



## User's Guide

Models

VS 152 GS

ES Guía de Uso  
PT Guia de utilização  
FR Guide d'utilisation

## ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su aparato. Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su aparato pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

## PORTUGUÊS



Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas com este. Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no aparelho podem variar em relação às imagens apresentadas.

## FRANÇAIS



Avant la première utilisation de votre dispositif, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre dispositif. Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre dispositif soient différents de ceux indiqués sur les images.

# Índice

Información sobre seguridad .....	Activando la Balanza de Cocina.....	12
Seguridad de niños y personas vulnerables .....	Pesaje de artículos .....	<b>4</b> 12
Seguridad General .....	Selección de la unidad de peso .....	4 12
Instrucciones de Seguridad .....	Utilizando el modo Tara.....	5 12
Descripción del aparato .....	Sobrecarga .....	12
Componentes principales .....	Apagar la balanza .....	7 <b>7</b>
Funciones.....	Cuidados y mantenimiento.....	7 12
Características .....	Limpieza y mantenimiento .....	7 13
Accesorios.....	Lado Delantero del Producto .....	8 13
Precauciones durante el manejo .....	Espacio Interior del Cajón Multiusos .....	9 13
Envasado al vacío .....	Solución de Problemas .....	9
Sellado Manual.....	Protección del medio ambiente .....	10
Ventajas del envasado al vacío .....	Instrucciones de instalación .....	10
Guía de almacenamiento.....	Antes de iniciar la instalación .....	10 14
Utilización de la Balanza de Cocina .....	Montaje.....	15
Instalación de las baterías.....	Conexión eléctrica.....	11 <b>11</b>
Estado de las baterías.....	Montaje .....	12
OPERACIÓN.....		12

## Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### Seguridad de niños y personas vulnerables

¡ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Evite que un niño lleve a **cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.**

### Seguridad General

- Durante la instalación, siga las instrucciones suministradas con el aparato.
- La instalación de este aparato y la sustitución de cables sólo pueden ser realizadas por personal cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el aparato.

- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III. El aparato debe estar conectado a tierra, en cumplimiento con las normas vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

## Instrucciones de Seguridad

1. No utilice el aparato con las manos mojadas.  
▶ puede provocar descarga eléctrica.
2. Antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y solo utilice detergentes suave/neutro.  
▶ **no** utilice benceno, alcohol o disolvente.
3. No desmonte el aparato y no lo utilice para ningún otro propósito que no sea vacío y sellado.  
▶ puede provocar daños.
4. No coloque el aparato en un lugar húmedo o polvoriento. Manténgalo seco.  
▶ puede provocar descarga eléctrica.
5. Verifique que la tensión de alimentación es la adecuada.
6. No toque el hilo calefactor.  
▶ puede provocar quemaduras y descargas eléctricas.
7. No deje que los niños manipulen el aparato.  
▶ puede provocar quemaduras, descargas eléctrica y accidentes.
8. No agite ni deje caer el aparato.
9. Mantenga el aparato alejado de otras fuentes de calor.  
▶ puede causar la deformación del aparato.
10. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso durante un largo período de tiempo.

11. Evite utilizar una toma de corriente eléctrica con una gran cantidad de aparatos eléctricos.
12. Cuidado con sus dedos al abrir y cerrar la cubierta.
13. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañado. Contacte el centro de servicio autorizado local para su reparación.



### ¡ADVERTENCIA!

1. Atención a la comida caliente: puede causar quemaduras, dejelá enfriar.
2. Se recomienda que mantenga los alimentos refrigerados o congelados, excepto los alimentos secos.
3. Si desea utilizar el horno microondas después de utilizar el sellador al vacío, haga un agujero en la bolsa.
4. Si el aparato se está sobrecalentando, apáguelo por un momento para volver a usarlo de nuevo.

# Descripción del aparato

## Componentes principales



Este Cajón Multiusos está equipado con:

- un Sellador al Vacío que envasa alimentos al vacío utilizando bolsas especiales de envasado al vacío y sella bolsas de plástico normales;
- una Balanza de Cocina Digital con una cubierta de protección;
- un compartimento para papel de Aluminio y un compartimento para película transparente/ papel celofán;
- luz que se enciende cuando se abre el cajón y se apaga cuando se cierra.
- Usted también puede mantener sus bandejas de horno dentro de este cajón funcional.

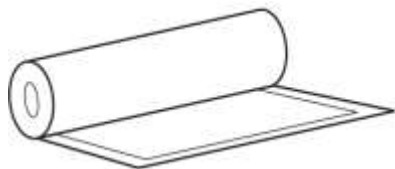
## Funciones

- Envasar al vacío, con bolsas especiales para envasado al vacío, todo tipo de verduras, carne, pescado, condimentos, comida instantánea, aperitivos, pescado seco, suministros diarios, etc.;

- Sellar bolsas de plástico normales: mantiene la condición inicial sellando una bolsa normal perfectamente;
- Sellado Automático y Sellado Manual disponibles;
- Pesar alimentos hasta un máximo de 5 kg.

## Características

- Bajo nivel de ruido / vibración por medio de una pequeña bomba de motor;
- Presión de vacío – 430mmHg;
- Envasado al vacío y sellado normal disponible hasta una anchura de 295mm;
- Sellado completo con un hilo calefactor de 0,5mm de diámetro;
- Tamaño compacto, gran durabilidad, bajo consumo de energía eléctrica - 60W.



Rollo Plástico

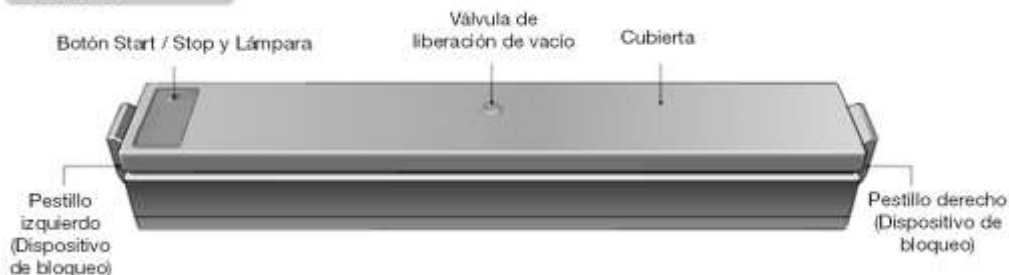


Bolsas Antibacterias Plástico

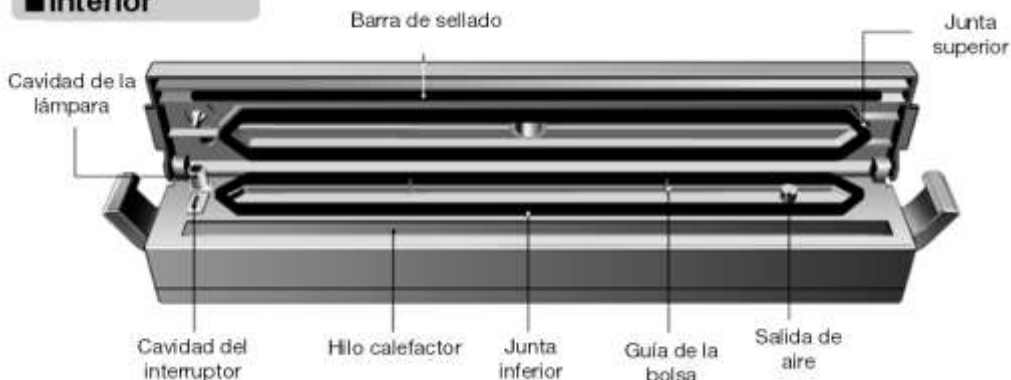
Usted puede adquirir estos accesorios en cualquier tienda que vendabolsas de vacío - siempre que tenganun ancho de hasta 295mm.

## Usando el Sellado al Vacío

### ■ Exterior



### ■ Interior





## Precauciones durante el manejo

- Alimentos húmedos (carne, pescado, etc.): antes de envasar al vacío seque la humedad con un paño de cocina o embale en una película de plástico o bolsa desechable.
  - ▶ si el agua es aspirada al interior del aparato, puede causar daños.
- Alimentos en polvo (trigo, harina, etc.): antes de envasar al vacío embale en una bolsa desechable.
  - ▶ la entrada de aire puede obstruirse.
- Vegetales aerogenicos (ajo, jengibre, cebolla, etc.): solo se debe sellar.
  - ▶ la bolsa puede expandirse.
- Vegetales que no sean frescos o sean blandos (pepino, calabaza, etc.): solo se debe sellar.
  - ▶ pueden crear agua o gas en la bolsa.
- Sopa, guisado & agua, etc.: solo se debe sellar.
  - ▶ si el agua es aspirada al interior del aparato, puede causar daños.
- Se recomienda el consumo de los vegetales envasados al vacío en un plazo máximo de 2 semanas. Pueden ablandarse.
- La línea de sellado en la entrada de la bolsa tiene que ser continua, sin fallos, después del envasado al vacío o sellado. Si hay fallos, hagasolamente el sellado una vez más (automático / manual).
- Si la bolsa no está colocada correctamente, el aire puede filtrarse y puede continuarla operación sin aumentar la presión de vacío. En este caso, debe parar el aparato presionando el botón start / stop, o después de 3 minutos, la operación se detendrá automáticamente.

 ¡ADVERTENCIA!

### **Cuidado al utilizar el sellado:**

Cuando la luz roja se enciende, presione la cubierta con firmeza para un sellado perfecto.

### **Cuidado cuando utilice el envasado al vacío:**

Pulse el botón Start / Stop cuando la luz esté verde.

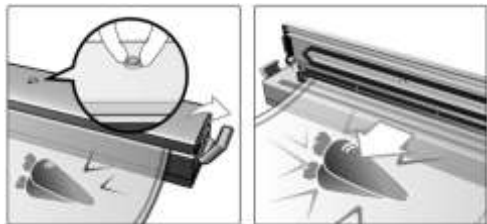
Cuando la operación esté terminada, la cubierta solo se puede levantar después de tirar de la válvula de liberación de vacío.

## Envasado al vacío



- Enchufe en la toma de corriente. La luz verde debe encenderse.
- Levante la tapa.
- Introduzca la parte abierta de la bolsa en la parte delantera de la guía de la bolsa en el centro de la junta inferior (la apertura de la bolsa tiene que estar dentro de la zona de la junta inferior. El contenido debe ser inferior a 3/4).
- Cierre la tapa y bloquee los pestillos izquierdo y derecho. Pulse el botón de luz y la luz verde se enciende.
- Junto con el sonido del motor, la bomba de vacío empieza a funcionar y el aire dentro de la bolsa es eliminado (si desea parar la operación, pulse el botón de luz de nuevo).
- Cuando la operación está terminada, la luz verde se vuelve roja y el sellado comienza automáticamente.

7. Cuando la luz roja se vuelve verde y el aparato para, la operación automática ha terminado.

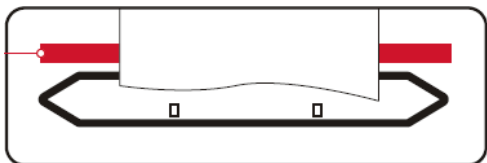


8. Tire de la válvula de liberación de vacío que se encuentra en el medio de la tapa.
9. Desbloquee los pestillos izquierdo y derecho.
10. Levante la tapa y saque la bolsa envasada al vacío.

Nota: Si los pestillos o la tapa se separan del aparato, no supone una anomalía. Insertelos de nuevo y utilice el aparato normalmente.

### Sellado Manual


Rollo de envasado al vacío, bolsa y bolsa de plástico normal.



1. Corte la medida del rollo que desea (6 cm más largo que el contenido).

### Guía de almacenamiento

Tipo	Alimentos	Dóndealmacenar	Duración de almacenamiento
Carne	Carne de res, Cerdo, Cordero	Congelador	2-3 años
	Aves	Congelador	2-3 años
	Pescado	Congelador	2 años

2. Enchufe el aparato en la red eléctrica, la luz verde se enciende.
3. Levante la tapa y coloque una extremidad del rollo cortado sobre el hilo calefactor
4. Cierre la tapa, Pulse el botón  durante 3 segundos.
5. Con la luz roja encendida, haga presión continua y firmemente sobre los dos lados de la tapa hasta que la luz roja se apague.
6. Cuando la luz verde se enciende, levante las manos de la tapa y desbloquee los pestillos. Saque la bolsa.

### Ventajas del envasado al vacío

El envasado al vacío impide perfectamente que el contenido entre en contacto con el aire exterior, organismos, hongos, polvo y otros elementos de contaminación, por lo que impide que los alimentos se estropeen o se deterioren y prolonga la conservación 2 a 3 veces más que los métodos de almacenamiento generales.

Además, impide la entrada de humedad u olor, por lo que el sabor, color, aroma, nutrición y frescura originales son mantenidos durante un tiempo muy largo.

Asimismo, previene la oxidación debido al contacto con el aire y humedad y detiene la electricidad estática debido al fricción y polvo, por lo que medicamentos, documentos importantes, fotografías, joyería y otros materiales semiconductores pueden ser preservados durante un tiempo muy largo sin variación de la calidad.

Tipo	Alimentos	Dóndealmacenar	Duración de almacenamiento
Quesosfuertes	Cheddar, Suizo	Nevera	4-8 meses
	Parmesano	Nevera	4-8 meses
Verduras	Espárrago, Brócoli, Coliflor, Col, Coles de Bruselas, Maíz, Judías verdes, Guisantes	Congelador	2-3 años
	Lechuga, espinacas	Nevera	2 semanas
Frutas	Albaricoques, Ciruelas	Congelador	1 - 3 años
	Melocotones, Nectarinas	Congelador	1 - 3 años
Productos de panadería	Bagels, Pan, productos de bollería	Congelador	1 - 3 años
Frutos secos	Almendras, cacahuetes	Despensa	2 años
	Pipas de girasol	Despensa	2 años
Café	Granos de Café	Congelador	2-3 años
	Granos de Café	Despensa	1 año
	Café molido	Congelador	2 años
	Café molido	Despensa	5-6 meses
Líquidos preparados	Salsas, sopas, cocidos	Congelador	1-2 años
Alimentos secos	Legumbres, Cereales	Despensa	1-2 años
	Pasta, Arroz	Despensa	1-2 años
Alimentos en polvo	Leche en polvo, Coco en pasta	Despensa	1-2 años
	Harina, Azúcar, Azúcar Moreno	Despensa	1-2 años
Aperitivos	Patatas fritas	Despensa	3 - 6 meses
	Galletasdulces y saladas	Despensa	3 - 6 meses

## Utilización de la Balanza de Cocina


*Nota: El valor de la pantalla puede ser afectado por influencias electromagnéticas, por ejemplo, cuando una radio está en funcionamiento en la proximidad inmediata de la balanza. El producto puede ser usado de nuevo cuando la interferencia es interrumpida, pero puede ser necesario volver a empezar.*

### Instalación de las baterías

1. Gire la balanza al revés y colóquela sobre una superficie firme y plana.
2. Retire la tapa del compartimento de las baterías.
3. Conecte 2 baterías CR-2032 o AAA (como aplicable) en su alojamiento.
4. Cierre el compartimento de las baterías.

## Estado de las baterías

---

- Cuando el símbolo de batería baja  es visible en la pantalla LCD, indica que es necesario sustituir las baterías. Retire la tapa del compartimento de las baterías y remplace las baterías viejas por otras nuevas.
- No tire las baterías a la basura. No incinere las baterías ya que pueden explotar a altas temperaturas. Para obtener informaciones sobre la eliminación de las baterías, debe contactar con su autoridad local.
- Remplace las baterías por otras nuevas e del mismo tipo.

## OPERACIÓN

### Activando la Balanza de Cocina

---

1. Para poner la balanza en marcha, pulse la tecla «On/Off/Tare».
2. En la pantalla LCD todos los caracteres son visibles durante algunos segundos y después solo 0g o 0.0oz son exhibidos en la pantalla.
3. La balanza se apaga automáticamente después de un estado inactivo de 2 minutos.

### Pesaje de artículos

---

1. Encienda la balanza.
2. Coloque un artículo sobre la plataforma y su valor exacto es exhibido.

### Selección de la unidad de peso

---

Abra la tapa de las baterías en el fondo de la balanza donde se encuentra el botón para cambiar la unidad de peso:

g --lb: oz

## Limpieza y mantenimiento

---

La limpieza es el único trabajo de cuidado y mantenimiento necesario habitualmente.

¡Atención! Antes de iniciar los trabajos de limpieza, desconecte el Cajón Multiusos de la red. Retire la clavija del enchufe o desconecte el circuito eléctrico de alimentación.

## Utilizando el modo Tara

---

1. Encienda la balanza.
2. La pantalla muestra “0g/0.0oz”.
3. Coloque un artículo sobre la plataforma de pesaje y confirme su valor.
4. Pulsela tecla «On/Off/Tare» de nuevo. El peso de esto artículo es eliminado y el valor cambiará al “0g/0.0oz”.
5. Coloque otro artículo sobre la plataforma de pesaje y confirme su valor.

**Nota:** La balanza exhibe un valor negativo cuando todos los artículos son retirados. Pulsela tecla «On/Off/Tare» una vez y el valor negativo desaparece.

### Sobrecarga

---

Cuando la carga sobrepasa la capacidad máxima de la Balanza Digital, la palabra «**OLd**» es exhibida en la pantalla.

Retire los artículos de la plataforma para evitar causar daños en la balanza.

### Apagar la balanza

---

1. La balanza se puede apagar manualmente pulsando latecla «On/Off/Tare» cuando la pantalla muestra el valor cero.
2. La balanza se apaga automáticamente después de un estado inactivo de 2 minutos.

### Cuidados y mantenimiento

---

Limpie el aparato con un paño suave. No sumerja directamente en el agua o detergente, ni frote con materiales abrasivos o con un limpiador corrosivo.

No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, bayetas abrasivas u objetos puntiagudos que puedan dañar las superficies.

No utilice un limpiador de vapor o de alta presión.

### Lado Delantero del Producto

El Cajón Multiusos calentaplatos se puede limpiar con ayuda de un trapo húmedo. Cuando el aparato está muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua.

A continuación, seque las superficies con un paño.

Para cajones con frontal de acero inoxidable, pueden emplearse detergentes especiales para superficies de acero inoxidable. Estos detergentes impiden que las superficies se ensucien de nuevo

rápidamente. Aplique una pequeña cantidad del detergente en toda la superficie con un paño suave.

### Espacio Interior del Cajón Multiusos


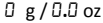

Limpie el interior del aparato después de cada uso con un paño húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua.

A continuación, seque las superficies con un paño.

Use el Cajón Multiusos solo cuando esté completamente seco.

## Solución de Problemas

Problema	Lista de Verificación
<b>Sistema de envasado al vacío</b>	
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe si está conectado a la red.</li> <li>2. Compruebe si el cable eléctrico está dañado.</li> <li>3. El aparato se ha utilizado demasiado tiempo en continuo.</li> </ol>
El aparato no sella	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si en la parte abierta de la bolsa colocada sobre el hilo calefactor hay arrugas o está desigual, el sellado se vuelve imperfecto.</li> <li>2. En el modo de sellado manual, presione uniformemente con ambas manos. Si no hace presión con firmeza o completamente en horizontal, el sellado se vuelve imperfecto.</li> <li>3. Compruebe si la bolsa está estirada uniformemente.</li> <li>4. Compruebe que la luz roja se enciende cuando presione la tapa en el modo manual.</li> <li>5. Compruebe si el hilo calefactor o la barra de sellado están dañadas.</li> </ol>
El Vacío no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe si la apertura de la bolsa está colocada en el espacio interior de la junta inferior.</li> <li>2. Compruebe se la cubierta y los pestillos se cierran correctamente.</li> <li>3. Compruebe si la bolsa está estirada uniformemente y sin arugas.</li> <li>4. Compruebe si la bolsa tiene agujeros debido a contenidos cortantes.</li> <li>5. Compruebe si la bolsa está demasiado llena (tres cuartos de contenido es suficiente).</li> <li>6. Compruebe si la entrada de aire está bloqueada.</li> <li>7. Compruebe si ha utilizado una bolsa de envasado al vacío.</li> <li>8. Compruebe si han pasado 20 minutos después de la operación anterior.</li> <li>9. Compruebe si la junta superior / inferior está dañada (si hay daños contacte con el de Servicio Técnico).</li> <li>10. Compruebe si se levanta la válvula de liberación de vacío.</li> </ol>
El Vacío se pierde	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En caso de contenidos cortantes, envuélvalos a su vez más en otra bolsa normal y después haga el sellado de vacío para evitar agujeros.</li> <li>2. Compruebe si ha utilizado una bolsa de envasado al vacío. Si ha usado una bolsa normal para el vacío, el aire puede ser liberado debido a las condiciones o al espesor de la bolsa.</li> </ol>

Problema	Lista de Verificación
<b>Sistema de envasado al vacío</b>	
El Vacío se pierde	3. Algunos alimentos pueden generar gas, haciendo parezca que el vacío no es total.
<b>Utilización de la Balanza de Cocina</b>	
 (En la pantalla)	1. La carga sobrepasa la capacidad máxima de la Balanza Digital (5 kg)
 (En la pantalla)	1. Abra la puerta de la batería en la parte inferior de la balanza, donde se encuentra el interruptor para cambiar la unidad de peso: g ---lb: oz.
 (En la pantalla)	1. Indica batería baja. Retire la tapa del compartimiento de las baterías yreemplace las baterías viejas por otras nuevas.

## Protección del medio ambiente

### Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

### Eliminación de aparatos fuera de uso



La directiva Europea 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

## Instrucciones de instalación

### Antes de iniciar la instalación

Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa de características coincida con la tensión de la red.

Abra el cajón y retire todos los accesorios y el material de embalaje.

Atención. El lado delantero del cajón puede estar provisto de una lámina protectora. Retire esta lámina cuidadosamente desde el

lado inferior antes de encender el horno por primera vez.

Verifique que el cajón calentaplatos no esté dañado. Compruebe si el cajón cierra correctamente. Informe al servicio de atención al cliente en el caso de haber detectado daños.

Observe que la toma de corriente sea fácilmente accesible después del montaje del aparato.

Está permitido montar el calentaplatos únicamente en combinación con los aparatos indicados por el fabricante. En una combinación con otros aparatos se cancela el derecho de garantía, ya que no se cumplen las condiciones de un servicio correcto.

## Montaje

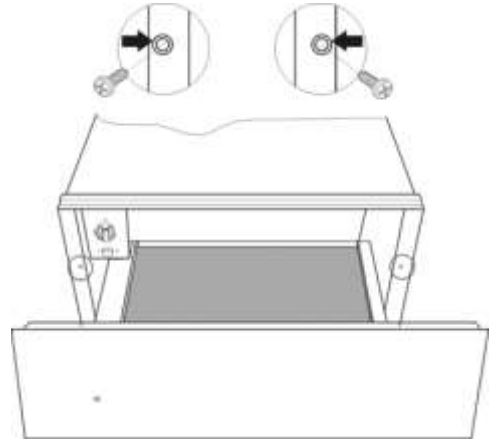
Para el montaje del calentaplatos y del aparato combinado debe existir una balda fija con una capacidad portante suficiente para ambos aparatos.

El aparato combinado se coloca sin otra balda directamente sobre el calentaplatos montado.

En el montaje del aparato combinado debe observar siempre las instrucciones de uso y montaje.

Encontrará las dimensiones importantes para el montaje indicadas en "mm" en las últimas páginas. Proceda como se indica a continuación:

1. Introduzca el aparato hasta el listón de salida de vahos en el armario y alinee el aparato correctamente.
2. Preste atención de alinear la carcasa del aparato de forma rectangular.
3. Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del armario mediante los dos tornillos suministrados.



## Conexión eléctrica

El Cajón Multiusos está provisto de un cable de conexión a la red con una clavija para corriente monofásica. Se recomienda conectar el aparato a la red eléctrica por medio de una toma de corriente. De esta manera se facilita el servicio de atención al cliente.

En el caso de una conexión permanente, la conexión del Cajón Multiusos la debe llevar a cabo un técnico especializado. En este caso debe realizarse la conexión con un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.

Los datos de conexión requeridos se encuentran en la placa de características. Estos datos deben coincidir con los de la red eléctrica.

**ATENCIÓN: EL CAJÓN CALIENTAPLATOS SE CONECTARÁ OBLIGATORIAMENTE A TIERRA.**

El fabricante y el vendedor declinan cualquier responsabilidad por posibles daños que puedan sufrir personas, animales o cosas cuando no se han observado las presentes instrucciones de instalación.


# Índice

---

Informações de Segurança .....	Ativar a Balança.....	25
Segurança de crianças e pessoas vulneráveis .....	Pesar um artigo .....	17 25
Segurança geral .....	Selecionar uma unidade de peso .....	17 25
Indicações de Segurança .....	Usar o Modo Tara.....	25
Descrição do Aparelho .....	Excesso de peso .....	18
Principais Componentes .....	Desligar a balança .....	25 20
Funções.....	Manutenção.....	25
Características .....	Limpeza e Manutenção .....	20
Acessórios.....	Frente do Aparelho .....	25
Selar a Vácuo .....	Interior da Gaveta Multiusos.....	26
Precauções de Utilização.....	Resolução de problemas .....	21
Embalar a vácuo.....	Proteção ambiental.....	22
Selagem Manual.....	Instruções de instalação.....	23
Vantagens de embalar a vácuo .....	Antes da Instalação .....	27
Guia de Armazenamento.....	Instalação .....	28
Utilização da Balança de Cozinha .....	Ligação Elétrica .....	28
Colocar pilhas .....	Instalação .....	24
Estado da bateria .....		
Operação.....		



## Informações de Segurança

 Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futuras consultas.

### Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

Advertência! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### Segurança geral

- Durante a instalação siga as instruções fornecidas separadamente.
- Somente pessoal qualificado pode instalar o aparelho e substituir o cabo.
- Não utilize dispositivos de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.
- Não utilize detergentes fortes ou raspadores de metal para limpar o eletrodoméstico.
- O sistema elétrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os

polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.

- Se a ligação elétrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- Esta instalação deve incluir conexão à terra de acordo com os regulamentos vigentes.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação, antes de realizar operações de manutenção.

## Indicações de Segurança

1. Não toque na ficha com as mãos molhadas.  
▶ pode provocar choque elétrico.
2. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à limpeza e utilize apenas produtos de limpeza seguros para tecidos.  
▶ Não utilize benzeno, álcool ou diluentes.
3. Não desmonte o aparelho, nem utilize para outros fins que não sejam vácuo ou selagem.  
▶ pode provocar avaria.
4. Não guarde o aparelho em locais húmidos, com pó ou molhados. Mantenha o equipamento seco.  
▶ pode provocar choque elétrico.
5. Verifique a voltagem.
6. Não toque na fita de aquecimento.  
▶ pode provocar queimaduras e choques elétricos.
7. Não permita que as crianças manuseiem o aparelho.  
▶ pode provocar queimaduras, choque elétrico e acidentes.
8. Não abane ou deixe cair o aparelho.
9. Mantenha o equipamento afastado de outros aparelhos que emitam calor.  
▶ pode deformar o equipamento.
10. Se o aparelho não for utilizado por um longo período de tempo, desligue da tomada, de forma a proteger de trovoadas e relâmpagos.
11. Não utilize uma tomada múltipla com vários aparelhos ligados.

12. Tenha cuidado com os dedos ao abrir e fechar a tampa.
13. Se a ficha ou o cabo estiverem danificados, não utilize o aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo para efetuar a reparação.



#### Atenção!

1. Cuidado com os alimentos quentes: podem provocar queimaduras, deixe arrefecer.
2. Recomenda-se que mantenha os alimentos frescos ou refrigerados, exceto os alimentos secos.
3. Se utilizar o micro-ondas após embalar a vácuo, faça um buraco no saco.
4. Se verificar sobreaquecimento do aparelho, desligue-o durante algum tempo e volte a ligar.

# Descrição do Aparelho

## Principais Componentes



Esta Gaveta Multiusos está equipada com:

- um Selador de vácuo que embala sacos para vácuo e sela sacos de plástico normais;
- uma Balança Digital com tampa protetora;
- um suporte para folha de alumínio e um suporte para filme transparente / celofane;
- uma lâmpada que se acende ao abrir a gaveta e se apaga ao fechar.
- Pode também guardar tabuleiros dentro desta gaveta funcional

## Funções

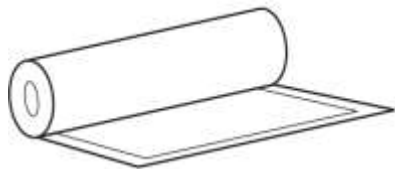
- Embalamento a vácuo utilizando os sacos para vácuo: todos os vegetais, carne, peixe, temperos, refeições instantâneas, aperitivos, peixe seco, alimentos comuns, etc.;
- Selagem com saco de plástico normal: mantém continuamente a condição inicial ao selar com saco normal;

- Selagem Automática e Selagem Manual disponíveis;
- Pesagem de alimentos até um máximo de 5kg.

## Características

- Baixo ruído/baixa vibração graças a uma pequena bomba de motor;
- Pressão de vácuo – 430 mmHg;
- Embalamento a vácuo e selagem normal disponíveis até uma largura de 295mm;
- Selagem completa com fita de aquecimento com diâmetro de 0,5mm;
- Tamanho compacto, forte durabilidade, baixo consumo energético - 60W.

## Acessórios



Rolo de plástico para vácuo

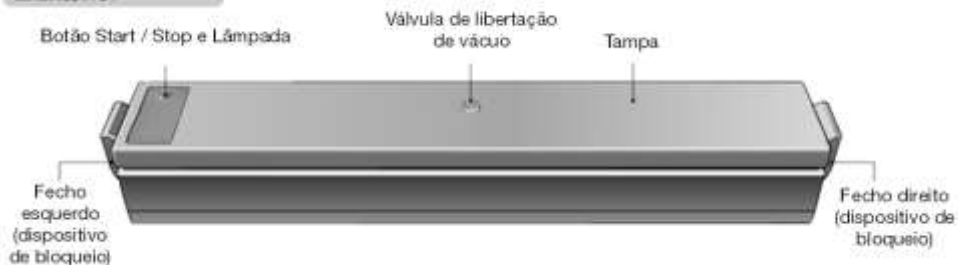


Sacos de plástico de vácuo antibacterianos

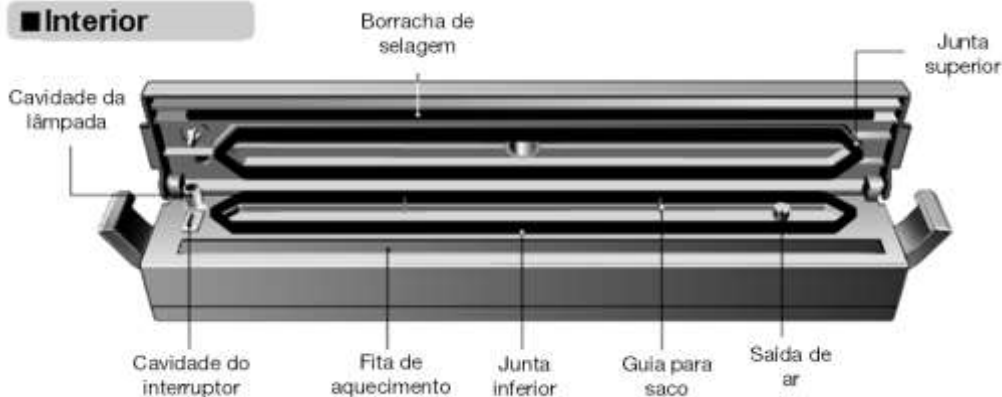
Pode adquirir estes acessórios em qualquer loja que venda sacos para embalagem a vácuo - desde que tenham uma largura até 295 mm.

## Selar a Vácuo

### Exterior



### Interior



### Precauções de Utilização

1. Alimentos húmidos (carne, peixe, etc.): antes de embalar a vácuo remova o excesso de água com um pano de cozinha ou envolva em plástico ou saco descartável.
  2. Alimentos em pó (trigo, farinha, etc.): embale a vácuo após colocar dentro de um saco descartável.
- ▶ se a água for sugada para o aparelho, pode causar danos.
  - ▶ pode obstruir a entrada de ar.

3. Legumes aerogénicos (alho, gengibre, cebolas, etc.): apenas devem ser selados.
  - ▶ o saco de plástico pode expandir.
4. Alimentos que não são frescos ou alimentos macios (pepino, abóbora, etc.).
  - ▶ pode criar água ou gás dentro do saco.
5. Sopas, estufados e água, etc.: apenas devem ser selados.
  - ▶ se a água for sugada para o aparelho, pode causar danos.
6. Recomenda-se que consuma os alimentos embalados a vácuo num prazo de 2 semanas. Os alimentos podem amolecer.
7. A linha de selagem na entrada do saco de plástico deve ser contínua, sem falhas da esquerda para a direita após o embalamento a vácuo ou selagem. Se houver falhas, proceda apenas à selagem mais uma vez (automática/manual).
8. Se o saco de plástico não estiver corretamente posicionado, pode entrar ar e a bomba continua a funcionar sem aumentar a pressão de vácuo. Neste caso, pare o aparelho premindo o botão Start/Stop ou a operação para automaticamente após 3 minutos.



## ADVERTÊNCIAS!

Atenção ao selar:

Quando a lâmpada vermelha está acesa, pressione firmemente a tampa para uma selagem perfeita.

Atenção ao embalar a vácuo:

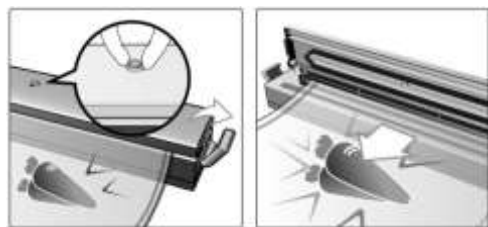
Quando a lâmpada estiver verde prima o botão start/stop.

Quando a operação terminar, apenas pode abrir a tampa após puxar a válvula de libertação de vácuo.

## Embalar a vácuo



1. Ligue o aparelho e verifique se a lâmpada verde está acesa.
2. Levante a tampa. Coloque a abertura do saco de plástico em frente da guia que se encontra a meio da junta inferior (a abertura do saco de plástico deve ficar dentro da área da junta inferior. O conteúdo deve ser inferior a  $\frac{3}{4}$  da capacidade do saco).
3. Após fechar a tampa e trancar os fechos esquerdo e direito, pressione o botão de luz e verifique se a lâmpada verde está acesa.
4. Ouvirá o som do motor, ao mesmo tempo que a bomba de vácuo começa a funcionar e o ar é retirado de dentro do saco de plástico (quando quiser terminar a operação, prima novamente o botão de luz).
5. Quando a operação de vácuo estiver concluída, a lâmpada passa de verde a vermelho e a selagem começa automaticamente.
6. Quando a lâmpada passa de vermelho a verde e o aparelho para, a operação de vácuo automática está terminada.

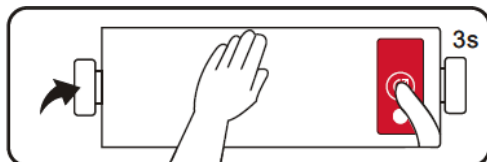
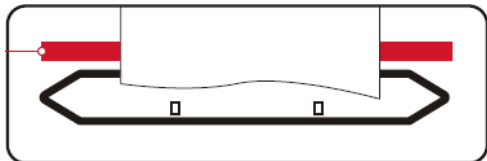



7. Puxe a válvula de libertação de vácuo que se encontra no meio da tampa.
8. Solte os fechos esquerdo e direito.
9. Levante a tampa e remova o saco embalado.

Nota: Se os fechos se soltarem do aparelho, não significa um defeito. Insira os fechos novamente e use a Gaveta Multiusos normalmente.

### Selagem Manual

(Rolos e sacos próprios para embalar a vácuo e sacos de plástico normais.)



1. Corte o rolo o mais a direita possível (6 cm mais comprido do que o seu conteúdo).
2. Verifique que a lâmpada verde está acesa após ligar o aparelho à corrente.
3. Levante a tampa e coloque um extremo do plástico que cortou sobre a fita de aquecimento.
4. Feche a tampa, e pressione o botão  durante 3 segundos.

5. Quando a lâmpada vermelha se acender, pressione continuamente os dois lados da tampa com firmeza até a lâmpada se apagar.
6. Quando a lâmpada ficar verde, retire as mãos e solte os fechos. Retire o saco de plástico.

### Vantagens de embalar a vácuo

O embalamento a vácuo evita que os alimentos entrem em contacto com o ar exterior, organismos, bactérias, fungos, pó e outros elementos de contaminação, impedindo a decomposição e deterioração dos alimentos e prolongando a sua preservação 2 a 3 vezes mais do que os métodos de embalamento comuns.

Evita ainda o contacto com a humidade e cheiros, de forma que o sabor, cor, aroma, nutrientes e frescura originais são mantidos por mais tempo.

Para além disso, evita a oxidação provocada pelo contacto com o ar e a humidade e impede a formação de electricidade estática provocada pela fricção e pó, por isso, medicamentos, documentos importantes, fotografias, películas fotográficas, joias e outros materiais semicondutores podem ser preservados por um longo período de tempo sem perderem a sua qualidade.

### Guia de Armazenamento

Tipo de Alimento	Alimentos	Onde armazenar	Tempo de Armazenamento
Carne	Vaca, Porco, Borrego	Congelador	2 - 3 anos
	Aves	Congelador	2 - 3 anos
	Peixe	Congelador	2 anos
Queijos duros	Queijo Cheddar, Queijo Suíço	Frigorífico	4 - 8 meses
	Queijo parmesão	Frigorífico	4 - 8 meses
Legumes	Espargos, Brócolos, Couve-flor, Couve-de-bruxelas, Milho, Feijão-verde, Ervilhas de quebrar, Ervilhas	Congelador	2 - 3 anos

Tipo de Alimento	Alimentos	Onde armazenar	Tempo de Armazenamento
	Alface, Espinafre	Frigorífico	2 semanas
Fruta	Alperce, Ameixa	Congelador	1 - 3 anos
	Pêssegos, Nectarinas	Congelador	1 - 3 anos
Alimentos cozidos	Bagels, Pão, Bolos	Congelador	1 - 3 anos
Frutos secos	Amêndoas, Amendoins	Despensa	2 anos
	Sementes de girassol	Despensa	2 anos
Café	Grãos de Café	Congelador	2 - 3 anos
	Grãos de Café	Despensa	1 ano
	Café moído	Congelador	2 anos
	Café moído	Despensa	5 - 6 meses
Líquidos preparados	Molhos, Sopas, Estufados	Congelador	1 - 2 anos
Alimentos secos	Feijão, Cereais	Despensa	1 - 2 anos
	Massa, Arroz	Despensa	1 - 2 anos
Alimentos em pó	Leite em pó, Coco seco	Despensa	1 - 2 anos
	Farinha, Açúcar, Açúcar mascavado	Despensa	1 - 2 anos
Aperitivos	Batatas fritas	Despensa	3 - 6 semanas
	Bolachas, Biscoitos crocantes	Despensa	3 - 6 semanas


## Utilização da Balança de Cozinha

*Nota: O valor mostrado no display pode ser afetado por influências eletromagnéticas, por exemplo, quando um rádio está ligado perto do aparelho. A balança pode ser usada novamente quando a interferência é interrompida, mas pode ter de ser reiniciada.*

### Colocar pilhas

1. Vire a balança ao contrário e coloque-a sobre uma superfície firme e lisa.
2. Retire a tampa do compartimento das pilhas.
3. Coloque 2 pilhas CR-2032 ou AAA (conforme aplicável) no compartimento.
4. Volte a colocar a tampa.

### Estado da bateria

- Quando o símbolo de bateria fraca  aparece no visor LCD, significa que as pilhas estão fracas. Substitua as pilhas.
- Não deposite pilhas usadas no lixo doméstico. Não queime as pilhas porque podem explodir a altas temperaturas. Contacte as autoridades locais para obter informação sobre a eliminação de pilhas.
- Substitua sempre por pilhas novas do mesmo tipo.



## Operação

### Ativar a Balança

---

1. Ligue a balança premindo a tecla “On/Off/Tare”.
2. O ecrã LCD mostrará todos os caracteres durante alguns segundos e depois 0g ou 0.0oz serão exibidos no display.
3. A balança desliga-se automaticamente após dois minutos em standby.

### Pesar um artigo

---

1. Ligue a balança.
2. Coloque um artigo na balança e o seu peso exato será exibido no display.

### Selecionar uma unidade de peso

---

Abra a porta do compartimento das pilhas, onde encontrará o botão para alterar a unidade de peso: g--lb: oz.

### Usar o Modo Tara

---

1. Ligue a balança.
2. “0g/0.0oz” será exibido no display.
3. Coloque um item na balança e leia o valor exibido.

## Limpeza e Manutenção

---

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Advertência! A limpeza deve ser efetuada com a gaveta Multiusos desligada da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do da gaveta Multiusos.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que riscuem ou objetos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

4. Prima novamente “On/Off/Tare”. O peso deste item será eliminado e o valor é alterado para “0g/0.0oz”.
5. Coloque outro artigo na balança e confirme o peso.

Nota: A balança exibe um valor negativo quando todos os artigos são retirados. Prima a tecla “On/Off/Tare” uma vez e o valor negativo desaparece.

### Excesso de peso

---

Quando é excedido o peso máximo da balança, a palavra “**0-Ld**” é exibida no display.

Retire o artigo para evitar danos na balança.

### Desligar a balança

---

1. A balança pode ser desligada manualmente premindo a tecla “On/Off/Tare” quando o display exibe o valor zero.
2. A balança desliga-se automaticamente após dois minutos em estado inativo.

### Manutenção

---

Limpe com um pano suave. Não mergulhe diretamente em água ou detergente, não utilize materiais abrasivos ou produtos de limpeza corrosivos.

### Frente do Aparelho

---

Basta limpar a Gaveta Multiusos com um pano húmido. Se estiver muito suja, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Para as gavetas Multiusos com frente em aço inoxidável podem ser utilizados produtos especiais para tratamento de superfícies em aço inoxidável. Estes produtos evitam que as superfícies voltem a ficar sujas rapidamente. Aplique uma fina camada do produto sobre toda a superfície

com um pano suave.

### Interior da Gaveta Multiusos


Limpe regularmente a Gaveta Multiusos com um pano húmido. Se estiver muito suja, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Use novamente a Gaveta Multiusos apenas quando estiver devidamente seca.

## Resolução de problemas

Problema	Lista de verificação
<b>Selagem a vácuo</b>	
O aparelho não funciona.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verifique se ligou corretamente a ficha à tomada de alimentação.</li><li>2. Verifique se o cabo está danificado.</li><li>3. A Gaveta Multiusos está a ser utilizada com muita frequência.</li></ol>
O aparelho não sela.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se a abertura do saco de plástico na fita de aquecimento está dobrada ou irregular, a selagem não é efetuada corretamente.</li><li>2. Faça igual pressão com as duas mãos ao selar manualmente. Se fizer pouca pressão ou a tampa não estiver completamente horizontal, a selagem não é efetuada corretamente.</li><li>3. Verifique se o saco está uniformemente esticado.</li><li>4. Quando utiliza a selagem manual, verifique se a lâmpada vermelha está acesa após pressionar a tampa durante algum tempo.</li><li>5. Verifique se a fita de aquecimento ou a borracha de selagem está danificada.</li></ol>
O vácuo não funciona.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verifique se a abertura do saco está posicionada no interior da junta inferior.</li><li>2. Verifique se a tampa e os fechos estão bem fechados.</li><li>3. Verifique se o saco está esticado uniformemente e sem dobras.</li><li>4. Verifique se o saco está furado devido a objetos pontiagudos no seu interior.</li><li>5. Verifique se o saco está demasiado cheio (o conteúdo não deve ultrapassar três quartos da capacidade do saco).</li><li>6. Verifique se a entrada de ar está bloqueada.</li><li>7. Verifique se utilizou um saco próprio para vácuo.</li><li>8. Verifique se passaram 20 segundos após a última operação.</li><li>9. Verifique a junta superior ou inferior está danificada (se estiver danificada, contate a Assistência Técnica).</li><li>10. Verifique se a válvula de libertação de vácuo está levantada.</li></ol>
É libertado vácuo.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No caso de conteúdo perfurante, envolva-o mais uma vez noutro saco normal e sele a vácuo para evitar furos.</li><li>2. Verifique se utilizou o saco próprio para vácuo. Se utilizar um saco normal para o vácuo, o ar pode ser libertado devido ao estado do saco ou à sua espessura.</li><li>3. Os alimentos que geram gás podem fazer parecer que o vácuo está a ser libertado.</li></ol>

Problema	Lista de verificação
<b>Balança de cozinha</b>	
“0- L 0” (no display)	1. O peso excede a capacidade máxima da Balança Digital (5kg).
0 g/0.0 oz (no display)	1. Abra a porta do compartimento das pilhas, onde encontra o botão para alterar a unidade de peso.
 “” (no display)	1. Indica que as pilhas estão fracas. Proceda à sua substituição.

## Proteção ambiental

### Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.

### Eliminação de aparelhos fora de uso

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

## Instruções de instalação

### Antes da Instalação

Verifique que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a gaveta e retire o material de embalagem.

Atenção! A superfície frontal da Gaveta Multiusos pode estar envolvida numa película de proteção. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente.

Certifique-se de que a Gaveta Multiusos não está danificada. Verifique se a gaveta

abre e fecha corretamente. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Atenção: a ficha deve ficar facilmente acessível após a instalação da Gaveta Multiusos.

A Gaveta Multiusos só pode ser encastrada em combinação com os aparelhos indicados pelo fabricante. Se for montada em combinação com outros aparelhos fica excluído o direito à garantia porque não é possível garantir um funcionamento correto.

## Instalação

---

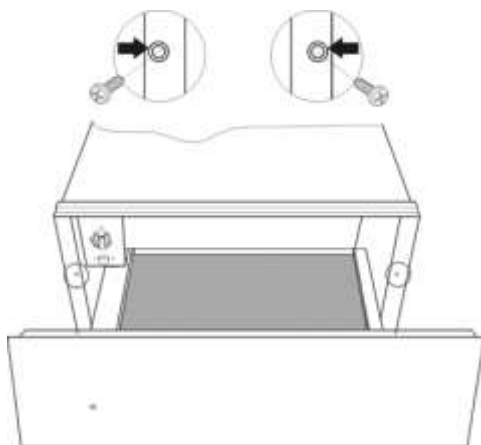
Para encastrar a Gaveta Multiusos em combinação com outro aparelho é necessário que exista uma prateleira intermédia fixa, que suporte o peso dos dois aparelhos.

O aparelho que combina com a Gaveta Multiusos será colocado diretamente sobre a Gaveta Multiusos sem que seja necessário existir uma prateleira separadora.

Para encastrar o aparelho que combina com a Gaveta Multiusos siga as indicações mencionadas no respetivo livro de instruções e montagem.

As dimensões relevantes para a instalação são indicadas em mm nas figuras apresentadas nas últimas páginas. Proceda do seguinte modo:

1. Coloque a Gaveta Multiusos sobre a prateleira e deslize-a para o interior do nicho de modo fique centrada e totalmente encostada à frente do móvel.
2. Certifique-se de que a carcaça da Gaveta Multiusos está bem nivelada e assente sobre a prateleira.
3. Abra a gaveta e fixe a Gaveta Multiusos aos laterais do móvel utilizando os dois parafusos fornecidos.



## Ligação Elétrica

---

A Gaveta Multiusos está equipada com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica. Aconselha-se a ligação da ficha a uma tomada que fique facilmente acessível após a instalação.

Em caso de conexão permanente, a Gaveta Multiusos deve ser instalada por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omnipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

Os dados necessários para a ligação elétrica encontram-se descritos na placa de características da Gaveta Multiusos e devem ser compatíveis com os da instalação elétrica.

**ATENÇÃO! A GAVETA MULTIUSOS TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.**

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

# Table des matières

---

Consignes de sécurité .....	30	Opération.....	37
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables .....	30	Mise en marche de la balance.....	37
Sécurité générale .....	30	Peser un article.....	38
Indications de Sécurité .....	31	Sélection de l'unité de pesage .....	38
<b>Description de l'appareil</b> .....	33	Utilisation du Mode Tare .....	38
Composants Principaux .....	33	Surcharge .....	38
Fonctions.....	33	Débrancher la balance.....	38
Caractéristiques .....	33	Entretien .....	38
Accessoires .....	34	Nettoyage et Entretien.....	38
<b>Utilisation de l'emballage Sous Vide</b> .....	34	Partie avant de l'appareil .....	38
Précautions d'utilisation .....	34	Intérieur du Tiroir Multifonctions.....	39
Emballage sous vide .....	35	Dépannage .....	39
Scellage Manuel .....	36	Protection de l'environnement.....	40
Les avantages de l'emballage sous vide .....	36	Instructions d'installation.....	40
Guide de Stockage.....	36	Avant l'installation.....	40
Utilisation de la Balance de Cuisine.....	37	Installation .....	41
Installation des piles.....	37	Branchement électrique .....	41
État de charge des piles.....	37	Installation .....	42

## Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

### Sécurité générale

- Au cours de l'installation, suivez les instructions fournies séparément.
- Seul le personnel qualifié peut procéder à l'installation de l'appareil et au remplacement du câble.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour essuyer l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III. Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute tâche d'entretien.

## Indications de Sécurité

1. Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.  
▶ cela peut causer un choc électrique.
2. Débranchez avant le nettoyage, utilisez seulement des nettoyeurs inoffensifs pour les tissus.  
▶ N'utilisez pas benzène, alcool ou diluant.
3. **Ne démontez et n'employez l'appareil qu'aux usages prévus.**  
▶ cela peut causer un dommage à l'appareil.
4. Ne placez pas l'appareil sur une surface mouillée, couverte de poussière ou humide. Conservez l'appareil sec.  
▶ cela peut causer un choc électrique.
5. Vérifiez le voltage.
6. Ne touchez pas le ruban chauffant.  
▶ cela peut provoquer des brûlures.
7. Avertissement! Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.  
▶ cela peut provoquer des brûlures, choc électrique et accidents.
8. Ne laissez pas tomber l'appareil, ne l'agitez pas ou faites de mouvements brusques.

9. **Ne faites pas fonctionner l'appareil près d'une source de chaleur.**  
▶ cela peut déformer l'appareil.
10. Débranchez l'appareil quand il n'est pas en fonctionnement pendant longtemps, a fin de le protéger des foudres et des éclairs.
11. N'utilisez pas d'adaptateurs multi prises ou des rallonges.
12. Attention aux doigts quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.
13. Assurez-vous de ne pas endommager la prise secteur et le câble d'alimentation. Contactez le service d'assistance ou un électricien pour remplacer toute fiche secteur endommagée.



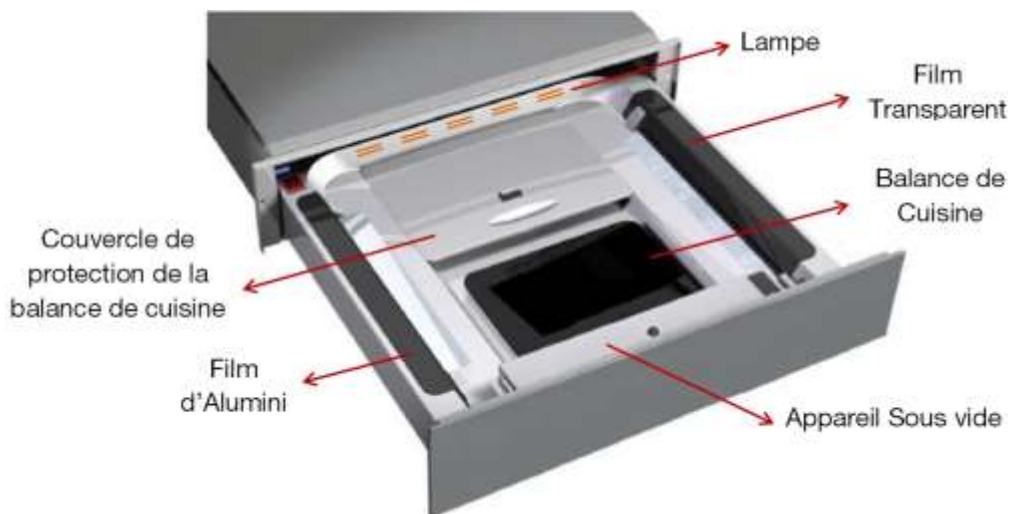
### Avertissement!

1. Attention aux aliments chauds: ils peuvent provoquer des brûlures, laissez refroidir.
2. Nous vous recommandons de réfrigérer ou congeler la nourriture, sauf la nourriture sèche.
3. Si vous utilisez le microondes depuis l'emballage sous vide, faites un trou dans le sac.
4. Si l'appareil surchauffe, débranchez-le et démarrez-le à nouveau depuis quelques minutes.



# Description de l'appareil

## Composants Principaux



Ce Tiroir Multifonctions est équipé de:

- Dispositif de scellage sous vide qui emballe des sacs sous vide gaufrés par le vide et scelle des sacs en plastique normaux;
- une Balance Numérique avec un couvercle de protection;
- un support de feuille d'aluminium et un support de film alimentaire / cellophane;
- un voyant qui s'allume lorsque vous ouvrez le tiroir et s'éteint quand vous le fermez.
- Vous pouvez garder vos plaques de cuisson à l'intérieur de ce Tiroir Multifonctions.

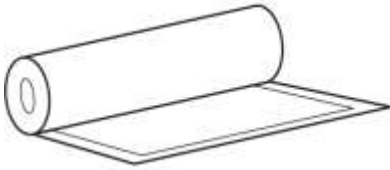
## Fonctions

- Emballage sous vide en utilisant un sac sous vide gaufré: tous les légumes, viandes, poissons, assaisonnements, nourriture instantanée, casse-croûte, aliments communs, etc.;

- Scellage en utilisant des sacs en plastique normaux: la condition initiale se maintien en scellant un sac normal parfaitement;
- Scellage Automatique et Scellage Manuel disponibles;
- Pesage de produits alimentaires jusqu'à un maximum de 5kg.

## Caractéristiques

- Faible bruit / faible vibration due à une petite pompe à moteur;
- Pression de vide – 430mmHg;
- Emballage sous vide et scellage normale disponible jusqu'à 295mm de largeur;
- Ruban chauffant de diamètre de 0,5mm pour un scellage complet ;
- Dimension compacte, forte durabilité, faible consommation d'énergie - 60 W.



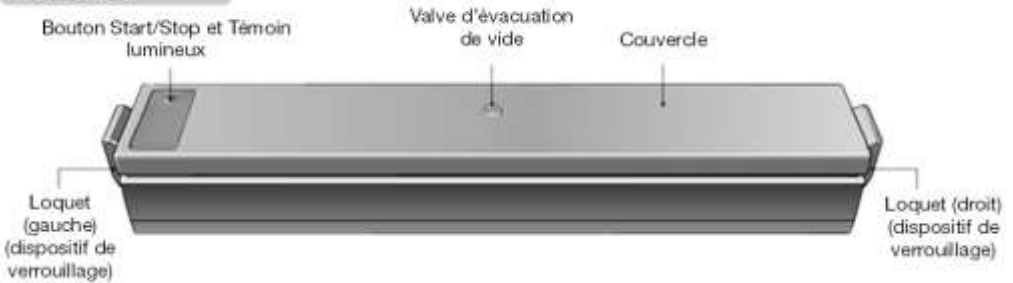
Sous vide Plastique Rouleau



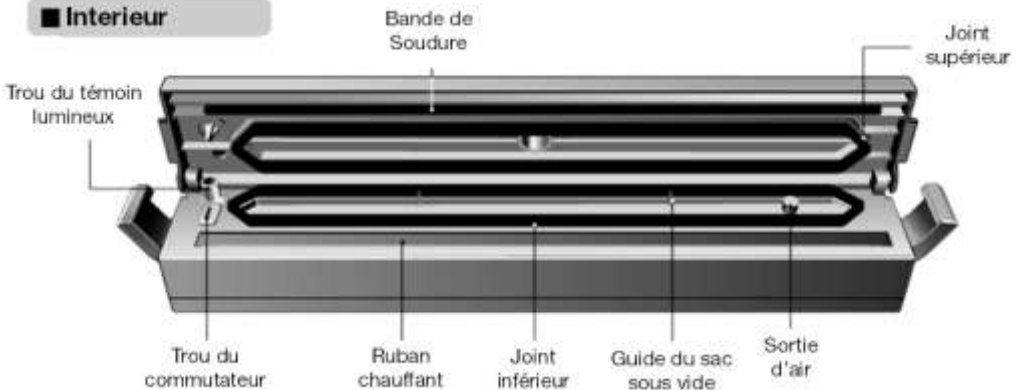
Anti-bactérienne Sous vide Plastique Sacs  
Vous pouvez acheter ces accessoires dans un magasin qui vend des sacs pour le vide - jusqu'à 295mm de largeur.

## Utilisation de l'emballage Sous Vide

### ■ Extérieur



### ■ Intérieur



### Précautions d'utilisation

1. Nourriture humide (viande, poisson, etc.): avant le scellage sous vide, supprimez l'eau avec une serviette de cuisine ou enveloppez la nourriture dans un film transparent ou un sac jetable.
  2. Aliments en poudre (blé, farine, etc.): utilisez le sous vide après les envelopper dans un sac jetable.
- ▶ si l'eau est aspirée à l'intérieur, l'appareil peut être endommagé.
  - ▶ l'entrée d'air peut être bouché.

3. Légumes aérogènes (ail, gingembre, oignons, etc.): scellez seulement.
  - ▶ le sac en plastique peut s'étendre.
4. Légumes qui ne sont pas frais ou sont mous (concombre, citrouille, etc.): scellez seulement.
  - ▶ de l'eau ou du gaz peut être créé dans le sac.
5. Soupe, ragoût et eau, etc.: scellez seulement.
  - ▶ si l'eau est aspirée à l'intérieur, l'appareil peut être endommagé.
6. Nous vous recommandons d'utiliser les légumes emballés sous vide dans un période de 2 semaines. Ils peuvent adoucir.
7. La ligne de scellage qui se trouve à l'entrée du sac doit être régulière de gauche à droite sans coupure après l'emballage à vide ou le scellage est terminé. Si la ligne est coupée, scellez seulement plus une fois (automatique / manuel).
8. Si vous ne placez pas le sac en plastique correctement, l'air peut fuir et la pompe peut continuer à fonctionner sans augmenter la pression de vide. Dans ce cas, éteignez l'appareil en appuyant le bouton Start/Stop ou l'appareil s'éteindra après 3 minutes automatiquement.



### AVERTISSEMENT!

Attention lors du scellage:

Quand le voyant rouge s'éteint, pressez sur le couvercle pour un scellage parfait.

Attention lors de l'emballage sous vide:

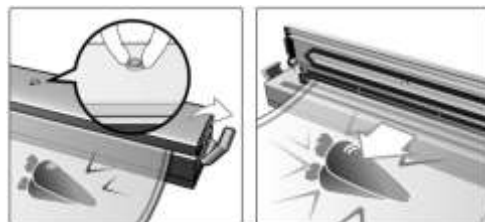
Appuyez sur le bouton Start/Stop lorsque le voyant vert s'éteint.

Quand l'opération est terminée, tirez la valve d'évacuation de vide pour ouvrir le couvercle.

### Emballage sous vide



1. Branchez le câble d'alimentation et vérifiez si le voyant vert est allumé.
2. Soulevez le couvercle.
  - Placez l'ouverture du sac devant le guide du sac sous vide qui se trouve au milieu du joint inférieur (l'ouverture du sac en plastique doit être dans l'espace du joint inférieur. Le contenu doit être moins de  $\frac{3}{4}$ ).
3. Fermez le couvercle et verrouillez les loquets gauche et droit et appuyez sur le bouton lumière lorsque le voyant vert **s'allume**.
4. La pompe sous vide commence à fonctionner en même temps que vous entendez le bruit du moteur. L'air à l'intérieur du sac est retiré (si vous désirez arrêter l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton lumière).
5. **Quand l'opération est terminée, le voyant vert devient rouge et le scellage commence automatiquement.**
6. Quand le voyant rouge devient vert et l'appareil arrête, l'opération de sous vide automatique est terminée

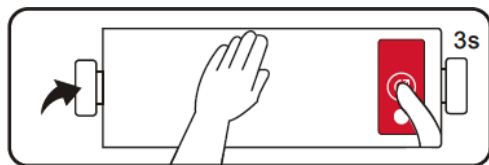
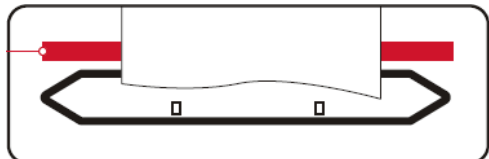


7. Tirez la valve d'évacuation de vide au milieu du couvercle.
8. Déverrouillez les loquets gauche et droit.
9. Ouvrez le couvercle et retirez le sac.

Note: Si les loquets deviennent séparés, il n'indique pas aucune anomalie. Insérez les loquets à nouveau et utilisez l'appareil normalement

### Scellage Manuel


Rouleau sous vide gaufré, sac et sac en plastique normal.



1. Coupez le rouleau de la longueur souhaitée (6cm plus long que le contenu).
2. Vérifiez si le voyant vert est allumé après brancher l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle et placez une extrémité du rouleau sur le ruban chauffant.

### Guide de Stockage

Type	Nourriture	Emplacement de stockage	Temps de Stockage
Viande	Bœuf, Porc, Agneau	Congélateur	2 - 3 ans
	Volaille	Congélateur	2 - 3 ans
	Poisson	Congélateur	2 ans
Fromage à pâte dure	Fromage Cheddar, Fromage Suisse	Réfrigérateur	4 - 8 mois
	Parmesan	Réfrigérateur	4 - 8 mois
Légumes	Asperge, Brocoli, Chou-fleur, Chou, Chou de Bruxelles, Maïs, Haricots verts, Pois mange-tout, Pois	Congélateur	2 - 3 ans
	Laitue, Épinards	Réfrigérateur	2 semaines
Fruits	Abricots, Prunes	Congélateur	1 - 3 ans
	Pêches, Nectarines	Congélateur	1 - 3 ans

4. Fermez le couvercle, appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes.
5. En ce moment, pressez sur le couvercle jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
6. Quand le voyant devient vert, retirez les mains et déverrouillez les loquets. Retirez le sac.

### Les avantages de l'emballage sous vide

L'emballage sous vide protège le contenu de l'air extérieur, organismes, fungus, poussière et d'autres éléments de contamination, aussi tant qu'il évite la pourriture ou la détérioration du contenu et prolonge sa préservation 2 à 3 fois plus que les méthodes de stockage habituel.

En outre, l'afflux d'humidité ou de l'odeur est bloqué, donc le goût, couleur, arôme, nutrition et la fraîcheur originaux sont maintenus pendant longtemps.

L'oxydation dû au contact avec l'air et l'humidité est empêché et l'électricité statique dû à la friction et poussière est retenue, donc médicaments, documents importants, photos, films, bijoux et d'autres matériaux semi-conducteurs peuvent être conservés pendant longtemps sans altération de sa qualité.

Type	Nourriture	Emplacement de stockage	Temps de Stockage
Pâtisserie	Bagels, Pain, Gâteaux	Congélateur	1 - 3 ans
Fruits secs	Amande, Cacahuètes	Garde-manger	2 ans
	Graines de sésame	Garde-manger	2 ans
Café	Grains de Café	Congélateur	2 - 3 ans
	Grains de Café	Garde-manger	1 an
	Café moulu	Congélateur	2 ans
	Café moulu	Garde-manger	5 - 6 mois
Liquides préparés	Sauces, Soupes, Ragoût	Congélateur	1 - 2 ans
Nourriture sèche	Haricots, Grains	Garde-manger	1 - 2 ans
	Pâte, Riz	Garde-manger	1 - 2 ans
Nourriture en poudre	Lait en poudre, noix de coco séchée	Garde-manger	1 - 2 ans
	Farine, Sucre, Sucre roux	Garde-manger	1 - 2 ans
Casse-croûte	Chips	Garde-manger	3 - 6 semaines
	Biscuits, Biscuits croquants	Garde-manger	3 - 6 semaines


## Utilisation de la Balance de Cuisine

*Note: La valeur de l'affiche peut être affectée par des influences magnétiques, par exemple, quand une radio fonctionne près de l'appareil. La balance peut être utilisée à nouveau lorsque l'interférence est interrompue, mais il faut la redémarrer.*

### Installation des piles

1. Tournez la balance à l'envers et placez-la sur une surface ferme et plane.
2. Retirez la porte des piles.
3. Introduisez 2 piles CR-2032 ou AAA (selon le cas) dans le compartiment des piles.
4. Fermez la porte des piles.

### État de charge des piles

- Le symbole  affiché sur l'écran LCD signifie que les piles sont faibles. Ouvrez le compartiment respectif et remplacez les piles vieilles par des nouvelles piles.

- Ne jetez pas les piles vieilles dans la poubelle ni les mettez pas au feu, car elles peuvent exploser à des températures élevées. Contactez votre autorité locale pour obtenir des renseignements sur l'élimination des piles.
- Lorsque vous remplacez les piles, utilisez toujours des nouvelles piles du même type.

### Opération

#### Mise en marche de la balance

1. Démarrez la balance en appuyant la touche « On/Off/Tare ».
2. Toutes les caractères s'afficheront sur l'écran LCD pendant quelques secondes et l'indication de 0g ou 0.oz sera visible sur l'affichage.

3. Si la balance est dans un état inactif pendant deux minutes, elle s'éteint automatiquement.

#### Peser un article

1. Démarrez la balance.
2. Placez un article sur la plateforme de la balance et le poids exact est affiché.

#### Sélection de l'unité de pesage

Ouvrez la porte des piles derrière la balance et vous trouverez le bouton pour changer l'unité de pesage: g ---lb: oz.

#### Utilisation du Mode Tare

1. Démarrez la balance.
2. « 0g/0.0oz » est affiché sur l'écran.
3. Placez un article sur la plateforme de pesage et la valeur correcte sera affichée.
4. Appuyez sur la touche « On/Off/Tare » à nouveau. Le poids de l'article est éliminé et la valeur change à « 0g/0.0oz ».
5. Placez un autre article sur la plateforme de pesage et la valeur correcte sera affichée.

Note: La balance affichera une valeur négative lorsque vous retirez tous les articles. Appuyez sur la touche « On/Off/Tare » et la valeur négative disparaît.

#### Surcharge

Quand la capacité de charge dépasse le maximum de capacité de la Balance Digitale, le mot « **U-Ld** » est affiché.

Retirez l'article(s) de la plateforme pour éviter des dommages à l'appareil.

#### Débrancher la balance

1. La balance peut être débranchée manuellement en appuyant la touche « On/Off/Tare » lorsque la valeur de l'affichage est zéro.
2. La balance se débranchera automatiquement après un état inactif de deux minutes.

#### Entretien

Nettoyez la balance avec un chiffon doux. Ne plongez pas la balance dans l'eau ou détergent, ni la frottez avec des matériaux abrasifs ni utilisez des nettoyeurs corrosifs.

## Nettoyage et Entretien

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Avertissement! Le nettoyage doit être effectué quand le Tiroir Multifonctions est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du Tiroir Multifonctions.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures.

**N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.**

#### Partie avant de l'appareil

Il suffit de nettoyer le Tiroir Multifonctions avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage.

Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Le Tiroir Multifonctions peut être nettoyé avec des produits spéciaux pour surface en acier inoxydable. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

## Intérieur du Tiroir Multifonctions

Nettoyez régulièrement l'intérieur du Tiroir Multifonctions avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Essayez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Attendez que votre Tiroir Multifonctions soit bien sec avant de le réutiliser.

## Dépannage

Problème	Liste de Vérification
<b>Emballage Sous Vide</b>	
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si l'appareil est bien branché.</li> <li>2. Vérifiez si le câble d'alimentation est endommagé.</li> <li>3. Peut-être l'appareil est en utilisation continue.</li> </ol>
L'appareil ne scelle pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si l'ouverture du sac sur le fil de ruban chauffant est replié et irrégulier, le scellage devient imparfaite.</li> <li>2. Pressez uniformément avec les deux mains pendant le mode de scellage manuel. Pour obtenir un le scellage parfait, étirez le bout ouvert en position horizontal et pressez fermement.</li> <li>3. Vérifiez si vous avez étiré le sac uniformément.</li> <li>4. Vérifiez si le voyant rouge est allumé lorsque vous pressez le couvercle dans le mode manuel.</li> <li>5. Vérifiez si le fil de ruban chauffant ou la bande de soudure est endommagé.</li> </ol>
L'appareil ne fait pas le vide	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si le bout ouvert du sac est placé à l'intérieur du joint inférieur.</li> <li>2. Vérifiez si le couvercle et les loquets sont bien fermés.</li> <li>3. Vérifiez si le sac est placé uniformément et sans plis.</li> <li>4. <b>Si le contenu est pointu, vérifiez s'il ya des trous dans le sac.</b></li> <li>5. Le sac ne doit pas être trop plein (le contenu ne doit dépasser <math>\frac{3}{4}</math> du sac).</li> <li>6. Vérifiez si l'entrée d'air est bloquée.</li> <li>7. Vérifiez si vous utilisez un sac sous vide gaufré.</li> <li>8. Vérifiez si 20 secondes sont écoulées après l'opération précédente.</li> <li>9. Vérifiez si les joints supérieur et inférieur sont endommagés (dans ce cas, contactez le <b>centre d'Assistance Technique</b>).</li> <li>10. <b>Vérifiez si la valve d'évacuation de vide est soulevée.</b></li> </ol>
Le vide est libéré.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>En présence d'arêtes tranchantes qui pourraient transpercer le sac, enveloppez d'abord les articles dans un sac normal et procédez à l'emballage sous vide à nouveau pour éviter des perforations.</b></li> <li>2. Utilisez un sac sous vide gaufré. Si vous utilisez un sac normal pour le sous vide, l'air peut sortir dû à la condition de scellage du sac ou de l'épaisseur du sac.</li> <li>3. Quelques aliments peuvent créer du gaz donc il semblera que l'air sort du sac.</li> </ol>

Problème	Liste de Vérification
<b>Balance de Cuisine</b>	
“0- L d” (sur l'affichage)	1. La capacité maximum de la Balance Digitale est dépassée (5kg).
0 g / 0.0 oz (sur l'affichage)	1. Ouvrez la porte des piles derrière la balance pour changer l'unité de pesage: g --- lb: oz.
 (sur l'affichage)	1. Les piles sont faibles. Remplacez les piles vieilles par des nouvelles piles.

## Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous défaire de tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène expansé et le film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage



La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des résidus d'appareils électriques et électroniques (RAEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils hors d'usage doivent être recueillis séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent déposer les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

## Instructions d'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et retirez tous les accessoires ainsi que le matériel d'emballage.

Attention! Le devant du Tiroir Multifonctions peut être enveloppé d'une pellicule de protection. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

Vérifiez que le Tiroir Multifonctions n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir

s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.

Attention : la prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du Tiroir Multifonctions.

Le Tiroir Multifonctions ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.



## Installation

---

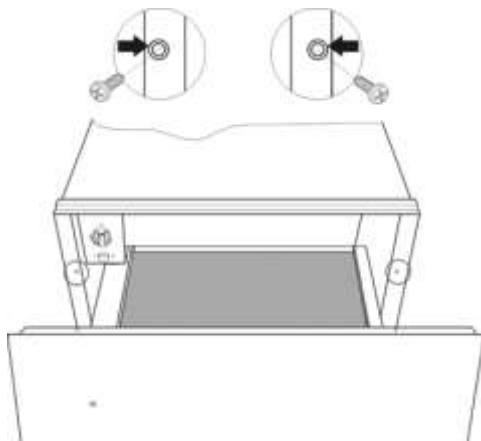
Pour encastrer le Tiroir Multifonctions et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser un étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

L'appareil combiné avec le Tiroir Multifonctions devra être placé directement sur le Tiroir Multifonctions. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.

Pour encastrer l'appareil combiné avec le Tiroir Multifonctions, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.

Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres dans les croquis présentés dans les dernières pages. Procédez de la façon suivante:

1. Placez le Tiroir Multifonctions sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du Tiroir Multifonctions est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le Tiroir Multifonctions sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



## Branchement électrique

---

Le Tiroir Multifonctions est équipé avec un câble d'alimentation et une prise de contact... Si vous utilisez une prise pour le branchement, celle-ci doit rester accessible **après l'installation**.

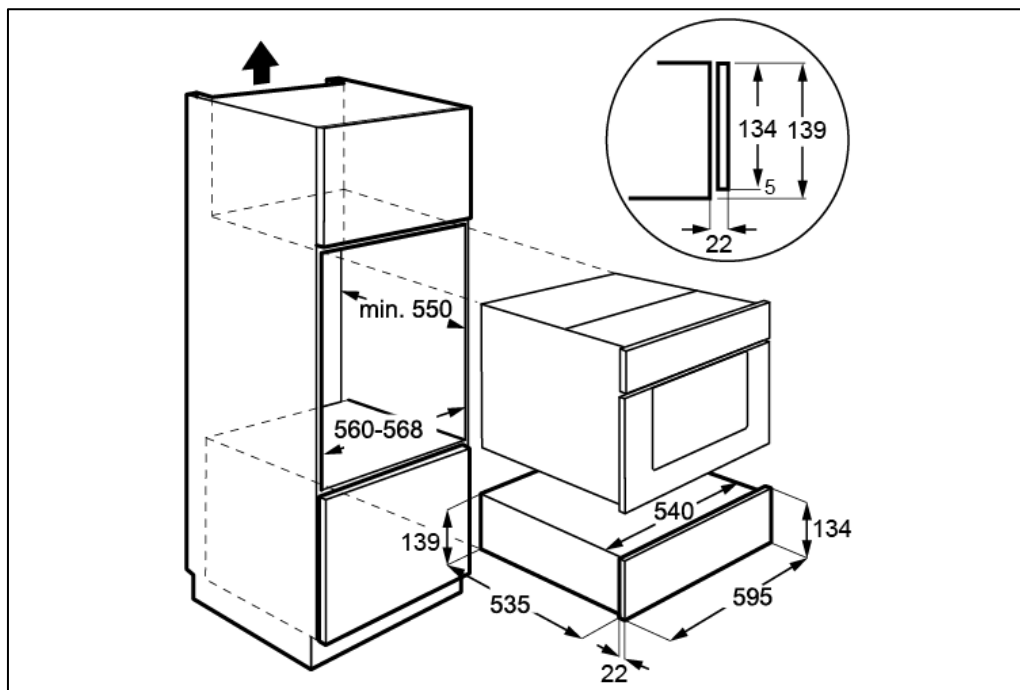
Si le Tiroir Multifonctions est installé ... Le **branchement électrique s'effectue avec un interrupteur omnipolaire approprié pour tolérer l'intensité et présentant un espacement minimum de 3 mm entre ses éléments de contact.**

Assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspond à ceux indiqués sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du bloc chauffant.

**AVERTISSEMENT: LE TIROIR MULTIFONCTIONS DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des personnes, des animaux ou des objets lorsque les instructions d'installation ne sont pas respectées.

# Montaje / Instalação / Installation





## Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bhd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Matenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 886 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No. 1506, Shengyuan Henghua Bldg, No. 200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 13	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinsky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Montong Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn. Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Tomasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Sillmane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kuchentechnik Peru S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. Z O.O.	ul 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3854-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 529 500
Romania S.C. Teka Kuchentechnik România S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Russia Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Poccin, Mocckaa	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd.	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Caja,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-a, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedra Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

