

Vákuumozó fiók  
Вакуумдық тартпа  
Вакуумный упаковщик

[hu]	Használati útmutató	2
[kk]	Пайдаланушы нұсқаулықтар	14
[ru]	Руководство пользователя	27

**N17XH10.0**

# Tartalomjegyzék

1	<b>Biztonság</b> .....	2
2	<b>Anyagi károk elkerülése</b> .....	3
3	<b>Környezetvédelem és takarékoság</b> .....	4
4	<b>Ismerkedés</b> .....	4
5	<b>Tartozékok</b> .....	5
6	<b>A kezelés alapjai</b> .....	5
7	<b>Vákuumozás zacskóban</b> .....	6
8	<b>Vákuumozás edényben</b> .....	7
9	<b>Szárítás</b> .....	8
10	<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	8
11	<b>Zavarok elhárítása</b> .....	9
12	<b>Így sikerülni fog</b> .....	11
13	<b>Ártalmatlanítás</b> .....	12
14	<b>Vevőszolgálat</b> .....	13



## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Órizza 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 kizárólag beépítésre készült. A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra 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 13*

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 csomagolóanyagot.

- ▶ 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.

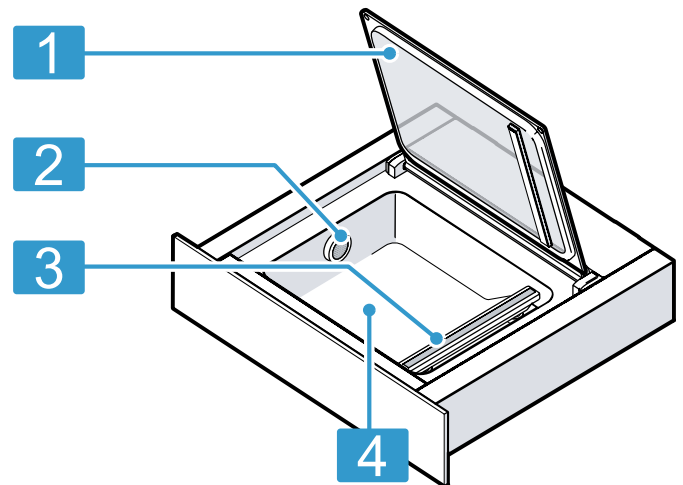
## 4 Ismerkedés

### 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 forrasztósávot hozzányomja az üvegfedélre. 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

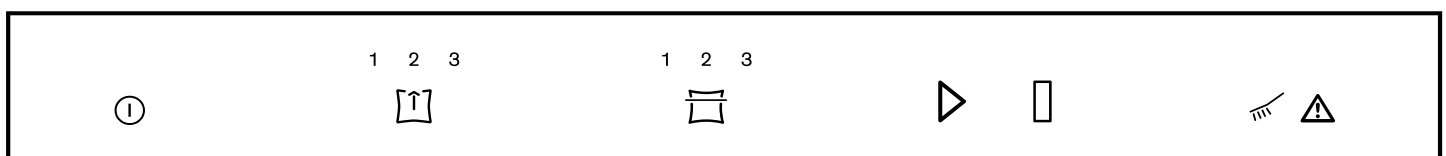
Itt áttekintést talál készülékének részéről.



- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Üvegfedél          |
| 2 | Légkivezető nyílás |
| 3 | Forrasztósáv       |
| 4 | Vákuumkamra        |






### 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

Szim-bólum	Jelentés	Magyarázat
↑	Vákuumfokozat	Vákuumfokozat kiválasztása

Szim-bólum	Jelentés	Magyarázat
	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 %

## 5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékekhez készültek.

Tartozékok	Tulajdonság	Használat
Külső vákuumadapter		Vákuumedények vagy palackok vákuumozása.
Vákuumtömlő		Külső vákuumadapter összekapcsolása a vákuumtartállyal vagy a palacklezárával.
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](http://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 szakkereskedésben	Rendelési szám a vevőszolgálatnál
Vákuumzacskó 180 x 280 mm (100 db)	Z13CX62X0	17000224
Vákuumzacskó 240 x 350 mm (100 db)	Z13CX64X0	17000225

## 6 A kezelés alapjai

### 6.1 Készülék kinyitása

- Nyomja meg röviden a fiók előlapjának közepét.  
✓ A vákuumozó fiók kissé kiugrik.
- 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  $-40\text{ °C}$  és  $100\text{ °C}$  közötti hőmérsékleti tartományhoz alkalmazhatók.
- Ehhez a zacskóhoz az optimális hegesztési idő a 2. fokozat.
- A zacskók mikrohullámmal is használhatók. 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.

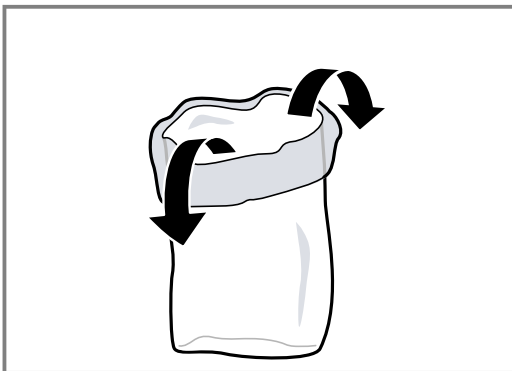
A forrasztási sáv hossza korlátozza a használható vákuumzacskók méretét.

### 7.2 Zacskó megtöltése

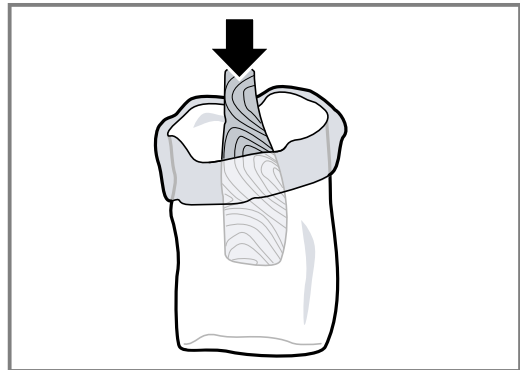
#### Követelmények

- 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.

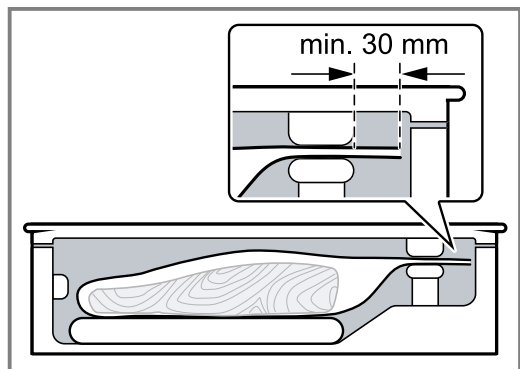


**Tipp:** Javasoljuk, hogy a vákuumozás dátumát és a tartalmazzott élelmiszert írja fel a zacskóra, hogy a későbbiekben se felejtse el.

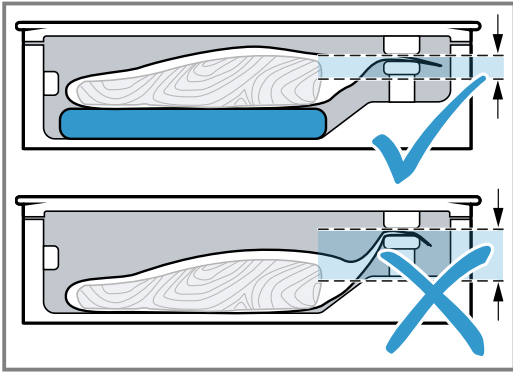
### 7.3 Vákuumozás zacskóban





**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. A hibátlan és zárt forrasztás elérése érdekében ügyeljen arra, hogy a zacskó közepén helyezkedjen el, a szélei pedig pontosan egymáson a forrasztósávon.
5. Ügyeljen arra, hogy a zacskó nyitott vége kb. 3 cm-rel túlnyúljon a forrasztósávon, de ne feküdjön fel a fedél tömítésére.



6. Szükség esetén használjon magasítót, pl. egy vágódeszkát, hogy a zacskó ne csússzon le.




7. Vákuumfokozat választásához érintse meg a  szimbólumot.
8. Forrasztási idő választásához érintse meg a  szimbólumot.
9. Zárja le az üvegfedelelet, és néhány másodpercig tartsa a helyén.
10. 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.
11. Ha a vákuumozási folyamat lezárult, kinyithatja az üvegfedelelet.
12.  **FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**  
A vákuumkamrában lévő forrasztósáv gyakori használatát 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.
13. 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

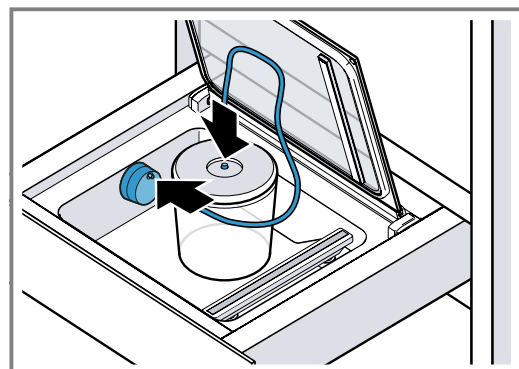
Az edényben vákuumozott élelmiszer tovább eltartható.

## 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 vákuumedényre.



4. Vákuumfokozat választásához érintse meg a [1] 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 8*

## 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.
- ▶ Ne használjon speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

- ▶ Csak akkor használjon üvegtisztítót, üvegekparót vagy nemesacél-ápolószert, ha ezeket a tisztítási útmutató megfelelő része ajánlja.
- ▶ A szivacskenőket 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 tisztószerrel, 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 mosogatószer.

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 tisztítószerrel.
  3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

**10.7 Tartozékok tisztítása****FIGYELEM!**

A mosogatógépben való tisztítás sérüléseket eredményez.

- ▶ Soha ne tisztítsa a készülék alkatrészeit mosogatógépben.
1. Szivacs kendővel 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. Így 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"> <li>▶ Hívja a vevőszolgálatot. → "Vevőszolgálat", Oldal 13</li> </ul>
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"> <li>1. Legalább 10 percig hagyja hűlni a készüléket.</li> <li>2. Két vákuumozás között legalább 2 percig hagyja hűlni a készüléket.</li> <li>3. Indítsa újra a vákuumozási folyamatot.</li> </ol>

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A vákuumozási folyamat egyre tovább tart.	<p>A szivattyúrendszerben túl sok a nedvesség.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indítsa el a szárítási folyamatot. → "Szárítás indítása", Oldal 8</li> </ul> <p>A szivattyúrendszer nagyon forró.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hagyja lehűlni a készüléket.</li> <li>2. Indítsa újra a vákuumozási folyamatot.</li> </ol>
A zacskó lyukas, ezért nem jön létre vákuum a vákuumzacskóban.	<p>A lyukak a vákuumoznivaló éles részei, például csontok miatt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ellenőrizze, hogy a zacskó hibátlan-e.</li> <li>2. Használjon másik zacskót.</li> <li>3. Az éles vákuumoznivalót úgy helyezze el a zacskóban, hogy az ne sértse meg a zacskó falát.</li> </ol>
A forrasztás hibás, ezért nem jön létre vákuum a vákuumzacskóban.	<p>A kiválasztott forrasztási idő nem alkalmas a fóliaborításhoz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Válasszon másik forrasztási időt.</li> </ul> <p>Folyadék, zsiradék, morzsa vagy gyűrdés található a forrasztás mentén.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ellenőrizze, hogy száraz-e a zacskó, illetve hogy gyűrdésmentesen és teljesen felfekszik-e a forrasztósávra.</li> <li>2. Használjon másik zacskót.</li> <li>3. Hajtsa vissza a zacskó szélét kb. 3 cm-rel, mielőtt megtölti.</li> </ol>
Nem lehet kinyitni a fedelet.	<p>Enyhe vákuum képződött, amely zárva tartja a fedelet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soha ne nyissa ki a fedelet erőszakkal.</li> <li>2. Indítson el egy újabb vákuumozási folyamatot, majd szakítsa meg menet közben.</li> <li>3. A készüléket válassza le a hálózatról.</li> <li>4. 30 másodperc elteltével helyezze újra üzembe a készüléket.</li> <li>5. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva több mint 5 másodpercig.</li> </ol> <p>✓ A készülék visszaállítódik.</p>

## 11.2 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Néhány másodperc múlva megjelenik az  szimbólum.	<p>Az üvegfedél nincs megfelelően lezárva.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Újból nyissa fel és csukja le az üvegfedelet.</li> <li>2. Az első pillanatokban finoman nyomja le az üvegfedelet.</li> </ol> <p>Az üvegfedél tömítése nem fekszik fel megfelelően.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a tömítést.</li> </ul> <p>Az üvegfedél tömítése deformálódott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Óvatosan egyengesse ki a tömítést.</li> </ul> <p>A külső vákuumedény fedele nincs megfelelően lezárva.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ellenőrizze a vákuumfedél helyzetét.</li> <li>2. Használjon megfelelő vákuumedényeket.</li> </ol> <p>A külső vákuumcsatlakozó nem megfelelően helyezkedik el a vákuumkamra légkivezető nyílásában.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a vákuumfedél helyzetét.</li> </ul>
A szivattyú 2 perces működése után megjelenik az  szimbólum.	<p>A folyadékok forrásba jönnek az emelkedő hőmérséklet hatására, így nem jön létre vákuum.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Csak hideg folyadékokat vákuumozzon.</li> <li>2. Ha a vákuumkamra nedves, törölje szárazra.</li> <li>3. Forrassa le korábban a vákuumzacskót, ha nagyobb buborékok képződnek.</li> <li>4. Válasszon alacsonyabb vákuumfokozatot.</li> </ol>
A  és az  szimbólum világít a szárítási folyamat közben.	<p>Nem volt elég egyetlen szárítási folyamat.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Várja meg, amíg kialszik a  szimbólum.</li> <li>2. Ismétlje meg a szárítási folyamatot. → "Szárítás indítása", Oldal 8</li> </ol>

## 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 fertőtlenítse 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 sűtőhőmérőt.
  - 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 töltsse egy új zacskóba, és újból vákuumozza.

**Megjegyzés:** Annak megakadályozására, hogy gázok szabaduljanak fel az élelmiszerekből, pl. a zöldségek-ből, 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 Gyors marinálás és aromatizálás

Vákuumozó fiókja segítségével gyorsan aromatizálhat vagy marinálhat olyan élelmiszereket, mint a húsok, 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.

### 12.3 Élelmiszerek tárolása és szállítása

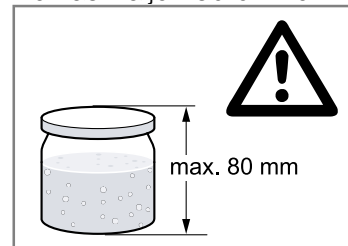
A vákuumozással tovább tárolhatja élelmiszereit, és további előnyöket is kihasználhat.

- 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 szószokat 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 kezelhetőek, helytakarékosak, és nem folyik ki belőlük semmi.

#### **FIGYELEM!**

A túl magas üvegedények megsérthetik a készülék üvegfedelét.

- ▶ Ne használjon 80 cm-nél magasabb üvegedényeket.



#### **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. Ismétlje meg a vákuumozási folyamatot, vagy használjon megfelelő, csavaros te-tejű üveget.

## 12.4 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.

### 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.

### 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 sajtot	3	
Lágysajt	2	edényben vákuumozza
Zöldségek	2	előzőleg hámozza meg és főzze elő
Salátalevelek megmosva	2	edényben vákuumozza
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

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.

Ha a vevőszolgálathoz 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 típus tábláján találja.

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

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

## Мазмұны

1	Қауіпсіздік .....	14
2	Материалдық зияндардың алдын алу .....	15
3	Қоршаған ортаны қорғау және сақтау.....	16
4	Танысу.....	17
5	Керек-жарақтар.....	18
6	Негізгі басқару .....	18
7	Қапта вакуумды ормалау .....	19
8	Ыдысты вакуумдау .....	21
9	Кептіру .....	21
10	Тазалау және күту .....	22
11	Ақауларды жою .....	23
12	Сізде бәрі болып шығады!.....	24
13	Кәдеге жарату.....	26
14	Сервистік қызмет көрсету .....	26

## 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 кіріктіруге арналған. 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.

→ *Бет26*

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 материалдырды 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 процессін 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

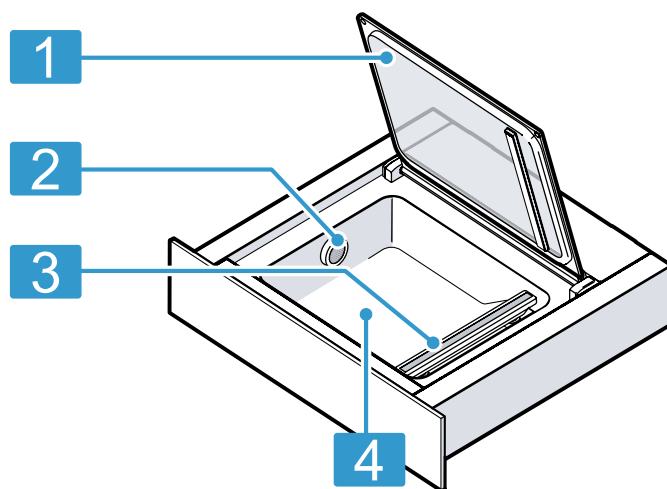
Вакуумды орамалау әдісінде ауа вакуумды орамалау камерасынан және қаптан сорып тасталады.

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

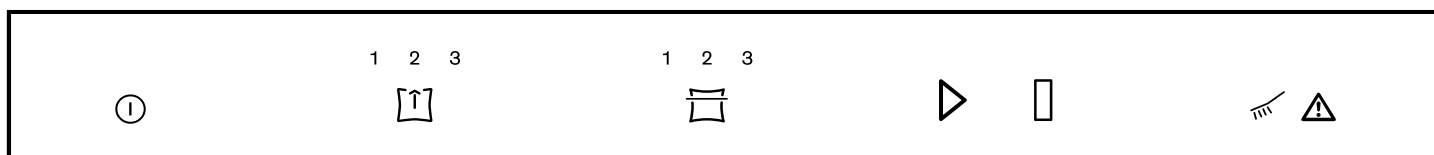
Осы жерде құрылғының бөлшектеріне шолуды табасыз.



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

### 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 (Бастау)	Вакуумды орамалау әдісін бастау
⏹	Stop (Тоқтату)	Вакуумды орамалау әдісін тоқтату
🌀	Құрғату	Сорғышты құрғатуды орындау

Таңба	Мағынасы	Түсініктеме
⚠	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 турады.

Вакуумды орамалау басқыштары	1	2	3
Қапта вакуумды ормалау	80 %	95 %	99 %

Вакуумды орамалау басқыштары	1	2	3
Контейнерлер мен ыдыстарды вакуумды орамалау	50 %	75 %	90 %

## 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.
Вакуумдау қабы	180 x 280 мм (50 дана) 240 x 350 мм (50 дана)	

### 5.1 Қосалқы жабдықтар

Қосалқы жабдықтарды сервистік қызмет немесе интернет-дүкен арқылы алуға болады. Құрылғының арнайы жабдықтарының толық тізімін біздің жарнамалық анықтамалықтарымыздан немесе интернеттен таба аласыз: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Жабдықтар белгілі бір құрылғыларға қарай бөлінеді. Сондықтан жабдықты сатып аларда құрылғыңыздың нақты белгісін (Е 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	Мамандандырылған дүкендерде тапсырыс жасау үшін нөмірі	Қызмет көрсету орталығында тапсырыс жасау үшін нөмірі
Вакуумдық қап 180 x 280 мм (100 дана)	Z13CX62X0	17000224
Вакуумдық қап 240 x 350 мм (100 дана)	Z13CX64X0	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

- ▶ ① батырмасын басыңыз.

### 6.4 Бұйымды өшіріңіз

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

- ▶ ① 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 ормалау қабы

Оңтайлы нәтижесіне жету үшін жарасымды вакуумдау пакеттерді пайдалаңыз.

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 ормалау үшін жарамды пакеттерді пайдаланыңыз.

Дүкендерден алу мүмкін өнімдерде бір-бірінен азық-түліктер шынайлығын, температураға шыдамдығы, материалы және бетінде айырмашылғы болады. Вакуумды ормалау 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 пайдалаңыз.

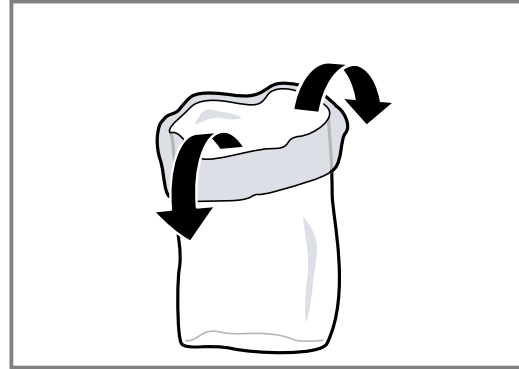
Дәнекерлеу сызықшасының ұзындығы мүмкін вакуумды ормалау қабының өлшемін шектейді.

### 7.2 Пакетті толтырыңыз

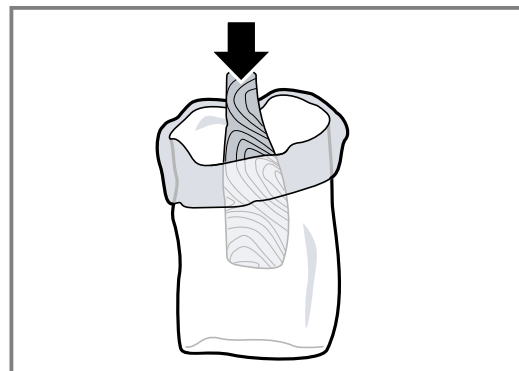
#### Талаптар

- 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.



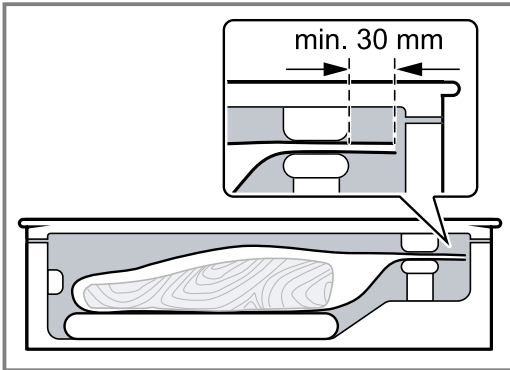
**Кеңес:** Вакуумдалған тамақтарды ыңғайлы пайдалану үшін пакеттің вакуумдалған күнің және ішіндегісін көрсетіңіз.

### 7.3 Қапта вакуумды ормалау

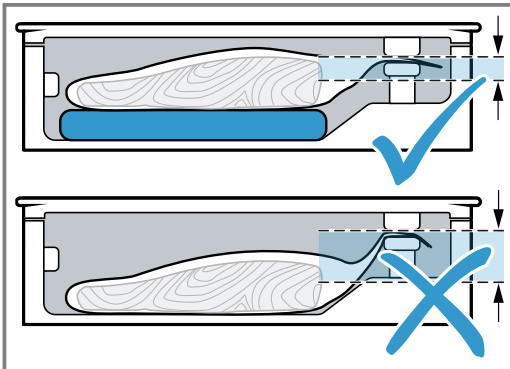
**Талап:** Өнімнің бастапқы температурасы  $1-8\text{ }^{\circ}\text{C}$  диапазонында болады.





1. Шыны қақпақты ашу.
2. Вакуумдық пакетті камераға салыңыз.
3. Шығарылатын ауа құбырының бос болуын, сорғының камерадан ауаны соруын қадағалау.
4. Тығыз дәнекерлеу жолағын алу үшін пакет ортасында орналасқан болу керек ал пакет шеттері дәнекерлеу жолағына бір біреудің үстінде жабысып тұрғанына көз жеткізіңіз.

5. Пакеттің ашық шеті дәнекерлеу шетінен шамасында 3 см шығып тұрғанын, бірақ қақпа тығыздаушына жабысып тұрған жоқ екенің байқаңыз.



6. Пакетті көтеру үшін, оның сырғуыны болдырмау үшін тіреуішті пайдаланыңыз, мысалы турайтын тақтайды.




7. Вакуумдау деңгейін таңдау үшін,  тигізіңіз.  
8. Дәнекерлеу уақытын таңдау үшін,  тигізіңіз.  
9. Шыны қақпақты тығыз жабу және бірнеше секундқа ұстау.  
10. Вакуумдау процессін бастау үшін,  түйістіріңіз.  
✓ 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.  
✓ Операция соңында камера желдетіледі. Дабыл естіледі.  
11. Вакуумдау процесі аяқталған кезде шыны қақпақты ашу.  
12.  **ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**  
Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы көп пайдалану және ұзақ уақыт дәнекерленуде қатты қызып кетеді.  
▶ Дәнекерлеу планкасына ешқашан тимеңіз.  
▶ Балаларды жақындатпаңыз.  
Дәнекерленген вакуумды буманы камерадан шығару.

13. Вакуумдағаннан кейін қаптың дәнекерлеу тігісін тексеру керек.  
– Тігісті ұқыпты созу.  
– Егер тігіс ұсталмаса, дәнекерлеудің неғұрлым жоғары деңгейін таңдаңыз.  
– Егер тігіс деформацияланса, дәнекерлеудің неғұрлым төмен деңгейін таңдау немесе құрылғының суытуына жол беру.


**Жазба:** Егер азық-түлікті пакетте бірнеше рет қатарынан вакуумдайтын болса, дәнекерлеу арқалығы барған сайын ыстық болады. Бұл дәнекерлеу тігісінің сапасына әсер етуі мүмкін. Кейбір вакуумдық операциялардан кейін дәнекерлеудің неғұрлым төмен уақытын таңдаңыз немесе құрылғыға операциялар арасында шамамен 2 минут суытуға мүмкіндік беріңіз.

## 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 процесстін 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.

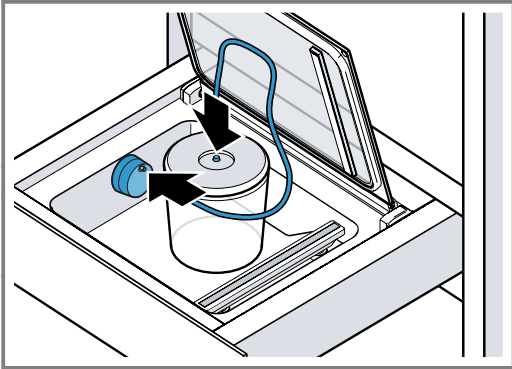
## 8 Ыдысты вакуумдау

Вакуумдалған ыдыста азық-түлік ұзақ сақталады.

### 8.1 Контейнерде вакуумды ормалау

Өнімдерді неғұрлым ұзақ мерзімді ету үшін қолайлы вакуумды ыдыста вакуумдаңыз.

1. Шыны қақпақты ашу.
2. Вакуумдық адаптерді ауа өткізгішке қойыңыз.
3. Шлангін вакуумдық адаптерде және вакуумдық контейнерде бекіту.



4. Вакуумдау деңгейін таңдау үшін, тигізіңіз.
  5. Вакуумдау процессін бастау үшін, түйістіріңіз.
- ✓ Вакуумды ормалау 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. Контейнерден және сыртқы вакуумдық адаптерден шлангін ажырату.

**Жазба:** Көпіршік қатты пайда болған кезде вакуумдау процесін тоқтату. → Бет21

### 8.2 Сәйкес вакуумды ормалау 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 типі кетіңіз.
- ✓ Құрал осы кезге жеткен вакуумдау деңгейін көрсетеді.
2. Құбыршекті контейнерден және сыртқы вакуумдық адаптерден ажыратыңыз.

## 9 Кептіру

Азық-түліктерді вакуумды ормалауда судың шағын көлемдері вакуумды сорғыштар жүйесіне түседі. Осы әсер сұйықтықтарды немесе өте ылғалды азық-түліктерді вакуумды ормалауда 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 процесін 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 процесін 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 оратылығынан 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.
- ▶ Арнайы тазартқыш құралдарды жылы күйінде 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 жөкелерді пайдаланар алдында, оларды 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.

Құралдын 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, әк, 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 тиийім 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 тиийім 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 жөнделулер 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 жөнделулер 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, ▶ шықпайды.	Есік қосқышы шыны қақпақты жетпй жатыр немесе құрылғы танылмады. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сервистік қызметке хабарласыңыз. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Сервистік қызмет көрсету", Бет26</li> </ul> </li> </ul>
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"> <li>1. Құралға салқындату үшін 10 минут уақыт беріңіз.</li> <li>2. Вакуумдау процесстің арасында құралға шамсымен 2 мин кем емес үзіліс беріп оны суытыңыз</li> <li>3. Вакуумдау процессін қайтадан іске қосыңыз.</li> </ol>
Вакуумды орамалау әдісі созылып жатыр.	Сорғыш жүйесінде су тым көп. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Құрғату процессін қосыңыз. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Кептіру бағдарламасын қосу", Бет21</li> </ul> </li> </ul>
	Сорғыш жүйесі тым ыстық. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аспапты суытыңыз.</li> <li>2. Вакуумдау процессін іске қосыңыз.</li> </ol>
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"> <li>1. Пакетті тесік жеріне тексеріңіз.</li> <li>2. Басқа пакетті пайдаланыңыз.</li> <li>3. Өткір қырлармен азық түліктерді вакуумдау пакетке оны бұзылып алмап салыңыз.</li> </ol>
Тігіс дұрыс емес дәнекерлеген себебінен вакуумдық пакетте вакуум қалмаған.	Таңдаған дәнекерлеу уақыты жұқа ыдысқа сәйкес емес. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Басқа дәнекерлеу уақытын таңдаңыз.</li> </ul>
	Сұйықтықтар, майлар немесе қоқымдар жікте жатыр. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қап құрғақ болуын, иеленбеуін және толық дәнекерлеу жолығына толығымен жатуын қамтамасыз етіңіз.</li> <li>2. Басқа пакетті пайдаланыңыз.</li> <li>3. Пакетті толтырудан алдында, шетін 3 см қайырыңыз.</li> </ol>
Қақпақ ашылмай жатыр.	Аз вакуум жасалып, қақпақты жабық ұстап тұр. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қақпақты ашу үшін күшті қолданбаңыз.</li> <li>2. Жаңа вакуумды орамалау әдісін бастаңыз да осыны тоқтатыңыз.</li> <li>3. Құрылғыны тоқ желісінен ажыратыңыз.</li> <li>4. Құралды 30 секундтан кейін жаңадан қосыңыз.</li> <li>5. ⓪басып 5 секунд кем емес ұстап тұрыңыз.</li> </ol> <p>✓ Құрылғы бастапқы күйіне қайтарылады.</p>

## 11.2 Бейнебеттегі мағлұмат

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Бірнеше секундтан соң  пайда болады.	Шыны қақпақпаңы дұрыс емес жабылған. <ol style="list-style-type: none"> <li>Шыны қақпақты ашыңыз және жабыңыз.</li> <li>Шыны қақпақты бастапқы секундтарда аз басып тұрыңыз.</li> </ol>
	Шыны қақпақтың тығыздауышы дұрыс жатпай жатыр. <ul style="list-style-type: none"> <li>Тығыздауышты тексеріңіз.</li> </ul>
	Шыны қақпақ тығыздауышының пішін өзгерді. <ul style="list-style-type: none"> <li>Тығыздауышты абайлап тік басыңыз.</li> </ul>
	Сыртқы вакуумды орамалау контейнерінің қақпағы дұрыс жабылмаған. <ol style="list-style-type: none"> <li>Вакуумды қақпақтың жатуын тексеріңіз.</li> <li>Жарамды вакуумды ыдыстарды пайдалаңыз.</li> </ol>
	Сыртқы вакуумды орамалау қосқышы вакуумды орамалау камерасының ауа шығыс жайына дұрыс жайтай жатыр. <ul style="list-style-type: none"> <li>Вакуумды қақпақтың жатуын тексеріңіз.</li> </ul>
 нұсқауы сорғыш 2 минут жұмыс істегеннен соң пайда болады.	Температура көтерілгенде қайнайтын сұйықтықтар, вакуумды ортаны жасау үшін бөгет жасайды. <ol style="list-style-type: none"> <li>Тек салқын сұйықтықтарды вакуумды орамалаңыз.</li> <li>Вакуумды камераны құрғақ болып сүртіңіз.</li> <li>Вакуумды орамалау қабын үлкен көбіктер пайда болғанда алдын ала дәнекерлеу керек.</li> <li>Төменірек вакуумды орамалау басқышын таңдаңыз.</li> </ol>
Құрғату әдісінен кейін  және  көрінеді.	Құрғату әдісінің өзі жетерлік болмады. <ol style="list-style-type: none"> <li>өшіп қалуына дейін күтіңіз.</li> <li>Құрғату әдісін қосыңыз. → "Кептіру бағдарламасын қосу", Бет21</li> </ol>

## 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 қауіпі!**

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

- Тек жаңа және жоғары сапалық азық-түліктерді пайдаланыңыз.
- Қолыңызды жуып зарарсыздандырыңыз.
- Пісіру/гриль үшін қысқашты немесе біржолы қолғапты пайдалаңыз.
- 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 арамайды.

#### **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**

- Жылудың қайырымы біркелкі болу үшін, сондықтан ең жақсы пісіру нәтижесіне жету үшін вакуумдаудылықтың ең жоғары деңгейін салыңыз.
- 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 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.

## 12.3 Азық-түлікті сақтау және тасымалдау

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

- Вакуумда оттек 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.

## 12.4 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.

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

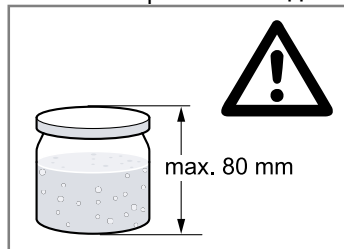
Азық-түлік	Вакуумдау басқышы	Кеңес
Нан-тоқаш өнімдері	1, 2, 3	
Құрғақ піскен нан және кекстер	1	
Шай мен кофе	1, 2, 3	қараңғы жерде сақтау
Макарондар и куріш	2	контейнерде вакуумды орамалау
Ұн және ұнтақ жарма	1	
Қабықсыз жаңғақтар	3	қараңғы жерде сақтау

- 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 бекіту 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 жарамды. 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.

Азық-түлік	Вакуумдау басқышы	Кеңес
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

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 (Е нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) қажет болады.

Мүшелер қызметінің хабарласу деректерін жинақтағы мүшелер қызметінің тізімінде немесе біздің веб-торабымызда табасыз.

### 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.

# Содержание

1	Безопасность .....	27
2	Предотвращение материального ущерба ...	28
3	Защита окружающей среды и экономия ....	29
4	Знакомство с прибором .....	30
5	Аксессуары .....	31
6	Стандартное управление .....	31
7	Вакуумирование в пакете .....	32
8	Вакуумирование в емкости.....	34
9	Режим просушивания.....	34
10	Очистка и уход .....	35
11	Устранение неисправностей .....	36
12	У Вас все получится!.....	37
13	Утилизация .....	39
14	Сервисная служба .....	40



## 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.

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. 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 40

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.

Открытие 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

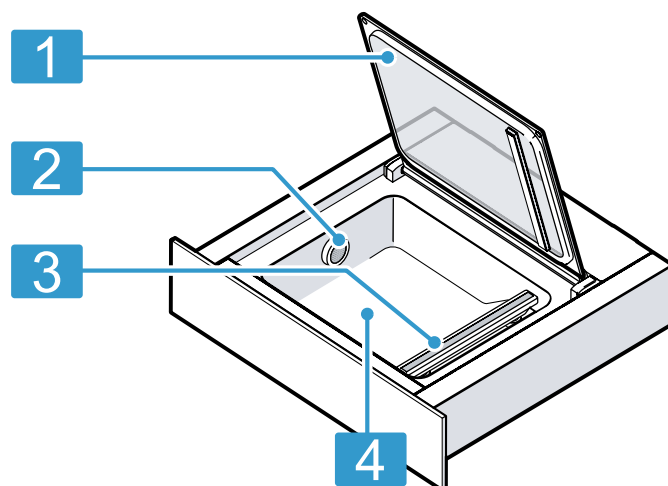
В процессе вакуумирования воздух выкачивается из вакуумной камеры и пакета.

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, облекая продукт. После этого открывается стеклянная крышка ящика для вакуумирования.

### 4.2 Прибор

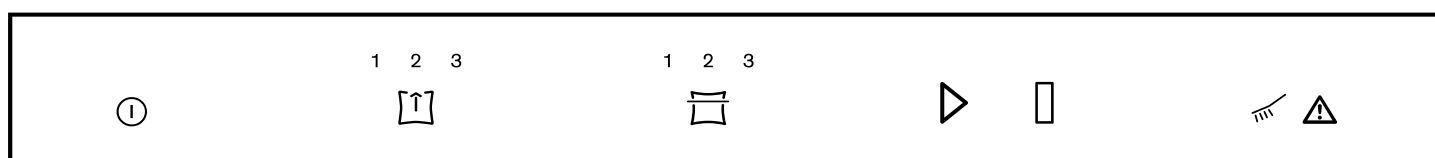
Здесь приведен обзор составных частей прибора.



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

### 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
1 2 3	Степень вакуумирования	Выбор степени вакуумирования
1 2 3	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 подсоединении 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 %
Вакуумирование емкостей и бутылок	50 %	75 %	90 %

## 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.
Вакуумный пакет	180 x 280 мм (50 шт.) 240 x 350 мм (50 шт.)	

### 5.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:  
[www.neff-international.com](http://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 специализированном магазине	Номер для заказа в сервисной службе
Вакуумный пакет 180 x 280 мм (100 шт.)	Z13CX62X0	17000224
Вакуумный пакет 240 x 350 мм (100 шт.)	Z13CX64X0	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 ①.

### 6.4 Выключение прибора

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

- ▶ Нажмите ①.

## 7 Вакуумирование в пакете

В вакуумированном пакете продукты хранятся дольше. Вы можете замариновать или подготовить 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

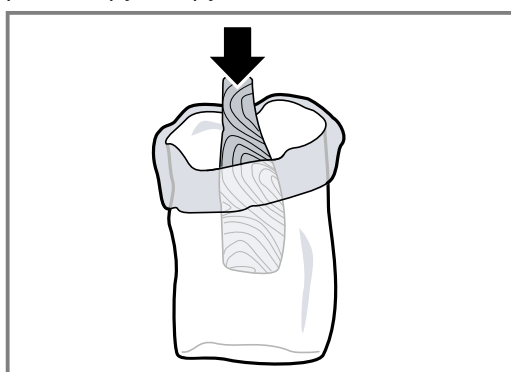
#### Требования

- 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.

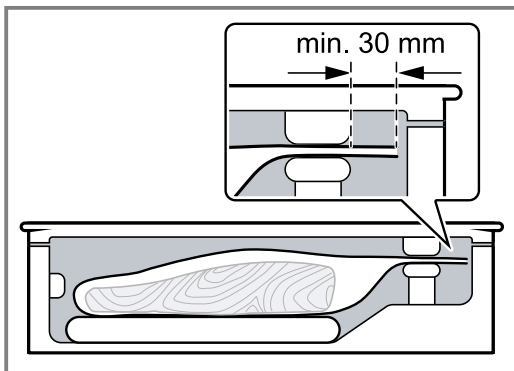
### 7.3 Вакуумирование в пакете

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

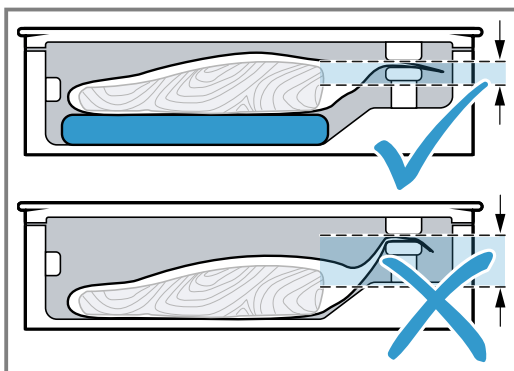
1. Откройте стеклянную крышку.
2. Поместите вакуумный пакет в камеру.
3. Следите за тем, чтобы отверстие для выхода воздуха оставалось свободным для выкачивания насосом воздуха из камеры.
4. Для получения плотного запаянного шва следите за тем, чтобы пакет располагался по центру, а края пакета прилегали к полосе запаивания ровно друг над другом.






5. Следите за тем, чтобы открытый край пакета выступал приблизительно на 3 см над полосой запаивания, но не прилегал к уплотнителю крышки.



6. Используйте подставку для приподнимания пакета, например, разделочную доску, чтобы предотвратить его соскальзывание.



7. Чтобы выбрать степень вакуумирования, коснитесь .
8. Чтобы выбрать время запаивания, коснитесь .
9. Плотно закройте стеклянную крышку и удерживайте ее несколько секунд.
10. 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 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.
11. По завершении процесса вакуумирования откройте крышку.

## 12. 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.


Извлеките запаянный вакуумный пакет из камеры.

13. 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 .
- ✓ 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  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 .
- ✓ 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.

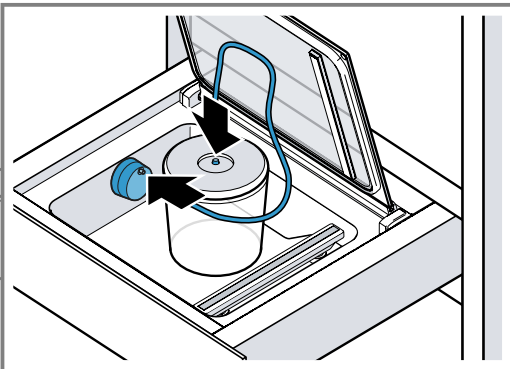
## 8 Вакуумирование в емкости

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 [2].
- ✓ 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 34

### 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 стоимость 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 [3].
- ✓ 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.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в тёплом состоянии.
- ▶ 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  не появляется, хотя крышка закрыта.	<p>Дверной выключатель на стеклянной крышке отсутствует или не распознается прибором.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 40</li> </ul>
После поочередного многократного использования: кажется, что процесс вакуумирования протекает нормально, однако запаивание пакета не выполняется.	<p>Сработал защитный регулятор температуры сварочного трансформатора.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте прибору остыть в течение минимум 10 минут.</li> <li>2. В перерыве между процессами вакуумирования давайте прибору остыть в течение не менее 2 минут.</li> <li>3. Снова запустите процесс вакуумирования.</li> </ol>
Процесс вакуумирования всегда длится дольше.	<p>В насосной системе слишком много жидкости.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Запустите процесс сушки. → "Запуск сушки", Страница 34</li> </ul> <p>Насосная система очень горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте прибору остыть.</li> <li>2. Снова запустите процесс вакуумирования.</li> </ol>
Пакет поврежден, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	<p>Появление отверстий может быть обусловлено соприкосновением с острыми частями продукта, например, костями.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте пакет на отсутствие повреждений.</li> <li>2. Используйте другой пакет.</li> <li>3. Поместите вакуумируемые продукты с острыми краями в пакет так, чтобы не повредить его.</li> </ol>
Шов запаян неправильно, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	<p>Выбранное время запаивания не подходит для пленочной упаковки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выберите другое время запаивания.</li> </ul> <p>Вдоль запаянного шва находятся жидкость, жир, крошки или складки.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Убедитесь, что пакет сухой, не имеет складок и полностью прилегает к полосе запаивания.</li> <li>2. Используйте другой пакет.</li> <li>3. Перед наполнением пакета заверните край пакета на 3 см.</li> </ol>
Крышка не открывается.	<p>Образовался небольшой вакуум, удерживающий крышку закрытой.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не применяйте силу для открывания крышки.</li> <li>2. Снова запустите процесс вакуумирования и немедленно прервите его.</li> <li>3. Отсоедините прибор от сети.</li> <li>4. Снова включите прибор через 30 секунд.</li> <li>5. Нажмите и удерживайте  не менее 5 секунд.</li> </ol> <p>✓ На приборе выполняется сброс.</p>

## 11.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Через несколько секунд появляется  .	<p>Стеклопанель крышки закрыта неправильно.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Откройте и снова закройте стеклянную крышку.</li> <li>2. Слегка прижимайте стеклянную крышку в течение первых секунд.</li> </ol> <hr/> <p>Уплотнитель крышки не прилегает плотно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте уплотнитель.</li> </ul> <hr/> <p>Уплотнитель стеклянной крышки деформировался.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Аккуратно ровно прижмите уплотнитель.</li> </ul> <hr/> <p>Крышка внешней вакуумной емкости закрыта неправильно.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте положение крышки вакуумной емкости.</li> <li>2. Используйте подходящие вакуумные емкости.</li> </ol> <hr/> <p>Внешний вакуумный патрубок неправильно расположен на отверстии вакуумной камеры для выхода воздуха.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте положение крышки вакуумной емкости.</li> </ul>
 появляется через 2 минуты работы на-сосу.	<p>При повышении температуры жидкости начинают кипеть, что препятствует созданию вакуумной среды.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполняйте вакуумирование только холодных жидкостей.</li> <li>2. Насухо вытрите влажную вакуумную камеру.</li> <li>3. Выполните вакуумирование пакета до того, как начнут появляться более крупные пузырьки.</li> <li>4. Выберите низкую степень вакуумирования.</li> </ol>
После процесса сушки появляются  и  .	<p>Всего одного процесса сушки было недостаточно.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подождите, пока  не погаснет.</li> <li>2. Запустите еще один процесс сушки. → "Запуск сушки", Страница 34</li> </ol>

## 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 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.

## 12.3 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.

## 12.4 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.

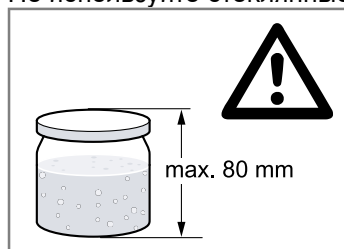
При соответствующем хранении вакуумированные продукты остаются свежими в течение более длительного времени. Более высокие степени вакуумирования позволяют сохранить качество, внешний вид и полезные вещества продуктов.

- 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 вовнутрь 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.

### Примечания

- Используйте только свежие продукты.
- Перед вакуумированием проверьте качество продуктов.
- Выполняйте вакуумирование только холодных продуктов, оптимально подходит температура от 1 °C до 8 °C.
- Начинать 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

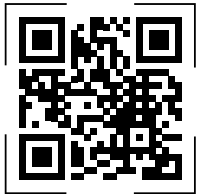
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

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>



### 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.





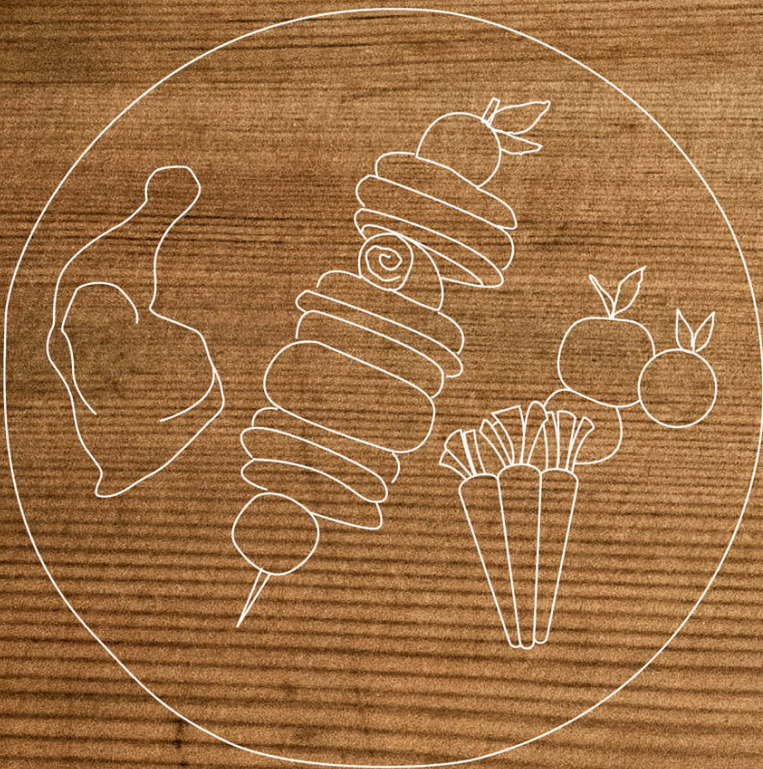
A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and continuing down the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

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



**9001790881**  
021128  
hu, kk, ru