



Vákuumozó fiók
Вакуумдық тартпа
Вакуумный упаковщик

[hu] Használati útmutató és telepítési útmutató	2
[kk] Пайдаланушы және орнату нұсқаулықтар	20
[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке	39

N29XA11Y1

Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	2
2	Anyagi károk elkerülése	3
3	Környezetvédelem és takarékoság	4
4	Ismerkedés	5
5	Tartozékok.....	6
6	A kezelés alapjai	6
7	Vákuumozás zacskóban	7
8	Vákuumozás edényben	8
9	Szárítás	9
10	Tisztítás és ápolás	9
11	Zavarok elhárítása.....	10
12	Így sikerülni fog	11
13	Ártalmatlanítás	14
14	Vevőszolgálat	14
15	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ	14
15.5	Biztonságos összeszerelés.....	16

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

A készüléket csak a következőkre használja:

- élelmiszer vákuumozására megfelelő vákuumzacskóban vagy vákuumedényben, illetve fólia leforrasztására.

- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

1.4 Biztonságos használat

FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv gyakori használat vagy hosszabb forrasztások után nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne érintse meg forró állapotban a forrasztósávot.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.
- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
 - ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
 - ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
 - ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → Oldal 14

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv nagyon felforrósodik. Az éghető gőzök meggyulladhatnak.

- ▶ Ne vákuumozzon éghető folyadékokat vákuumzacskóban.
- ▶ Ne tároljon éghető anyagokat vagy tárgyakat a készülék belsejében.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Az üvegfedél legapróbb repedése is okozhatja a fedél beomlását a vákuum létrejötte során.

- ▶ Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

A vákuumozó fiók hibás működése sérüléseket okozhat.

- ▶ A készülékhez csatlakoztatott tömlőket tilos bármely testnyílásba vezetni.
- ▶ Élő állatok vákuumozása tilos.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Egészségkárosodás veszélye!

Vákuumozás közben a jelentős nyomáshiány miatt a vákuumkamra és az üvegfedél deformálódik. Az üveg védőrétege megsérülhet és az üvegfedél szétpattanhat.

- ▶ A csavaros tetejű üvegeknek, illetve más kemény edényeknek, valamint a nem deformálódó élelmiszereknek, amelyeket zárt üvegfedéllel vákuumoz a kamrában, nem szabad a fedélhez érniük.
- ▶ A kemény edények és a nem deformálódó élelmiszerek nem lehetnek magasabbak 80 mm-nél.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM!

A készülék sérülései jelentősen befolyásolhatják a biztonságot.

- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék épségét.
- ▶ Ellenőrizze az üvegfedél sértetlenségét.
- ▶ Soha ne helyezzen üzembe megsérült készüléket.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

Az elővigyázatlan használat a készülék sérülését okozhatja.

- ▶ Lassan nyissa és csukja az üvegfedelet.
- ▶ Ne helyezzen tárgyakat az üvegfedélre.
- ▶ Ne használja a készüléket munkafelületként vagy rakodófelületként.
- ▶ Ne ejtsen tárgyakat az üvegfedélre.
- ▶ Használat közben teljesen húzza ki a fiókot.
- ▶ Ha nem használja a fiókot, akkor teljesen csukja vissza.

A vákuumkamrába kerülő idegen testek károsítják a készüléket.

- ▶ Az üvegfedél lezárása előtt ellenőrizze, hogy nem találhatók-e idegen testek a vákuumkamrában.

A tömítés nem megfelelő helyzete vagy egy sérült tömítés hatással van a készülék működésére és károsíthatja a készüléket.

- ▶ Ellenőrizze az üvegfedél megfelelő elhelyezkedését.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a tömítés felfekvési felülete tiszta és idegen testektől mentes legyen.
- ▶ A tömítést nem szabad hegyes vagy éles tárgyakkal megsérteni.

▶ Soha ne használja a készüléket sérült tömítéssel.
▶ A tömítés sérülése esetén hívja a vevőszolgálatot.
Ha szerszám segítségével próbálja kinyitni az üvegfedelet, az károsítja a készüléket.

- ▶ Ha a vákuumozás közben áramkimaradást tapasztal, várjon, amíg az áramellátás helyreáll. A vákuumkamrában megmarad a vákuum. Indítsa újra a vákuumozási folyamatot.

A forralás közben távozó gőz túl magas hőmérséklet esetén működési zavarokhoz vezethet.

- ▶ Kizárólag olyan zacskót használjon, amely alkalmas vákuumozásra.
- ▶ Ne használjon előzőleg kinyitott gyári csomagolásokat.

- ▶ A vákuumozni kívánt élelmiszert 1–8 °C közötti kiindulási hőmérsékleten kezdje feldolgozni.
- ▶ Ne vákuumozzon éghető folyadékokat vákuumzacskóban a legmagasabb fokozaton. Használja a 2. vákuumfokozatot.
- ▶ Forrassa le a zacskót, ha erősebb buborékképződést tapasztal.

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

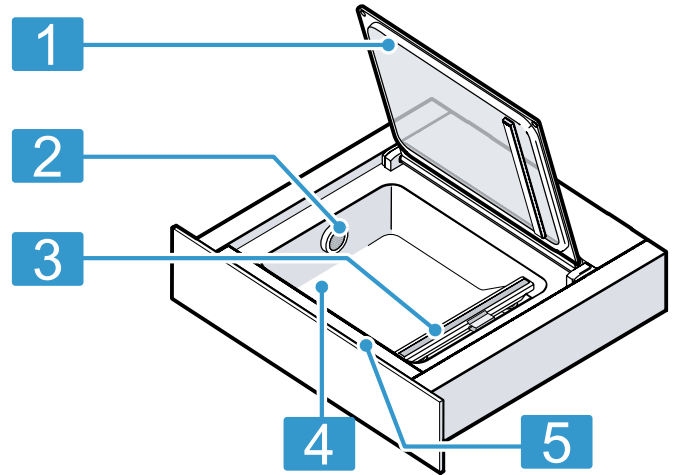
4 Ismerkedés

4.1 Funkció

A vákuumozás során a készülék kiszivattyúzza a levegőt a vákuumkamrából és a zacskóból. Ekkor nagy nyomáshiány alakul ki a kamrában. Minél magasabb a vákuumfokozat, annál kevesebb levegő marad a kamrában és a zacskóban, illetve annál nagyobb a nyomáskülönbség a környezethez képest. Ha elérte a kiválasztott vákuumfokozatot, a készülék a forrasztósávet hozzányomja az üvegfedélén lévő szilikonsávhoz. Így megtörténik a zacskó leforrasztása. Rövid lehűlési idő után a levegő hallhatóan visszaáramlik a kamrába. Eközben a zacskó hirtelen összezsugorodik, és körülzárja az élelmiszert. Ezután kinyílik a fiók üvegfedele.

4.2 Készülék

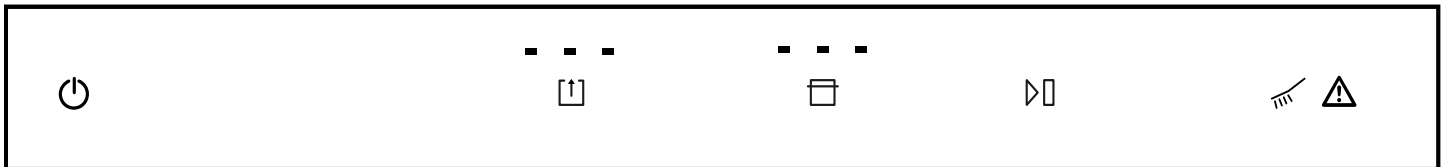
Itt áttekintést talál készülékének részéről.



1	Üvegfedél
2	Légkivezető nyílás
3	Forrasztósáv
4	Vákuumkamra
5	Kezelőfelület

4.3 Kezelőelemek

A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról.



Szim-bólum	Jelentés	Magyarázat
	Bekapcsolás Kikapcsolás	A készülék bekapcsolása A készülék kikapcsolása
	Vákuumfokozat	Vákuumfokozat kiválasztása
	Forrasztási idő	Forrasztási idő kiválasztása Vákuumzacskó leforrasztása korábban
	Start	Vákuumozási folyamat elindítása
	Stop	Vákuumozási folyamat megszakítása
	Szárítás	A szivattyú szárítása
	Megjegyzés	Vegye figyelembe a hibatáblázatot

4.4 Vákuumfokozatok

Az 1–3. vákuumfokozat különféle vákuumozási eredményeket biztosít. Tartályban történő vákuumozásnál alacsonyabb vákuumfokozat szükséges, és alkalmasabb bizonyos élelmiszerekhez. A vákuumozó fiók a külső vákuumadapter felhelyezésével automatikusan felismeri, hogy éppen melyik vákuumozó üzemmód aktív.

Vákuumfokozatok	1	2	3
Vákuumozás zacskóban	80 %	95 %	99 %
Edények és üvegek vákuumozása	50 %	75 %	90 %



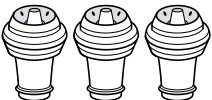

4.5 Bezáródás elleni védelem

A bezáródás elleni védelem nyitott állapotban rögzíti a vákuumfiókot.

Ha teljesen kinyitják a vákuumfiókot, akkor a bezáródás elleni védelem rögzíti a fiókot, megakadályozva, hogy az üvegfedél összeütközzön a fölötte lévő bútorfronttal vagy a munkalappal.

5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

Tartozékok	Tulajdonság	Használat
Külső vákuumadapter		Vákuumedények vagy palackok vákuumozása.
Vákuumtömlő		Külső vákuumadapter összekapcsolása a vákuumtartállyal vagy a palacklezárával.
Palacklezárók		Frissen tartja a kinyitott bort.
Palackadapter		Palackok összekötése a vákuumtömlővel.
Vákuumzacskó	180 x 280 mm (50 db) 240 x 350 mm (50 db)	

5.1 Egyéb tartozékok

Egyéb tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten:

www.neff-international.com

A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-Nr.).

Az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.

További tartozékok	Rendelési szám a vevőszolgálatnál
Vákuumzacskó 180 x 280 mm (100 db)	17000224
Vákuumzacskó 240 x 350 mm (100 db)	17000225

6 A kezelés alapjai

6.1 Készülék kinyitása

1. Nyomja meg röviden a fiók előlapjának közepét.
✓ A vákuumozó fiók kissé kiugrik.
2. A vákuumozó fiókot az alsó pereménél fogva húzza ki teljesen.

6.2 A készülék bezárása


- ▶ A vákuumozó fiókot a középső részénél nyomva tolja be.

6.3 A készülék bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a  gombot.

6.4 A készülék kikapcsolása

Ha a készüléken 10 percig nem végez kezelési műveletet, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

- ▶ Nyomja meg a(z)  gombot.

7 Vákuumozás zacskóban

A zacskóban vákuumozott élelmiszer tovább eltartható. Így pácolhatja az élelmiszereket, illetve előkészítheti azokat a szuvidáláshoz.

7.1 Megfelelő vákuumzacskó

Az optimális eredmény érdekében használjon megfelelő vákuumzacskókat.

- Használja a készülékhez mellékelt eredeti vákuumzacskót, amelyet tartozékként is utánrendelhet.
- Ezek a zacskók -40 °C és 100 °C közötti hőmérsékleti tartományhoz alkalmasak.
 - Ehhez a zacskóhoz az optimális hegesztési idő a 2. fokozat.
 - A zacskók mikrohullámmal is használhatóak. AlapLyuggassa ki a zacskót, mielőtt behelyezi a mikrohullámú sütőbe.

Kizárólag olyan zacskót használjon, amely alkalmas élelmiszerek vákuumozására.

A kereskedelmi forgalomban kapható termékek eltérnek élelmiszerbiztonság, hőállóság, anyag és felület szempontjából. A vákuumzacskó forrasztási ideje mindig függ annak anyagától.

- Vékony falú zacskó: 1. forrasztási fokozat
- Vastag anyag: 2. vagy magasabb forrasztási fokozat

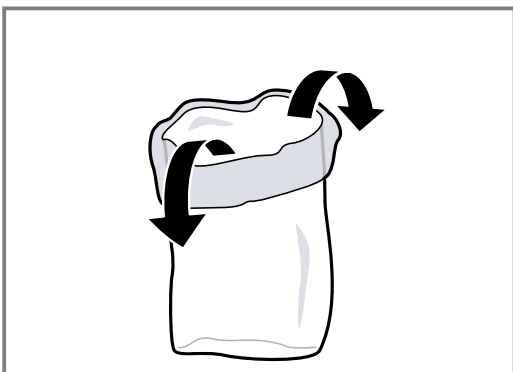
Maximum 240 mm szélességű zacskókat használjon.

A forrasztási sáv hossza korlátozza a használható vákuumzacskók méretét.

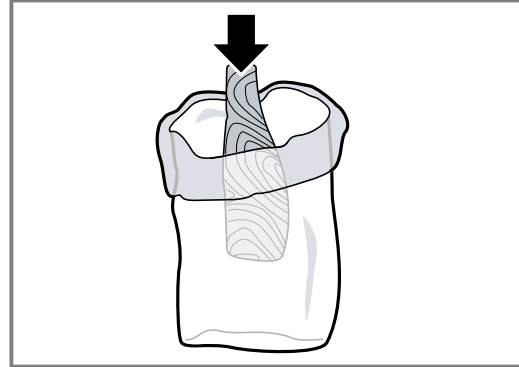
7.2 Zacskó megtöltése

Követelmények

- A zacskó pereme legyen tiszta és száraz.
 - A zacskó peremén, a forrasztás helye körül nem található élelmiszer-maradványok.
1. A zacskó peremét kb. 3 cm-re hajtsa hátra.



2. Az ételeket egymás mellé helyezze a vákuumzacskóban.



3. Hajtsa vissza a zacskó peremét.

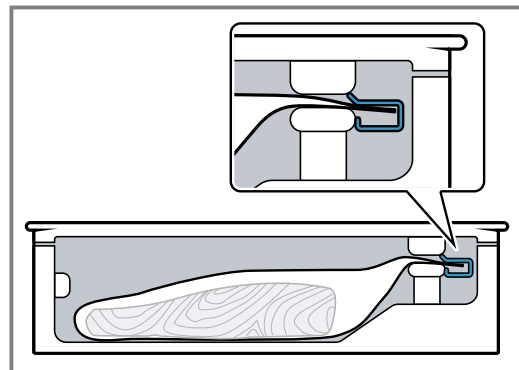


Tipp: Javasoljuk, hogy a vákuumozás dátumát és a tartalmazott élelmiszert írja fel a zacskóra, hogy a későbbiekben se felejtse el.




7.3 Vákuumozás zacskóban

Követelmény: Az élelmiszer kiindulási hőmérséklete ideális esetben $1-8\text{ °C}$ között van.

1. Nyissa fel az üvegfedelelet.
2. Helyezze a vákuumzacskót a kamrába.
3. Ügyeljen arra, hogy a légkivezető nyílás szabadon maradjon, hogy a szivattyú ki tudja szívni a kamrából a levegőt.
4. Ügyeljen arra, hogy a zacskó közepén helyezkedjen el, a szélei pedig pontosan egymáson a forrasztósávon. A tökéletesen zárt forrasztás elérése érdekében a zacskót rögzítse a zacskórögzítővel



5. Vákuumfokozat választásához érintse meg a [1] szimbólumot.

6. Forrasztási idő választásához érintse meg a  szimbólumot.
 7. Zárja le az üvegfedelelet, és néhány másodpercig tartsa a helyén.
 8. A vákuumozási folyamat elindításához érintse meg a  szimbólumot.
 - ✓ Elindul a vákuumozási folyamat. A vákuumfokozatok kijelzései egymás után pirosan pulzálnak, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.
 - ✓ A forrasztási folyamat elindul. A forrasztási fokozatok kijelzései egymás után pirosan pulzálnak, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.
 - ✓ A vákuumozási folyamat akár 2 percig is eltarthat.
 - ✓ A folyamat végén levegő jut a kamrába. Hangjelzés hallatszik.
 9. Ha a vákuumozási folyamat lezárult, kinyithatja az üvegfedelelet.
 10.  **FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv gyakori használat vagy hosszabb forrasztások után nagyon fel-forrósodik.


 - ▶ Soha ne érintse meg forró állapotban a forrasztósávot.
 - ▶ Tartsa távol a gyerekeket.


Vegye ki a leforrasztott vákuumzacskót a kamrából.
 11. A vákuumozás után ellenőrizze a zacskó forrasztását.
 - Óvatosan húzza szét a forrasztást.
 - Ha a forrasztás nem tart, válasszon magasabb forrasztási fokozatot.
 - Ha a forrasztás deformálódik, válasszon alacsonyabb forrasztási fokozatot, vagy hagyja lehűlni a készüléket.
- Megjegyzés:** Ha egymás után többször vákuumoz élelmiszert zacskóban, akkor a forrasztósáv egyre forróbb lesz. Ez befolyásolhatja a forrasztás minőségét. Néhány

vákuumozási folyamat után válasszon rövidebb forrasztási időt, vagy hagyja a készüléket kb. 2 percig hűlni a folyamatok között.


7.4 Leforrasztás korábban

Akkor használja ezt a funkciót, ha a romlandó élelmiszert csak légmentesen szeretné egy zacskóba zárni, anélkül, hogy a zacskó rászorulna a tartalomra.

1. A vákuumozási folyamat befejezéséhez és a zacskó korábbi leforrasztásához érintse meg a  szimbólumot.
 - ✓ A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.
 - ✓ A folyamat végén levegő jut a kamrába.
 - ✓ Hangjelzés hallatszik.
2. Nyissa fel az üvegfedelelet.
3. Vegye ki a leforrasztott vákuumzacskót a kamrából.

Megjegyzés: A zacskó leforrasztásához a vákuumozó fiókban szükség van egy bizonyos mértékű vákuumra. Ha korábban megérinti a  szimbólumot, a vákuumozó fiók még ezen mérték elérése előtt kiszivattyúzza a levegőt a kamrából. Ezután megtörténik a zacskó leforrasztása.

7.5 Zacskóban vákuumozási folyamat megszakítása

1. A vákuumozási folyamat korábbi megszakításához érintse meg a  szimbólumot.
 - ✓ A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.
 - ✓ A zacskó nincs leforrasztva.
 - ✓ A fedél enyhén kinyílik, és levegő jut a kamrába.
 - ✓ Hangjelzés hallatszik.
2. Vegye ki a vákuumzacskót a kamrából.

8 Vákuumozás edényben

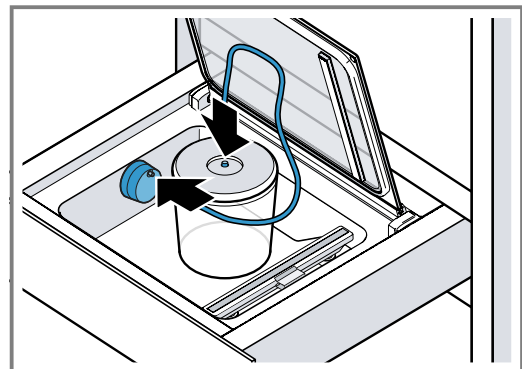
Az edényben vákuumozott élelmiszer tovább eltartható.



8.1 Vákuumozás edényben

Élelmiszert megfelelő vákuumedényben vákuumozhat, hogy az tovább eltartható legyen.

1. Nyissa fel az üvegfedelelet.
2. Csatlakoztassa a vákuumadaptert a légkivezető nyíláshoz.

3. Rögzítse a tömlőt a vákuumadapterre és a vákuum-edényre.



4. Vákuumfokozat választásához érintse meg a  szimbólumot.
5. A vákuumozási folyamat elindításához érintse meg a  szimbólumot.
 - ✓ Elindul a vákuumozási folyamat. A vákuumfokozatok kijelzései egymás után pirosan pulzálnak, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.
 - ✓ A vákuumozási folyamat akár 2 percig is eltarthat.

- ✓ Az elért vákuumfokozat világít és hangjelzés hallatszik.
- 6. Vegye ki a tömlőt az edényből és válassza le a külső vákuumadapterről.

Megjegyzés: Erős buborékképződés esetén szakítsa meg a vákuumozási folyamatot. → *Oldal 9*


8.2 Megfelelő vákuumedény

Az optimális eredmény érdekében használjon megfelelő vákuumedényeket.

Kizárólag olyan edényt használjon, amely alkalmas élelmiszerek vákuumozására.	A kereskedelmi forgalomban kapható termékek eltérnek élelmiszerbiztonság és anyag szempontjából.
---	--

A készülékhez mellékelt vákuumtömlő belső átmérője 3 mm.	Lehet, hogy adapterre lesz szüksége az edény és a tömlő csatlakoztatásához. Sok esetben a vákuumedényhez már tartozik ilyen adapter.
--	--



8.3 Edényben történő vákuumozás megszakítása

1. A vákuumozási folyamat korábbi megszakításához érintse meg a  szimbólumot.
- ✓ A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.
2. Vegye ki a tömlőt az edényből és válassza le a külső vákuumadapterről.

9 Szárítás






Élelmiszerek vákuumozása esetén csekély mennyiségű víz kerül a vákuumszivattyú-rendszerbe.

Ez a jelenség erőteljesebb, ha folyadékokat vagy nagy nedvességtartalmú élelmiszereket vákuumoz. Ezért rendelkezik a készülék szárítási funkcióval, amely eltávolítja az összegyűlt nedvességet a szivattyúból.

- Ha a  szimbólum fehéren világít, végre kellene hajtania egy szárítási folyamatot. A készüléket mindazonáltal ekkor még normálisan használhatja.
- Ha a  szimbólum pirosan világít, végre kell hajtania egy szárítási folyamatot.

9.1 Szárítás indítása

Megjegyzés: A szárítás során bezárhatja a vákuumozó fiókot.

1. Zárja le az üvegfedelelet, és tartsa a helyén.
2. Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A szárítás elindul, és 5–20 percig tart.
- ✓ A folyamat közben a  szimbólum pirosan villog.
- ✓ A folyamat végén levegő jut a kamrába, és hangjelzés hallatszik.
- ✓ Ekkor felnyithatja az üvegfedelelet.
3. **Megjegyzés:** Általában egyetlen szárítási folyamat nem elegendő. Ha egy szárítási folyamat után a  és a  szimbólum pirosan világít, akkor még mindig található folyadék a szivattyúrendszerben. Várja meg, amíg kialszik a  szimbólum.
4. Indítsa el újra a szárítási folyamatot.

10 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működésképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

10.1 Tisztítószer

A megfelelő tisztítószereket a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.

- ▶ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószert.
- ▶ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
- ▶ Csak akkor használjon üvegtisztítót, üvegekparót vagy nemesacél-ápolószert, ha ezeket a tisztítási útmutató megfelelő része ajánlja.
- ▶ A szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

10.2 A készülék tisztítása

FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv gyakori használat vagy hosszabb forrasztások után nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne érintse meg forró állapotban a forrasztósávot.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Követelmények

- A készülék ki van kapcsolva.
- Ellenőrizze, hogy a vákuumkamrában lévő forrasztósáv lehűlt-e.

1. A készüléket nedves kendővel és semleges tisztítószerral, például mosogatószerrel és vízzel tisztítsa. Tisztítás során figyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a vákuumkamrába, különösen a vákuumszivattyú légkivezető nyílásába. Soha ne permetezzen vizet a készülékre se kívülről, se belülről.
2. Tisztítás után hagyja teljesen megszáradni a készüléket és a tartozékokat.

10.3 Üveg előlap és üvegfedél tisztítása

- ▶ Az üveg előlapot és az üvegfedelelet üvegtisztítóval és puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

10.4 Nemesacél vákuumkamra tisztítása

1. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.
2. Tisztításukhoz használjon vizet és kevés mosogatószeret.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

10.5 Műanyag kezelőfelület tisztítása

- ▶ A kezelőfelületet puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

10.6 Forrasztósáv tisztítása

FIGYELEM!

A mosogatógépben való tisztítás sérüléseket eredményez.

- ▶ Soha ne tisztítsa a készülék alkatrészeit mosogatógépben.
1. Távolítsa el a fóliamaradványokat a forrasztósávról.
 2. A forrasztósávot soha ne tisztítsa maró hatású tisztítószerral.
 3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

10.7 Tartozékok tisztítása

FIGYELEM!

A mosogatógépben való tisztítás sérüléseket eredményez.

- ▶ Soha ne tisztítsa a készülék alkatrészeit mosogatógépben.
1. Szivacskendővel és forró mosogatószeres vízzel tisztítsa.
 2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

11 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily módon elkerüli a felesleges költségeket.

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

11.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A vákuumozási folyamat nem indul el. Bár a tető le van zárva, nem jelenik meg a▷ szimbólum.	Hiányzik az ajtó kapcsolója az üvegfedélnél, vagy a készülék nem érzékeli. <ul style="list-style-type: none">▶ A → "Vevőszolgálat", Oldal 14 hívása szükséges.
Több egymást követő használat esetén: a vákuumozási folyamat megfelelően történik, de a zacskó leforrasztása nem sikerül.	A forrasztótrafó hővédő kapcsolója aktiválódott. <ol style="list-style-type: none">1. Legalább 10 percig hagyja hűlni a készüléket.2. Két vákuumozás között legalább 2 percig hagyja hűlni a készüléket.3. Indítsa újra a vákuumozási folyamatot.
A vákuumozási folyamat egyre tovább tart.	A szivattyúrendszerben túl sok a nedvesség. <ul style="list-style-type: none">▶ Indítsa el a szárítási folyamatot. → "Szárítás indítása", Oldal 9

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A vákuumozási folyamat egyre tovább tart.	A szivattyúrendszer nagyon forró. <ol style="list-style-type: none"> 1. Hagyja lehűlni a készüléket. 2. Indítsa újra a vákuumozási folyamatot.
A zacskó lyukas, ezért nem jön létre vákuum a vákuumzacskóban.	A lyukak a vákuumoznivaló éles részei, például csontok miatt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze, hogy a zacskó hibátlan-e. 2. Használjon másik zacskót. 3. Az éles vákuumoznivalót úgy helyezze el a zacskóban, hogy az ne sértse meg a zacskó falát.
A forrasztás hibás, ezért nem jön létre vákuum a vákuumzacskóban.	A kiválasztott forrasztási idő nem alkalmas a fóliaborításhoz. ▶ Válasszon másik forrasztási időt. Folyadék, zsiradék, morzsa vagy gyűrődés található a forrasztás mentén. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze, hogy száraz-e a zacskó, illetve hogy gyűrődésmentesen és teljesen felfekszik-e a forrasztósávra. 2. Használjon másik zacskót. 3. Hajtsa vissza a zacskó szélét kb. 3 cm-rel, mielőtt megtölti.
Nem lehet kinyitni a fedelet.	Enyhe vákuum képződött, amely zárva tartja a fedelet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Soha ne nyissa ki a fedelet erőszakkal. 2. Indítson el egy újabb vákuumozási folyamatot, majd szakítsa meg menet közben. 3. A készüléket válassza le a hálózatról. 4. 30 másodperc elteltével helyezze újra üzembe a készüléket. 5. Érintse meg a ☹ szimbólumot és tartsa nyomva több mint 5 másodpercig. ✓ A készülék visszaállítódik.

11.2 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Néhány másodperc múlva megjelenik az ⚠ szimbólum.	Az üvegfedél nincs megfelelően lezárva. <ol style="list-style-type: none"> 1. Újból nyissa fel és csukja le az üvegfedelelet. 2. Az első pillanatokban finoman nyomja le az üvegfedelelet.
	Az üvegfedél tömítése nem fekszik fel megfelelően. ▶ Ellenőrizze a tömítést.
	Az üvegfedél tömítése deformálódott. ▶ Óvatosan egyengesse ki a tömítést.
	A külső vákuumedény fedele nincs megfelelően lezárva. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze a külső vákuumadapter elhelyezkedését. 2. Használjon megfelelő vákuumedényeket.
	A külső vákuumadapter nem megfelelően helyezkedik el a vákuumkamra légkivezető nyílásában. ▶ Ellenőrizze a külső vákuumadapter elhelyezkedését.
A szivattyú 2 perces működése után megjelenik az ⚠ szimbólum.	A folyadékok a nyomáscsökkenés hatására forni kezdenek, így nem jön létre a vákuum. <ol style="list-style-type: none"> 1. Csak hideg folyadékokat vákuumozzon. 2. Ha a vákuumkamra nedves, törölje szárazra. 3. Forrassa le korábban a vákuumzacskót, ha nagyobb buborékok képződnek. 4. Válasszon alacsonyabb vákuumfokozatot.
A 🌀 és az ⚠ szimbólum világít a szárítási folyamat közben.	Nem volt elég egyetlen szárítási folyamat. <ol style="list-style-type: none"> 1. Várja meg, amíg kialszik a ⚠ szimbólum. 2. Ismétlje meg a szárítási folyamatot. → "Szárítás indítása", Oldal 9

12 Így sikerülni fog

A különböző ételekhez itt megtalálja a megfelelő beállításokat, illetve a legalkalmasabb tartozékokat és edényeket. Az ajánlásokat az Ön készülékére optimalizáltuk.

12.1 Vákuumozás szuvidáláshoz

A vákuumozó fiók használatával előkészíthet élelmiszereket a szuvidáláshoz. A szuvidálás „vákuumban” történő főzést jelent alacsony, 50–95 °C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben vagy vízfürdőben.

Az ételeket a vákuumozó fiók segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló főzőzacskóba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Egészségkárosodás veszélye!

A szuvidálás alacsony főzési hőmérsékleten zajlik, és a használati útmutató, illetve a higiéniai előírások figyelmen kívül hagyása egészségügyi problémákhoz vezethet.

- ▶ Csak teljesen kifogástalan és kiváló minőségű, friss élelmiszereket használjon.
- ▶ Mossa meg és fertőtlenítsen a kezét.
- ▶ Használjon eldobható gumikesztyűt vagy sütő-/grill-fogót.
- ▶ A kockázatos élelmiszereket, pl. szárnyast, tojást és halat, különös körültekintéssel készítse.
- ▶ A zöldséget és gyümölcsöt alaposan mossa le és/vagy hámozza meg.
- ▶ A felületeket és vágódeszkákat tartsa tisztán.
- ▶ Ne használja ugyanazt a vágódeszkát különböző élelmiszerfélékhez.
- ▶ A hűtési láncot csak röviden szakítsa meg az élelmiszer előkészítéséhez.
- ▶ A vákuumozott ételeket a hűtőben tárolja, mielőtt elkezdi a főzési folyamatot.
- ▶ A főzési folyamat lezárultával azonnal fogyassza el az ételeket, és ne tárolja azokat tovább, még hűtőszekrényben sem. Az ételek nem alkalmasak a felmelegítésre.

Megjegyzések

- Szuvidáláshoz a készülékhez mellékelt vákuumzacskót használja. Utólag is rendelhet vákuumzacskót.
- Az ételeket, mint pl. adagokban kapható hal, ne abban a zacskóban főzze, amelyben megvásárolta azokat. Ezek a zacskók nem alkalmasak szuvidáláshoz.
- Az ételeket lehetőleg egymás mellé helyezze a zacskóban, ne pedig egymásra.

Vákuumozás végrehajtása szuvidáláshoz

1. Az egyenletes hőátadás és így a tökéletes főzési eredmény eléréséhez az ételek vákuumozásánál a legmagasabb vákuumfokozatot használja.
2. Főzés előtt ellenőrizze, hogy a zacskó belsejében érintetlen-e a vákuum. Ehhez vegye figyelembe az alábbi pontokat:
 - A vákuumzacskóban nincs levegő.
 - A forrasztás tökéletesen zár.
 - Nincs lyuk a vákuumzacskón. Ne használjon sütőhőmérőt.
 - Az együtt vákuumozott hús- vagy halszeletek nem nyomódhatnak közvetlenül egymásnak.
 - A zöldségek és a desszertek laposan vannak vákuumozva.
3. Ha a vákuumzacskó nem ideálisan van megtöltve akkor a főzni kívánt élelmiszert töltsen egy új zacskóba, és újból vákuumozza.

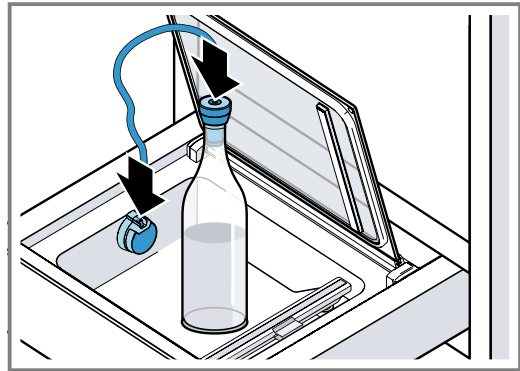
Megjegyzés: Annak megakadályozására, hogy gázok szabaduljanak fel az élelmiszerekből, pl. a zöldségekből, az élelmiszereket legfeljebb egy nappal a főzési folyamat előtt vákuumozza. A gázok megakadályozzák a

hőátadást, vagy megjelenésük miatt az ételek struktúrája és főzési viselkedése megváltozik a vákuumnyomás alatt.

12.2 Üvegpalackok vákuumozása

A vákuumozó fiókkal üvegpalackokat, pl. étolajat tartalmazó palackokat is vákuumozhat és visszazárhat.

1. A vákuumadaptert csatlakoztassa a légkivezető nyíláshoz úgy, hogy a tömlő kimenete függőlegesen felfelé mutasson.
2. A palacklezárót rögzítse a palack nyílásán.
3. A palackadaptert nyomja a palacklezáróra.
4. Rögzítse a tömlőt a vákuumadapterre és a palackadapterre.



5. Vákuumfokozat választásához érintse meg a [1] szimbólumot.
 - A palackokat mindig a legalacsonyabb fokozaton vákuumozza.
 - Ne vákuumozzon szénsavtartalmú folyadékokat, pl. habzó bort.
6. A vákuumozási folyamat elindításához érintse meg a [2] szimbólumot.
- ✓ Az elért vákuumfokozat világít és hangjelzés hallatszik.
7. Válassza le a tömlőt a palackadapterről és a külső vákuumadapterről.
8. A palackadaptert nyomja a palacklezáróra.

12.3 Gyors marinálás és aromatisálás

Vákuumozó fiókjával segítségével gyorsan aromatisálhat vagy marinálhat olyan élelmiszereket, mint a húskok, gyümölcsök vagy zöldségek.

A hagyományos tartósítás általában nagyon hosszadalmas, és nem is igazán hatásos. Zacskóban történő vákuumozásnál az élelmiszer sejtpórusai megnyílnak. A hozzáadott páclé gyorsan felszívódik. Így jelentősen intenzívebb íz jön létre sokkal rövidebb idő alatt.

12.4 Élelmiszerek tárolása és szállítása

A vákuumozással tovább tárolhatja élelmiszereit, és további előnyöket is kihasználhat.

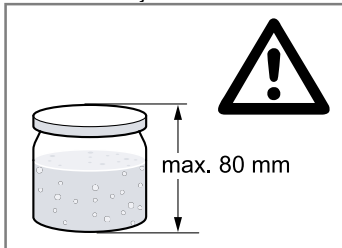
- A vákuumban uralkodó oxigénszegény környezetben a frissen vákuumozott élelmiszerek megfelelő tárolás mellett sokkal tovább élvezhetőek maradnak.
- A vákuumozva lefagyasztott élelmiszereknél kisebb a túlfagyasztás.
- Az üvegedényekben lévő élelmiszereket, így a lekvárokat és szószoikat is újból légmentesen lezárhatja.
- A vákuumozás jelentősen megnöveli a tárolási időt.

- Kellemetlen szagok képződése nélkül tárolhatja az olyan élelmiszereket is, mint a sajtok, halak vagy a fokhagyma. A hermetikus lezárás nem engedi, hogy nem kívánt szagok jussanak ki, és befolyásolják más élelmiszerek ízét.
- A lezárt vákuumzacskók vagy vákuumedények ideális szállítóeszközök folyékony élelmiszerek számára. Könnyen kezelhetők, helytakarékosak, és nem folyik ki belőlük semmi.

FIGYELEM!

A túl magas üvegedények megsérthetik a készülék üvegfedelét.

- ▶ Ne használjon 80 cm-nél magasabb üvegedényeket.

**12.5 Javasolt beállítások**

A ebben a fejezetben javaslatokat olvashat különféle élelmiszerek vákuumozásához. Vegye figyelembe a javasolt vákuumfokozathoz, illetve az élelmiszerek készítéséhez tartozó tanácsokat.

A vákuumozott élelmiszerek megfelelő tárolás mellett sokkal tovább frissek maradnak. A magasabb vákuumfokozatok megőrzik az élelmiszer minőségét, külsejét és a benne lévő anyagokat.

Szobahőmérsékleten (20 °C és 23 °C között) tárolt élelmiszerek

Élelmiszer	Vákuumfokozat	Javaslat
Péksütemények	1, 2, 3	
Száraz sütemény, keksz	1	
Tea, kávé	1, 2, 3	fénytől védve tárolja
Tészta és rizs	2	edényben vákuumozza
Liszt, gríz	1	
Megtisztított dió	3	fénytől védve tárolja
Szártott gyümölcsök	3	
Kréker, chips	1, 2	edényben vákuumozza

Fagyasztva (-18 °C és -16 °C között) vagy hűtőben (3 °C és 7 °C között) tárolt friss élelmiszerek

Élelmiszer	Vákuumfokozat	Javaslat
Hal	3	
Szárnyasok	3	
Hús	3	
Egész kolbász	3	
Szeletelt kolbász	3	
Kemény sajt	3	
Lágysajt	2	edényben vákuumozza
Zöldségek	2	előzőleg hámozza meg és főzze elő
Salátalevelek megmosva	2	edényben vákuumozza

Megjegyzések

- Csak csavaros tetejű üvegeket használjon, amelyek stabilak és sértetlenek.
- Ne szorítsa meg, csak csavarja rá a fedelet az üvegre. A vákuumozás automatikusan lezárja az edényt.
- Nem minden üveg vagy tető alkalmas a vákuumban történő visszazárásra. Vákuumozás után ellenőrizze, hogy létrejött-e a vákuum. Ha a tető behorpadt, és csak nagy erővel lehet kinyitni, akkor a vákuumozás sikerült. Ha a tetőt benyomva és elengedve pattanó hangot hall, és a tetőt könnyen ki tudja nyitni, akkor nem jött létre vákuum. Ismételje meg a vákuumozási folyamatot, vagy használjon megfelelő, csavaros tetejű üveget.

Megjegyzések

- Kizárólag friss élelmiszereket használjon.
- Vákuumozás előtt ellenőrizze az élelmiszerek minőségét.
- Kizárólag hideg élelmiszereket vákuumozzon, optimálisan 1–8 °C közötti hőmérsékleten.
- A javasolt legalacsonyabb vákuumfokozaton kezdje.
- Miután előveszi a tárolt élelmiszert, ellenőrizze annak minőségét. Ne használjon kétes minőségű élelmiszereket.

Élelmiszer	Vákuumfokozat	Javaslat
Zöldfűszerek	1, 2	edényben vákuumozza
Gyümölcs, kemény	3	
Gyümölcs, puha	2	edényben vákuumozza előfagyasztás javasolt

13 Ártalmatlanítás

13.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

14 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálatához fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

14.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.

A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a fiókot.

Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

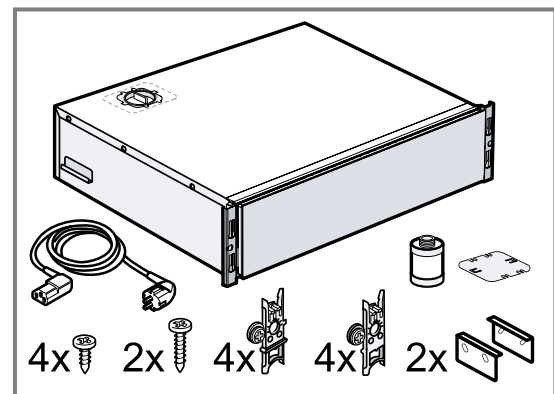
15 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



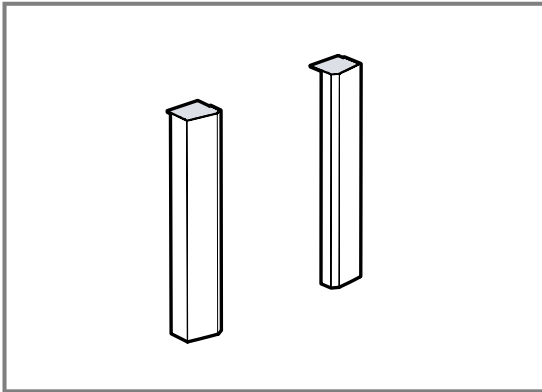
15.1 A csomag tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze az összes alkatrészt szállítási károk tekintetében, valamint a szállítmány teljességét.



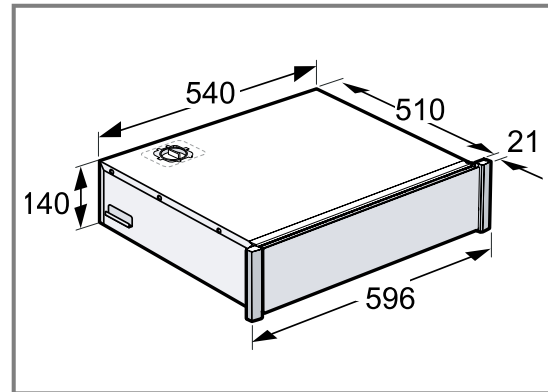
15.2 A csomag tartalma – Burkolatok

A burkolatokat külön csomagban szállítjuk.



15.3 Készülék méretek

Itt találja a készülék méreteit.



15.4 Beépített bútor

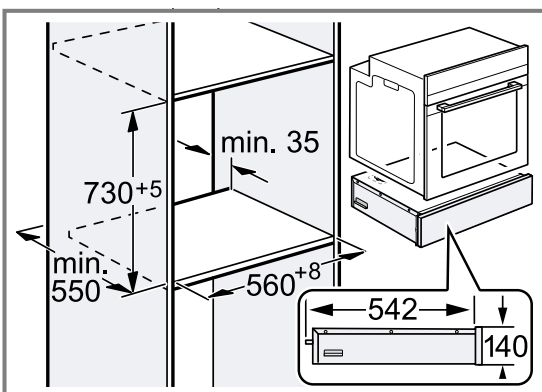
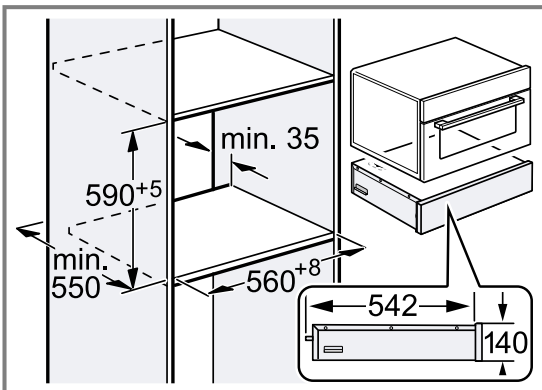
Itt találja a biztonságos beszerelésre vonatkozó útmutatót.

FIGYELEM!

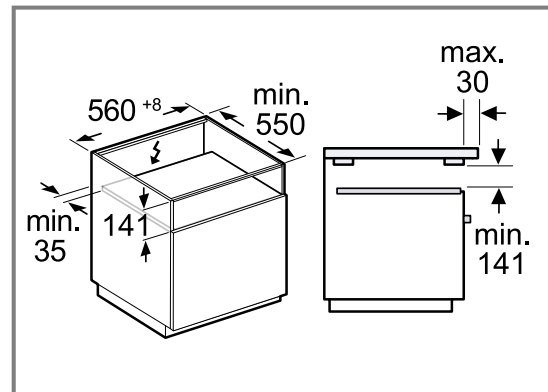
Dekorlap mögé történő beszerelés esetén a készülék túlmelegedhet.

► A készüléket ne építse be díszítőpanel mögé.

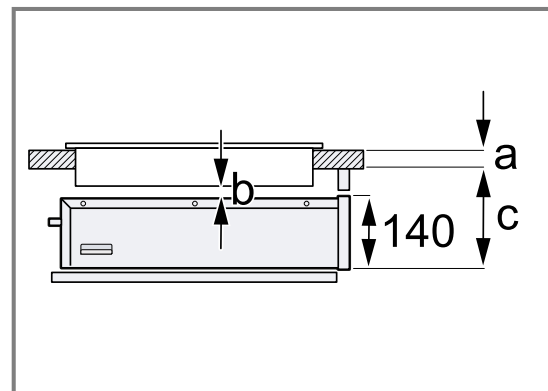
Beépítés magas szekrénybe



Beépítés a munkalap alá



Munkalap vagy főzőfelület alá történő beszerelés esetén vegye figyelembe az alábbi méreteket:



Méretek mm-ben	a felületből kiemelkedő vagy felülettel szintben lévő	b	c felületből kiemelkedő vagy felülettel szintben lévő
Főzőfelület nélkül			160
Indukciós főzőfelület	30/30	5	200/201
Teljes felületű indukciós főzőfelület	40/40	5	210/211

Méretek mm-ben	a felületből kiemelkedő vagy felülettel szintben lévő	b	c felületből kiemelkedő vagy felülettel szintben lévő
Gáz főzőfelület	20/30	2	190/193
Üvegkerámia főzőfelület	30/30	5	190/197

a: Javasolt munkalapvastagság a főzőfelület szerelési útmutatója szerint.

b: Szükséges távolság a főzőfelület és a vákuumozó fiók között.

c: Szükséges távolság a vákuumozó fiók rakodófelülete és a munkalap alja között.

Megjegyzés: Vegye figyelembe a főzőfelület összeszerelési útmutatóját.

15.5 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen a készülék forró részeivel vagy hőforrásokkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen hegyes és éles szélű tárgyakkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezetéket soha ne törje meg, ne nyomja össze, ne változtassa meg.

15.6 Tartsa be az elektromos bekötéssel kapcsolatos útmutatásokat

A készülék biztonságos elektromos csatlakoztatása érdekében tartsa be ezeket az előírásokat.

- A készüléket csak előírászerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz szabad csatlakoztatni. A dugaszoló aljzat áthelyezését vagy a csatlakozóvezeték kicserélését csak elektromos szakember végezheti el, az erre vonatkozó előírások figyelembe vételével.
- A készülék csak a készülékkel együtt szállított csatlakozóvezetékkel csatlakoztatható. Dugja be a csatlakozóvezetéket a készülék hátoldalán.
- Különböző csatlakozódugós csatlakozóvezetékek a vevőszolgálatnál kaphatók.

- Ne használjon többpólusú dugaszoló csatlakozót, csatlakozósort és hosszabbítót. Túlterhelés esetén tűzveszély alakul ki.
- Ha a csatlakozódugó a beszerelés után nem elérhető, fix elektromos csatlakoztatás esetén a szabályozásoknak megfelelően a fázisokat leválasztó berendezéssel kell ellátni.

15.7 Eszközök

A szereléshez a következő szerszámokra lesz szüksége:

- Mérőszalag
- Tolómérő
- Ceruza
- Derékszög
- 20-as hatlapfejű csavarhúzó
- Nagy sima csavarhúzó
- Kombinált fogó

15.8 Kombináció más készülékekkel

Vegye figyelembe a Seamless Combination megoldásra vonatkozó útmutatásokat.

A vákuumozófiókot mindig fix bútoraljzatra kell felszerelni.

A vákuumozófiók nem állhat másik fiókon vagy a fém elválasztólapon.

A Seamless díszburkolatok szerelése a díszburkolatok szerelési útmutatójában található.

15.9 Összeszerelés

A készülék előkészítése

A készülékben egy szivattyú található, amely olajat tartalmaz. A készülék nagy mértékű megdőlése esetén az olaj kifolyhat a szivattyúból. Ne döntse meg a készüléket, és ne állítsa az élére.

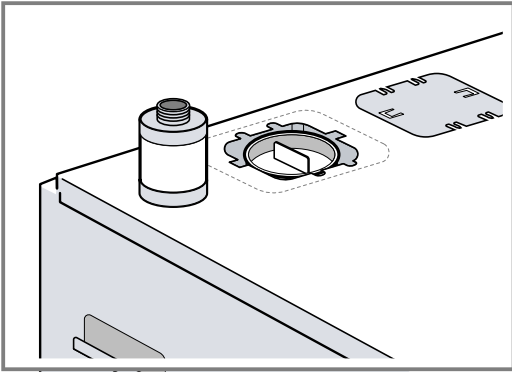
FIGYELEM!

A vákuumszivattyú olaja billenés vagy dőlés esetén kifolyhat, és károsíthatja a készüléket.

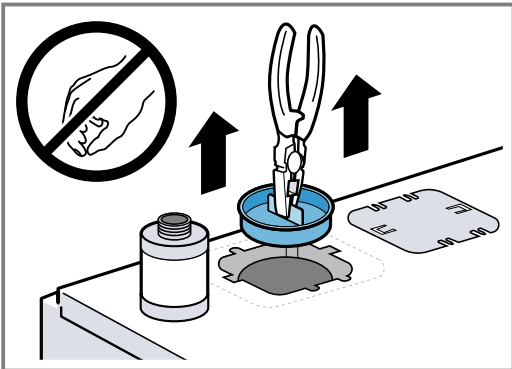
- ▶ A készüléket ne mozgassa anélkül, hogy a szivattyú szállítási biztosítója be lenne szerelve.
- ▶ A kiserelés után és a mozgatás előtt ismét szerelje fel a szállítási biztosítót.

Követelmény: A szállítási biztosító eltávolításához és az olajszűrő beszereléséhez használjon megfelelő szerszámot.

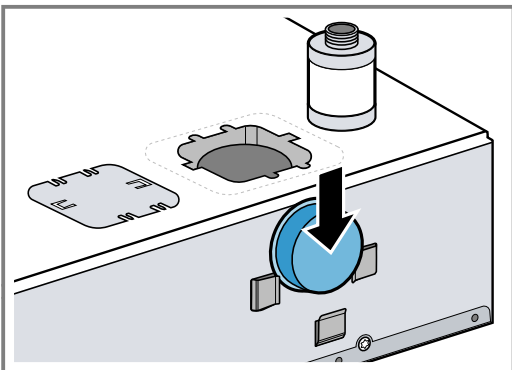
1. A készüléket óvatosan húzza ki a csomagolásból.



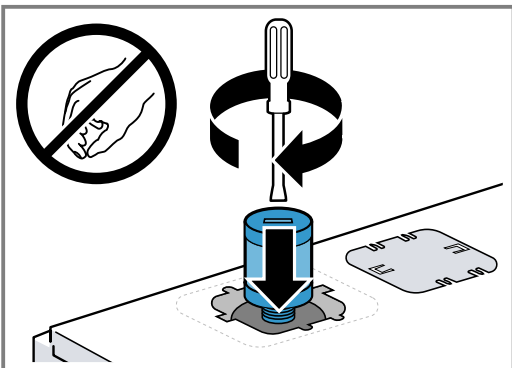
2. A szivattyú szállítási biztosítóját távolítsa el a készülék felső feléről.



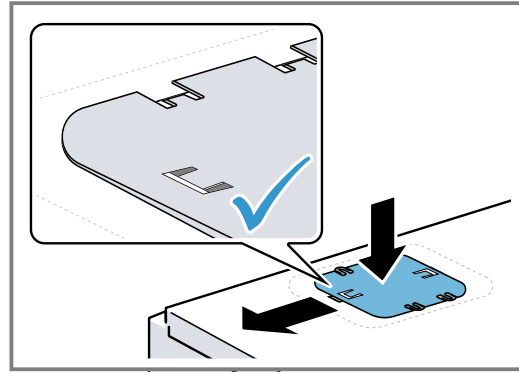
3. További használat céljából a szállítási biztosítót rögzítse a készülék hátoldalán.



4. Szerelje fel az olajsűrőt.

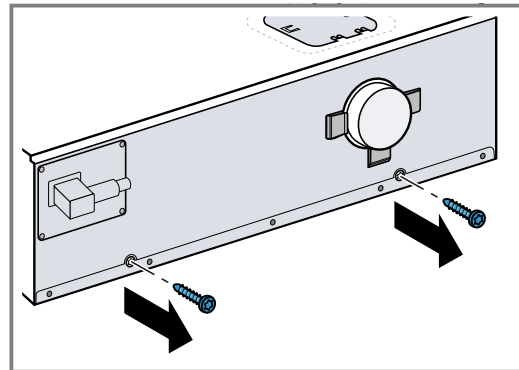


5. Helyezze a fedelet a nyílásba, és tolja el balra.



6. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Felborulás veszélye!**
A szállítási biztosító eltávolítása után a fiók kinyílhat és a készülék felbillenhet.
- ▶ A fiók zárva tartható.
 - ▶ A készüléket súllyal stabilizálja.
 - ▶ Csak akkor nyissa ki a fiókot, ha már fel van szerelve a billenésgátló.

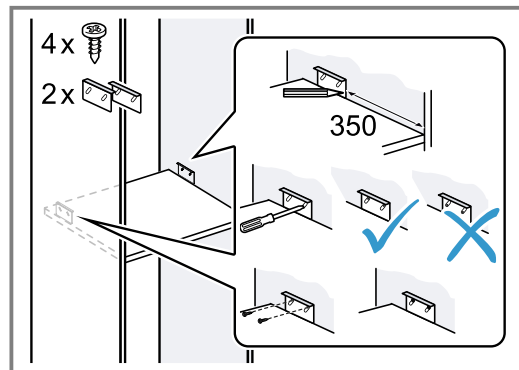
Távolítsa el a szállítási biztosítócsavarokat.



7. Csatlakoztassa a készülék hátoldalában a hálózati vezetékét.

A bútor előkészítése

- ▶ Szerelje fel a billenésgátlót. Ügyeljen rá, hogy a csavarokat a hosszúkás nyílások felső részében rögzítse.



Megjegyzés: A billenésgátló magassága állítható, hogy a készülék könnyebben betolható legyen a bútorba.

A készülék felszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen a készülék forró részeivel vagy hőforrásokkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen hegyes és éles szélű tárgyakkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne törje meg, ne nyomja össze, ne változtassa meg.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szállítási biztosítók eltávolítása után a fiók szállítás esetén szaggatottan nyitható.

- ▶ A készüléket úgy szállítsa, hogy a fiók véletlenül ne nyílhat ki.

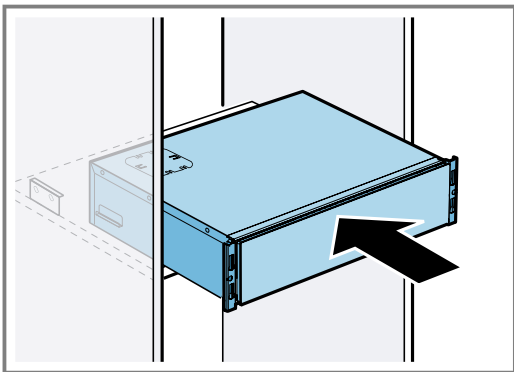
1. Csatlakoztassa a hálózati vezeték egy védőérintkező csatlakozóaljzatba.

2. ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

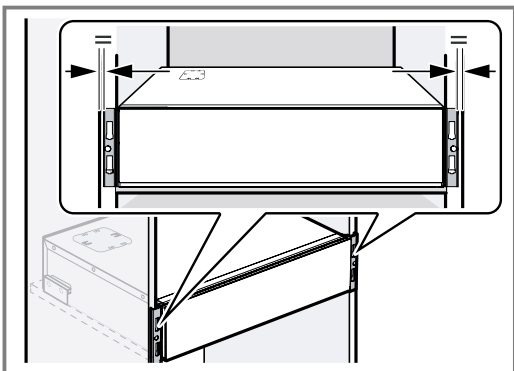
A készülék nehéz, megemelése sérülést okozhat.

- ▶ Ne emelje meg egyedül a készüléket.

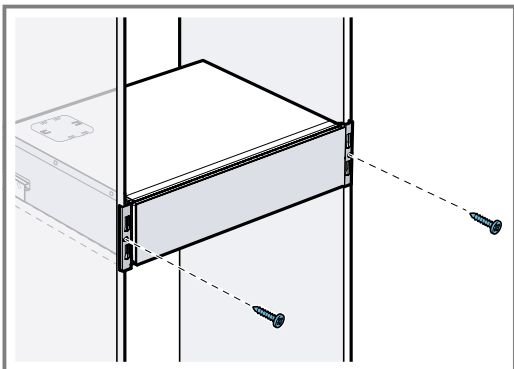
Tolja be a készüléket a bútorba.



3. Igazítsa középre a készüléket.



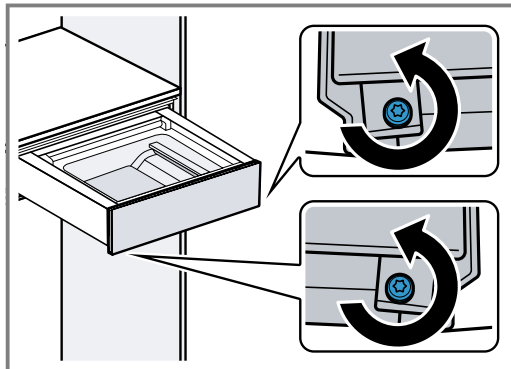
4. Csavarozza be a készüléket.



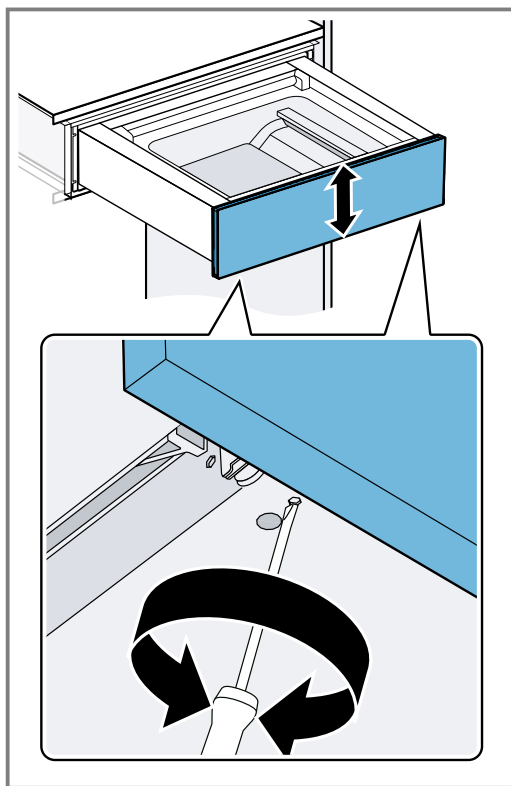
Bútorelőlap beállítása

Szükség esetén állítsa be függőlegesen a bútorelőlapot.

1. Nyissa ki a fiókot.
2. Lazítsa meg az oldalsó csavarokat.

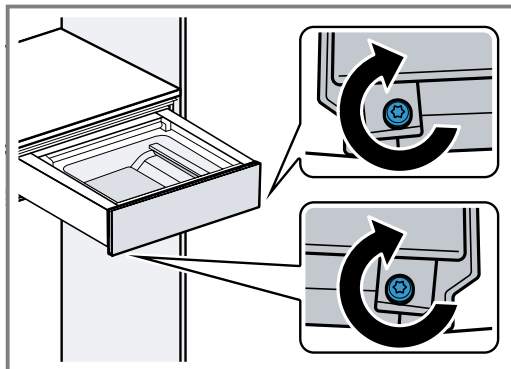


3. A bútorelőlapot tolja le felfelé vagy lefelé.



Csavarozza be a bútorelőlapot

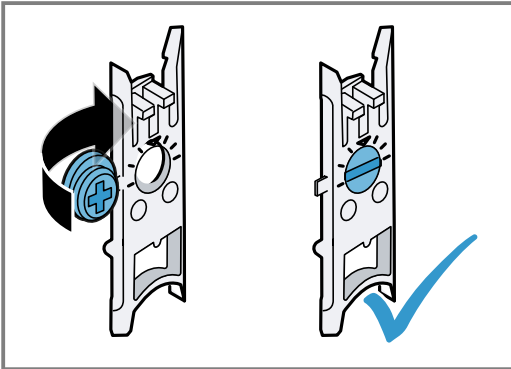
- ▶ Húzza meg újra az oldalsó csavarokat.



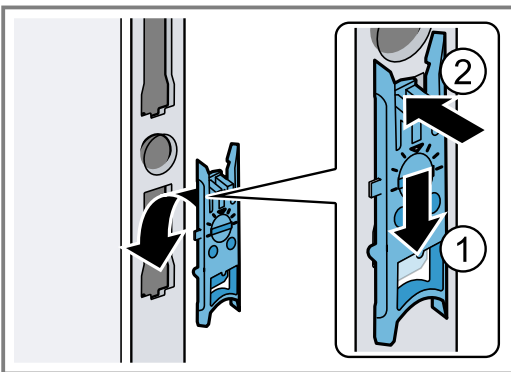
A rögzítőelemek felhelyezése

A burkolatok felszereléséhez először fel kell szerelnie a négy rögzítőelemet.

1. Pattintsa össze a rögzítőelemet.



2. Akassza be a rögzítőelemet alul, és nyomja meg felül, hogy felfeküdjön.

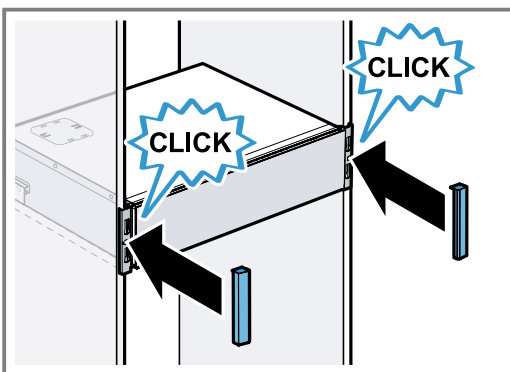


Helyezze fel fent a piros rögzítőelemeket.
Helyezze fel lent a zöld rögzítőelemeket.

A burkolatok felhelyezése

A két burkolatot helyezze a rögzítőelemekre.

1. Helyezze fel a burkolatokat a jobb és bal oldalon, amíg kattánás nem hallható.
 - Ügyeljen arra, hogy a ferdén levágott oldal belül legyen.



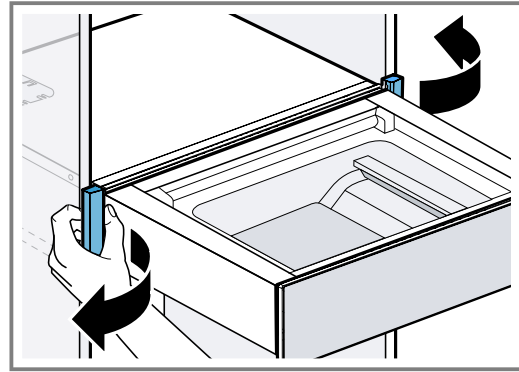
2. Ellenőrizze, hogy a burkolatok a jobb és bal oldalon függőlegesen helyezkednek-e el.

A burkolatok beállítása

Szükség esetén a burkolatok beállíthatók a jobb és bal oldalon. Ehhez le kell őket szerelni.

1. Nyissa ki a fiókot.
2. Nyúljon egy kézzel a burkolat alá.

3. Pattintsa ki a burkolatot, elforgatva azt.



4. Forgassa az excentert jobbra vagy balra egy lapos csavarhúzóval.
5. Helyezze vissza a burkolatokat.

Мазмұны

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

1	Қауіпсіздік	20
2	Материалдық зияндардың алдын алу	21
3	Қоршаған ортаны қорғау және сақтау.....	22
4	Танысу.....	23
5	Керек-жарақтар.....	24
6	Негізгі басқару	24
7	Қапта вакуумды ормалау	25
8	Ыдысты вакуумдау	26
9	Кептіру	27
10	Тазалау және күту	27
11	Ақауларды жою	28
12	Сізде бәрі болып шығады!	30
13	Кәдеге жарату.....	32
14	Сервистік қызмет көрсету	32
15	МОНТАЖДАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ	33
15.5	Орнату барысында қауіпсіздік.....	34

1 Қауіпсіздік

Келесі қауіпсіздік техникасының нұсқауларын ескеріңіз.

1.1 Жалпы нұсқаулар

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нұсқаулықты және өнім мәліметтерін келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау зақымдары болғанда қоспаңыз.

1.2 Тиісті ретте пайдалану

Бұл құрылғы тек кірістіруге арналған. Арнайы монтаждау нұсқаулығын ескеріңіз. Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

Құрылғыны тек төмендегідей пайдаланыңыз:

- азық түлікті лайықты вакуумдық пакетте вакуумдау немесе вакуумдық ыдысқа және қабықшаға дәнекерлеу үшін.

- жеке үйлерде және үйдегі жабық бөлмелерде.
- теңіз деңгейінен 4000 м биіктікке дейін.

1.3 Пайдаланушыларды шектеу

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды біреу қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Тазалау мен пайдаланушыға қызмет көрсетуге 15 жас немесе одан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі. 8 жасқа толмаған балаларды құрылғы және жалғағыш сымнан алшақ ұстаңыз.

1.4 Қауіпсіз пайдалану

ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы көп пайдалану және ұзақ уақыт дәнекерленуде қатты қызып кетеді.

- ▶ Дәнекерлеу планкасына ешқашан тимеңіз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Ішке кірген ылғал ток соғуға әкелуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.
- ▶ Зақымдалған құрылғы немесе зақымдалған желіге қосу сымы қауіпті болады.
- ▶ Тек қана зақымдалған құрылғыны пайдаланыңыз.
- ▶ Құрылғыны ешқашан сызылған немесе бұзылған беттермен пайдаланбаңыз.
- ▶ Құрылғыны электр желісінен ажырату үшін желілік кабельден тартуға тыйым салынады. Желіге қосу кабелді ашасынан тартыңыз.
- ▶ Құрылғы немесе желілік кабель зақымданған жағдайда, желі кабелінің ашасын розеткадан дереу шығарып алыңыз немесе сақтандырғыш блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- ▶ Қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.
→ Бет32

Дұрыс жасалмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- ▶ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- ▶ Осы бұйымның желі кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы қатты қызып кетеді. Жанатын булар оталуы мүмкін.

- ▶ Вакуумды орамалау пакеттерде жанатын сұйықтықтарды вакуумды орамаламаңыз.
- ▶ Тез тұтанатын материалды және нәрселерді құралдын ішінде сақтамаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Шыны қақпақта ең кіші сызаттар вакуум жасалғанда ішіне жарылуы мүмкін.

- ▶ Желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз.
- ▶ Қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз.

Вакуумды орамалау тартпасын дұрыс емес пайдалану жарақаттануға алып келеді.

- ▶ Құрылғыға қосылған дене тесіктеріне салмаңыз.
- ▶ Тірі хайуандарды вакуумды орамаламаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа зиян келтіру қауіпі!

Вакуумды орамалауда вакуумды орамалау камерасы мен шыны қақпақ жоғары вакуум арқылы өзгереді. Шынының қорғаушы қабаты зақымдалған болу мүмкін және әйнек қақпасы шытынап кету мүмкін.

- ▶ Бұрандалы құтылар, басқа қатты ыдыстар және пішіні өзгермейтін азық-түліктер, камерада қақпақ жабық болып вакуумды орамаланса, осы қақпаққа тиюі мүмкін емес.
- ▶ Қатты ыдыстар мен пішіні өзгермейтін азық-түліктер тек максимал 80 мм биіктікте болуы мүмкін.

⚠ ЕСКЕРТУ – Тұншығып қалу қатері!

Балалар орама материалын бастарына киіп немесе оралып тұншығып қалуы мүмкін.

- ▶ Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Балалар кіші бөлшектерді деммен жұтып немесе жұтып тұншығып қалуы мүмкін.

- ▶ Кіші бөлшектерді балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға кіші бөлшектерді ойнауға рұқсат етпеңіз.

2 Материалдық зияндардың алдын алу

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Құралдың зақымдануы оның қауіпсіздігіне едәуір түрде әсер ету мүмкін.

- ▶ Пайдалану алдында құралды зақымдану бар болуына тексеріңіз.
 - ▶ Шыны қақпасының бүтінділігіне көз жеткізіңіз.
 - ▶ Зақымданған құралды пайдалануға қатал тиым салынады.
 - ▶ Қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- Құралды пайдалану кезде ұқыпсыз ұстау жағдайда оны зақымдалуына келтіреді.
- ▶ Шыны қақпасын ақырын ашып қайтадан жауып алыңыз.
 - ▶ Шыны қақпасының үстіне ешқандай заттарды қоймаңыз.
 - ▶ Құралды түпқойма немесе жұмысшы бет ретінде пайдаланбаңыз.
 - ▶ Шыны қақпасына заттарды түсіріп алмаңыз.
 - ▶ Тартпасын пайдалану кезде оны түгел суырып алыңыз.

- ▶ Тартпасын пайдаланып болған соң түгел жауып алыңыз.

Вакуумдық камераның ішінде бөгде заттар құралды бұзып алады.

- ▶ Шыны қақпақты жаппас бұрын, вакуумдық камерада бөгде заттардың жоқтығын тексеріңіз.
- Қате орнатылған немесе зақымдалған тығыздауыш құралдын жұмысын төмендетеді және оған зақым келтіруі мүмкін.
- ▶ Шыны қақпасының тығыздауыштың орналасқан жерінің дұрыстылығын тексеріңіз.
 - ▶ Тығыздауыштың жанасу беті таза және бөгде заттардан бос болу керек.
 - ▶ Тығыздауышты қадалғыш және кесу заттармен зақымдануды болдырмаңыз.
 - ▶ Құралдың зақымданған тығыздауышпен пайдалануға тыйым салынады.
 - ▶ Егер тығыздауыш зақымданған болса тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Шыны қақпасын аспап көмегімен ашылуы құралдын зақымдануына келтіреді.

- ▶ Вакуумдау процесстін кезінде электр қуатының өшіру жағдайда электр қуатын қайта беруді күтіңіз. Вакуум вакуумдық камерада қуатталады. Вакуумдау процесін қайтадан іске қосыңыз. Тым жоғары температурада қайнатқан кезінде бұрқ шыққан бу әсерінен ақаулық шығу мүмкін.
- ▶ Вакуумдау процессіне жарамды пакеттерді пайдалаңыз.

- ▶ Бұрын ашылған пакеттерді пайдаланбаңыз.
- ▶ Вакуумды азық түлікті бастапқы температура 1 ден 8 °C өңдеңіз.
- ▶ Сұықтықты ең жоғары вакуумдау деңгейде вакуумдық пакетте вакуумдатпаңыз. Вакуумдау деңгейі 2 пайдалаңыз.
- ▶ Егер сіз көпіршіктің пайда болуын байқасыңыз, пакетті дәнекерлеу керек..

3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау

3.1 Буып-түйетін нәрселерді кәдеге жарату

Орауыш материалдары қоршаған ортаға зиян тигізбейді және оларды қайта өңдеуге болады.

- ▶ Бөлек компоненттерді ажыратып, сұрыптары бойынша кәдеге жаратыңыз.

4 Танысу

4.1 Функция

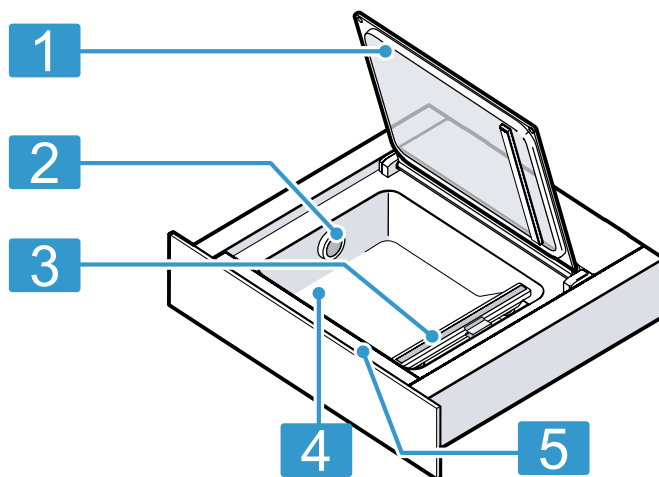
Вакуумды орамалау әдісінде ауа вакуумды орамалау камерасынан және қаптан сорып тасталады.

Сол кезде камерада жоғары сейілту пайда болады. Вакуумды орамалау басқышы қанша жоғары болса, сонша кем ауа камера мен қапта қалады және қоршаумен қысым айырмашылығы жоғары болады. Вакуумдаудың таңдалған дәрежесіне жеткеннен кейін, шыны қақпасының силикондық тілкеміне дәнекерленген жолағы жабыса қалады. Онда қап дәнекерленеді.

Қысқа суытудан соң ауа қатты дыбыспен камераға қайтады. Онда қап тартылып азық-түлікті қаптайды. Сосын тартпаның шыны қақпағы ашылады.

4.2 Құрылғы

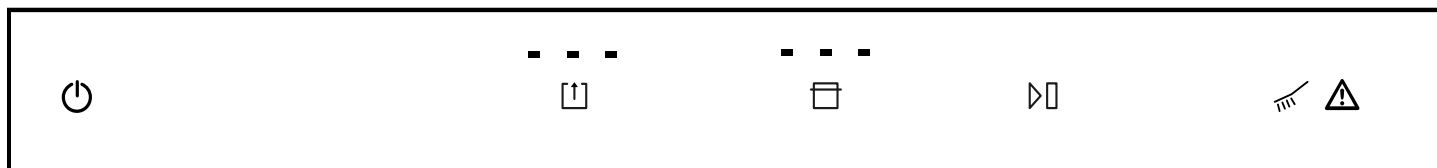
Осы жерде құрылғының бөлшектеріне шолуды табасыз.



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Шыны қақпақ |
| 2 | Ауа шығысы |
| 3 | Дәнекерлеу жолағы |
| 4 | Вакуумдық камера |
| 5 | Басқару панелі |

4.3 Басқару элементтері

Басқару панелі арқылы құрылғының барлық функцияларын реттеуге және жұмыс күйі туралы мәліметтерді алуға болады.



Таңба	Мағынасы	Түсініктеме
	Қосу Өшіру	Электрбұйымды қосу Бұйымды өшіріңіз
	Вакуумдау басқышы	Вакуумдау басқышын таңдау
	Дәнекерлеу уақыты	Дәнекерлеу уақытын таңдау Вакуумды орамалау қабын алды ала дәнекерлеу
	Start (Бастай)	Вакуумды орамалау әдісін бастау
	Stop (Тоқтату)	Вакуумды орамалау әдісін тоқтату

Таңба	Мағынасы	Түсініктеме
	Құрғату	Сорғышты құрғатуды орындау
	Ескерту	Ақаулықтар кестесін есеріңіз

4.4 Вакуумды орамалау басқыштары

1-3 вакуумдау деңгейлері әртүрлі дәрежелі вакуумды жасай алады.

Ыдаста вакуумдау кезде вакуум деңгейі төмен болады, сол себепті ол жолы тек қана белгілі бір азық-түлікке жарамды. Сыртқы адаптерді байланыстырған кезде вакуумдау жәшігі автоматты түрде қазіргі кезде қай режимі активтендірілгенің анықтап тұрады.

Вакуумды орамалау басқыштары	1	2	3
Қапта вакуумды орамалау	80 %	95 %	99 %
Контейнерлер мен ыдыстарды вакуумды орамалау	50 %	75 %	90 %

4.5 Тоқтатқыш

Тоқтатқыш вакуумды жәшікті ашық күйде бекітеді. Вакуумды жәшік толығымен ұзартылған кезде, тоқтатқыш жәшікті осы күйде бекітеді және осылайша шыны қақпақтың жиһаз қасбетімен немесе үстіңгі тақтаймен соқтығысуына жол бермейді.

5 Керек-жарақтар

Түпнұсқалық жабдықтарды пайдаланыңыз. Олар осы құрылғыға бейімделген.

Керек-жарақтар	Сипаттама	Пайдалану
Сыртқы вакуумды орамалау адаптері		Ыдыс пен бөтелке вакуумдау үшін.
Вакуумдау құбыршегі		Сыртқы вакуумды адаптерді вакуумды контейнерге немесе бөтелке адаптеріне қосу үшін.
Ыдыстар қақпақтары		Ашық шараптың балғындығын сақтайды.
Бөтелкелер үшін адаптер		Вакуумдау құбыршекті бөтелкелерге жалғауға арналған.
Вакуумдау қабы	180 x 280 мм (50 дана) 240 x 350 мм (50 дана)	

5.1 Қосалқы жабдықтар

Басқа керек-жарақтарды қызмет көрсету қызметі арқылы сатып алуға болады. Құралдың арнайы керек-жарақтарының тізімін сіз біздің жарнамалық аңдатпасында немесе Интернеттен таба аласыз: www.neff-international.com Керек-жарақтар белгілі бір құрылғыларға қарай бөлінеді. Сондықтан керек-жарақтарды сатып аларда құрылғыңыздың нақты белгісін (E нөмірін) көрсетіңіз.

Дәл сіздің құрылғыңызға қандай жабдықтар ұсынылатынын білу үшін, ол туралы ақпаратты онлайн-дүкеннен біле аласыз немесе сервистік қызметтен сұрай аласыз.

Басқа керек-жарақтар	Қызмет көрсету орталығында тапсырыс жасау үшін нөмірі
Вакуумдық қап 180 x 280 мм (100 дана)	17000224
Вакуумдық қап 240 x 350 мм (100 дана)	17000225

6 Негізгі басқару

6.1 Қызмет көрсету орталығында тапсырыс жасау үшін нөмірі

1. Жәшігінің алдыңғы жағының ортасын басыңыз.
 - ✓ Вакуумдау жәшігі сәл ғана алға жылжиды.
2. Вакуумдау жәшігінің шетің алыңыз да толығымен жылжыңыз.

6.2 Құралды жабу

- ▶ Вакуумдау жәшігінің ортасына басып оны кері қарай тартыңыз.

6.3 Электрбұйымды қосу

- ▶  батырмасын басыңыз.

6.4 Бұйымды өшіріңіз

Егер сіз құралды 10 минут ішінде пайдаланбасаңыз, ол автоматты түрде өшеді.

- ▶  басыңыз.

7 Қапта вакуумды ормалау

Вакуумдалған пакетте азық-түлік ұзақ сақталады. Сіз азық-түлікті маринадтау немесе Сувиде технологиясы арқылы дайында аласыз.

7.1 Сәйкес вакуумды орамалау қабы

Оңтайлы нәтижесіне жету үшін жарасымды вакуумдау пакеттерді пайдаланыңыз.

Құрылғымен бірге келетін түпнұсқа вакуумдық пакеттерді қолданыңыз. Оларға қосымша тапсырыс беруге болады.

- Осы пакеттер $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ температуралары үшін жарамды.
- Осы пакеттердің дәнекерлеу уақыты 2 вакуумдау деңгейде қамтамасыз етіледі.
- Осы пакеттерді микротолқынды пеште пайдалануға болады. Микротолқынды пеште жылытар алдын қапты тесіңіз.

Тек азық-түліктерді вакуумды орамалау үшін жарамды пакеттерді пайдаланыңыз.

Дүкендерден алу мүмкін өнімдерде бір-бірінен азық-түліктер шынайлығын, температураға шыдамдығы, материалы және бетінде айырмашылғы болады. Вакуумды орамалау қабының дәнекерлеу уақыты әрдайым материалына байланысты.

- Тығыздығы аз пакеті: Дәнекерлеу дәреже 1
- Тығыз материалы: Дәнекерлеу дәреже 2 және жоғары

Ені 240 мм артық емес пакеттерді пайдаланыңыз.

Дәнекерлеу сызықшасының ұзындығы мүмкін вакуумды орамалау қабының өлшемін шектейді.

7.2 Пакетті толтырыңыз

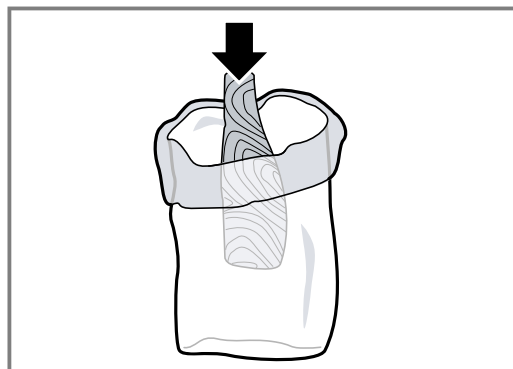
Талаптар

- Пакеттердің шеттері таза және құрғақ.
- Пакеттердің шеттерінде тігіс орында тамақ қалдығы жоқ екенің тексеріңіз.

1. Пакетті шеттерінен шамалап 3 см ораңыз.



2. Тамақты вакуумдық пакеттің ішінде бір бірімен жатқызыңыз.



3. Пакеттің шеттерің жазып жіберіңіз.



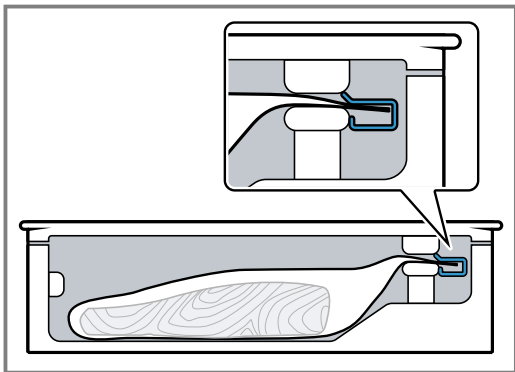
Кеңес: Вакуумдалған тамақтарды ыңғайлы пайдалану үшін пакеттің вакуумдалған күнің және ішіндегісін көрсетіңіз.





7.3 Қапта вакуумды орамалау

Талап: Вакуумды тамақтардың бастапқы температурасы 1 ден $8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

1. Шыны қақпасын ашыңыз.
2. Вакуумдық пакетті камераға салыңыз.
3. Камерадан сорғыш арқылы ауа шығару үшін ауа шығаратын тесігі бос болуына көз жеткізіңіз.

4. Қап ортада және қап шеттері бір бірінің үстінде дәнекерлеу планкасында тегіс жатып, мінсіз жабысқан дәнекерлеу жігін алынуын қамтамасыз етіңіз. Тығыз дәнекерленген тігісті алу үшін қапты қысқышпен бекітіңіз




5. Вакуумдау деңгейін таңдау үшін,  тигізіңіз.
6. Дәнекерлеу уақытын таңдау үшін,  тигізіңіз.
7. Шыны қақпасын тығыз жабыңыз да оны бірнеше секунд ұстап қалыңыз.
8. Вакуумдау процессін бастау үшін,  тигізіңіз.
✓ Вакуумды орамалау әдісін іске қосылады. Вакуум деңгейінің индикаторлары таңдалған мәнге жеткенше ретімен қызыл болып жыпылықтайды.
✓ Дәнекерлеу әдісі іске қосылады. Дәнекерлеу дәрежесінің индикаторлары таңдалған мәнге жеткенше қызыл жарықпен қатар жыпылықтайды.
✓ Вакуумдау процесі 2 минутқа дейін созылуы мүмкін.
✓ Процесс біткенше камера желдетеді. Дыбыстық белгі беріледі.
9. Вакуумдау процесі біткен кезде қақпағы ашылады.
10.  **ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**
Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы көп пайдалану және ұзақ уақыт дәнекерленуде қатты қызып кетеді.
▶ Дәнекерлеу планкасына ешқашан тимеңіз.
▶ Балаларды жақындатпаңыз.
Камерадан жапсырылған вакуумдық пакетін шығарып алыңыз.
11. Пакеттің тігісің вакуумдаудан кейін тексеріп алыңыз.
– Тігісің әр жаққа абайлап тартыңыз.

- Егер тігіс дәнекерленбеген болса, дәнекерлеу деңгейінің жоғары мәнін таңдаңыз.
- Егер тігіс деформацияланған болса, дәнекерлеу деңгейінің төмен мәнін таңдаңыз немесе құралды суыту керек.


Жазба: Егер бірнеше рет азық-түліктерді пакетті вакуумды орамалаған болсаңыз, дәнекерлеу жолағына қызады. Бұл тігістің сапасына әсер ету мүмкін. Бірнеше вакуумдау процесстерден кейін дәнекерлеу ең аз уақытын таңдаңыз немесе құралға процесстің арасында шамсымен 2 мин үзіліс беріп оны суытыңыз.

7.4 Алды ала дәнекерлеу


Егер сіз тез бұзылатын өнімдерді пакетпен байланыста болған кезде оның пішінін жоғалтпайтындай етіп қымтақты түрде орағыңыз келсе, осы функцияны қолданыңыз.

1. Вакуумдау процессін бітіру үшін және мерзімнен бұрын дәнекерлеу үшін  тиіп кетіңіз.
✓ Құрылғы жетілген вакуумды орамалау басқышын көрсетеді.
✓ Процесс біткенше камера желдетеді.
✓ Сигналдық дыбыс шалады.
2. Шыны қақпасын ашыңыз.
3. Камерадан жапсырылған вакуумдық пакетін шығарып алыңыз.

Жазба: Пакетті дәнекерлеу үшін вакуумды орамалау тартпасы үшін белгілі вакуумды орамалау дәрежесі керек болады.

Егер  ерте тиіп кеткенде, вакуумдау жәшігі осы деңгейге жетпей камерадан ауаны сорып алады. Сосын қап дәнекерленеді.

7.5 Пакетте вакуумдау процесстің ұзулуы

1. Вакуумдау процессті мерзімінен бұрын аяқтау үшін  тиіп кетіңіз.
✓ Құрал осы кезге жеткен вакуумдау деңгейін көрсетеді.
✓ Сосын пакет дәнекерленбейді.
✓ Камераны желдету жүзеге асырылады және қақпақ оңай ашылады.
✓ Сигналдық дыбыс шалады.
2. Камерадан вакуумды пакетін шығарып алыңыз.

8 Ыдысты вакуумдау

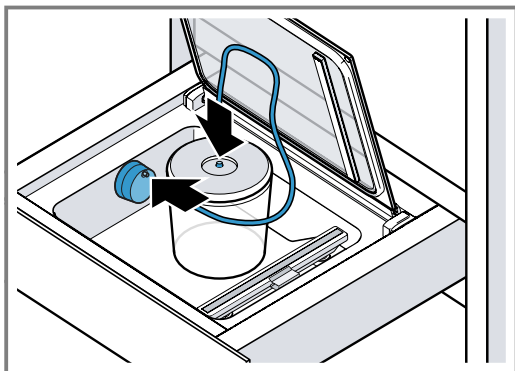
Вакуумдалған ыдыста азық-түлік ұзақ сақталады.

8.1 Контейнерде вакуумды ормалау

Азық-түліктерді ұзақ уақыт сақталатын ету үшін оларды сәйкес вакуумды ыдысында вакуумдауды жасаңыз.

1. Шыны қақпасын ашыңыз.
2. Вакуумдық адаптерді ауа шығаратын саңылауына қосыңыз.

3. Құбыршекті вакуумдық адаптерге және вакуумдау ыдысында бекітіңіз.



4. Вакуумдау деңгейін таңдау үшін, тигізіңіз.
 5. Вакуумдау процессін бастау үшін, тигізіңіз.
 ✓ Вакуумды орамалау әдісін іске қосылады. Вакуум деңгейінің индикаторлары таңдалған мәнге жеткенше ретімен қызыл болып жыпылықтайды.
 ✓ Вакуумдау процессі 2 минутқа дейін созылуы мүмкін.
 ✓ Жеткен вакуумдау деңгейі жанады да және дыбыс естіледі.
 6. Құбыршекті контейнерден және сыртқы вакуумдық адаптерден ажыратыңыз.

Жазба: Көп көбіршік пайда болса вакуумды орамалау әдісін тоқтатыңыз. → Бет27

8.2 Сәйкес вакуумды орамалау контейнері

Оңтайлы нәтижеге жету үшін вакуумдау үшін жарамды ыдыстарды пайдалаңыз.

Тек азық-түлікті вакуумдауға жарайтын ыдысты пайдалаңыз.	Дүкендерден алу мүмкін өнімдерде бір-бірінен азық-түліктер шынайлығы, материалында айырмашылығы болады.
Құралдын жинақтамасымен берілген вакуумдық құбыршектің ішкі диаметрі 3 мм болады.	Құбыршек сіздің ыдысқа жарамды болу үшін адаптер керек болу мүмкін. Жиі сондай адаптерлар вакуумдық ыдысына қоса беріледі.

8.3 Ыдыста вакуумдау процессті ажырату

1. Вакуумдау процессті мерзімінен бұрын аяқтау үшін тиіп кетіңіз.
 ✓ Құрал осы кезге жеткен вакуумдау деңгейін көрсетеді.
2. Құбыршекті контейнерден және сыртқы вакуумдық адаптерден ажыратыңыз.

9 Кептіру

Азық-түліктерді вакуумды орамалауда судың шағын көлемдері вакуумды сорғыштар жүйесіне түседі. Осы әсер сұйықтықтарды немесе өте ылғалды азық-түліктерді вакуумды орамалауда пайда болады. Осы себептен құрылғыда кептіру функциясы қолжетімді болады, ол жиналған ылғалдықты сорғыштан шығарып алады.

- белгісі ақ түсті болып жанса, кептіру процесін орындау керек. Құрылғыны осы уақытта қалыпты ретте пайдалану мүмкін.
- Егер таңба қызыл түспен жанса, кептіру процесін орындауға ұсынылады.

9.1 Кептіру бағдарламасын қосу

Жазба: Кептіру процессін орындау кезде вакуумдық жәшігін жауып қою болады.

1. Шыны қақпасын тығыз жабыңыз да ұстап қалыңыз.
2. түймешігін түртіңіз.
 ✓ Кептіру іске қосылып 5 минут пен 20 минут аралығында істейді.
 ✓ Орындалған кезде таңбасы қызыл болып жыпылықтайды.
 ✓ Әдістің соңында камера желдетіліп, сигналдық дыбыс шалады.
 ✓ Шыны қақпасын ашуға болады.
3. **Жазба:** Кейбір кезде кептіру процесі жеткіліксіз. Егер кептіруден кейін және қызыл түспен жанса, бұл сорғы жүйесінде әлі де сұйықтық бар екенін білдіреді.
 өшіп қалуына дейін күтіңіз.
4. Кептіру процессін қайтадан жүргізіңіз.

10 Тазалау және күту

Құрылғыңыздың ұзақ уақыт бойы жұмыс жасауын болдыру үшін, оны мұқият тазалап күтіңіз.

10.1 Тазалау құралы

Тиісті тазартқыш құралдарды қызмет көрсету орталығынан немесе интернет-дүкеннен алуға болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Сай емес тазалау заттары құрылғының беттерін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Щетка немесе өткір қырғыш пайдаланбаңыз.
- ▶ Қатты алкогольдік тазалау құралын пайдаланбаңыз.
- ▶ Ешқандай қатты губка немесе тазалау губкаларын пайдаланбаңыз.

- ▶ Әйнек тазартқыш құралдарды, әйнек беттерді тазалайтын қырғыштарды немесе тот баспайтын болаттан жасалған бұйымдарды күту құралдарын, сәйкес бөлшекті тазалау туралы нұсқауларда айтылған болса ғана пайдаланыңыз.
- ▶ Ыдыс жуатын майлықтарды пайдалану алдында мұқият жуып алыңыз.

10.2 Бұйымды тазалау

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы көп пайдалану және ұзақ уақыт дәнекерленуде қатты қызып кетеді.

- ▶ Дәнекерлеу планкасына ешқашан тимеңіз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.

Талаптар

- Аспап өшірілді.
 - Вакуумдық камерада дәнекерлеу жолағы суытылған.
1. Құралды тазалау кезінде оны жегісіз жуғыш зат қосылған ылғал майлықпен тазалаңыз, мысалы су мен жуғыш заттын қосындысымен. Тазалауда вакуумдау камерасына ешқандай су немесе басқа сұйықтықтар кірмеуіне көз жеткізіңіз, әсіресе вакуумдау сорғышының ауа кірісіне. Құралдың ішіне немесе сыртқы жерлерге суды шашпаңыз.
 2. Тазалаудан кейін құрал және жабдықтары түгел кеуіп қалу керек.

10.3 Алдыңғы шыны панелінің және шыны қақпаның тазартуы

- ▶ Алдыңғы шыны панелін және шыны қақпағын әйнек тазалауға арналған құралмен және жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

Қыратын ысқылау губкаларын немесе шыны қырғышын пайдаланбаңыз.

10.4 Тот баспайтын болаттан вакуумдық камераның тазалуы

1. Майдын, өк, крахмал және жұмыртқа ақуызы дақтарды дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін.
2. Тазалау үшін су және тазалау құралын пайдаланыңыз.
3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

10.5 Пластмассадан жасалған басқару үстелін тазалау

- ▶ Басқару үстелін жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Қыратын ысқылау губкаларын немесе шыны қырғышын пайдаланбаңыз.

10.6 Дәнекерлеу жолағының тазалауы

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ыдыс-аяқ жуатын машинада тазалау зақымдануға келтіреді.

- ▶ Бөлшектерді ыдыс-аяқ жуатын машинада тазалауға тиийм салынады.
1. Пленка қалдықтарын дәнекерлеу планкасынан алып тастаңыз.
 2. Дәнекерлеу жолағын тазалау үшін түрпілі түйіршіктерді пайдалануға болмайды.
 3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

10.7 Жабдықтарды тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ыдыс-аяқ жуатын машинада тазалау зақымдануға келтіреді.

- ▶ Бөлшектерді ыдыс-аяқ жуатын машинада тазалауға тиийм салынады.
1. Жөке мен ыстық сабын ерітіндісімен тазалаңыз.
 2. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

11 Ақауларды жою

Құрылғыдағы елеусіз ақаулықтарды өз бетіңізбен жоюға болады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын ақаулықты жою бойынша ақпаратты қарап шығыңыз. Осылайша қажетсіз шығындардың алдын аласыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Тек қана білікті мамандар құрылғыны жөндеуі мүмкін.
- ▶ Егер құрылғыда ақау бар болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Дұрыс жасалмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.


- ▶ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- ▶ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- ▶ Осы бұйымның желі кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

11.1 Функциялық ақаулықтар

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Вакуумды орамалау әдісі басталмай жатыр. Қақпасы жабық болса да, \triangleright шықпайды.	Есік қосқышы шыны қақпақты жетпй жатыр немесе құрылғы танылмады. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Сервистік қызметке хабарласыңыз. → <i>"Сервистік қызмет көрсету", Бет32</i>
Бір бірінен соң көп рет пайдалануда: вакуумды орамалау әдісі қалыпты жұмыс істеп жатыр, бірақ қап дәнекерленбей жатыр.	Дәнекерлей трансформаторының температуралық сақтандырғыш қосқышы іске қосылды. <ol style="list-style-type: none"> 1. Құралға салқындату үшін 10 минут уақыт беріңіз. 2. Вакуумдау процесстің арасында құралға шамсымен 2 мин кем емес үзіліс беріп оны суытыңыз 3. Вакуумдау процессін қайтадан іске қосыңыз.
Вакуумды орамалау әдісі созылып жатыр.	Сорғыш жүйесінде су тым көп. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Құрғату процессін қосыңыз. → <i>"Кептіру бағдарламасын қосу", Бет27</i>
	Сорғыш жүйесі тым ыстық. <ol style="list-style-type: none"> 1. Аспапты суытыңыз. 2. Вакуумдау процессін іске қосыңыз.
Пакет тесік сол себебінен вакуум қалмаған.	Пакетте тесіктер вакуумды орамалау өнімінің өткір бөлшектері арқылы, мысалы сүйектер арқылы пайда болуы мүмкін. <ol style="list-style-type: none"> 1. Пакетті тесік жеріне тексеріңіз. 2. Басқа пакетті пайдаланыңыз. 3. Өткір қырлармен азық түліктерді вакуумдау пакетке оны бұзылып алмап салыңыз.
Тігіс дұрыс емес дәнекерлеген себебінен вакуумдық пакетте вакуум қалмаған.	Таңдаған дәнекерлеу уақыты жұқа ыдысқа сәйкес емес. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Басқа дәнекерлеу уақытын таңдаңыз.
	Сұйықтықтар, майлар немесе қоқымдар жікте жатыр. <ol style="list-style-type: none"> 1. Қап құрғақ болуын, иеленбеуін және толық дәнекерлеу жолығына толығымен жатуын қамтамасыз етіңіз. 2. Басқа пакетті пайдаланыңыз. 3. Пакетті толтырудан алдында, шетін 3 см қайырыңыз.
Қақпақ ашылмай жатыр.	Аз вакуум жасалып, қақпақты жабық ұстап тұр. <ol style="list-style-type: none"> 1. Қақпақты ашу үшін күшті қолданбаңыз. 2. Жаңа вакуумды орамалау әдісін бастаңыз да осыны тоқтатыңыз. 3. Құрылғыны тоқ желісінен ажыратыңыз. 4. Құралды 30 секундтан кейін жаңадан қосыңыз. 5. \odotбасып 5 секунд кем емес ұстап тұрыңыз. ✓ Құрылғы бастапқы күйіне қайтарылады.

11.2 Бейнебеттегі мағлұмат

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Бірнеше секундтан соң \triangle пайда болады.	Шыны қақпақпаңы дұрыс емес жабылған. <ol style="list-style-type: none"> 1. Шыны қақпақты ашыңыз және жабыңыз. 2. Шыны қақпақты бастапқы секундтарда аз басып тұрыңыз.
	Шыны қақпақтың тығыздауышы дұрыс жатпай жатыр. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Тығыздауышты тексеріңіз.
	Шыны қақпақ тығыздауышының пішін өзгерді. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Тығыздауышты абайлап тік басыңыз.
	Сыртқы вакуумды орамалау контейнерінің қақпағы дұрыс жабылмаған. <ol style="list-style-type: none"> 1. Сыртқы вакуум адаптерінің орнын тексеріңіз. 2. Жарамды вакуумды ыдыстарды пайдаланыңыз.
	Сыртқы вакуум адаптері вакуум камерасының ауа шығатын жерінде дұрыс орнатылмаған. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Сыртқы вакуум адаптерінің орнын тексеріңіз.

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
△ нұсқауы сорғыш 2 минут жұмыс істегеннен соң пайда болады.	Теріс қысымның жоғарылауымен сұйықтықтар қайнай бастайды, бұл вакуумды ортаның пайда болуына жол бермейді. 1. Тек салқын сұйықтықтарды вакуумды орамалаңыз. 2. Вакуумды камераны құрғақ болып сүртіңіз. 3. Вакуумды орамалау қабын үлкен көбіктер пайда болғанда алдын ала дәнекерлеу керек. 4. Төменірек вакуумды орамалау басқышын таңдаңыз.
Құрғату әдісінен кейін  және △ көрінеді.	Құрғату әдісінің өзі жетерлік болмады. 1. △өшіп қалуына дейін күтіңіз. 2. Құрғату әдісін қосыңыз. → "Кептіру бағдарламасын қосу", Бет27

12 Сізде бәрі болып шығады!

Мында сіз ыдыс пен жабдықтар туралы ұсыныстарды, сонымен қатар әртүрлі тағам дайындау үшін оңтайлы нұсқауларды таба аласыз. Барлық ұсыныстар арнайы сіздің құрылғына сәйкес реттелген.

12.1 Сувид ретінде пісіру үшін вакуумдау ұсынылады

Вакуумдау тартпасымен азық-түліктерді сувид ретінде пісіру үшін дайындау мүмкін. Сувид пісіру "вакуумда" төмен температураларда 50 - 95 °C аралығында және буда немесе сулы жылытқышта пісіруді білдіреді.

Тағамдар арнайы ыстыққа шыдайтын пісіру қабында вакуумдық тартпа арқылы ауа өткізбейтін етіп жабылады.

ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа зиян келтіру қаупі!

Сувид пісіру төмен температураларда орындалады сол себептен пайдалану нұсқасын сақтамау жағдайда және гигиена ережесіне сәйкес болмаған кезде денсаулығыңызға зиян келтіру мүмкін.

- ▶ Тек жаңа және жоғары сапалық азық-түліктерді пайдаланыңыз.
- ▶ Қолыңызды жуып зарарсыздандырыңыз.
- ▶ Пісіру/гриль үшін қысқашты немесе біржолы қолғапты пайдаланыңыз.
- ▶ Нәзік азық-түліктерді, мысалы, тауық, жұмыртқа және балықты арнайы ықласпен әзірлеңіз.
- ▶ Көкөністер мен жемістерді әрдайым әбден жуыңыз және/немесе қабығын алып тастаңыз.
- ▶ Беттер мен кесу тақталарын әрдайым таза ұстаңыз.
- ▶ Түрлі азық-түліктер түрлері үшін түрлі кесу тақталарын пайдаланыңыз.
- ▶ Тек азық-түліктерді дайындау үшін суытқыштың тізбегін қысқа уақытқа тоқтатыңыз.
- ▶ Пісіру процесін бастар алдында вакуумделген тағамдарды суытқышта сақтаңыз.
- ▶ Пісіру процесінен соң тағамдарды дереу пайдаланыңыз, сақтамаңыз, суытқышқа салмаңыз. Ол қайта жылытуға армайды.

Жазбалар

- Сувид ретінде пісіру үшін жинақтағы вакуумдау қаптарын пайдаланыңыз. Вакуумдау сөмкесін тапсыртуға болады.

- Тағамдарды сатып алған пакеттерде пісірмеңіз (мысалы, порцияланған балық). Ол қаптар сувид пісіру үшін жарамайды.
- Азық-түліктерді қапта бір бірінің қасында орналастырыңыз бір бірінің үстінде емес.

Сувид технологиясымен вакуумдау пісіру

1. Жылудың қайырымы біркелкі болу үшін, сондықтан ең жақсы пісіру нәтижесіне жету үшін вакуумдаудылықтың ең жоғары деңгейін салыңыз.
2. Дайындау алдында пакетте вакуум бұзылмағанын тексеріңіз. Келесіге назар аударыңыз:
 - Вакуумды пакетте ауа жоқ
 - Жабысқан жайы. Жақсы жабылған.
 - Вакуумды пакетте саңылау жоқ. Термо сүңгіші пайдаланбаған.
 - Бірге вакуумдалатын балық пен ет тілімдері бір бірінің үстінде басылмайтын болу керек.
 - Көкөністер мен десерт жалпақ вакуумдалған болу керек.
3. Егер вакуумды пакет толық емес болса, пісіру өнімін жаңа вакуумды пакетке салып қайта вакуумдаңыз.

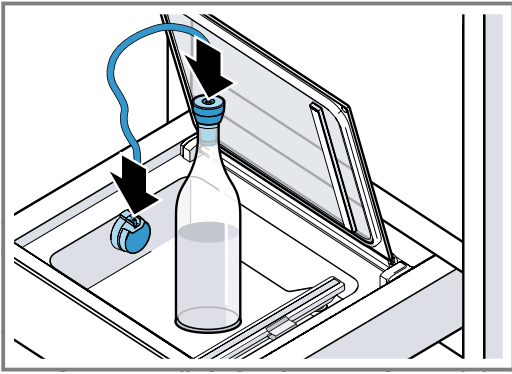
Жазба: Азық-түліктерден газдын шығуын болдырмау үшін (мысалы, көкөністерден), вакуумды ораманы оларды дайыдау бір күніне дейін жасау керек. Газ шығып, жылу өткізілуіне кедергі жасауына немесе тағамдар вакуум қысымы арқылы құрылымын бұзып пісу нәтижесіне әсер етуінің алдын алу мүмкін.

12.2 Шыны бөтелкелерді вакуумды орамалау

Вакуумдау тартпасымен шыны ыдыстарды да вакуумдау және қайта жабуға болады, мысалы май құйылған бөтелкелерді.

1. Вакуумдық адаптерді ауа шығару саңылауына сол жолы қосыңыз құбыршекке арналған саңылауы тік жаққа қарайды.
2. Бөтелке ауызында тығыны бекітіңіз.
3. Бөтелке адаптерін ауызына бекітіңіз.

4. Құбыршекті вакуумдық адаптерге және бөтелке адаптерына бекітіңіз.



5. Вакуумдау деңгейін таңдау үшін, тигізіңіз.
- Бөтелкелерді әрдайым ең төмен режимде вакуумды орамалаңыз.
 - Газдалған сұйықтықты, мысалы шымырлайтын шарапты вакуумдық пакетте вакуумдатпаңыз.
6. Вакуумдау процессін бастау үшін, тигізіңіз.
- ✓ Жеткен вакуумдау деңгейі жанады да және дыбыс естіледі.
7. Құбыршекті бөтелке адаптерден және сыртқы вакуумды адаптерден шешіңіз.
8. Бөтелке адаптерін ауыздан шешуге болады.

12.3 Жылдам маринадтау және хош иіс жасау

Вакуумды орамалау тартпасымен ет, жеміс және көкөніс сияқты азық-түліктерді хош иіс беру немесе маринадтау мүмкін.

Әдеттегі салу көбінше ұзақ уақыт болып интенсивті болмайды. Вакуумды орамалау кезде азық-түліктің жасушалық тесіктер ашылады. Қосылған маринад оған жылдам сіңеді. Осылай қысқа уақыт ішінде қарқынды дәм жасалады.

12.4 Азық-түлікті сақтау және тасымалдау

Вакуумдау нәтижесінде сіз азық-түлікті ұзағырақ сақтай аласыз және тағы көп басқа артықшылығымен пайдалана аласыз.

12.5 Ұсынылған параметрлер

Осы тарауда әртүрлі азық-түліктердің вакуумдау деңгейлер ұсынылған. Ұсынылған вакуумдау басқыштары туралы және азық-түліктерді дайындау туралы нұсқауларды аласыз.

Вакуумдалатын азық-түліктер тиісті сақталуда ұзақ уақыт жаңа болып қалады. Вакуумдау жоғары деңгейлері азық-түліктің сапасын, сыртқы келбетін және пайдалы заттарды сақтауға мүмкін береді.

Жазбалар

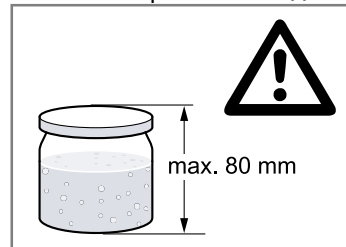
- Тек қана жаға азық-түліктерді пайдаланыңыз.

- Вакуумда оттегі кем болғаны себебінен жаңа вакуумды орамалаған азық-түліктер тиісті сақталған жағдайда ұзақ уақыт сақтап жеу мүмкін.
- Тоңазытылғаннан күйе вакуумды орамалаған тоңазытылған азық-түліктерде кемірек болады.
- Шыны ыдыстарда азық-түлікті герметизациялап бекіте аласыз, мысалы джем әлде қатық.
- Вакуумдау сақтау уақытын кеңетейді.
- Ірімшік, балық немесе сарымсақ сияқты азық-түліктерді иісін шығармай сақтаңыз. Вакуумды орамалау кезінде герметикалық бөкіту арқылы жағымды емес иіс сыртқа шықпайды және ол басқа азық-түліктерге өтпейді.
- Бекітілген вакуумды қаптар немесе вакуумды ыдыстар сұйық азық-түліктер үшін идеалды тасымалдау құралы болады. Оларды алып жүру оңай, төгілмейді және көп жай алмайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тым жоғары шыны ыдыстар шыны қақпасын бұзады.

- ▶ 80 см жоғары шыны ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Жазбалар

- Тек тұрақты және бүтін бұрандалы құтыларды пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды тек қана қолмен ораңыз. Вакуумды орамалау арқылы ыдыс автоматты жабылады.
- Барлық құты немесе қақпақтар вакуумда қайта жабу үшін жарамайды. Вакуумдаудан соң вакуум пайда болғанын тексеріңіз. Ішіне қисайған және тек күшпен ашылатын қақпақ вакуумдау әдісі сәтті орындалғанын білдіреді. Егер қақпақ басып сосын жіберген кезде сатырлау дыбысын шығарып оңай ашылса, вакуум жасалмаған. Вакуумдау әдісін қайталаңыз немесе сәй бұрама құтыларды пайдаланыңыз.

- Азық-түліктерді вакуумдаудан алдын сапасын тексеріңіз.
- Тек салқын азық-түліктерді вакуумдаңыз, ең жақсысы 1 °C -8 °C аралығындағы температурада.
- Ұсынылған температуралардың төмендегісімен бастаңыз.
- Азық-түліктерді сақтаудан шығарғаннан соң сапасын тексеріңіз. Сапасы жақсы емес азық-түліктерді пайдаланбаңыз.

Бөлме температурасында сақталатын азық-түліктер (от 20 °C до 23 °C)

Азық-түлік	Вакуумдау басқышы	Кеңес
Нан-тоқаш өнімдері	1, 2, 3	
Құрғақ піскен нан және кекстер	1	

Азық-түлік	Вакуумдау басқышы	Кеңес
Шай мен кофе	1, 2, 3	қараңғы жерде сақтау
Макарондар и күріш	2	контейнерде вакуумды орамалау
Ұн және ұнтақ жарма	1	
Қабықсыз жаңғақтар	3	қараңғы жерде сақтау
Кептірілген жемістер	3	
Крекерлер мен қытырлақтар	1, 2	контейнерде вакуумды орамалау

Мұздатылған түрде (-18 °С – -16 °С) немесе тоңазытқышта (3 °С – 7 °С) сақталған балауса азық-түліктер

Азық-түлік	Вакуумдау басқышы	Кеңес
Балық	3	
Құс еті	3	
Ет	3	
Шұжық	3	
Кесілген шұжық	3	
Қатты ірімшік	3	
Жұмсақ ірімшік	2	контейнерде вакуумды орамалау
Көкөністер	2	алдымен қабығын алып булаңыз
Салат жуылған	2	контейнерде вакуумды орамалау
Көкөністер	1, 2	контейнерде вакуумды орамалау
Жемістер, қатты	3	
Көкөністер, жұмсақ	2	контейнерде вакуумды орамалау Алдын ала мұздату керек

13 Кәдеге жарату

13.1 Ескі құрылғыны кәдеге жарату

Қоршаған орта үшін қауіпсіз жолмен кәдеге жарату құнды материалдарды қайта өңдеуге мүмкіндік береді.

1. Желіге қосу кабелінің ашасын тартыңыз.
2. Еліге қосу сымын ажыратыңыз.
3. Құрылғыны қоршаған ортаны сақтайтын жолмен кәдеге жаратыңыз.
Ағымдағы кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді мамандандырылған дүкеннен және қоғамдық немесе қалалық әкімшіліктен біліп алыңыз.



Бұл тоңазытқыш Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU (EO) Еуропа заңнамасына сәйкес келетін таңбасымен белгіленген. Бұл заңнама Еуропада құралдардың қалдықтарын қайтып алуын және қоршаған ортаны қорғап кәдеге жаратуын реттейді.

14 Сервистік қызмет көрсету

Электр энергиясын тұтынатын өнімдерді экологиялық тұрғыда жобалау бойынша ЕО Директивасына сәйкес келетін, қауіпсіздік үшін қажетті түпнұсқалық құрамдас бөлшектерді Еуропалық экономикалық кеңістік аймағында, құрылғыңызды сатып алғаннан бастап кем дегенде 10 жыл ішінде біздің қызмет көрсету орталықтарымыздан тапсырыс беріп алдыра аласыз.

Жазба: Қызмет көрсету орталығының қызметін пайдалану өндіруші кепілдігінің шарттары бойынша ақысыз болып табылады.

Сіздің еліңіздегі кепілдік мерзімі мен шарттары жөніндегі толық ақпаратты қызмет көрсету орталығынан, сауда бөлімінен немесе біздің веб-сайттан алуыңызға болады. Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, сізге құрылғыңыздың артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) қажет болады. Мүшелер қызметінің хабарласу деректерін жинақтағы мүшелер қызметінің тізімінде немесе біздің веб-торабымызда табасыз. Импорттаушы/ Сапа шағымдарын қабылдайтын ұйым: Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Қажы Мұқан көш, 22/5, 7 қабат
e-mail: ala-infokz@bshg.com

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 7 жыл.
Ақаулық анықталған жағдайда, Қазақстан Республикасы аумағында 5454 сервистік байланыс орталығына қоңырау шалыңыз (тек ұялы телефондар үшін).
Словакияда жасалған

14.1 Артикул нөмірі (Е нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК)

Артикул нөмірі (Е нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) құрылғының фирмалық тақтайшасында берілген. Нөмірлері бар үлгі кестесі құралдын ішкі бетінде орналасқан.
Құрылғы деректерін және мүшелер қызметінің нөмірін жылдам қайта табу үшін деректерді жазып алуға болады.

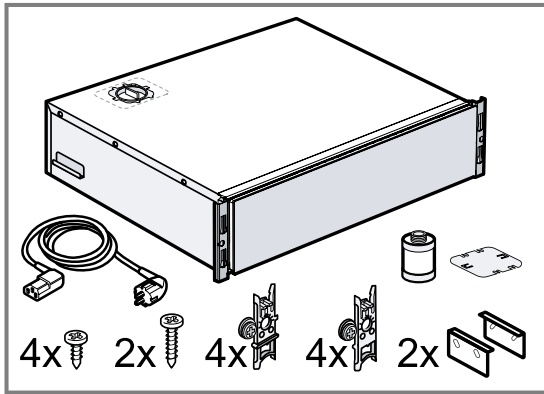
15 Монтаждау нұсқаулығы

Осы ақпаратты құралды орнатқан кезде ескертіңіз.



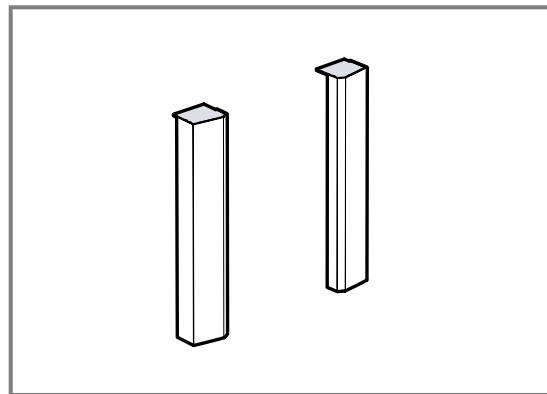
15.1 Жеткізу жинағы

Жеткізіп алған соң барлық бөлшектерді тасымалдау зақымдарын және жинақ толығына тексеріңіз.



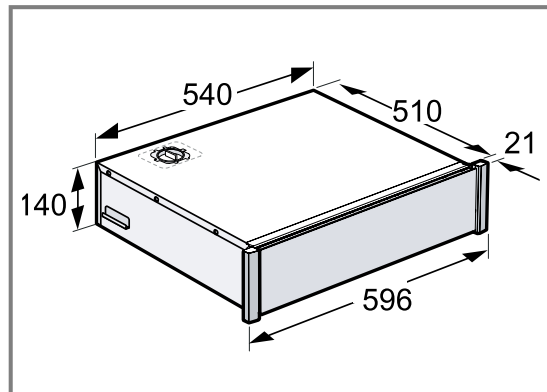
15.2 Жеткізілім жиынтығындағы панельдер

Панельдер бөлек қаптамада жеткізіледі.



15.3 Құралдың өлшемдері

Мұнда құрылғының өлшемдері берілген



15.4 Орнатылатын жиһаз

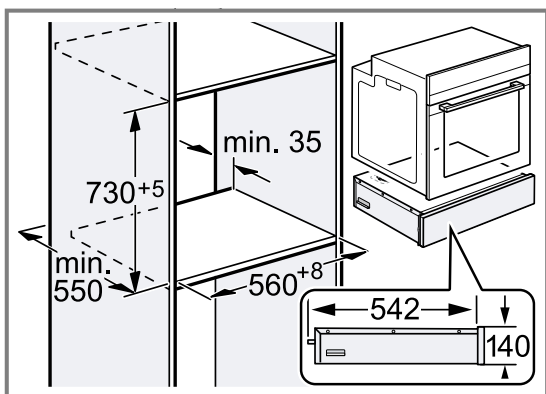
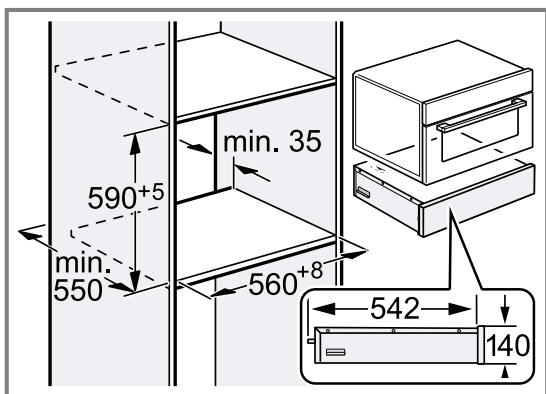
Мұнда қауіпсіз орнату туралы нұсқаулар бар.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

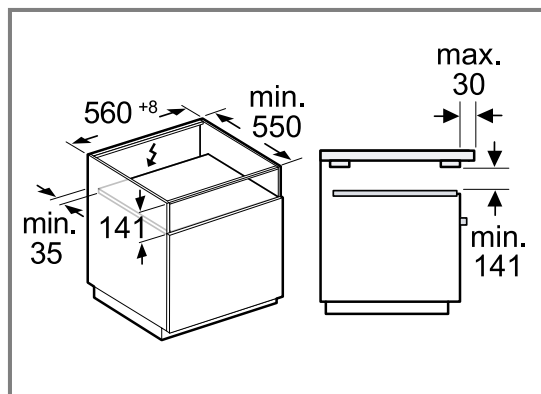
Сәндік панельдің артына орнату құрылғының қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны декорациялық тақта арқасында орнатпаңыз.

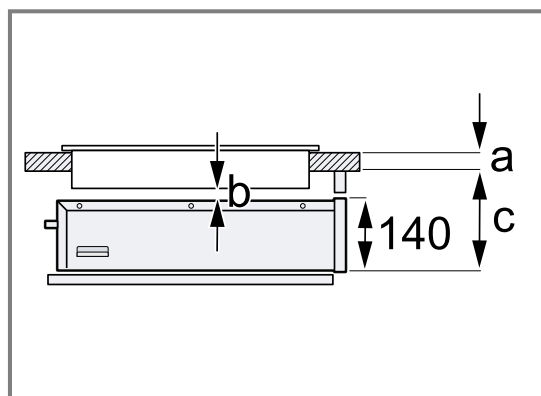
Колоннаға орнату



Жұмыс тақтасының астында орнатуда



Жұмыс тақтасының астында немесе конфорка астында орнатқанда төмендегі өлшемдерді ескеріңіз:



Өлшемдер мм-де	а) үстіне қойылған немесе шеттеріне сай	б)	с) үстіне қойылған немесе шеттеріне сай
Конфоркасыз			160
Индукциялық пісіру панелі	30/30	5	200/201
Толық аймақтық индукциялық пісіру панелі	40/40	5	210/211
Газдық пісіру панелі	20/30	2	190/193
Электр пісіру панелі	30/30	5	190/197

а: Ұсынылған жұмыс тақтасының қалыңдығы пісіру панелінің орнату нұсқаулығы бойынша.

б: Пісіру панелі мен вакуумдау тартпасы арасындағы керекті қашықтық.

с: Вакуумдау тартпасының орнату жайы мен жұмыс тақтасының төменгі жағы арасындағы қашықтық.

Жазба: Пісіру панелінің орнату нұсқауларын орындаңыз.

15.5 Орнату барысында қауіпсіздік

Құралды орнату барысында қауіпсіздік техникасы жөніндегі берілген нұсқауларды орындаңыз.

ЕСКЕРТУ – Тұншығып қалу қатері!

Балалар орама материалын бастарына киіп немесе оралып тұншығып қалуы мүмкін.

- ▶ Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Желіге қосу сымының зақымдалған оқшаулауы қауіпті.

- ▶ Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін бүкпеңіз, баспаңыз немесе өзгертпеңіз.

15.6 Электр желісіне жалғауға қатысты нұсқаулар

Құралды электр желісіне қауіпсіз жалғау үшін, берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Бұл құрылғыны желіге тек дұрыс орнатылған тұйықтағыш контакт арқылы ғана қосуға болады. Розетканы көшіру немесе тоқ кабелін алмастыруды тек қана электр маманы тиісті заңдарды ескеріп, орындау керек.
- Құрылғыны тек жеткізілген қосу сымына қосу мүмкін. Желілік сымын құрылғының артқы панеліне қосыңыз.
- Қосу сымдарын түрлі айыр түрлерімен бірге сервистік қызмет көрсету қызметінде алу мүмкін.
- Ешқандай көп контакттік айыр, айыр қалыбы мен ұзайтқыштар пайдаланбаңыз. Шамадан тыс жүктеу барысында, өрт шығу қаупі бар.
- Егер айырға орнатудан соң жетіп болмаса, тұрақты орнатылған электр жабдығында фазалардағы ажырату құралын орнату ережелері бойынша орындау қажет.

15.7 Құралдар

Монтаждау үшін келесі аспаптар қажет болады.

- Өлшеуіш
- Штангенциркуль
- Қарындаш
- Бұрыш
- Торх 20 бұрауыш
- Үлкен оймакілтек бұрауыш
- Тістеуік

15.8 Басқа құрылғылармен біріктіру

Тігіссіз біріктіру туралы нұсқауларға назар аударыңыз.

Вакуумдау сәресі әрқашан қатты жиһаз негізіне орнатылуы керек.

Вакуумдау сәресі басқа сәрелерге, соның ішінде, металл сәрелердің үстіне орналастырмауы керек. Тігіссіз сәндік панельдерді орнатуды сәндік панельдерді орнату нұсқауларынан табуға болады.

15.9 Орнату

Құрылғыны дайындау

Құрылғыда май құрайтын сорғыш бар. Еңіс тым үлкен болса май сорғыштан ағып кетуі мүмкін. Құрылғыны еңкейтпеңіз, немесе қырына қоймаңыз.

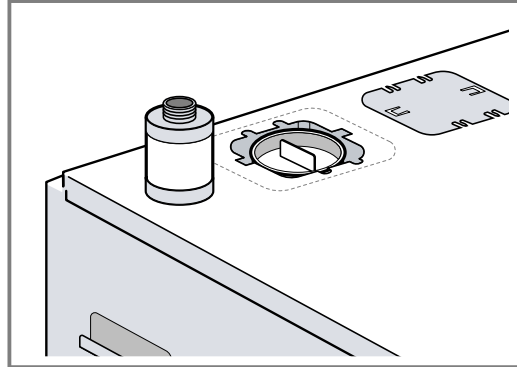
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Вакуумдау насосының майын аударуда немесе төңкеруде ағып, құрылғыны зақымдауы мүмкін.

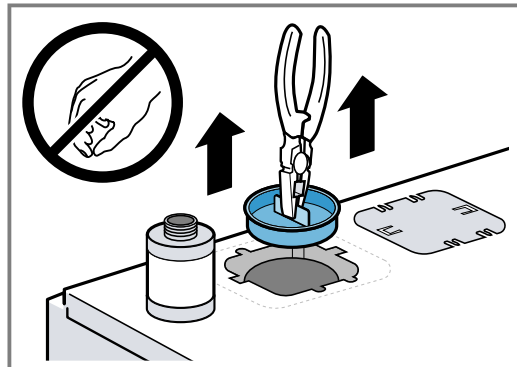
- ▶ Құрылғыны сорғыға арналған тасымалдау бекіткішсіз қозғамаңыз.
- ▶ Демонтаждау кейін және құрылғыны жылжитпас бұрын тасымалдау бекіткішті қайтадан бекітіңіз.

Талап: Тасымалдау бекіткішті алып тастағанда және май сүзгісін орнатқанда қолайлы аспаптарды қолданыңыз.

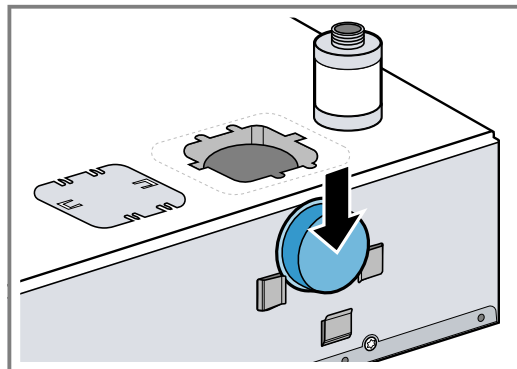
1. Құрылғыны көтеріп, орамнан абайлап алыңыз.



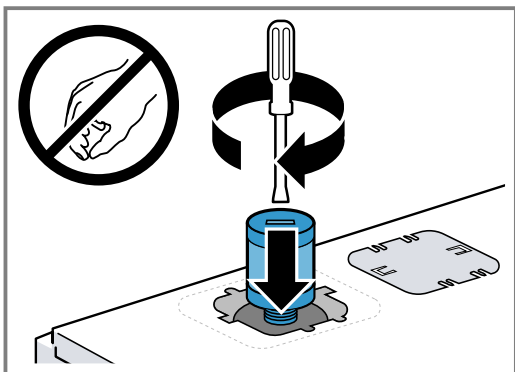
2. Сорғыштың тасымалдау бекіткішсіз құрылғының алдыңғы жақта алып тастаңыз.



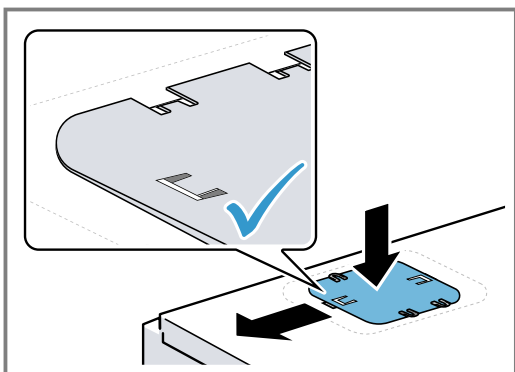
3. Кейінірек пайдалану үшін тасымалдау бекіткішті құрылғының артқы панелінде бекітіңіз.



4. Май сүзгіні орнатыңыз.

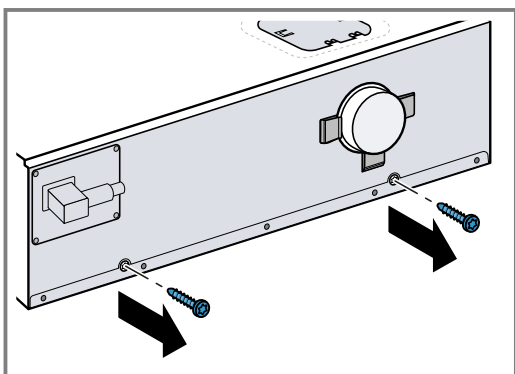


5. Қақпақты тесіктің үстіне қойып, солға қарай сырғытыңыз.



6. **⚠ ЕСКЕРТУ – Төңкерілуі қатері бар!**
Тасымалдау бекіткішті алғаннан кейін жәшік ашылуы мүмкін және құрылғы аударылып кетуі мүмкін.
- ▶ Жәшікті жабық ұстаңыз.
 - ▶ Құрылғының үстіне ауыр затты қойыңыз.
 - ▶ Жәшікті тек қана аударылып кетуден сақтағышты орнатқаннан кейін ашыңыз.

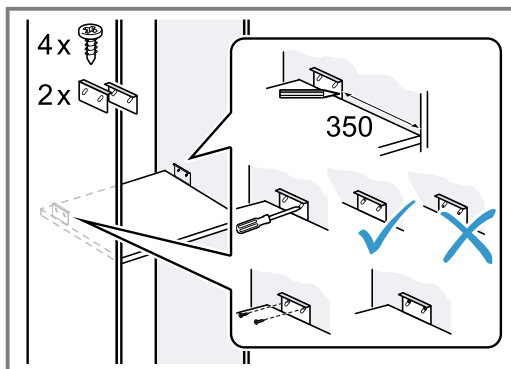
Тасымалдау бекіткіштің бұрандамаларды алып тастаңыз.



7. Желілік кабелін құрылғының артқы панеліне қосыңыз.

Жиһаз дайындау

- ▶ Аударылып кетуден қорғау құралын орнатыңыз. Бұрандалар ұзартылған саңылаулардың жоғары жақта бұралғанына көз жеткізіңіз.



Жазба: Құрылғыны жиһазға оңай орнату үшін, аударылып кетуден қорғау құралын үстіңгі бөлікке ауыстыруға болады.

Құрылғыны орнату

- ⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!**
Желіге қосу сымның зақымдалған оқшаулауы қауіпті.
- ▶ Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеңіз.
 - ▶ Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеңіз.
 - ▶ Желі кабелін бүкпеңіз, баспаңыз немесе өзгертпеңіз.

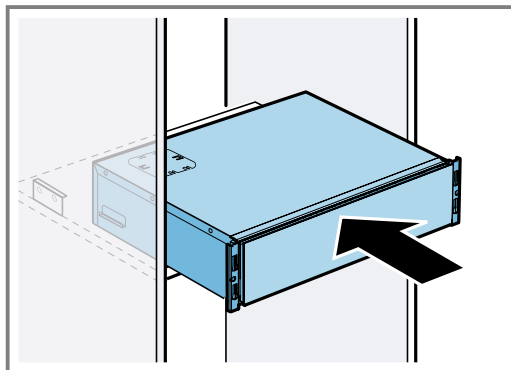
⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Тасымалдау бекіткішті алғаннан кейін оны жылжытқан кезінде жәшік ашылуы мүмкін.

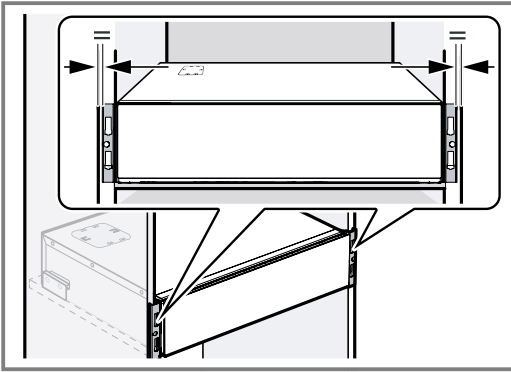
- ▶ Құрылғыны жәшіктің кездейсоқ ашылуын болдырмайтындай етіп тасымалдаңыз.

1. Желілік кабельді жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
2. **⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!**
Жоғары құрылғы салмағы көтерілгенде жарақаттануға апаруы мүмкін.
 - ▶ Құрылғы өзіңіз көтермеңіз.

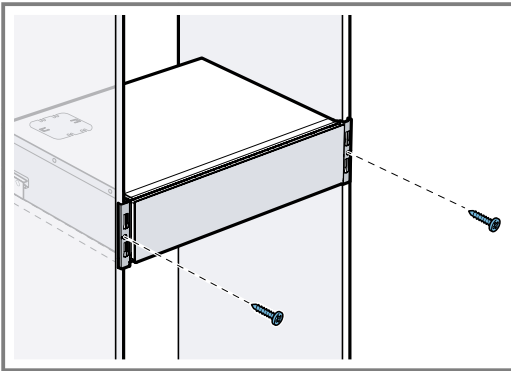
Құрылғыны кіріктіретін жиһазға орнатыңыз.



3. Құрылғыны ортаға туралаңыз.



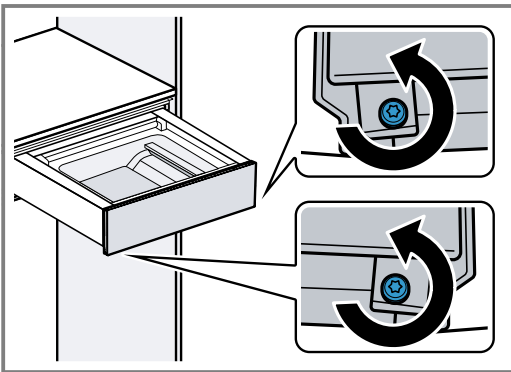
4. Құрылғыны бұрап қойыңыз.



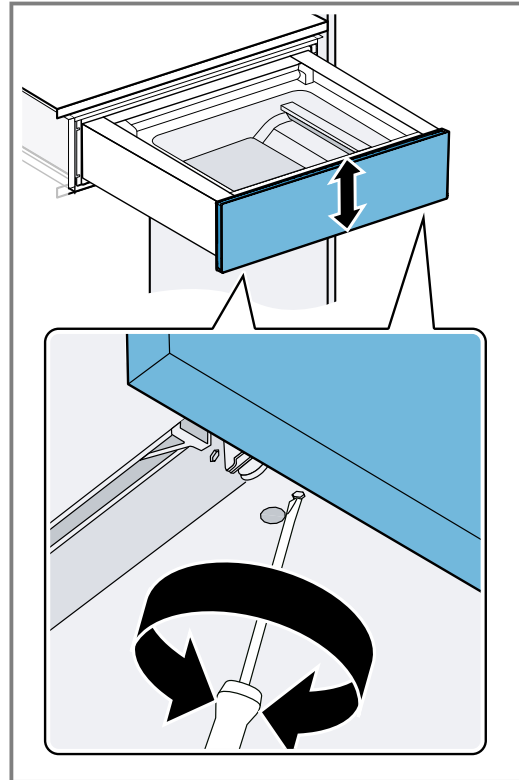
Жиһаз қасбетін орнату

Қажет болғанда жиһаз қасбетін тік орнатыңыз.

1. Жәшікті ашыңыз.
2. Бүйірлік бұрандаларды босатыңыз.

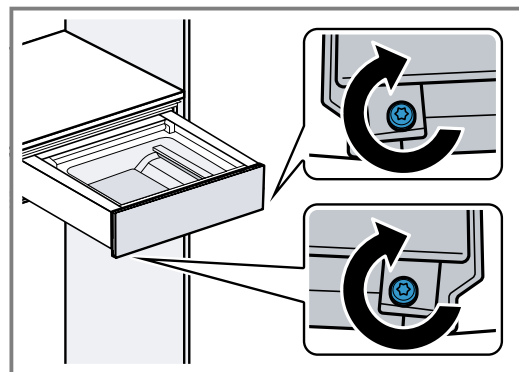


3. Жиһаз қасбетін алға немесе төмен қарай жылжытыңыз.



Жиһаз қасбетін бұрап байлаңыз

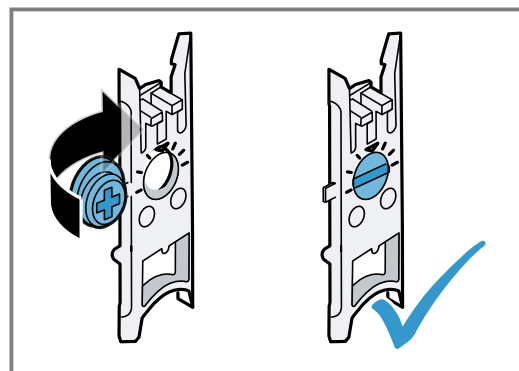
- Бүйірлік бұрандаларды қайтадан тартыңыз.



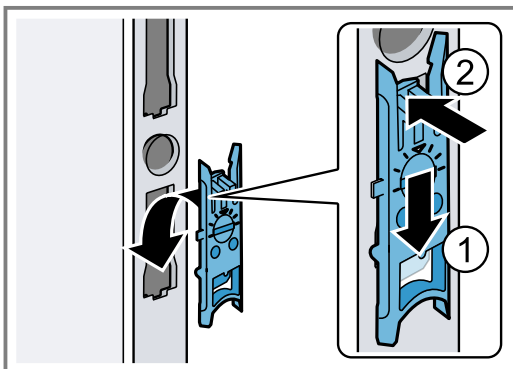
Бекіткіштерді тіркеңіз

Панельдерді бекіту үшін алдымен төрт бекіту элементтерін бекіту керек.

1. Бекіткішті бүктеңіз.



2. Төменгі жағындағы бекіту элементін ілмекпен бекітіңіз және ол біркелкі болғанша үстіңгі жағынан басыңыз.

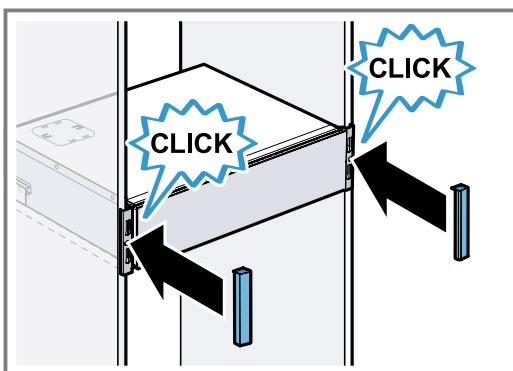


Жоғарғы жағындағы қызыл бекіткіштерді орнатыңыз.
Төмендегі жасыл бекітпелерді орнатыңыз.

Панельдерді бекіту

Панельдің екеуі де бекіткіштерге қосылуы керек.

1. Сырт еткен дыбыс естілгенге дейін сол және оң жақтағы панельдерді басыңыз.
 - Қиғаш жағының ішкі жағында екеніне көз жеткізіңіз.

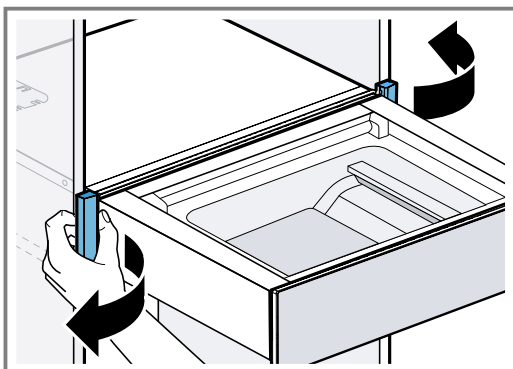


2. Сол және оң жақтаулардың тігінен тураланғанын тексеріңіз.

Панельдерді туралау

Қажет болса, панельдерді солға және оңға туралауға болады. Мұны істеу үшін оларды бөлшектеу керек.

1. Сөрени ашыңыз.
2. Бір қолыңызды панельдің астына созыңыз.
3. Панельді бұрау қозғалысымен ашыңыз.



4. Экцентрикты оймакілтек бұрауышпен солға немесе оңға қарай бұраңыз.
5. Панельдерді қайта орналастырыңыз.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	39
2	Предотвращение материального ущерба ...	40
3	Защита окружающей среды и экономия	41
4	Знакомство с прибором	42
5	Аксессуары	43
6	Стандартное управление	43
7	Вакуумирование в пакете	44
8	Вакуумирование в емкости.....	45
9	Режим просушивания.....	46
10	Очистка и уход	46
11	Устранение неисправностей	47
12	У Вас все получится!.....	49
13	Утилизация	51
14	Сервисная служба	52
15	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	52
15.5	Безопасность при монтаже	54



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для вакуумирования продуктов в подходящих вакуумных пакетах или вакуумных емкостях и запаивания в пленку.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания.

ния. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.

- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 52

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Полоса запаивания в вакуумной камере сильно нагревается. Легковоспламеняющиеся пары могут загореться.

- ▶ Не выполняйте вакуумирование легковоспламеняющихся жидкостей в вакуумном пакете.
- ▶ Не храните легковоспламеняющиеся материалы и предметы внутри прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Небольшие трещины в стеклянной крышке при наличии вакуума могут привести к её взрыву под воздействием наружного давления.

- ▶ Извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

Неправильное использование ящика для вакуумирования может стать причиной травм.

- ▶ Не вводите подсоединенные к прибору шланги в отверстия в теле.
- ▶ Не вакуумируйте животных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

При вакуумировании вакуумная камера и стеклянная крышка деформируются в связи с высоким разрежением. Защитный слой стекла может быть поврежден, и стеклянная крышка может треснуть.

- ▶ Стеклянные банки с навинчивающимися крышками, другие твердые емкости, а также не поддающиеся деформации продукты, которые вакуумируются в камере с закрытой крышкой, не должны соприкасаться с ней.
- ▶ Максимальная высота твердых емкостей, а также не поддающихся деформации продуктов должна составлять не более 80 мм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Повреждения на приборе могут существенно повлиять на его безопасность.

- ▶ Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие повреждений.
- ▶ Убедитесь в целостности стеклянной крышки.
- ▶ Использовать поврежденный прибор категорически запрещено.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

Небрежное обращение с прибором при эксплуатации может привести к повреждениям.

- ▶ Медленно откройте и снова закройте стеклянную крышку.
- ▶ Не ставьте предметы на стеклянную крышку.
- ▶ Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или в качестве подставки.
- ▶ Не роняйте предметы на стеклянную крышку.
- ▶ Полностью выдвиньте ящик при использовании.
- ▶ Полностью задвиньте ящик после использования.

Посторонние предметы в вакуумной камере повреждают прибор.

- ▶ Прежде чем снимать стеклянную крышку, убедитесь, что в вакуумной камере нет посторонних предметов.

Неправильно установленный или поврежденный уплотнитель ухудшает работу прибора и может привести к повреждениям.

- ▶ Проверьте правильность положения уплотнителя стеклянной крышки.
- ▶ Поверхность прилегания уплотнителя должна быть чистой и не содержать посторонних предметов.
- ▶ Не допускайте повреждения уплотнителя колющими или режущими предметами.
- ▶ Эксплуатация прибора с поврежденным уплотнителем запрещена.
- ▶ Если уплотнитель поврежден, свяжитесь с сервисной службой.

Открывание стеклянной крышки с помощью инструментов приведет к повреждению прибора.

- ▶ В случае отключения электроэнергии во время процесса вакуумирования дождитесь восстановления подачи электроэнергии. Вакуум будет поддерживаться в вакуумной камере. Снова запустите процесс вакуумирования.

Вырывающийся пар при кипении при слишком высокой температуре может стать причиной неисправностей.

- ▶ Используйте только подходящие пакеты для вакуумирования.
- ▶ Не используйте ранее открытые пакеты.
- ▶ Обрабатывайте вакуумируемые продукты с исходной температурой от 1 до 8 °C.
- ▶ Не вакуумируйте жидкости в вакуумном пакете на самой высокой степени вакуумирования. Используйте степень вакуумирования 2.
- ▶ Следует запаять пакет, если вы заметили повышенное образование пузырьков.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Знакомство с прибором

4.1 Функция

В процессе вакуумирования воздух выкачивается из вакуумной камеры и пакета.

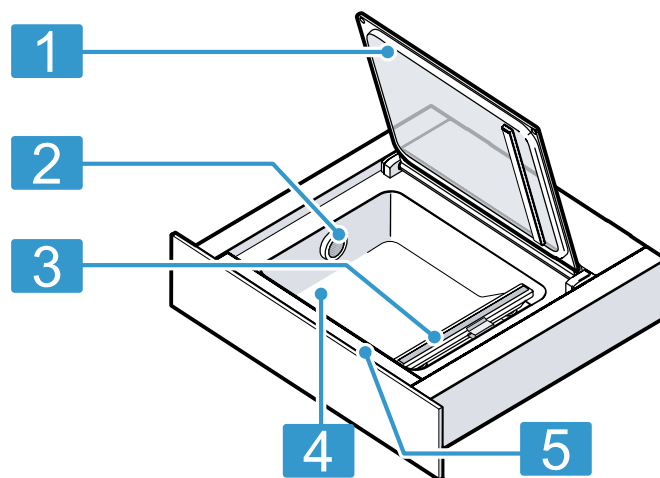
При этом в камере создается высокое разрежение. Чем выше степень вакуумирования, тем меньше воздуха остается в камере и в пакете, и тем выше разница давления по сравнению с окружающей средой.

После достижения выбранной степени вакуумирования полоса запаивания прижимается к силиконовой полосе на стеклянной крышке. При этом выполняется запаивание пакета.

По истечении времени охлаждения воздух поступает обратно в камеру, что сопровождается громким звуком. При этом пакет быстро сжимается, облегая продукт. После этого открывается стеклянная крышка ящика для вакуумирования.

4.2 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Стеклянная крышка |
| 2 | Выход воздуха |
| 3 | Полоса запаивания |
| 4 | Вакуумная камера |
| 5 | Панель управления |

4.3 Элементы управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



Символ	Значение	Пояснение
	Включение Выключение	Включение прибора Выключение прибора
	Степень вакуумирования	Выбор степени вакуумирования
	Время запаивания	Выбор времени запаивания Досрочное запаивание вакуумного пакета
	Start	Запуск процесса запаивания
	Stop	Отмена процесса вакуумирования
	Сушка	Выполнение сушки насоса

Символ	Значение	Пояснение
	Указание	Обратите внимание на таблицу неисправностей

4.4 Степени вакуумирования

Степени вакуумирования 1–3 создают вакуум разного уровня.

При вакуумировании в емкости уровень вакуума ниже, а потому лучше подходит для определенных продуктов. При подключении внешнего адаптера ящик для вакуумирования автоматически распознает, какой из режимов в данный момент активирован.

Степени вакуумирования	1	2	3
Вакуумирование в пакете	80 %	95 %	99 %

Степени вакуумирования	1	2	3
Вакуумирование емкостей и бутылок	50 %	75 %	90 %



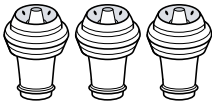

4.5 Стопор

Стопор фиксирует ящик для вакуумирования в открытом положении.

Когда ящик для вакуумирования полностью выдвинут, стопор блокирует ящик в этом положении и, таким образом, предотвращает столкновение стеклянной крышки с мебельным фасадом сверху или со столешницей.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Принадлежности	Характеристика	Применение
Внешний вакуумный адаптер		Для вакуумирования емкостей и бутылок.
Вакуумный шланг		Для соединения внешнего вакуумного адаптера с вакуумной емкостью или адаптером для бутылок.
Пробки для бутылок		Сохраняет свежесть открытого вина.
Адаптер для бутылок		Для подсоединения вакуумного шланга к бутылкам.
Вакуумный пакет	180 x 280 мм (50 шт.) 240 x 350 мм (50 шт.)	

5.1 Дополнительные принадлежности

Прочие принадлежности можно приобрести через сервисную службу.

Перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете:

www.neff-international.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам.

Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

Другие принадлежности	Номер для заказа в сервисной службе
Вакуумный пакет 180 x 280 мм (100 шт.)	17000224
Вакуумный пакет 240 x 350 мм (100 шт.)	17000225

6 Стандартное управление

6.1 Открывание прибора

1. Нажмите на середину передней панели ящика.
✓ Ящик для вакуумирования слегка выдвинется.
2. Возьмите ящик для вакуумирования за край и полностью выдвиньте.

6.2 Закрывание прибора

- ▶ Нажмите на центр ящика для вакуумирования и задвиньте обратно.

6.3 Включение прибора

- ▶ Нажмите .

6.4 Выключение прибора

Если вы не пользуетесь прибором в течение 10 минут, он автоматически отключится.

- ▶ Нажмите .

7 Вакуумирование в пакете

В вакуумированном пакете продукты хранятся дольше. Вы можете замариновать или приготовить продукты для приготовления по технологии Sous-vide.

7.1 Подходящие вакуумные пакеты

Для достижения оптимального результата используйте подходящие вакуумные пакеты.

Используйте оригинальные вакуумные пакеты, которые поставляются в комплекте с прибором. Их также можно заказать дополнительно.

- Эти пакеты предназначены для температуры от -40 °C до 100 °C.
- Оптимальная продолжительность запаивания для таких пакетов обеспечивается при степени вакуумирования 2.
- Эти пакеты подходят для использования в микроволновой печи. Перед нагревом пакета в микроволновой печи проткните его.

Используйте только пакеты, подходящие для вакуумирования продуктов.

Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость, термоустойчивость, материал и поверхность.

Продолжительность запаивания вакуумных пакетов всегда зависит от материала, из которого они изготовлены.

- Пакет малой плотности: степень запаивания 1
- Плотный материал: степень запаивания 2 и выше

Используйте пакеты шириной не более 240 мм.

Длина полосы запаивания ограничивает размер вакуумного пакета.

7.2 Заполнение пакета

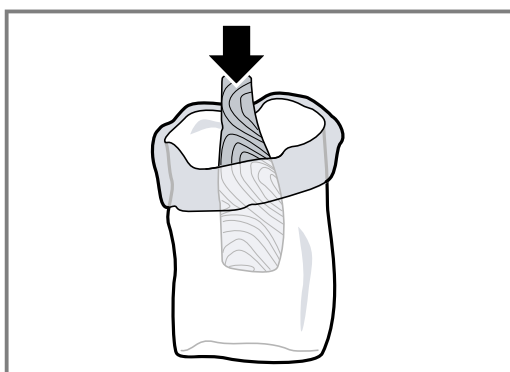
Требования

- Края пакета сухие и чистые.
- По краям пакета в зоне шва нет остатков пищи.

1. Заверните пакет по краям прим. на 3 см.



2. Уложите продукты в пакете для вакуумирования рядом друг с другом.



3. Разверните края пакета.



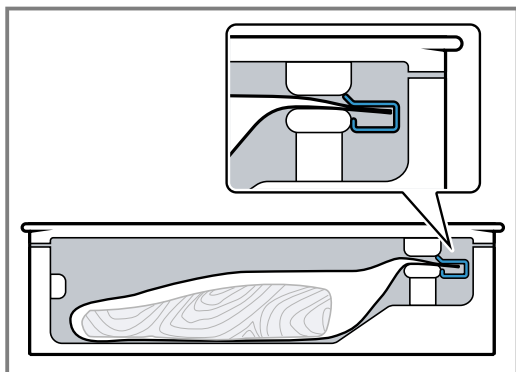
Рекомендация: Для удобства обращения с вакуумированными продуктами указывайте дату вакуумирования и содержимое пакета на упаковке.

7.3 Вакуумирование в пакете

Требование: Оптимальная исходная температура продуктов составляет 1–8 °C.

1. Откройте стеклянную крышку.
2. Поместите вакуумный пакет в камеру.
3. Следите за тем, чтобы отверстие для выхода воздуха оставалось свободным для выкачивания насосом воздуха из камеры.

4. Следите за тем, чтобы пакет располагался по центру, а края пакета прилегали к полосе запаивания ровно друг над другом. Для получения плотного запаянного шва закрепите пакет с помощью зажима



5. Чтобы выбрать степень вакуумирования, коснитесь [1].
6. Чтобы выбрать время запаивания, коснитесь [2].
7. Плотно закройте стеклянную крышку и удерживайте ее несколько секунд.
8. Чтобы запустить процесс вакуумирования, коснитесь [3].
- ✓ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно красным светом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.
 - ✓ Процесс запаивания запускается. Индикаторы степеней запаивания мигают последовательно красным светом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.
 - ✓ Процесс вакуумирования может занимать до 2 минут.
 - ✓ По завершении процесса камера вентилируется. Раздается звуковой сигнал.
9. По завершении процесса вакуумирования открывается крышка.
10. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.
- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
 - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- Выньте запечатанный вакуумный пакет из камеры.
11. Проверьте шов пакета после вакуумирования.

- Аккуратно потяните шов в разные стороны.
- Если шов оказался не запаян, выберите более высокую степень запаивания.
- Если шов деформировался, выберите более низкую степень запаивания или дайте прибору остыть.

Заметка: При многократном последовательном вакуумировании продуктов в пакете полоса запаивания сильно нагревается. Это может повлиять на качество шва. После нескольких процессов вакуумирования выбирайте более короткое время запаивания или дайте прибору остывать в перерыве между процессами в течение приблизительно 2 минут.

7.4 Досрочное запаивание

Используйте данную функцию, если хотите герметично упаковать скоропортящиеся продукты таким образом, чтобы содержимое не потеряло форму при соприкосновении с пакетом.

1. Для завершения процесса вакуумирования и досрочного запаивания пакета коснитесь [4].
- ✓ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.
- ✓ По завершении процесса камера вентилируется.
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
2. Откройте стеклянную крышку.
3. Выньте запечатанный вакуумный пакет из камеры.

Заметка: Для запаивания пакета необходим определенный уровень вакуума, создаваемый ящиком для вакуумирования.

Если коснуться [4] раньше, ящик для вакуумирования выкачает воздух из камеры еще до достижения данного уровня. После этого выполняется запаивание пакета.

7.5 Прерывание процесса вакуумирования в пакете

1. Для досрочной остановки процесса вакуумирования коснитесь [5].
- ✓ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.
- ✓ Запаивание пакета не выполняется.
- ✓ Выполняется вентилирование камеры, и крышка легко открывается.
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
2. Извлеките вакуумный пакет из камеры.

8 Вакуумирование в емкости

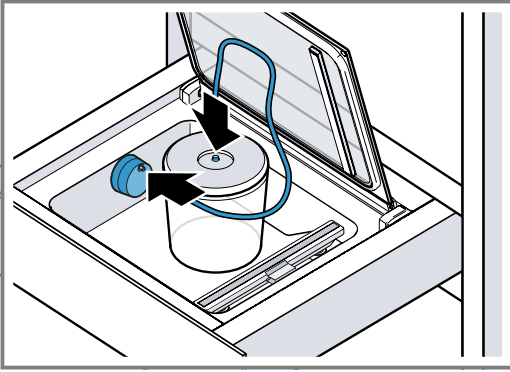
В вакуумированной емкости продукты хранятся дольше.

8.1 Вакуумирование в емкости

Выполняйте вакуумирование продуктов в подходящих емкостях для вакуумирования, чтобы обеспечить их сохранность в течение более длительного времени.

1. Откройте стеклянную крышку.
2. Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха.

3. Закрепите шланг на вакуумном адаптере и емкости для вакуумирования.



4. Чтобы выбрать степень вакуумирования, коснитесь [1].
5. Чтобы запустить процесс вакуумирования, коснитесь ▷.
- ✓ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно красным светом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.
 - ✓ Процесс вакуумирования может занимать до 2 минут.
 - ✓ Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздается сигнал.
6. Отсоедините шланг от контейнера и внешнего вакуумного адаптера.

Заметка: Прервите процесс вакуумирования при сильном образовании пузырьков. → Страница 46

8.2 Подходящие емкости для вакуумирования

Для достижения оптимального результата используйте подходящие емкости для вакуумирования.

Используйте только емкости, подходящие для вакуумирования продуктов.	Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость и материал.
Вакуумный шланг, который поставляется в комплекте с прибором, имеет внутренний диаметр 3 мм.	Для того, чтобы шланг подошел, вам может понадобиться адаптер для вашей емкости. Часто такие адаптеры прилагаются к вакуумной емкости.

8.3 Прерывание процесса вакуумирования в емкости

1. Для досрочной остановки процесса вакуумирования коснитесь [1].
- ✓ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.
2. Отсоедините шланг от контейнера и внешнего вакуумного адаптера.

9 Режим просушивания

При вакуумировании продуктов в вакуумную насосную систему попадает небольшое количество воды. Данный эффект усиливается при вакуумировании жидкостей или влажных продуктов. В связи с этим в приборе предусмотрена функция сушки, обеспечивающая удаление скопившейся в насосе жидкости.

- Если символ ☁ горит белым светом, необходимо запустить процесс сушки. Однако к данному моменту времени прибор можно использовать, как и прежде.
- Если символ ☁ горит красным светом, рекомендуется выполнить процесс сушки.

9.1 Запуск сушки

Заметка: При выполнении процесса сушки ящик для вакуумирования можно закрыть.

1. Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.
2. Коснитесь ☁.
- ✓ Сушка запускается, длительность процесса составляет от 5 до 20 минут.
- ✓ При выполнении символ ☁ мигает красным светом.
- ✓ По завершении процесса камера вентилируется, раздается сигнал.
- ✓ Можно открыть стеклянную крышку.
3. **Заметка:** Иногда одного процесса сушки недостаточно. Если после выполнения цикла сушки ☁ и △ горят красным светом, это значит, что в насосной системе все еще находится жидкость. Подождите, пока △ не погаснет.
4. Снова запустите процесс сушки.

10 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

10.1 Чистящее средство

Подходящие чистящие средства можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.

- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.
- ▶ Перед использованием тщательно вымойте губки для мытья посуды.

10.2 Очистка прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Требования

- Прибор выключен.
 - Полоса запаивания в вакуумной камере охлаждена.
1. Очистите прибор влажной салфеткой с неагрессивным моющим средством, например, смесью воды и моющего средства. При выполнении очистки следите за тем, чтобы в вакуумную камеру, в частности, в отверстие вакуумного насоса для выхода воздуха, не проникла вода или другие жидкости. Никогда не разбрызгивайте воду внутри или снаружи прибора.
 2. После очистки прибор и принадлежности должны полностью высохнуть.

10.3 Очистка стеклянной передней панели и стеклянной крышки

- ▶ Очищайте стеклянную переднюю панель и стеклянную крышку средством для чистки стекол и мягкой салфеткой.

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

10.4 Очистка вакуумной камеры из нержавеющей стали

1. Всегда немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.
2. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.5 Очистка панели управления из пластика

- ▶ Очищайте панель управления с помощью мягкой тряпочки. Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

10.6 Очистка полосы запаивания

ВНИМАНИЕ!

Очистка в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

- ▶ Очистка деталей прибора в посудомоечной машине запрещена.

1. Удалите остатки пленки с полосы запаивания.
2. Использование абразивных чистящих средств для очистки полосы запаивания запрещено.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.7 Очистка принадлежностей

ВНИМАНИЕ!

Очистка в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

- ▶ Очистка деталей прибора в посудомоечной машине запрещена.

1. Очищайте с помощью губки и горячего мыльного раствора.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

11 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

11.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Процесс вакуумирования не запускается. Символ \triangleright не появляется, хотя крышка закрыта.	Дверной выключатель на стеклянной крышке отсутствует или не распознается прибором. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратитесь в → "Сервисная служба", Страница 52.
После поочередного многократного использования: кажется, что процесс вакуумирования протекает нормально, однако запаивание пакета не выполняется.	Сработал защитный регулятор температуры сварочного трансформатора. <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте прибору остыть в течение минимум 10 минут. 2. В перерыве между процессами вакуумирования давайте прибору остыть в течение не менее 2 минут. 3. Снова запустите процесс вакуумирования.
Процесс вакуумирования всегда длится дольше.	В насосной системе слишком много жидкости. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Запустите процесс сушки. → "Запуск сушки", Страница 46 <p>Насосная система очень горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте прибору остыть. 2. Снова запустите процесс вакуумирования.
Пакет поврежден, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	Появление отверстий может быть обусловлено соприкосновением с острыми частями продукта, например, костями. <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте пакет на отсутствие повреждений. 2. Используйте другой пакет. 3. Поместите вакуумируемые продукты с острыми краями в пакет так, чтобы не повредить его.
Шов запаян неправильно, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	Выбранное время запаивания не подходит для пленочной упаковки. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выберите другое время запаивания. <p>Вдоль запаянного шва находятся жидкость, жир, крошки или складки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что пакет сухой, не имеет складок и полностью прилегает к полосе запаивания. 2. Используйте другой пакет. 3. Перед наполнением пакета заверните край пакета на 3 см.
Крышка не открывается.	Образовался небольшой вакуум, удерживающий крышку закрытой. <ol style="list-style-type: none"> 1. Не применяйте силу для открывания крышки. 2. Снова запустите процесс вакуумирования и немедленно прервите его. 3. Отсоедините прибор от сети. 4. Снова включите прибор через 30 секунд. 5. Нажмите и удерживайте \odot не менее 5 секунд. <ul style="list-style-type: none"> ✓ На приборе выполняется сброс.

11.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Через несколько секунд появляется \triangle .	Стеклянная крышка закрыта неправильно. <ol style="list-style-type: none"> 1. Откройте и снова закройте стеклянную крышку. 2. Слегка прижимайте стеклянную крышку в течение первых секунд.
	Уплотнитель крышки не прилегает плотно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте уплотнитель.
	Уплотнитель стеклянной крышки деформировался. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Аккуратно ровно прижмите уплотнитель.
	Крышка внешней вакуумной емкости закрыта неправильно. <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте расположение внешнего вакуумного адаптера. 2. Используйте подходящие вакуумные емкости.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Через несколько секунд появляется Δ .	Внешний вакуумный адаптер неправильно расположен на отверстии вакуумной камеры для выхода воздуха. ▶ Проверьте расположение внешнего вакуумного адаптера.
Δ появляется через 2 минуты работы насоса.	При нарастании отрицательного давления жидкости начинают кипеть, что препятствует созданию вакуумной среды. 1. Выполняйте вакуумирование только холодных жидкостей. 2. Насухо вытрите влажную вакуумную камеру. 3. Выполните вакуумирование пакета до того, как начнут появляться более крупные пузырьки. 4. Выберите низкую степень вакуумирования.
После процесса сушки появляются Δ и Δ .	Всего одного процесса сушки было недостаточно. 1. Подождите, пока Δ не погаснет. 2. Запустите еще один процесс сушки. → "Запуск сушки", Страница 46

12 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

12.1 Вакуумирование для приготовления по технологии Sous-vide

С помощью ящика для вакуумирования можно приготовить продукты по технологии Sous-vide. Приготовление по технологии Sous-vide представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C, с использованием пара или на водяной бане.

Продукт помещается в специальный жаропрочный пакет, герметично запаиваемый с помощью ящика для вакуумирования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

Приготовление пищи по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах, и, при несоблюдении указаний по использованию и правил гигиены может привести к ущербу для здоровья.

- ▶ Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- ▶ Мойте и дезинфицируйте руки.
- ▶ Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- ▶ Скоропортящиеся продукты, например птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- ▶ Тщательно промывайте и очищайте овощи и фрукты.
- ▶ Держите в чистоте поверхности и разделочные доски.
- ▶ Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- ▶ Кратко прерывайте холодильную цепь только для подготовки продуктов.
- ▶ До начала процесса приготовления храните вакуумированные продукты в холодильнике.
- ▶ После приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том

числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Примечания

- Для приготовления по технологии Sous-vide используйте входящие в комплект поставки вакуумные пакеты. Вакуумные пакеты можно заказать дополнительно.
- Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии Sous-vide.
- Размещайте продукты в пакете по возможности рядом друг с другом, а не друг на друге.

Вакуумирование для приготовления по технологии Suis-vide

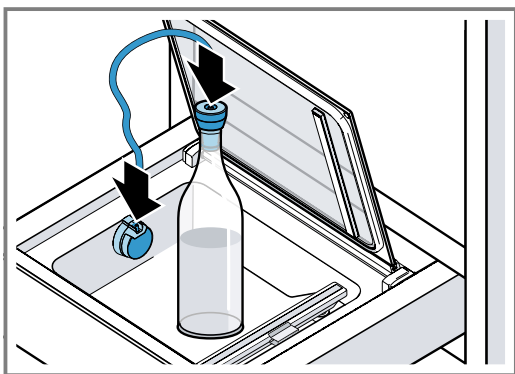
1. Чтобы добиться равномерной передачи тепла и, следовательно, идеального результата приготовления, устанавливайте самую высокую степень вакуумирования.
2. Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Обратите внимание на следующее:
 - В вакуумном пакете отсутствует воздух.
 - Сварной шов запаян надлежащим образом.
 - В вакуумном пакете нет отверстий. Не был использован термошуп.
 - Вакуумируемые совместно куски мяса или рыбы не должны быть спрессованы друг с другом.
 - Овощи и десерты должны быть уложены в вакуумную упаковку плоско.
3. Если вакуумный пакет наполнен не оптимальным образом, положите продукты в новый пакет и снова выполните вакуумирование.

Заметка: Чтобы предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Газы могут препятствовать передаче тепла или изменять структуру продуктов и их поведение при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

12.2 Вакуумирование стеклянных бутылок

С помощью ящика для вакуумирования можно также вакуумировать и закрывать стеклянные бутылки, например, бутылки с растительным маслом.

1. Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха так, чтобы отверстие для шланга было обращено вертикально вверх.
2. Закрепите пробку на горлышке бутылки.
3. Присоедините адаптер для бутылок к горлышку.
4. Закрепите шланг на вакуумном адаптере и адаптере для бутылок.



5. Чтобы выбрать степень вакуумирования, коснитесь **I**.
 - Для вакуумирования бутылок всегда выбирайте низкую степень.
 - Не вакуумируйте газированные жидкости, например, игристое вино.
6. Чтобы запустить процесс вакуумирования, коснитесь **D**.
 - ✓ Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздается сигнал.
7. Отсоедините шланг от адаптера для бутылок и внешнего вакуумного адаптера.
8. Отсоедините адаптер для бутылок от горлышка.

12.3 Быстрое маринование и ароматизирование

С помощью ящика для вакуумирования можно быстро ароматизировать или замариновать продукты, например, мясо, фрукты или овощи.

Традиционное консервирование длится в большинстве случаев слишком долго и не является особенно интенсивным. При вакуумировании в пакете открываются клеточные поры продуктов. Добавленный маринад быстро проникает в них. Благодаря этому за короткое время обеспечивается намного более интенсивный вкус.

12.5 Рекомендуемые настройки

В этой главе приведены рекомендации по степеням вакуумирования для различных продуктов. Обратите внимание на особые указания относительно рекомендуемых степеней вакуумирования, а также подготовки продуктов.

12.4 Хранение и транспортировка продуктов

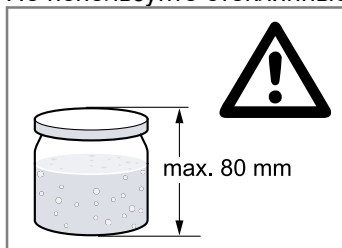
Благодаря вакуумированию вы можете хранить продукты дольше и пользоваться многими другими преимуществами.

- При хранении в вакуумной среде с малым содержанием кислорода свежие вакуумированные продукты сохраняют свой вкус в течение более длительного времени.
- Замороженные, вакуумированные продукты имеют меньший ожог от замораживания.
- Вы можете загерметизировать продукты в стеклянных емкостях, например, джем или соус.
- Вакуумирование значительно увеличивает время хранения.
- При хранении таких продуктов как сыр, рыба или чеснок не будут распространяться запахи. Благодаря герметичному запечатыванию при вакуумировании нежелательные запахи не проникают наружу и не воздействуют на другие продукты.
- Герметичные вакуумные пакеты или вакуумные контейнеры являются идеальным средством транспортировки жидких пищевых продуктов. Они легки в обращении, компактны и предотвращают вытекание жидкости.

ВНИМАНИЕ!

Слишком высокие стеклянные емкости повреждают стеклянную крышку прибора.

- ▶ Не используйте стеклянные емкости выше 80 см.



Примечания

- Используйте только устойчивые и неповрежденные стеклянные банки с навинчивающимися крышками.
- Заворачивайте емкости только вручную. При вакуумировании емкость закрывается автоматически.
- Не все стеклянные емкости или крышки подходят для закрывания в вакууме. После вакуумирования проверьте, был ли создан вакуум. Вогнутая во внутрь крышка, открывающаяся с большим усилием, является признаком успешного вакуумирования. Если при нажатии и отпуске крышка издает щелкающий звук и легко открывается, то вакуум не был создан. Повторите процесс вакуумирования или используйте более подходящие стеклянные банки с навинчивающимися крышками.

При соответствующем хранении вакуумированные продукты остаются свежими в течение более длительного времени. Более высокие степени вакуумирования позволяют сохранить качество, внешний вид и полезные вещества продуктов.

Примечания

- Используйте только свежие продукты.

- Перед вакуумированием проверьте качество продуктов.
- Выполняйте вакуумирование только холодных продуктов, оптимально подходит температура от 1 °С до 8 °С.
- Начинаяте с самой низкой из рекомендуемых степеней вакуумирования.
- Проверяйте качество продуктов после хранения. Не используйте продукты, в качестве которых вы сомневаетесь.

Продукты, хранящиеся при комнатной температуре (от 20 °С до 23 °С)

Продукты	Степень вакуумирования	Рекомендация
Хлебобулочные изделия	1, 2, 3	
Сухая выпечка и кексы	1	
Чай и кофе	1, 2, 3	Хранить в темном месте
Макароны и рис	2	Вакуумирование в емкости
Мука и манная крупа	1	
Орехи без скорлупы	3	Хранить в темном месте
Сухофрукты	3	
Крекеры и чипсы	1, 2	Вакуумирование в емкости

Свежие продукты, хранящиеся в замороженном состоянии (от -18 °С до -16 °С) или в холодильнике (от 3 °С до 7 °С)

Продукты	Степень вакуумирования	Рекомендация
Рыба	3	
Птица	3	
Мясо	3	
Колбаса, целиком	3	
Колбаса, нарезка	3	
Твердый сыр	3	
Мягкий сыр	2	Вакуумирование в емкости
Овощи	2	Предварительно очистить и бланшировать
Листовой салат, вымытый	2	Вакуумирование в емкости
Зелень	1, 2	Вакуумирование в емкости
Фрукты, твердые	3	
Овощи, мягкие	2	Вакуумирование в емкости Рекомендуется предварительно заморозить

13 Утилизация

13.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

14 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Заметка: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.neff.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Словакии

14.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне прибора.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

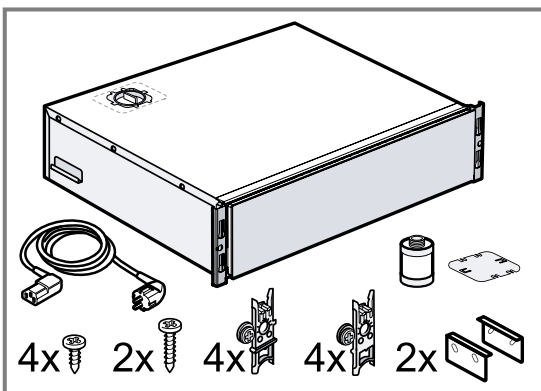
15 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



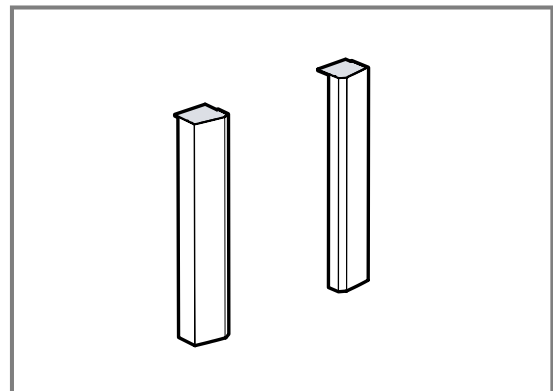
15.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



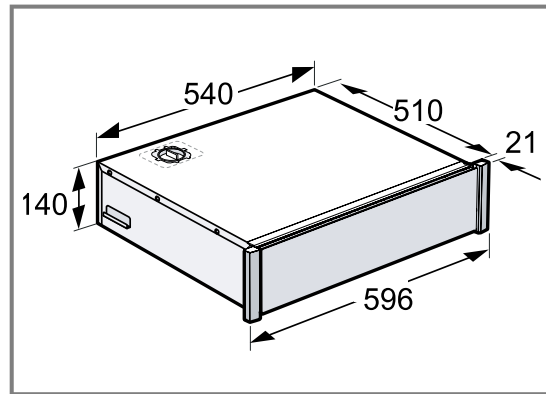
15.2 Комплект поставки панелей

Панели поставляются в отдельной упаковке.



15.3 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



15.4 Мебель для встраивания

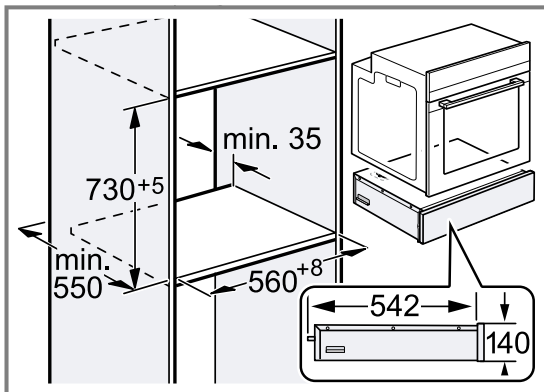
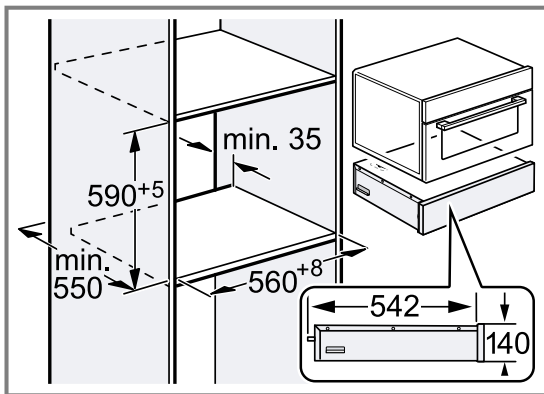
Ниже приведены указания по безопасной установке.

ВНИМАНИЕ!

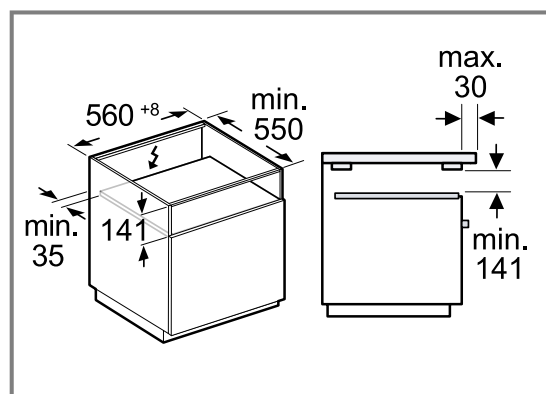
При установке за декоративной накладкой возможен перегрев прибора.

- ▶ Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой.

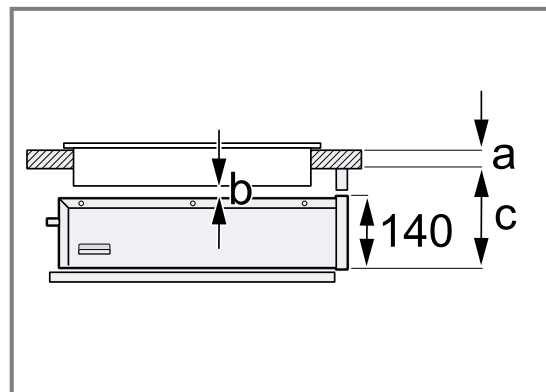
Установка в колонну



Встраивание под столешницу



При встраивании под столешницу или под варочную панель соблюдайте указанные ниже размеры:



Размеры в мм	а) выступает над поверхностью или вровень с поверхностью	б)	с) выступает над поверхностью или вровень с поверхностью
Без варочной панели			160
Индукционная варочная панель	30/30	5	200/201
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	40/40	5	210/211

Размеры в мм	а) выступает над поверхностью или вровень с поверхностью	б)	с) выступает над поверхностью или вровень с поверхностью
Газовая варочная панель	20/30	2	190/193
Электрическая варочная панель	30/30	5	190/197

а: Рекомендуемая толщина рабочей поверхности согласно инструкции по монтажу варочной панели.
 б: Требуемое расстояние между варочной панелью и ящиком для вакуумирования.
 с: Необходимое расстояние между подставкой ящика для вакуумирования и нижней частью рабочей поверхности.

Заметка: Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

15.5 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

15.6 Указания по подключению к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

- Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком с учётом существующих предписаний.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки. Подключите сетевой провод к задней панели прибора.

- Сетевые провода со штепсельными вилками разных типов можно приобрести через сервисную службу.
- Не используйте тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.
- Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то в установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.

15.7 Насадки

Для монтажа потребуются следующие инструменты.

- Рулетка
- Штангенциркуль
- Карандаш
- Уголок
- Отвертка Torx 20
- Большая шлицевая отвертка
- Пассатижи

15.8 Использование в комбинации с другими приборами

Соблюдайте указания по бесшовному комбинированию.

Ящик для вакуумирования всегда следует устанавливать на прочном мебельном основании.

Ящик для вакуумирования не следует размещать над другим ящиком или на металлической промежуточной полке.

При монтаже бесшовных декоративных панелей ориентируйтесь на указания, приведенные в инструкции по монтажу декоративных панелей.

15.9 Монтаж

Подготовка прибора к работе

В прибор встроен насос, содержащий масло. При большом наклоне масло из насоса может вытечь. Не опрокидывайте прибор и не ставьте его вертикально.

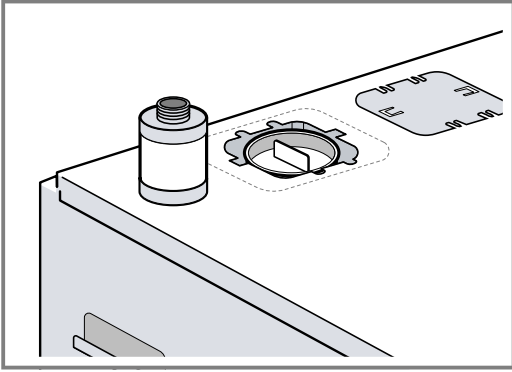
ВНИМАНИЕ!

При опрокидывании или наклоне масло из вакуумного насоса может вытечь и повредить прибор.

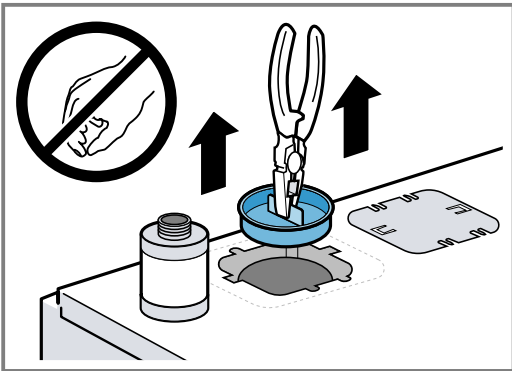
- ▶ Не перемещайте прибор без транспортировочного крепления для насоса.
- ▶ После демонтажа и перед перемещением прибора снова зафиксируйте транспортировочное крепление.

Требование: Используйте подходящие инструменты при снятии транспортировочного крепления и при установке масляного фильтра.

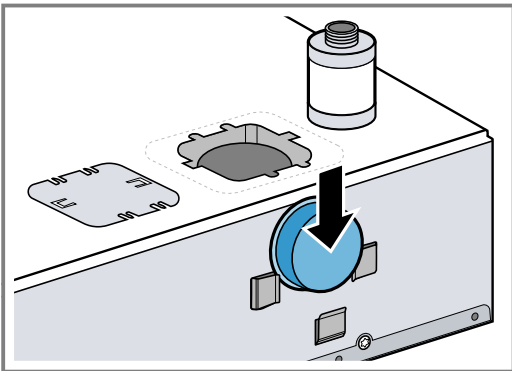
1. Осторожно извлеките прибор из упаковки, приподняв его.



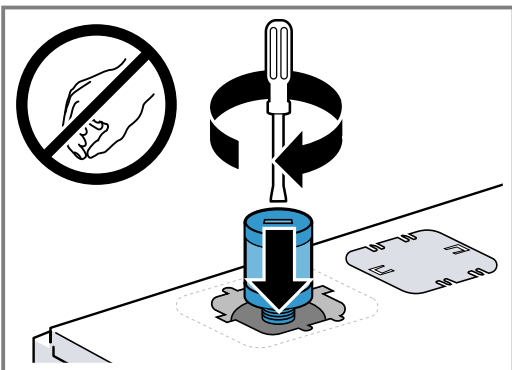
2. Снимите транспортировочное крепление насоса на верхней стороне прибора.



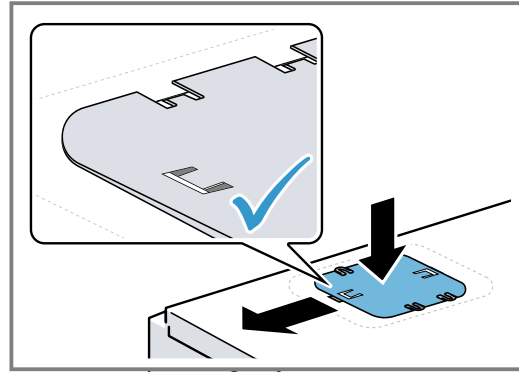
3. Закрепите транспортировочное крепление на задней панели прибора для последующего использования.



4. Установите масляный фильтр.

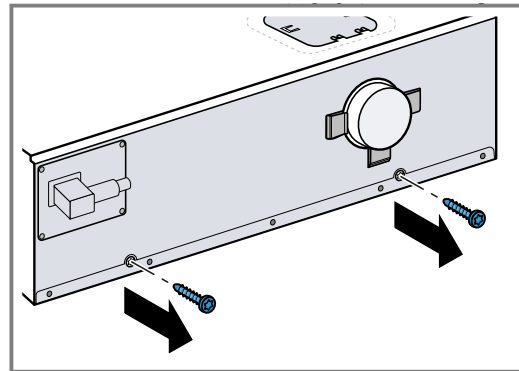


5. Положите крышку на отверстие и сдвиньте влево.



6. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность опрокидывания!**
После снятия транспортировочного крепления ящик может открыться, и прибор может опрокинуться.
- ▶ Держите ящик закрытым.
 - ▶ Положите на прибор что-нибудь тяжелое.
 - ▶ Открывайте ящик только после установки защиты от опрокидывания.

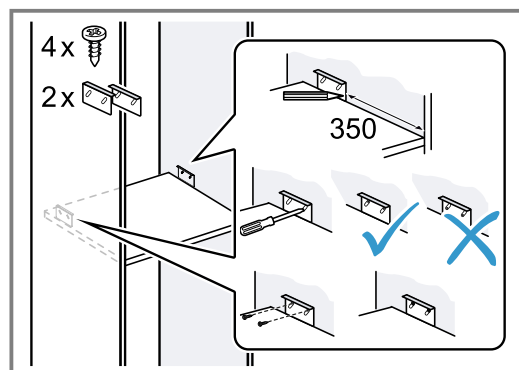
Снимите винты транспортировочного крепления.



7. Подключите сетевой кабель к задней панели прибора.

Подготовка мебели

- ▶ Установите защиту от опрокидывания. Убедитесь, что винты завинчены в верхнюю часть удлиненных отверстий.



Заметка: Защиту от опрокидывания можно переместить в верхнюю часть, чтобы облегчить установку прибора в мебель для встраивания.

Подготовка прибора к эксплуатации

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

После снятия транспортировочного крепления ящик может внезапно открыться при транспортировке.

- ▶ Транспортируйте прибор таким образом, чтобы избежать случайного открывания ящика.

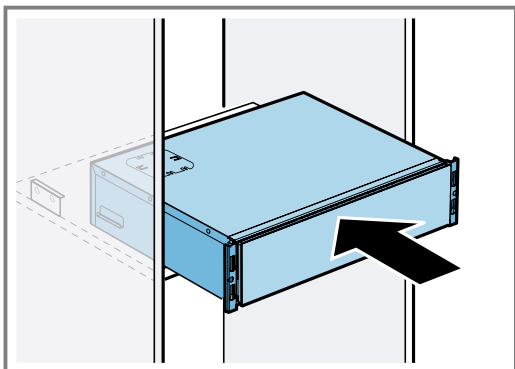
1. Вставьте сетевой кабель в розетку с заземляющим контактом.

2. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

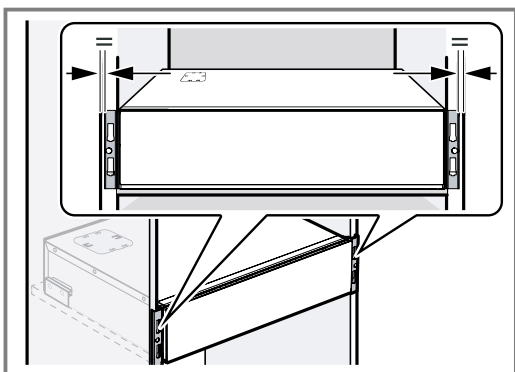
Вследствие большого веса прибора при его подъеме возможны травмы.

- ▶ Не поднимайте прибор в одиночку.

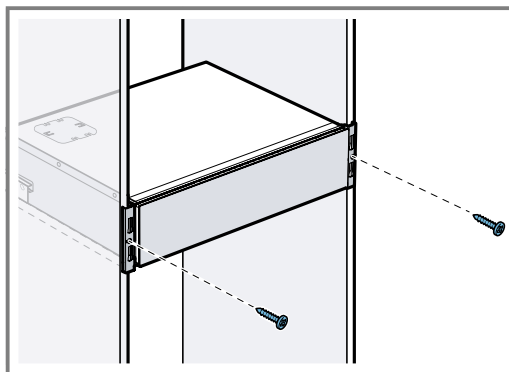
Установите прибор в мебель для встраивания.



3. Выровняйте прибор по центру.



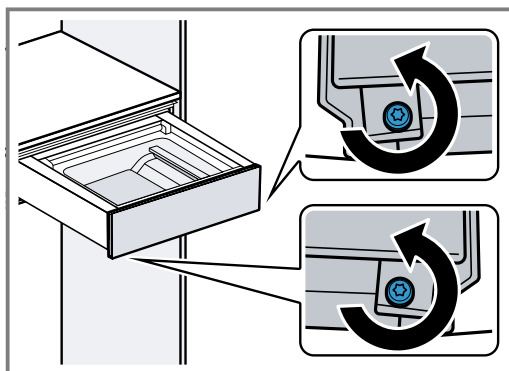
4. Прикрутите прибор.



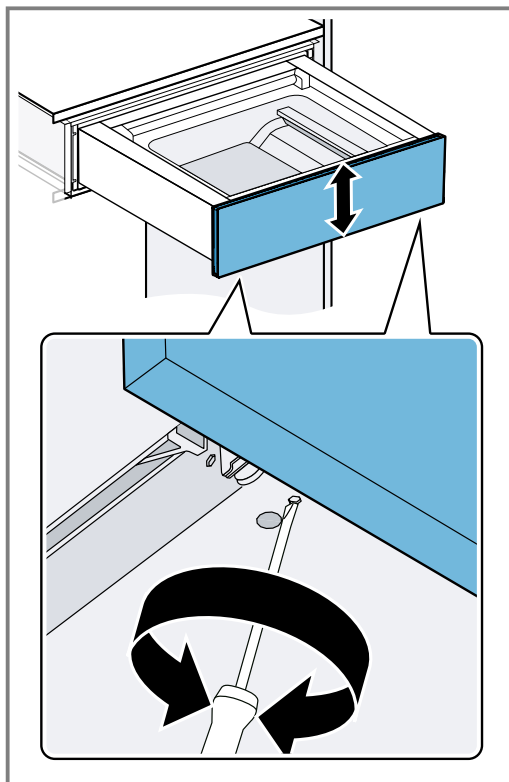
Установка мебельного фасада

При необходимости установите мебельный фасад вертикально.

1. Откройте ящик.
2. Ослабьте боковые винты.

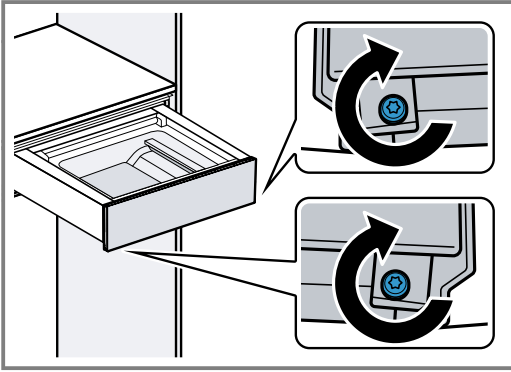


3. Сдвиньте мебельный фасад вверх или вниз.



Прикручивание мебельного фасада

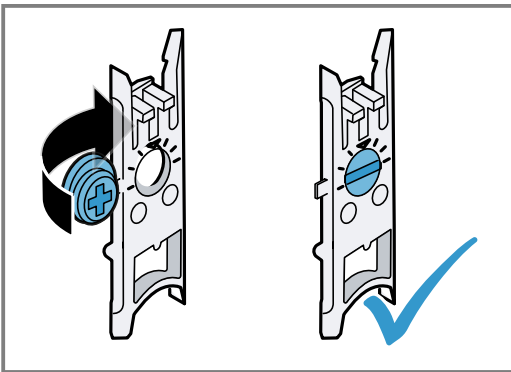
- ▶ Снова затяните боковые винты.



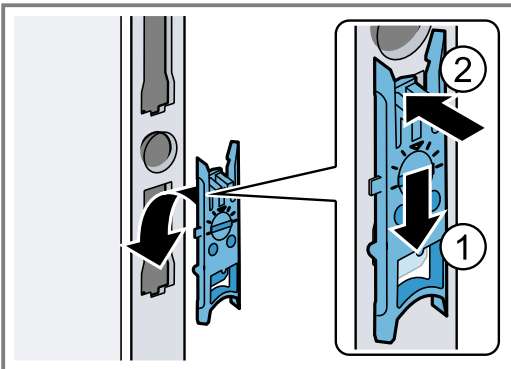
Установка элементов крепления

Чтобы можно было вставить панели, необходимо сначала установить четыре элемента крепления.

1. Сложите элемент крепления.



2. Навесьте элемент крепления снизу и прижмите сверху, пока он не встанет заподлицо.

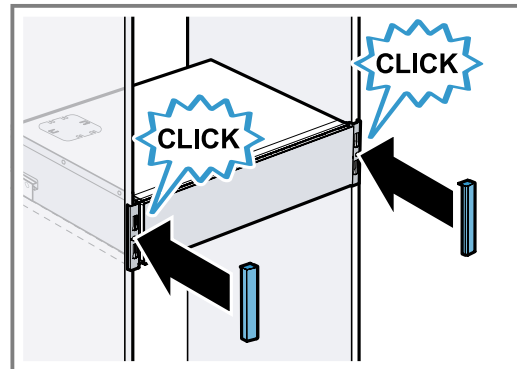


Установите красные элементы крепления сверху.
Установите зеленые элементы крепления снизу.

Установка панелей

Обе панели должны быть закреплены на элементах крепления.

1. Прижмите панели слева и справа до щелчка.
 - Убедитесь, что сторона со скошенной поверхностью находится внутри.

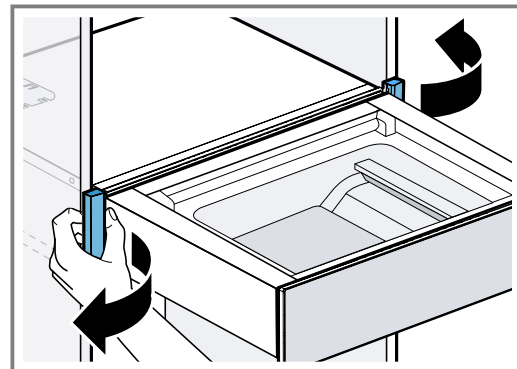


2. Убедитесь, что панели слева и справа выровнены по вертикали.

Выравнивание панелей

Выполните при необходимости изменения параметров выравнивания панели влево и вправо. Для этого их необходимо снять.

1. Откройте ящик.
2. Придержите панель одной рукой снизу.
3. Отсоедините панель, повернув ее рукой.



4. Поверните эксцентрик влево или вправо шлицевой отверткой.
5. Установите панели на место.



Register your product online
neff-home.com

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



9001728694
030830
hu, kk, ru

