas, el proceso de vacío parece funcionar con normalidad pero la bolsa no se termosella.	Se ha disparado el interruptor de protección térmica del transformador de termosellado. 1. Dejar que se enfríe el aparato durante al menos 10 minutos. 2. Dejar que se enfríe el aparato durante al menos 2 minutos entre cada operación de vacío. 3. Reiniciar el proceso de vacío.
La bolsa está defectuosa, lo que significa que no queda vacío en la bolsa de vacío.	Las partes puntiagudas de los alimentos, como los huesos, pueden perforar la bolsa. 1. Comprobar si la bolsa presenta daños. 2. Si la bolsa está dañada, utilizar otra. 3. Colocar los alimentos con partes puntiagudas que se quieran sellar al vacío de manera que la bolsa no resulte dañada.
La costura de termosellado está defectuosa, lo que significa que no queda vacío en la bolsa de vacío.	El tiempo de termosellado seleccionado no es adecuado para la envoltura de plástico. ▶ Selección un tiempo de termosellado distinto.  Hay líquido, grasa, migas o pliegues a lo largo de la costura termosellada. 1. Asegurarse de que la bolsa esté seca, sin pliegues y perfectamente colocada sobre la barra de termosellado. 2. Si la bolsa está dañada, utilizar otra. 3. Antes de llenar la bolsa, doblar unos 3 cm del borde.
No se puede abrir la tapa.	Se ha generado un cierto nivel de vacío que mantiene la tapa cerrada. 1. No hacer fuerza nunca para abrir la tapa. 2. Iniciar un nuevo proceso de vacío y cancelarlo inmediatamente. 3. Desconectar el aparato del suministro eléctrico. 4. Volver a iniciar el aparato al cabo de 30 segundos. 5. Mantener presionado  durante más de 5 segundos. ✓ El aparato se restablece.

## 12.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Falla	Causas y resolución de problemas
Aparece la indicación ⓘ al cabo de unos segundos.	La tapa de vidrio no se ha cerrado correctamente. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Volver a abrir y cerrar la tapa.</li> <li>2. Al hacerlo, mantener presionada la tapa de vidrio durante los primeros segundos.</li> </ol>
	La junta de la tapa de vidrio no se ajusta correctamente. ▶ Comprobar la junta.
	La junta de la tapa de vidrio se ha deformado. ▶ Presionar suavemente la junta para alisarla.
	La tapa del recipiente de vacío externo no se ha cerrado correctamente. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprobar la posición del adaptador de vacío exterior.</li> <li>2. Utilizar únicamente recipientes de vacío adecuados.</li> </ol>
	El adaptador de vacío exterior no está correctamente colocado en la salida de aire del compartimento de sellado al vacío. ▶ Comprobar la posición del adaptador de vacío exterior.
Aparece la indicación ⓘ cuando la bomba ha estado funcionando durante 2 minutos.	A medida que sube la temperatura, los líquidos empiezan a hervir, lo que impide que se haga el vacío. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sellar al vacío únicamente líquidos fríos.</li> <li>2. Si el compartimento de sellado al vacío está mojado, secarlo.</li> <li>3. Termosellar pronto la bolsa de vacío si se forman burbujas de gran tamaño.</li> <li>4. Seleccionar un nivel de vacío más bajo.</li> </ol>
Se encienden las indicaciones ⓘ y ⓘ tras el proceso de secado.	No ha bastado un único ciclo de secado. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esperar a que ⓘ desaparezca.</li> <li>2. Repetir el proceso de secado.</li> </ol> → "Inicio del secado", Página 10

## 13 Funcionamiento

Aquí se indican los ajustes ideales para diversos platos, así como los accesorios y recipientes para cocinar más apropiados. Hemos adaptado perfectamente estas recomendaciones al aparato adquirido.

### 13.1 Sellado para cocción al vacío

Se puede utilizar el aparato para preparar alimentos al vacío (sous-vide). El método de cocción al vacío implica cocinar en condiciones de vacío y con temperaturas bajas, de entre 122 y 203 °F (50 a 95 °C), ya sea al 100 % de vapor o en baño maría.

Se utiliza un aparato para termosellar los alimentos en una bolsa de cocción termorresistente y hermética.

#### **ADVERTENCIA;**

La cocción al vacío es un método de cocción a baja temperatura; si no se siguen estrictamente las instrucciones de uso y de higiene, este método puede tener efectos adversos para la salud.

- ▶ Utilizar únicamente alimentos frescos de primera calidad.
- ▶ Es preciso lavar y desinfectar las manos.
- ▶ Utilizar guantes desechables o pinzas para cocinar o para grill.
- ▶ Es preciso tomar precauciones adicionales al preparar alimentos potencialmente delicados como aves, huevos o pescado.
- ▶ Siempre se deben lavar y/o pelar las frutas y verduras.

- ▶ Mantener siempre limpias las superficies de trabajo y las tablas de cortar.
- ▶ Utilizar distintas tablas de cortar para tipos de alimentos diferentes.
- ▶ La cadena del frío solo debe interrumpirse brevemente para preparar la comida.
- ▶ Guardar los alimentos sellados al vacío en el refrigerador durante un máximo de 24 horas antes de iniciar el proceso de cocción.
- ▶ Una vez cocinados los alimentos, es preciso consumirlos inmediatamente. No se deben conservar los alimentos una vez cocinados, ni siquiera en el refrigerador; no son adecuados para tomar recalentados.

#### **Notas**

- Utilizar las bolsas de vacío incluidas para la cocción al vacío. Se pueden solicitar repuestos de estas bolsas de vacío.
- No se deben cocinar los alimentos en la misma bolsa en la que se compraron (p. ej. raciones de pescado). Las bolsas de este tipo no son adecuadas para la cocción al vacío.
- Colocar los alimentos en la bolsa de vacío los unos junto a los otros, no amontonados.

#### **Sellado para cocción al vacío**

1. Para obtener una transferencia de calor homogénea y, por lo tanto, un resultado de cocción perfecto,

utilizar el nivel de vacío más alto para sellar alimentos al vacío.

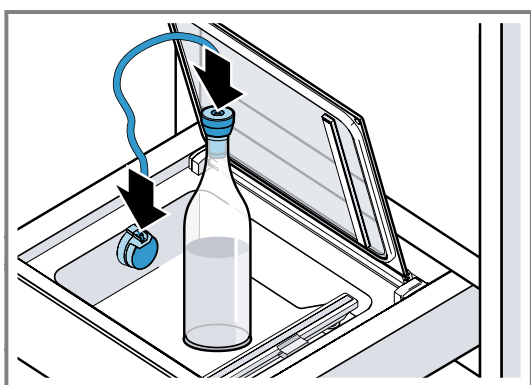
2. Antes de cocinar los alimentos, es preciso asegurarse de que el vacío dentro de la bolsa se haya generado correctamente y esté intacto. Para ello, seguir las indicaciones siguientes:
  - No debe haber aire en la bolsa de vacío.
  - El cierre de la bolsa debe estar perfectamente sellado.
  - No debe haber agujeros en la bolsa de vacío. No se debe utilizar una termosonda.
  - Los trozos de carne o pescado que estén en la misma bolsa de vacío no deben quedar apretujados los unos contra los otros.
  - Las verduras y los postres envasados al vacío deben quedar aplanados.
3. Si la bolsa de vacío no se ha llenado como es debido, colocar los alimentos en una nueva bolsa y volver a sellarla al vacío.

**Nota:** Para evitar que los alimentos, p. ej., las verduras, desprendan gases, sellarlos al vacío con una antelación no superior a un día antes del cocinado. Los gases inhiben la transferencia de calor porque, a consecuencia de la presión de vacío, cambia la textura de los alimentos y, por lo tanto, cómo se cocinan.

### 13.2 Cierre de botellas de vidrio al vacío

También es posible utilizar el aparato para volver a sellar botellas de vidrio al vacío (p. ej., botellas de aceite para cocinar).

1. Montar la salida de aire del adaptador de vacío de forma que la salida del tubo esté orientada hacia arriba en vertical.
2. Fijar los tapones para botellas de vacío en las bocas de las botellas.
3. Presionar el adaptador para tapones de botellas en los tapones para botellas de vacío.
4. Desconectar el tubo del adaptador de vacío y fijar el adaptador para tapones de botellas.



5. Presionar para seleccionar el nivel de vacío.
    - ▶ Aplicar siempre el mínimo nivel de vacío para cerrar las botellas.
    - ▶ No cerrar al vacío líquidos carbonatados como vino espumoso.
  6. Presionar para el proceso de vacío.
- ✓ Comienza el proceso de vacío. Los indicadores de nivel de vacío parpadean de forma secuencial en

color naranja hasta que se alcanza el valor seleccionado.

- ✓ Se ilumina el nivel de vacío y suena una señal acústica.
7. Desconectar el tubo del adaptador para tapones de botellas y el adaptador de vacío exterior.
  8. Sacar el adaptador para tapones de botellas de los tapones para botellas de vacío.

### 13.3 Condimentación y marinado rápidos

Se puede utilizar el aparato para condimentar o marinar rápidamente alimentos como carnes, frutas o verduras. Marinar alimentos a la manera tradicional suele tardar mucho tiempo, y no se obtienen resultados demasiado intensos. Al sellar al vacío en una bolsa, se abren los poros celulares de los alimentos, por lo que el marinado que se añade se absorbe rápidamente. Así se obtiene un sabor más intenso en un tiempo mucho más breve.

### 13.4 Almacenamiento y transporte de alimentos

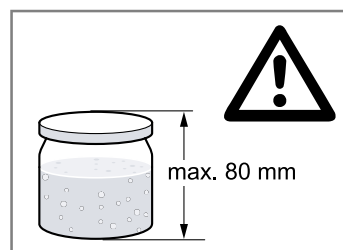
Se puede utilizar el proceso de vacío para almacenar alimentos durante más tiempo y beneficiarse de ventajas adicionales.

- Gracias al entorno bajo en oxígeno que brinda el vacío, los alimentos recién sellados se conservan durante más tiempo cuando se almacenan correctamente.
- Las quemaduras por congelación son menos probables cuando los alimentos se han congelado y sellado al vacío.
- Es posible volver a sellar alimentos, como mermeladas y salsas, en recipientes de vidrio.
- El sellado al vacío aumenta notablemente el tiempo de almacenamiento.
- Permite almacenar alimentos como quesos, pescados o ajo sin que se generen olores desagradables. El sellado hermético que brinda el proceso de vacío evita que se escapen los olores o que otros alimentos absorban los sabores de la comida sellada.
- Las bolsas o los recipientes sellados al vacío son el medio de transporte ideal para alimentos líquidos. Son fáciles de utilizar y a prueba de fugas, y ahorran espacio.

#### AVISO

Los recipientes de vidrio demasiado altos pueden deteriorar la tapa de vidrio del aparato.

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



#### Notas

- Utilizar solo recipientes con tapa roscada que estén intactos y sean estables.

- Apretar el recipiente únicamente a mano. El proceso de vacío sella automáticamente el recipiente.
- No todos los recipientes o tapas son apropiados para sellar al vacío. Tras el proceso de vacío, asegurarse de que se haya hecho el vacío correctamente. Una tapa con una ligera concavidad que solo puede abrirse al aplicar una fuerza

considerable suele ser indicativa de que el proceso de vacío ha funcionado. Si la tapa claquetea al apretarla y soltarla, o si se abre fácilmente, significa que no se ha hecho el vacío. Repetir el proceso de vacío o utilizar recipientes de tapa de rosca más apropiados.

### 13.5 Ajustes recomendados

Esta sección ofrece recomendaciones de niveles de vacío para distintos tipos de alimentos. Observar la información específica en los niveles de vacío recomendados, así como las indicaciones de preparación de los alimentos. Si se almacenan correctamente, los alimentos sellados al vacío se mantienen frescos durante mucho más tiempo. Los niveles elevados de vacío mantienen la calidad, el aspecto y los ingredientes de los alimentos.

#### Notas

- Utilizar únicamente alimentos frescos.
- Comprobar la calidad de los alimentos antes de sellarlos al vacío.
- Solo deben sellarse al vacío alimentos fríos; lo ideal es un rango de temperatura de entre 33 y 46 °F (1–8 °C).
- Comenzar por el nivel de vacío más bajo recomendado.
- Comprobar la calidad de los alimentos tras su almacenamiento. No utilizar alimentos de calidad cuestionable.

#### Alimentos a temperatura ambiente (68 a 73 °F / 20 a 23 °C)

Alimento	Nivel de vacío	recomendado
Alimentos horneados	1, 2, 3	
Alimentos horneados secos y galletas	1	
Té y café	1, 2, 3	Guardar en un lugar oscuro
Arroz y pasta	2	Sellado al vacío en recipiente
Harina y sémola	1	
Frutos secos sin cáscara	3	Guardar en un lugar oscuro
Frutas deshidratadas	3	
Patatas fritas y galletas	1, 2	Sellado al vacío en recipiente

#### Alimentos frescos que se han congelado (-0.5 a 3 °F/-18 a -16 °C) o refrigerado (37 a 44 °F/3 a 7 °C)

Alimento	Nivel de vacío	recomendado
Pescado	3	
Aves	3	
Carne	3	
Salchichas enteras	3	
Salchichas en rodajas	3	
Queso duro	3	
Queso tierno	2	Sellado al vacío en recipiente
Verduras	2	Pelar y escaldar previamente
Hojas para ensalada lavadas	2	Sellado al vacío en recipiente
Hierbas	1, 2	Sellado al vacío en recipiente
Frutas duras	3	
Frutas blandas	2	Sellado al vacío en recipiente Se recomienda precongelar

## 14 Eliminación

### 14.1 Eliminación de los aparatos usados

Mediante una eliminación respetuosa con el medio ambiente se pueden reutilizar materias primas valiosas.

1. Desenchufar el cable de conexión a la red de la toma de corriente.

2. Separar el cable de conexión a la red.
3. Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

## 15 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 15 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado. Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.

USA:

1-877-442-4436

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.com/us/appliances/eshop](http://www.gaggenau.com/us/appliances/eshop)

CA:

1-877-442-4436

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.ca](http://www.gaggenau.ca)

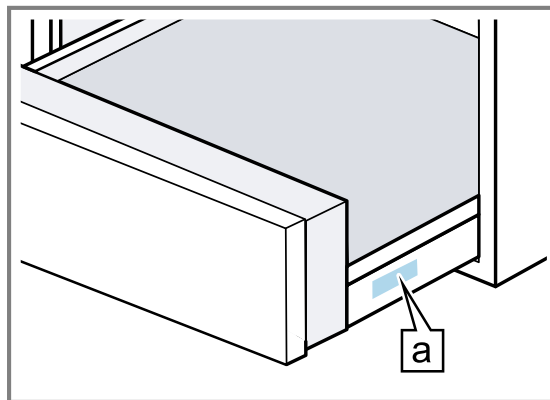
### 15.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del servicio de atención al cliente, puede anotar dichos datos.

### 15.2 Ubicación de la placa de características del aparato

La placa de características se encuentra en el lado derecho del cajón. Abrir el cajón para verla.



**a** Placa de características

## 16 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

### 16.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Gaggenau») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Gaggenau vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado a partir del 1 de enero de 2025:

- Para uso doméstico normal (no comercial) y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista autorizada de BSH o directamente de BSH (que no sea un producto de exhibición ni un producto vendido «en las condiciones en que se encuentre» ni un modelo devuelto anteriormente) y que no esté destinado a reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Gaggenau pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

### 16.2 Plazo de vigencia de la garantía

Gaggenau garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha de entrega. La garantía sólo se ampliará por el tiempo transcurrido entre la fecha de su reclamación de garantía y la fecha de la reparación total o la sustitución del Producto. También se garantiza que este Producto no presenta defectos **estéticos** en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas,

abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Esta garantía **cosmética** excluye ligeras variaciones de color debidas a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias causadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Esta garantía **cosmética** excluye expresamente cualquier aparato de exposición, «en estado actual» o «B».

### **16.3 Reparación/Reemplazo como único recurso**

Durante el período de esta garantía, Gaggenau o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Gaggenau reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Gaggenau, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las piezas originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Gaggenau, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Gaggenau es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Gaggenau, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Gaggenau recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Gaggenau no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Gaggenau y que tienen, según el criterio de Gaggenau, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Gaggenau). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Gaggenau no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Gaggenau no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Gaggenau de todas maneras pagará por la

mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Gaggenau no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

### **16.4 Producto fuera de garantía**

Gaggenau no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

### **16.5 Exclusiones de la garantía**

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Gaggenau, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.

- Llamadas al servicio técnico para subsanar la instalación del Producto, enseñar al usuario a usar el Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.
- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Gaggenau antes de realizar el servicio.

En ningún caso Gaggenau tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR GAGGENAU O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

## 16.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Gaggenau al 1-877-442-4436 para programar una reparación.

## 16.7 Información del Producto

Para una referencia rápida, copiar la información que se encuentra a continuación de la placa de características. Conservar su factura y/o los documentos de entrega para la validación de la garantía.

---

Número de modelo  
(E-Nr.)

---

Número de  
fabricación (FD)

---

Fecha de entrega

---



The difference is Gaggenau

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

**BSH Home Appliances Corporation**

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

1-877-442-4436

© 2026 BSH Home Appliances Corporation



**9001959994** (060401)

es-mx