

Вакумиращо чекмедже
Sertar cu închidere etanșă

Ръководство	3
Instrucțiuni de utilizare	15

N17XH10.0



Съдържание

	Използване по предназначение	3
	Важни указания за безопасност	4
	Причини за повредите	5
	Опазване на околната среда	5
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	5
	Запознаване с уреда	6
	Как функционира вакуумиращото чекмедже	6
	Конструкция на вакуумиращото чекмедже	6
	Обслужващ панел	6
	Отваряне и затваряне	7
	Принадлежности	7
	Обслужване на уреда	7
	Включване и изключване на уреда	7
	Вакуумиране в торбичка	7
	Вакуумиране в съд	9
	Извършете изсушаване	9
	Таблицы и съвети	10
	Вакуумирайте за готвене sous-vide	10
	Бързо мариноване и ароматизиране	10
	Съхранение и транспорт	10
	Препоръчителни настройки	11
	Почистване	12
	Повреда – какво да направим?	13
	Специализиран сервиз	14
	Номер на изделието и дата на производство	14
	Технически данни	14

Използване по предназначение

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Уредът да се използва изключително и само за вакуумиране на хранителни продукти в подходящи торбички за вакуумиране и съдове за вакуумиране, както и за затваряне на фолио.

Използвайте този уред само в затворени пространства.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 15 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и сервиси ще намерите в интернет: www.neff-international.com и онлайн-магазина: www.neff-eshop.com

Важни указания за безопасност

Предупреждение

Опасност от изгаряне!

Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много при по-често използване и дълги времена на затваряне. Никога не докосвайте горещата летва за затваряне. Пазете децата надалеч.

Предупреждение

Опасност от токов удар!

- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Уредът е снабден с ЕС шуко щекер. За да гарантирате защитното заземяване в датски контакт, уредът трябва да се включи с подходящ щекерен адаптер. Този адаптер (допустим до макс. 13 ампера) може да се закупи от центъра за обслужване на клиенти (ном. на резервна част 623333).

Предупреждение

Опасност от пожар!

Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много. Запалимите пари могат да се възпламенят. Не вакуумирайте запалими течности в торбичката за вакуумиране. Не съхранявайте запалими материали и предмети във вътрешността на уреда.

Предупреждение

Опасност от нараняване!

- И най-малките пукнатини в стъкления капак могат да доведат до това, че той да имплодира при наличния вакуум. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервиз.
- При вакуумиране камерата за вакуумиране и стъкленият капак се деформират от високото подналягане. Бурканите на винт, другите твърди предмети и недеформиращите се хранителни продукти, които се вакуумират в камерата при затворен капак, не бива да докосват този капак. В противен случай защитният слой на стъклото се поврежда и стъкленият капак може да гръмне. Твърдите съдове и недеформиращите се хранителни продукти не бива да превишават максимална височина от 80 мм.
- Неправилната употреба на вакуумиращото чекмедже може да доведе до наранявания. Не вкарвайте свързани към уреда маркучи в телесни отвори. Не вакуумирайте живи животни.

Причини за повредите

Внимание!

- Проверявайте уреда преди всяка употреба за щети. Внимавайте особено много за целостта на стъкления капак. Не използвайте уреда, ако той има повреди. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
- Отворете и затворете стъкления капак бавно.
- Не оставяйте предмети върху стъкления капак. Не използвайте уреда като работен плот и поставка. Избягвайте възможността предмети да могат да падат върху стъкления капак. Изтеглете чекмеджето за използване напълно и докрай. Затваряйте докрай чекмеджето, ако не се използва.
- Уверете се преди затваряне на стъкления капак, че в камерата за вакуумиране няма чужди тела.
- Внимавайте уплътненията да не се повредят от остри или ръбести предмети.
- Проверете правилното поставяне на уплътнението на стъкления капак. Внимавайте за това, повърхността на поставяне на уплътнението да е чиста и без чужди тела. Функцията на уреда може в противен случай да се повреди. Не използвайте уреда в случай на дефектно уплътнение. Можете да повредите уреда. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
- Спазвайте указанията за почистване.
- В случай на спиране на тока по време на процеса на вакуумиране вакуумът остава в камерата за вакуумиране. В никакъв случай не се опитвайте да отваряте стъкления капак с помощта на инструмент. Изчакайте до възстановяване на електрозахранването и започнете отново процеса на вакуумиране.
- Не вакуумирайте хранителните продукти в опаковката за продажба, след като тя е била отворена. Използвайте изключително и само торбички, които са подходящи за вакуумиране.
- Във вакуум течностите започват да кипят още при ниски температури. При това излиза пара и може да се стигне до функционални повреди на уреда.
- Следете за възможно най-ниска изходна температура на продукта за вакуумиране, в най-добрия случай в диапазона от 1 – 8 °C.
- Никога не вакуумирайте течностите в торбичката за вакуумиране при максимална степен на вакуумиране.
- Препоръка: Вакуумирайте течностите в торбичката за вакуумиране при степен на вакуумиране 2.
- Следете процедурата по вакуумиране внимателно. Леко образуване на мехурчета при вакуумирането на течности е нормално. Затворете торбичката предсрочно, ако видимо се засили образуването на мехурчета.
- Съвет: Можете да вакуумирате течностите и в здрави, обичайни за търговската мрежа торбички за вакуумиране. При това използвайте степен на вакуумиране 3. Не използвайте за вакуумиране пластмасови шишета или други съдове, които се свиват при външно вакуумиране.

Опазване на околната среда

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Запознаване с уреда

Във вакуумиращото чекмедже можете да вакуумирате хранителни продукти в подходящи торбички и съдове. В тази глава ще се запознаете с конструкцията и основния начин на функциониране на вашия уред.

Как функционира вакуумиращото чекмедже

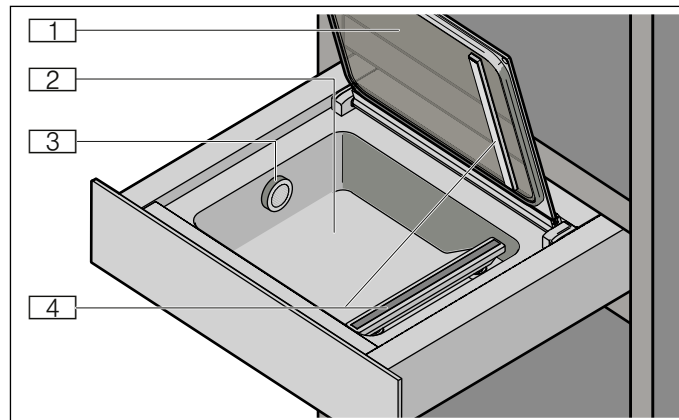
По време на процедурата по вакуумиране се изпомпва въздух от камерата за вакуумиране и торбичката. При това в камерата се образува високо подналягане. Колкото по-висока е степента на вакуума, толкова по-малко въздух остава в камерата и торбичката и толкова по-голяма е разликата в налягането с околната среда.

Ако избраната степен на вакуумиране се достигне, летвата за затваряне се притиска към силиконовата левта върху стъкления капак. При това торбичката се затваря. След кратко време на охлаждане в камерата обратно протича въздух със силен звук. При това торбичката се свива на тласъци и обвива хранителния продукт. След това стъкленият капак на чекмеджето се отваря.

Със степени на вакуумиране от 1 до 3 могат да се постигат различни степени на вакуумиране. Постигнатите при това степени се различават според случая на употреба: При вакуумиране в съд степените на вакуумиране са по-ниски и така определени хранителни продукти са по-пригодни. Вакуумиращото чекмедже разпознава с използването на външен вакуумиращ адаптер автоматично, кой режим е бил активиран.

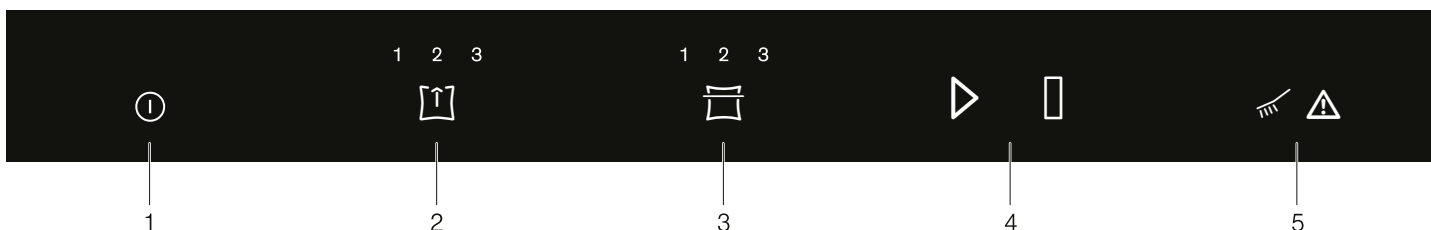
Степени на вакуумиране	1	2	3
Вакуумиране в торбичка	80 %	95 %	99 %
Вакуумиране на съдове и шишета	50 %	75 %	90 %


Конструкция на вакуумиращото чекмедже



1	Стъклен капак
2	Вакуумираща камера от неръждаема стомана
3	Изход за въздух
4	Летва за затваряне

Обслужващ панел



Символ	Разяснение
1 	Включване / изключване Включване и изключване на уреда
2 	Степен на вакуумиране Изберете степен на вакуумиране
3 	Време на затваряне Избиране на време на затваряне Затворете предсрочно вакуумирация плик
4 	Start Стартиране на процеса на вакуумиране Stop Прекъсване на процеса на вакуумиране
5 	Изушаване Извършете изсушаване на помпата Указание Спазвайте таблицата с повредите

Отваряне и затваряне

Натиснете в средата на чекмеджето, за да го отворите или затворите.

При отваряне чекмеджето леко изскача. След това то може безпроблемно да се изтегли.

Принадлежности

Чекмеджето за вакуумиране е приложено към следната принадлежност.

	<p>Външен вакуумирац адаптер Адаптерът се пъха в изхода за въздух на чекмеджето за вакуумиране, за да се вакуумира съда за вакуумиране.</p>
	<p>Маркуч за вакуумиране Маркучът за вакуумиране свързва външния адаптер за вакуумиране със съда за вакуумиране.</p>
	<p>Вакуумирана торбичка 180 x 280 мм (50 бр.) 240 x 350 мм (50 бр.)</p>

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти или от Вашия търговец:

Принадлежности	Номер за поръчка от специализирания търговец	Номер за поръчка от службата за обслужване на клиенти
Торбичка за вакуумиране 180 x 280 мм (100 броя)	Z13CX62X0	17000224
Торбичка за вакуумиране 240 x 350 мм (100 броя)	Z13CX64X0	17000225



Обслужване на уреда

Включване и изключване на уреда

Докоснете символа ①, за да включите или изключите уреда.

Без въвеждане уредът автоматично се изключва след 10 минути.

Вакуумиране в торбичка

Вакуумирайте хранителните продукти в подходяща торбичка за вакуумиране, за да ги запазите за по-дълго, да ги маринирате или да ги подготвите за готвене sous vide.

Подходяща вакуумирана торбичка

Използвайте оригиналните торбички за вакуумиране, които са приложени към уреда или които можете да поръчате като принадлежност. Тези торбички са подходящи за температурен диапазон от -40 °C – 100 °C. Така те могат да се използват и за съхранение при ниски температури и за готвене на вакуумираните в тях храни. Оптималното време на затваряне за тази торбичка е степен 2. Торбичките са годни за употреба в микровълнови фурни. Пробиийте торбичката, преди да я загреете в микровълнова печка.

Използвайте изключително и само торбички, които са подходящи за вакуумиране на хранителни продукти. Наличните в търговската мрежа продукти се различават по отношение на качествата си, температурната устойчивост, материала и повърхността. Внимавайте за посочената цел на употреба на торбичката.

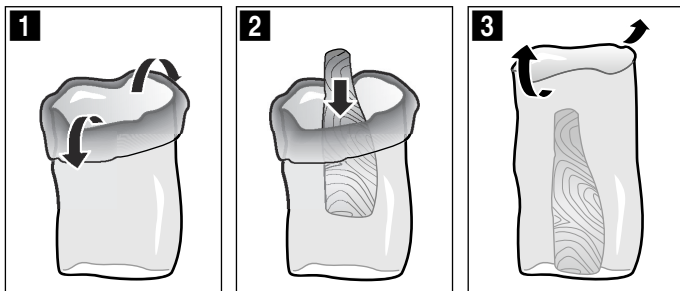
Времето на затваряне на торбичката за вакуумиране винаги зависи от нейния материал. При тънкостенни торбички е достатъчна степен на затваряне 1 в повечето случаи, за да се затвори торбичката. Торбичките за вакуумиране от по-дебел материал изискват по-дълго време на затваряне със степен на затваряне 2 или по-висока.

Дължината на летвата за затваряне ограничава размера на възможните торбички за вакуумиране. Използвайте за тази цел само торбички с максимална ширина от 240 мм.

Напълване на торбичката

Поставяйте хранителните продукти в торбичките за вакуумиране по възможност един до друг, а не един върху друг.

Чистият и сух ръб на торбичката е важен за безупречното затваряне. За да се получи затварянето, важно е по ръба на торбичката в областта на затварянето да няма остатъци от хранителни продукти. Преди да напълните торбичката, огънете ръба ѝ за тази цел с ок. 3 см. Прегънете ръба след пълнене обратно.



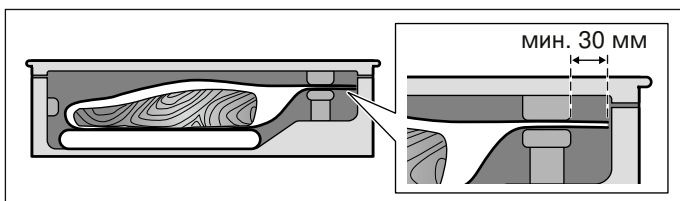
За да съхраните представа за Вашата торбичка, препоръчително е да отбележите датата на вакуумиране и съдържанието върху торбичката.

Процедурите по следния начин

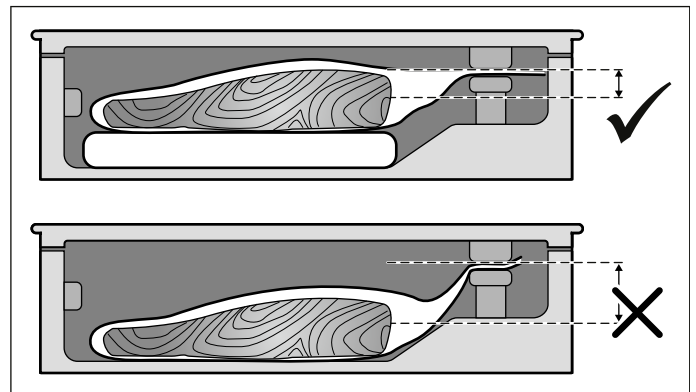
1. Отворете стъкления капак.
2. Поставете вакуумираната торбичка в камерата.

Указание

- Следете за възможно най-ниска изходна температура на хранителните продукти, в най-добрия случай в диапазона от 1 – 8 °C.
- Внимавайте изходът за въздух да е свободен, за да може помпата да изсмуче въздуха от камерата.
- Внимавайте торбичката да е централно поставена и краищата на торбичката да са гладко легнали един над друг върху летвата за затваряне, за да се получи безупречен затварящ шев.
- Внимавайте отвореният край на торбичката да се показва на ок. 3 см над летвата за затваряне, но все пак да лежи върху уплътнението на капака.



Указание: Използвайте при нужда повдигане, напр. дъска за рязане, за да не се изплъзне торбичката.



3. Докоснете символа [1], за да изберете степента на вакуумиране.
4. Докоснете символа [2], за да изберете времето на затваряне.
5. Здравно затворете и задръжте стъкления капак.
6. Докоснете символа [3], за да стартирате процеса на вакуумиране.

Процесът по вакуумиране стартира. Индикациите на степените на вакуумиране пулсират последователно в червено докато не се достигне избраната стойност.

Процесът по затваряне стартира. Индикациите на степените на затваряне пулсират последователно в червено докато не се достигне избраната стойност.

В края на процедурата камерата се проветрява, прозвучава сигнален тон. Сега можете да отворите стъкления капак и да извадите затворената торбичка за вакуумиране от камерата.

⚠ Предупреждение

Опасност от изгаряне!


Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много при по-често използване и дълги времена на затваряне. Никога не докосвайте горещата летва за затваряне. Пазете децата надалеч.

Указание

- При максимална степен на вакуумиране процесът може да трае до 2 минути. След този период торбичката се затваря и при това постигнатата степен на вакуумиране светва.
- Проверявайте след вакуумирането затварянето на торбичката. Опитайте внимателно да разтворите затварянето. Ако то не издържа, при следващия път изберете по-висока степен на затваряне. Ако затварянето се деформира, то е станало твърде голямо. Изберете следващия път по-ниска степен на затваряне или оставете уреда да се охлади.
- Ако многократно вакуумирате директно един след друг хранителни продукти, летвата за затваряне става все по-гореща. Качеството на затварянето може да се повреди от това. Ето защо избирайте след няколко процедури по вакуумиране по-кратко време на вакуумиране или оставете уреда между процедурите да се охлади за около 2 минути.


Затворете предсрочно

Използвайте тази функция, ако искате да опаковате Вашите чувствителни хранителни продукти само херметично в торбичка, без да осигурявате прилепване на съдържанието плътно към торбичката.


Докоснете по време на вакуумирането символа , за да прекратите процеса и предсрочно да затворите торбичката.

Уредът показва степента на вакуумиране, която е била достигната досега.

В края на процедурата камерата се проветрява, прозвучава сигнален тон. Сега можете да отворите стъкления капак и да извадите затворената торбичка за вакуумиране от камерата.

Указание: За затваряне на торбичката чекмеджето за вакуумиране се нуждае от определена степен на вакуум. Ако преди това докоснете символа , чекмеджето за вакуумиране продължава да изпомпва въздух от камерата до достигане на тази степен. След това торбичката се затваря.

Прекъсване на процеса на вакуумиране

Докоснете по време на вакуумирането символа , за да прекратите процеса предсрочно.

Уредът показва степента на вакуумиране, която е била достигната досега.

Торбичката не се затваря. Капакът се отваря леко и камерата се проветрява. Прозвучава сигнален тон. Сега можете да извадите торбичката за вакуумиране от камерата.

Вакуумиране в съд

Вакуумирайте хранителните продукти в подходящ съд за вакуумиране, за да ги запазите за по-дълго.

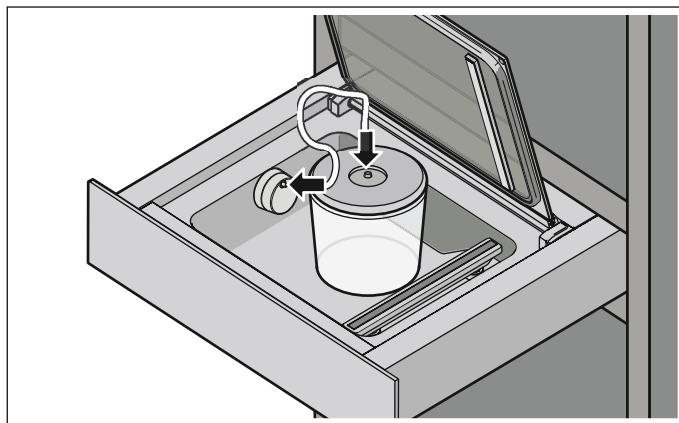
Подходящи съдове за вакуумиране



Използвайте изключително и само съдове, които са подходящи за вакуумиране на хранителни продукти. Наличните в търговската мрежа продукти се различават по отношение на качествата си, температурната устойчивост и материала.

Маркучът за вакуумиране, който е приложен към уреда, има вътрешен диаметър от 3 мм. За да пасне маркуча, нуждаете се от адаптер за Вашия съд. В много случаи такива адаптери вече са приложени към съда за вакуумиране.

Процедирайте по следния начин

1. Отворете стъкления капак.




2. Пъхнете адаптера за вакуумиране в изхода за въздух.
3. Закрепете маркуча към адаптера за вакуумиране и съда за вакуумиране.
4. Докоснете символа , за да изберете степента на вакуумиране.
5. Докоснете символа , за да стартирате процеса на вакуумиране.

Процесът по вакуумиране стартира. Индикациите на степените на вакуумиране пулсират последователно в червено докато не се достигне избраната стойност.

Степените на вакуумиране престават да пулсират когато целевата стойност се достигне. Достигнатата степен на вакуумиране светва и прозвучава сигнален тон. Сега можете да разхлабите маркуча от съда и от външния адаптер за вакуумиране.

Указание: При силно образуване на мехурчета прекъснете процеса на вакуумиране.

Прекъсване на процеса на вакуумиране


Докоснете по време на вакуумирането символа , за да прекратите процеса предсрочно.


Уредът показва степента на вакуумиране, която е била достигната досега.

Сега можете да разхлабите маркуча от съда и от външния адаптер за вакуумиране.



Извършете изсушаване

При вакуумиране на хранителните продукти най-малките количества вода попадат в системата на помпата за вакуумиране. Този ефект се появява още по-силно, ако вакуумирате течности или много мокри хранителни продукти. По тази причина уредът разполага с функция за сушене, която отстранява отново събралата се в помпата влага.

Ако символът  свети в бяло, се препоръчва извършване на процес на сушене. Можете обаче към този момент да продължите да използвате уреда нормално.




Ако символът  свети в червено, трябва да извършите процес на сушене.

Процедирайте по следния начин

1. Здравно затворете и задържете стъкления капак.
 2. Докоснете символа .
- Сушенето стартира и трае между 5 и 20 минути. По време на процедурата символът  пулсира в червено.

Можете да затворите вакуумиращото чекмедже по време на процедурата.

В края на процедурата камерата се проветрява, прозвучава сигнален тон. Сега можете да отворите стъкления капак.

Указание: Възможно е едно сушене да не е достатъчно. Ако след изсушаването символите  и  светят в червено, то все още има влага в помпената система. Изчакайте докато символът  не светне и стартирайте отново процедурата по сушене.

Таблици и съвети

Вакуумирайте за готвене sous-vide

С вакуумиращото чекмедже можете да пригответе хранителните продукти за sous-vide готвене. Вакуумното готвене означава готвене "под вакуум" при ниски температури между 50 - 95°C и при 100% пара или във водна баня.

Ястията се запечатват херметически в специален топлоустойчив готварски плик с вакуумиращо чекмедже.

Предупреждение

Риск за здравето!

Вакуумното готвене става при ниски температури на готвене. Внимавайте непременно за спазване на следните указания за приложение и хигиена:

- Използвайте само пресни хранителни продукти с безупречно и най-добро качество.
- Мийте и дезинфекцирайте ръцете. Използвайте ръкавици за еднократна употреба или щипки за готвене / грил.
- Критичните хранителни продукти, като напр. птици, яйца и риба да се приготвят с особено внимание.
- Зеленчуците и плодовете винаги да се измиват добре и / или да се белят.
- Винаги дръжте повърхностите и дъските за рязане чисти. За различни хранителни видове използвайте различни дъски за рязане.
- Спазвайте непрекъснатото охлаждане. Прекъснете охлаждането само за кратко преди приготвянето на храните и съхранявайте вакуумираните храни след това отново в хладилника, преди да започнете с процеса на готвене.
- Ястията са подходящи само за незабавна консумация. След процеса на готвене ястията веднага да се консумират и да не се съхраняват повече, дори и в хладилник. Те не са подходящи за повторно затопляне.

Вакуумирана торбичка

За sous-vide използвайте само доставените торбички за вакуумиране. Можете да поръчате допълнително торбички.

Не гответе ястията в пликите, в които сте ги купили (напр. риба на порции). Тези пликите не са подходящи за вакуумно готвене.

Поставяйте хранителните продукти в торбичките по възможност един до друг, а не един върху друг.

Вакуумиране

За вакуумиране на храните използвайте по възможност най-високата степен на вакуумиране. Само така може да се постигне равномерно предаване на топлина и по този начин и перфектен резултат от готвенето.

Проверявайте преди готвене дали във вакуумираната торбичка има вакуум. Внимавайте за следното:

- Няма или почти няма въздух във вакуумираната торбичка.
- Затварянето е безупречно.
- Няма отвори във вакуумираната торбичка. Не използвайте сензор за температура във вътрешността.
- Съвместно вакуумираните меса и риба не бива да се притискат директно едно върху друго.
- Зеленчуците и десертите по възможност се вакуумират плоски.

В случай на съмнение поставете продукта за готвене в нова торбичка и вакуумирайте отново.

Хранителните продукти трябва да се вакуумират максимум един ден преди процеса на готвене. Само така може да се предотврати излизането на газове от хранителните продукти (напр. при зеленчуци), които да намалят преноса на топлина или ястията чрез вакуумното налягане да променят структурата си и по този начин поведението си при готвене.

Бързо маринване и ароматизиране

С Вашето чекмедже за вакуумиране можете по бърз начин да ароматизирате или мариновате хранителни продукти като месо, плодове и зеленчуци. Обичайното поставяне обикновено трае много дълго и не е особено интензивно. При вакуумиране в торбичка клетъчните пори на хранителните продукти се отварят и добавената марината прониква бързо. Така се получава значително по-интензивен вкус за много по-кратко време.

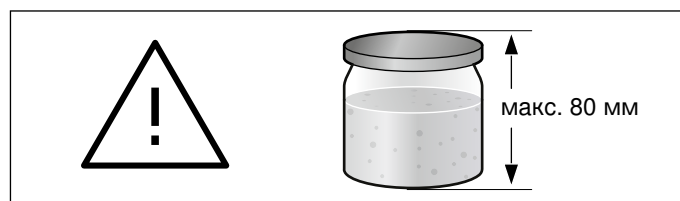
Съхранение и транспорт

Удължете времето на съхранение на хранителните продукти. Поради бедната на кислород среда във вакуума прясно вакуумираните хранителни продукти при съответното складиране остават годни за консумация за по-дълго време. Замръзването при замразени, вакуумирани хранителни продукти е по-слабо.

Затваряйте повторно хранителните продукти в стъклени съдове като конфитюри и сосове. Чрез вакуума времето на съхранение се удължава значително.

Указание

- Внимавайте непременно за това, използваните стъклени съдове да не са по-високи от 80 мм. По-високите съдове могат да повредят стъкления капак на уреда.



- Използвайте само буркани на винт, които са стабилни и неповредени.
- Затягайте съда само на ръка. Чрез вакуумирането съдът се затваря автоматично.
- Не всички буркани или капаци са подходящи за повторно затваряне при вакуум. Проверете след вакуумирането дали има вакуум: Вдлъбнат навътре капак, който се отваря само със сила, е знак за това, че процесът на вакуумиране функционира. Ако капакът при натискане и отпускане издава звук "клик" и се отваря лесно, няма вакуум. Повторете процеса на функциониране или използвайте подходящи буркани на винт.

Препоръчителни настройки

Вакуумираните хранителни продукти при съответното съхранение остават за по-дълго време свежи. С по-високи степени на вакуумиране се съхраняват по-добре качеството, външният вид и съставките на хранителните продукти.

В долната таблица ще получите препоръки за степените на вакуумиране за различните хранителни продукти. Спазвайте по-специално указанията за препоръчителните степени на вакуумиране, както и за приготвяне на хранителните продукти.

Съхранявайте хранителните продукти като кашкавал, риба или чесън без натоварване от миризми. Чрез херметичното затваряне при вакуумиране нежелани миризми не попадат навън и не може да се предаде вкуса към другите хранителните продукти.

Затворените торбички за вакуумиране или съдове за вакуумиране са идеалното транспортно средство за течни хранителни продукти. Те са лесни за обслужване, сигурни срещу протичане и пестят място.

Указание

- Използвайте изключително и само пресни хранителни продукти. Проверявайте хранителните продукти преди вакуумирането за качеството им.
- Вакуумирайте изключително и само студени хранителни продукти, в най-добрия случай с температура в областта на 1 °C – 8 °C.
- Започнете с най-ниската от препоръчаните степени на вакуумиране.
- Проверете хранителните продукти след изваждане от складиране за качество. Не използвайте хранителни продукти със съмнително качество.

	Препоръчителни степени на вакуумиране	Специални указания
Хранителни продукти, които се съхраняват при стайна температура (20 °C до 23 °C)		
Печива	1, 2, 3	
Сухи сладки/бисквити	1	
Чай/кафе	1, 2, 3	съхранявайте на тъмно
Ориз/фиде	2	вакуумирайте в съд
Брашно/грис	1	
Ядки без черупки	3	съхранявайте на тъмно
Сушени плодове	3	
Крекер/чипс	1, 2	вакуумирайте в съд
Пресни хранителни продукти, които се замразяват (-18 °C до -16 °C) или се съхраняват в хладилник (3 °C до 7 °C)		
Риба	3	
Птиче месо	3	
Месо	3	
Салам на пръчка	3	
Салам нарязан	3	
Кашкавал	3	
Сирене	2	вакуумирайте в съд
Зеленчуци	2	преди това обелете и бланширайте
Листа салата измити	2	вакуумирайте в съд
Билки	1, 2	вакуумирайте в съд
Плодове (твърди)	3	
Плодове (меки)	2	вакуумирайте в съд препоръчително предварително замразяване*
*Оставяйте хранителните продукти легнали един до друг в чиния за ок. 1 час да се замразят предварително, за да се съхрани структурата		



Почистване

Почиствайте уреда винаги в изключено състояние.

Уверете се, че летвата за затваряне във вакуумиращата камера се е охладила.

Предупреждение **Опасност от изгаряне!**

Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много при по-често използване и дълги времена на затваряне. Никога не докосвайте горещата летва за затваряне. Пазете децата надалеч.

Внимавайте при почистване за това, в камерата за вакуумиране да не попадне вода или друга течност, по-специално в изхода за въздух на помпата за вакуумиране. Никога не пръскайте уреда отвътре или отвън с вода.

Не използвайте почистващи препарати под налягане или пароструйки.

Използвайте само неутрални почистващи средства като препарат за миене на чинии и вода. Не използвайте агресивни средства или съдържащи алкохол препарати.

Почиствайте само с влажна кърпа.

Не използвайте драскащи гъби или стъргалки за стъкло.

Указание: Оставете уреда и аксесоарите след почистване да изсъхнат напълно.

Стъклена предна част и стъклен капак

Почистете стъклената предна част и стъкления капак с препарат за стъкло и мека кърпа.

Не използвайте драскащи гъби или стъргалки за стъкло.

Вакуумираща камера от неръждаема стомана

Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. Използвайте за почистване вода и малко почистващ препарат. Подсушете повърхността с мека кърпа.

Панел за обслужване от пластмаса

Не използвайте драскащи гъби или стъргалки за стъкло.

Летва за затваряне

Отстранявайте остатъците от фолио от летвата за затваряне.

Не почиствайте никога летвата за затваряне с агресивни почистващи препарати. Използвайте мека кърпа.

Летвата за затваряне не е подходяща за съдомиялната машина.

Външен вакуумиращ адаптер

Изплаквайте адаптера на ръка. Не е подходящ за съдомиялна машина.

Маркуч за вакуумиране


Промийте маркуча за вакуумиране с ръка. Не е подходящ за съдомиялна машина.

Повреда – какво да направим?

Ако възникне повреда, често става дума за дреболии. Преди да се обадите на службата за обслужване на клиенти, внимавайте за указанията в долната таблица.

Указание: Ремонтите могат да се извършват само от квалифицирани експерти. Ако Вашият уред се ремонтира некомпетентно, могат да възникнат значителни щети.

Повреда	Неизправност	Причини	Възможност за отстраняване
Указанието  се появява след няколко секунди.	Вакуумът не може да се генерира истински.	Стъкленият капак не е правилно затворен.	Отворете и затворете повторно стъкления капак. При това леко натиснете стъкления капак през първите секунди.
		Уплътнението на стъкления капак не ляга добре или е дефектно.	Проверете уплътнението.
		Уплътнението на стъкления капак се е деформирало.	Внимателно натиснете уплътнението.
		Капакът на външния вакуумиращ съд не е правилно затворен.	Проверете положението на вакуумния капак. Използвайте само подходящи вакуумиращи съдове.
		Външното свързване за вакуум не е правилно поставено върху изхода за въздух на вакуумиращата камера.	Проверете поставянето на външното свързване за вакуумиране.
Указанието  се появява след 2 минути ход на помпата.	Вакуумът се образува твърде бавно. Избраната степен на вакуумиране не може да се достигне.	Течностите започват да кипват при повишаващите се температури. Вакуумът спира да се образува.	Вакуумирайте само студени течности.
			Ако вакуумиращата камера е влажна, избършете я.
			Ако почнат да се образуват по-големи мехури, затворете вакуумиращия плик предсрочно.
Изберете по-ниска степен на вакуумиране.			
Процесът на вакуумиране не стартира. Символът  не се появява, въпреки че капакът е затворен.	Уредът не разпознава капака.	Превключвателят за врата върху стъкления капак липсва или не се разпознава от уреда.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
При многократна употреба последователно: Процесът на вакуумиране изглежда протича нормално, пликът обаче не се затваря.		Предпазният превключвател за температура на затварящия трансформатор се е активирал.	Оставете уреда да се охлади за поне 10 минути. След това опитайте отново. Оставете уреда между процедурите по вакуумиране да се охлади за минимум 2 минути
Процесът на вакуумиране винаги трае по-дълго.		Помпената система съдържа твърде много течност.	Уредът контролира процедурите по вакуумиране. Ако в помпеното масло има твърде много течност, то се появява символът  . Започнете процес на сушене.
		Помпената система е много гореща.	Оставете уреда да се охлади и след това опитайте отново.
Уредът показва след процеса на сушене символите  и  .		Само процедура на сушене не бе достатъчно.	Изчакайте докато символът  вече не свети. Повторете след това процедурата по сушене.

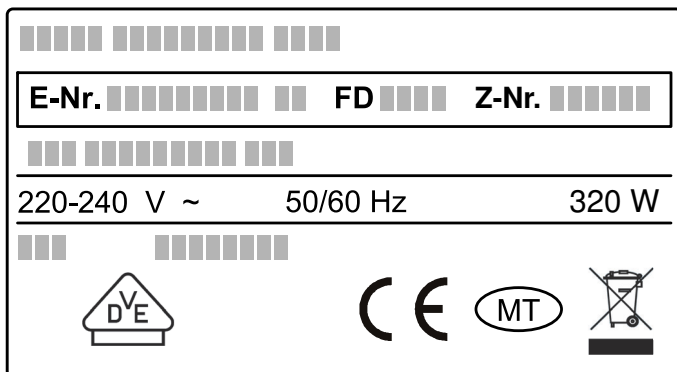
Повреда	Неизправност	Причини	Възможност за отстраняване
Вакуумът в плика от фолио не се задържа.	Пликът е дефектен.	Отвори в плика могат да се образуват от остри части на вакуумирания продукт, напр. кости.	Проверете плика за повреди. Използвайте друг плик. Ако повредите са причинени от остри части на вакуумирания продукт, поставяйте продукта в плика по възможност така, че да не уврежда страничната част на плика.
	Затварянето е дефектно.	Избраното време за затваряне е неподходящо за материала на фолиото.	Изберете друго време на затваряне.
		По дължината на затварянето има течности, мазнини или трохи. Пликът има сгънки по дължината на затварянето.	Уверете се, че пликът е сух и че е без сгънки и изцяло легнал върху летвата за затваряне.
Капакът не се отваря.		Образувал се е съвсем лек вакуум, който държи капака затворен.	Вземете друг плик. Прегънете ръба на плика на 3 см, преди да го напълните.
			Не отваряйте със сила или инструмент. Започнете нова процедура по вакуумиране и я прекъснете незабавно.
			Разкачете уреда от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и след това отново го използвайте.
			Докоснете символа  за повече от 5 секунди. Извършва се нулиране.

Специализиран сервиз

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Номер на изделието и дата на производство


При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (E-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите, когато отворите вратата на уреда.



За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да пишете тук данните на вашия уред и телефонния номер на службата обслужване на клиенти.

E-ном.

FD-ном.

Служба обслужване на клиенти 

Обърнете внимание, че посещенията на персонала от службата обслужване на клиенти в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Технически данни

Електрозахранване:	220 -240 V
Обща стойност на свързване:	50/60 Hz
Изпитан от VDE:	320 W
CE маркировка:	да
	да

Cuprins

	Folosire conform destinației	15
	Instrucțiuni de siguranță importante	16
	Cauzele avariilor	17
	Protecția mediului	17
	Evacuarea ecologică	17
	Familiarizarea cu aparatul	18
	Cum funcționează un sertar de vidare	18
	Structura sertarului de vidare	18
	Panoul de comandă	18
	Deschiderea și închiderea	19
	Accesorii	19
	Utilizarea aparatului	19
	Conectarea și deconectarea aparatului	19
	Vidare în pungă	19
	Vidare în cutie	21
	Efectuați uscarea	21
	Tabele și recomandări	22
	Vidare pentru prepararea sub vid	22
	Marinare și aromatizare rapidă	22
	Depozitare și transport	22
	Setări recomandate	23
	Curățarea	24
	Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	25
	Serviciul pentru clienți	26
	Numărul E și numărul FD	26
	Date tehnice	26

Folosire conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Folosiți aparatul numai pentru vidarea alimentelor în pungi și cutii de vidat adecvate, precum și pentru sigilarea foliilor.

Acționați acest aparat numai în spații închise.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 15 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: www.neff-international.com și la magazinul online: www.neff-eshop.com

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare

Pericol de arsuri!

Bara de sigilare din camera de vidare devine foarte fierbinte în urma utilizării frecvente și a timpului îndelungat de sigilare. Nu atingeți niciodată bara de sigilare fierbinte. Țineți copiii la distanță.

Avertizare

Pericol de electrocutare!

- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Aparatul este prevăzut cu un ștecher Schuko UE. Pentru a asigura protecția prin împământare la o priză daneză, aparatul trebuie conectat cu un adaptor de ștecher potrivit. Acest adaptor (permis până la max. 13 amperi) poate fi achiziționat de la unitățile service (Nr. piesă de schimb 623333).

Avertizare

Pericol de incendiu!

Bara de sigilare din camera de vidare este foarte fierbinte. Vaporii inflamabili se pot aprinde. Nu vidați lichide inflamabile în pungile de vidat. Nu depozitați materiale și obiecte inflamabile în interiorul aparatului.

Avertizare

Pericol de rănire!

- Cele mai mici fisuri în capacul de sticlă pot determina implozia acestuia. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

- În timpul vidării, deformați camera de vidare și capacul de sticlă prin presiune mare. Borcanele cu sistem de înșurubare, alte vase dure, precum și alimentele care nu se deformează, care se videază în cameră cu capacul închis, nu trebuie să atingă acest capac. În caz contrar, stratul protector al capacului se deteriorează, iar capacul de sticlă poate crăpa. Vasele dure și alimentele care nu se deformează nu trebuie să depășească o înălțime maximă de 80 mm.
- Utilizarea incorectă a sertarului de vidare poate cauza răniri. Nu introduceți în orificiile corpului niciun furtun conectat la aparat. Nu vidați animale vii.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Înainte de fiecare utilizare verificați ca aparatul să nu prezinte deteriorări. În acest sens, acordați o atenție deosebită integrității capacului de sticlă. Nu puneți aparatul în funcțiune, dacă prezintă urme de deteriorare. Apelați unitatea de service abilitată.
- Deschideți și închideți ușor capacul de sticlă.
- Nu așezați obiecte pe capacul de sticlă. Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare. Evitați ca obiectele să cadă pe capacul de sticlă. Scoateți sertarul complet pentru utilizare și până la impact. Închideți sertarul complet atunci când nu este utilizat.
- Înainte de închiderea capacului de sticlă asigurați-vă că în camera de vidare nu se află niciun corp străin.
- Aveți grijă ca garniturile să nu fie deteriorate de obiecte ascuțite sau tăioase.
- Verificați așezarea corectă a garniturii capacului de sticlă. Aveți grijă ca suprafața pe care se așează garnitura să fie curată și fără corpuri străine. În caz contrar, funcționarea aparatului ar putea fi afectată. Nu acționați aparatul în cazul unei garnituri defecte. Ați putea deteriora aparatul. Apelați unitatea de service abilitată.
- Respectați indicațiile de curățare.
- În cazul unei căderi de curent în timpul procedurii de vidare, vidul este reținut în camera de vidare. Nu încercați în niciun fel să deschideți capacul de sticlă cu ajutorul unei scule. Așteptați până la restabilirea alimentării cu energie electrică și începeți din nou procedul de vidare.
- Nu vidați alimentele în ambalajul lor după ce le-ați desfăcut. Folosiți numai pungi care sunt adecvate pentru vidare.
- În vid, lichidele încep deja să fiarbă la temperaturi scăzute. Astfel ies aburi, putând determina defecțiuni ale aparatului.
- Asigurați-vă că produsul vidat are o temperatură de ieșire cât se poate de scăzută, în cel mai bun caz în intervalul de la 1 – 8 °C.
- Nu vidați niciodată lichidele în pungi de vidat cu treapta de vidare maximă.
- Recomandare: Vidați lichidele în pungi de vidat pe treapta de vidare 2.
- Observați cu atenție procesul de vidare. Formarea ușoară de bule la vidarea lichidelor este normală. Sigilați punga în prealabil imediat ce se accentuează vizibil formarea bulelor.
- Sfat: Puteți vida lichidele și în cutii de vidat solide, obișnuite. În acest sens folosiți treapta de vidare 3. Pentru vidare nu folosiți sticle din plastic sau alte vase care se contractă în cazul unei vidări externe..

Protecția mediului

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Familiarizarea cu aparatul

În sertarul de vidare puteți vida alimentele în pungi și cutii adecvate. În acest capitol aflați structura și modul de funcționare de bază a aparatului dumneavoastră.

Cum funcționează un sertar de vidare

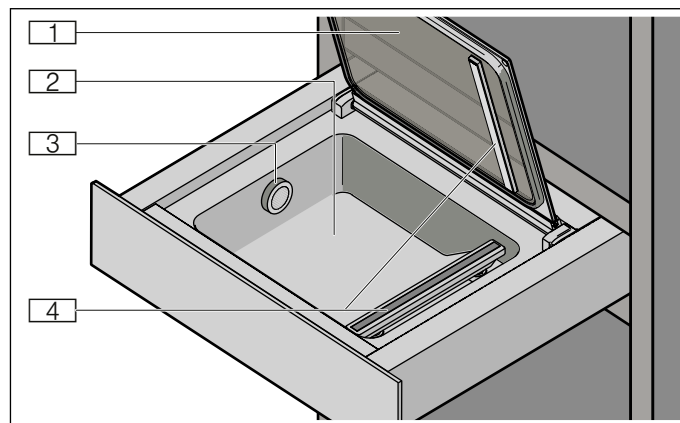
În timpul procesului de vidare, aerul este pompat din camera de vidare și din pungă. Se produce o depresurizare mare în cameră. Cu cât este mai mare treapta de vidare, cu atât mai puțin aer rămâne în cameră și în pungă și cu atât mai mare este diferența de presiune din mediu.

Dacă s-a atins treapta de vidare selectată, bara de sigilare este împinsă contra barei de silicon de pe capacul de sticlă. Astfel se sigilează pungă. După un scurt timp de răcire, aerul se împrăștie înapoi în cameră cu zgomot puternic. Astfel pungă se strânge imediat și acoperă alimentul. Apoi se deschide capacul de sticlă de la sertar.

Cu treptele de vidare de la 1 până la 3 pot fi generate diferite grade de vidare. Gradele astfel obținute se deosebesc în funcție de domeniul de aplicare: Pentru vidarea în cutie gradele de vidare sunt mai reduse și astfel mult mai adecvate pentru anumite alimente. Sertarul de vidare detectează automat, prin atașarea adaptorului extern de vidare, ce mod este activat.

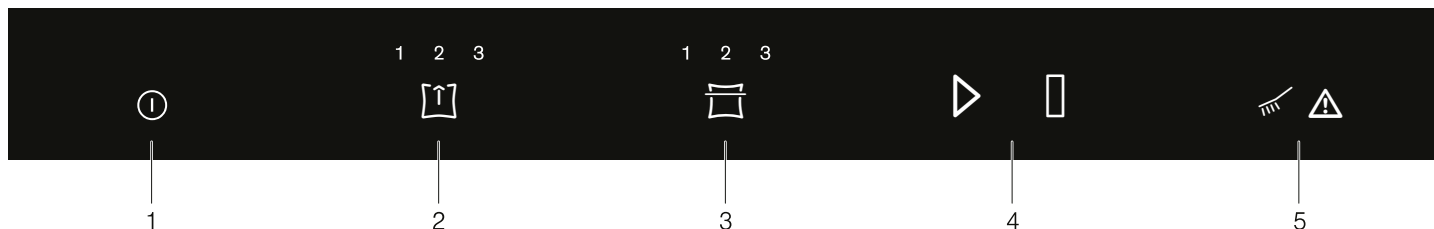
Trepte de vidare	1	2	3
Vidarea în pungă	80 %	95 %	99 %
Vidarea cutiilor și a sticlelor	50 %	75 %	90 %








Structura sertarului de vidare



1	Capac de sticlă
2	Cameră de vidare din inox
3	Grilă de evacuare a aerului
4	Bară de sigilare

Panoul de comandă



Simbol	Explicație
1 	Conectare/deconectare Conectarea și deconectarea aparatului
2 	Treapta de vidare Selectarea treptei de vidare
3 	Timp de sigilare Selectați timpul de sigilare Sigilarea prealabilă a pungii de vidare
4 	Pornire Pornirea procesului de vidare
	Oprire Anularea procesului de vidare
5 	Uscare Efectuați uscarea pompei
	Indicație Urmăriți tabelul de defecțiuni



Deschiderea și închiderea

Apăsați pe centrul sertarului pentru a-l deschide sau pentru a-l închide.

Atunci când se deschide, sertarul sare ușor. Ulterior sertarul poate fi tras cu ușurință.

Accesorii

La sertarul de vidare sunt anexate următoarele accesorii.

	<p>Adaptor extern de vidare</p> <p>Adaptorul se introduce în grila de evacuare a aerului de la sertarul de vidare, pentru a vida cutia de vidare.</p>
	<p>Furtun de vidare</p> <p>Furtunul de vidare conectează adaptorul extern de vidare la cutia de vidare.</p>
	<p>Pungi de vidare</p> <p>180 x 280 mm (50 de bucăți)</p> <p>240 x 350 mm (50 de bucăți)</p>

Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi comandate la unitatea de service sau în magazinele de specialitate:

Accesorii	Număr de comandă în magazinele de specialitate	Număr de comandă la unitatea de service
Pungi de vidare 180 x 280 mm (100 de bucăți)	Z13CX62X0	17000224
Pungi de vidare 240 x 350 mm (100 de bucăți)	Z13CX64X0	17000225

Utilizarea aparatului

Conectarea și deconectarea aparatului

Atingeți simbolul ① pentru a conecta sau deconecta aparatul.

Fără alimentare, aparatul se deconectează automat după 10 minute.

Vidare în pungă

Vidați alimentele într-o pungă de vidare adecvată pentru a le face mai rezistente, pentru a le marina sau a le pregăti pentru prepararea în vid.

Pungi etanșe adecvate

Folosiți punga originală de vidare, care poate fi anexată la aparat sau pe care o puteți comanda ca accesoriu. Aceste pungi sunt adecvate pentru un interval de temperatură de -40 °C – 100 °C. Astfel, acestea pot fi utilizate atât pentru depozitare la temperaturi scăzute, cât și pentru gătitul felurilor de mâncare vidate în ele. Timpul optim de sigilare pentru aceste pungi este treapta 2. Pungile sunt adecvate pentru cuptorul cu microunde. Înțepați punga înainte de a o încălzi la microunde.

Folosiți numai pungi care sunt adecvate pentru vidarea alimentelor. Produsele disponibile în comerț se deosebesc din punct de vedere al autenticității, rezistenței la temperatură, al materialului și suprafeței. Acordați atenție scopului specificat în care se utilizează punga.

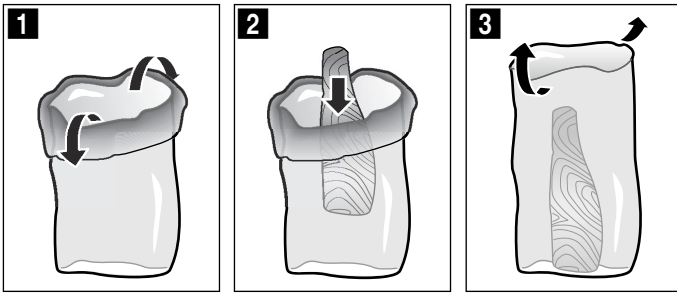
Timpul de sigilare a pungi de vidare depinde întotdeauna de materialul acesteia. În cazul pungilor cu pereți subțiri, în cele mai multe cazuri este suficientă treapta 1 de sigilare, pentru a sigila punga. Pungile de vidare din material gros au nevoie de un timp mai lung de sigilare cu treapta 2 sau o treaptă mai mare.

Lungimea barelor de sigilare limitează dimensiunea posibilelor pungi de vidare. Așadar, folosiți numai pungi cu o lățime maximă de 240 mm.

Umplerea pungi

Așezați alimentele în punga de vidare pe cât posibil unul lângă altul și nu unul peste altul.

O margine curată și uscată a pungi este importantă pentru o sigilare perfectă. Pentru ca sigilarea să fie făcută corect, este important ca pe marginea pungi în zona cu sigiliul să nu se afle resturi de alimente. Înainte de a umple punga, întoarceți marginea acesteia până la aproximativ 3 cm. După umplere, întoarceți din nou marginea.



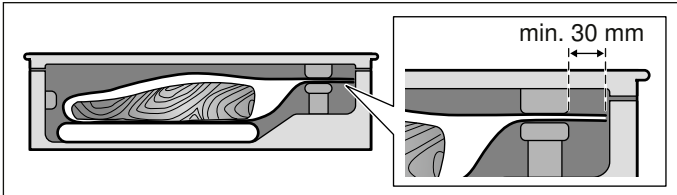
Pentru a urmări punga și alimentele vidate din ea, este recomandat să notați data vidării și conținutul pungii.

Procedați după cum urmează

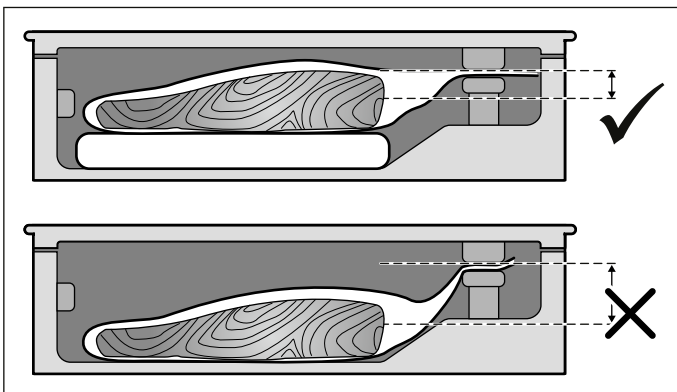
1. Deschideți capacul de sticlă.
2. Așezați punga de vidat în cameră.

Indicații

- Asigurați o temperatură de ieșire cât mai mică posibil pentru alimente, în cel mai bun caz în intervalul de la 1 – 8 °C.
- Asigurați-vă că grila de evacuare a aerului nu este acoperită, astfel încât pompa să poată aspira aerul din cameră.
- Asigurați-vă că punga se află în mijloc, iar capetele pungii sunt suprapuse neted pe bara de sigilare, pentru a obține o sigilare etanșă corespunzătoare.
- Capătul deschis al pungii trebuie să se înalțe cu aproximativ 3 cm peste bara de sigilare, însă nu trebuie să stea pe garnitura capacului.



Indicație: După caz, folosiți un înălțător, de exemplu un tocător, pentru ca punga să nu alunece.



3. Atingeți simbolul [] pentru a selecta treapta de vidare.
4. Atingeți simbolul [] pentru a selecta timpul de sigilare.
5. Închideți și țineți strâns capacul de sticlă.
6. Atingeți simbolul [] pentru a porni procesul de vidare.

Procesul de vidare începe. Afișajele treptei de vidare pulsează succesiv roșu până la atingerea valorii selectate.

Procesul de sigilare a început. Afișajele treptei de sigilare pulsează succesiv roșu până la atingerea valorii selectate.

La sfârșitul procedurii camera se aerisește, se emite un semnal sonor. Acum puteți deschide capacul de sticlă și puteți scoate punga de vidare lipită din cameră.

⚠ Avertizare

Pericol de arsuri!

Bara de sigilare din camera de vidare devine foarte fierbinte în urma utilizării frecvente și a timpului îndelungat de sigilare. Nu atingeți niciodată bara de sigilare fierbinte. Țineți copiii la distanță.

Indicații

- În cazul celei mai mari trepte de vidare, procesul poate dura până la 2 minute. După acest timp punga este lipită, iar treapta de vidare atinsă se aprinde.
- După vidare, verificați dacă punga este sigilată. Încercați să întindeți cu atenție sigiliul. Dacă aceasta nu ține, data viitoare selectați o treaptă de sigilare mai mare. Dacă sigiliul se deformează, înseamnă că este prea fierbinte. Data viitoare selectați o treaptă de sigilare mai mică sau lăsați aparatul să se răcească.
- Dacă vidați de mai multe ori alimentele succesiv în pungă, bara de sigilare devine tot mai fierbinte. Calitatea sigiliului poate fi astfel afectată. De aceea, după câteva procese de vidare, selectați un timp de sigilare mai mic sau lăsați aparatul să se răcească între procese pentru aproximativ 2 minute.

Sigilare prealabilă

Utilizați această funcție, dacă doriți doar să ambalați ermetic alimentele sensibile într-o pungă, fără a strânge prea tare conținutul în pungă.

În timpul vidării atingeți simbolul [] pentru a încheia procesul și pentru a sigila punga în prealabil.

Aparatul indică treapta de vidare care a fost atinsă până atunci.

La sfârșitul procedurii camera se aerisește, se emite un semnal sonor. Acum puteți deschide capacul de sticlă și puteți scoate punga de vidare sigilată din cameră.

Indicație: Pentru sigilarea pungii, sertarul de vidare necesită un anumit grad de vidare. Dacă atingeți în prealabil simbolul [], sertarul de vidare încă pompează aerul din cameră, până la atingerea acestui grad. După aceea, punga este sigilată.

Opriți prepararea sub vid

În timpul vidării atingeți simbolul [] pentru a întrerupe în prealabil procesul.

Aparatul indică treapta de vidare care a fost atinsă până atunci.

Punga nu este sigilată. Capacul se deschide ușor, iar camera este aerisită. Se emite un semnal sonor. Acum puteți scoate punga de vidare din cameră.

Vidare în cutie

Vidați alimentele într-o cutie de vidat adecvată, pentru a le face mai rezistente.

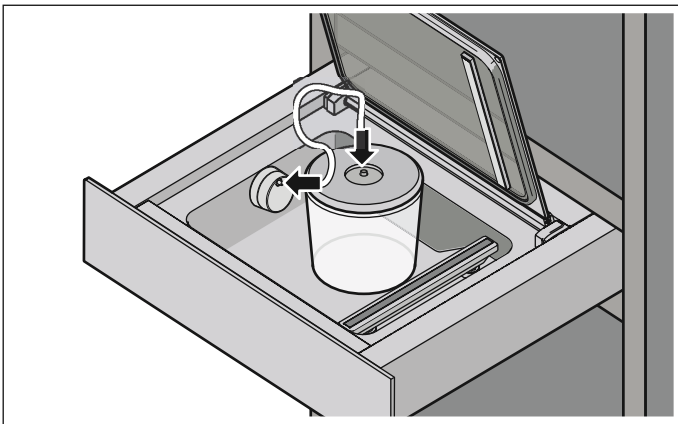
Cutii de vidat adecvate

Folosiți numai cutii care sunt adecvate pentru vidarea alimentelor. Produsele disponibile în comerț se deosebesc din punct de vedere al autenticității și materialului.

Furtunul de vidare anexat acestui aparat are un diametru interior de 3 mm. Pentru a se potrivi furtunul, este posibil să aveți nevoie de un adaptor pentru cutia dumneavoastră. În majoritatea cazurilor, astfel de adaptoare sunt anexate deja la cutia de vidat.

Procedați după cum urmează

1. Deschideți capacul de sticlă.



2. Scoateți adaptorul de vidare din grila de evacuare a aerului.
3. Fixați furtunul pe adaptorul și pe cutia de vidat.
4. Atingeți simbolul [1] pentru a selecta treapta de vidare.
5. Atingeți simbolul ▷ pentru a porni procesul de vidare.

Procesul de vidare începe. Afișajele treptei de vidare pulsează succesiv roșu până la atingerea valorii selectate.

Treptele de vidare încetează să pulseze imediat ce este atinsă valoarea țintă. Se aprinde treapta de vidare atinsă și se emite un semnal sonor. Acum puteți desface furtunul de la cutie și din adaptorul de vidare.

Indicație: În cazul în care se formează multe bule, anulați procesul de vidare.

Opriti prepararea sub vid

În timpul vidării atingeți simbolul [2], pentru a întrerupe în prealabil procesul.

Aparatul indică treapta de vidare care a fost atinsă până atunci.

Acum puteți desface furtunul din rezervor și din adaptorul de vidare.

Efectuați uscarea

La vidarea alimentelor, cantități mici de apă ajung în sistemul pompei de vidare. Acest efect apare dacă vidați lichide sau alimente foarte umede. Din acest motiv, aparatul dispune de o funcție de uscare, care elimină umiditatea acumulată în pompă.

Dacă simbolul ☞ luminează alb, este recomandată efectuarea unui proces de uscare. Totuși în acest moment puteți utiliza aparatul în continuare în condiții normale.

Dacă simbolul ☞ luminează roșu, trebuie să efectuați un proces de uscare.

Procedați după cum urmează

1. Închideți și țineți strâns capacul de sticlă.

2. Atingeți simbolul ☞.

Uscarea începe și durează între 5 și 20 de minute. În timpul procesului simbolul pulsează ☞ roșu. Puteți închide sertarul de vidare în timpul procesului.

La sfârșitul procedurii camera se aerisește, se emite un semnal sonor. Acum puteți deschide capacul de sticlă.

Indicație: Este posibil să nu fie suficientă o singură uscare. Dacă după uscare simbolurile ☞ și ⚠ luminează roșu, înseamnă că există încă umezeală în sistemul de pompare. Așteptați până când simbolul ⚠ nu se mai aprinde și începeți din nou procesul de uscare.

Tabele și recomandări

Vidare pentru prepararea sub vid

Cu ajutorul sertarului dumneavoastră de vidare puteți pregăti alimentele pentru prepararea sub vid.

Prepararea sub vid presupune prepararea 100% cu aburi, „sub vid” sau în bain-marie la temperaturi scăzute, cuprinse între 50 și 95 °C.

Preparatele sunt introduse într-o pungă specială rezistentă la căldură și închisă ermetic.

Avertizare

Prepararea simplă și sănătoasă a alimentelor!

Prepararea sub vid se realizează la temperaturi scăzute. Astfel, este esențial să vă asigurați că sunt respectate următoarele specificații privind igiena și utilizarea:

- Utilizați numai alimente proaspete de cea mai bună calitate.
- Spălați-vă și dezinfecțați-vă mâinile. Utilizați mănuși de unică folosință și un clește pentru a manevra grătarul.
- În cazul alimentelor critice, precum carnea de pasăre, ouăle și peștele, acordați o atenție deosebită condițiilor de igienă și preparare.
- Spălați și/sau decojiți întotdeauna foarte bine fructele și legumele.
- Mențineți întotdeauna curate suprafețele și tocătoarele. Schimbați sau curățați temeinic tocătorul atunci când tocați alimente diferite.
- Alimentele trebuie să fie păstrate în frigider. Scoateți alimentele numai pentru scurt timp în scopul preparării, după care depozitați din nou în frigider alimentele vidate, înainte de a începe procesul de preparare.
- Alimentele sunt adecvate doar pentru consumul imediat. După procesul de preparare, alimentele trebuie consumate imediat, fără a mai fi depozitate în frigider. Nu este recomandată reîncălzirea alimentelor.

Pungi de vidat

Pentru prepararea sub vid folosiți pungile de vidat livrate împreună cu aparatul. Puteți comanda ulterior pungile de vidat.

Nu preparați alimentele în ambalajele lor originale (de exemplu, în cazul peștelui porționat). Ambalajele originale ale produselor nu sunt adecvate pentru prepararea acestora sub vid.

Așezați alimentele în pungă pe cât posibil unul lângă altul și nu unul peste altul.

Vidare

Pentru vidarea preparatelor folosiți, în măsura în care este posibil, cea mai mare treaptă de vidare. Numai astfel se poate asigura transferul optim al căldurii și o preparare corespunzătoare.

Înainte de introducerea în cuptor, asigurați-vă că vidul din pungă este intact. Țineți cont de următoarele aspecte:

- În pungile de vidat nu este aer.
- Sigiliul este închis corespunzător.

- Punga de vidat nu este găurită. Nu utilizați senzorul pentru temperatura interioară.
- Bucățile de carne sau de pește vidate împreună nu se presează direct una pe cealaltă.
- Asigurați-vă că legumele și deserturile sunt vidate corespunzător.

În cazul în care aveți îndoieli în această privință, utilizați o pungă nouă.

Alimentele trebuie să fie introduse în pungi vidate cu maxim o zi înainte de efectuarea procesului de preparare termică. Numai astfel se poate evita fermentarea (de exemplu, a legumelor), transferul de căldură, modificarea consistenței, culorii și gustului alimentelor.

Marinare și aromatizare rapidă

Cu sertarul dumneavoastră de vidare puteți aroma sau marina rapid alimente precum carnea, fructele și legumele. Depozitarea clasică durează de cele mai multe ori foarte mult și nu este deosebit de intensă. Prin vidarea în pungă se deschid porii celulelor din alimente, iar marinata adăugată se încorporează rapid. Astfel se formează un gust mult mai intens într-un timp foarte scurt.

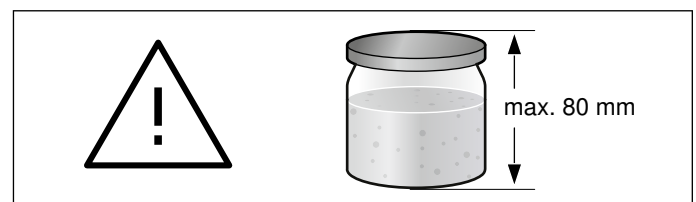
Depozitare și transport

Prelunghiți perioada de depozitare a alimentelor. Datorită mediului scăzut de oxigen din vacuum, alimentele proaspete vidate rămân comestibile mai mult timp, dacă sunt depozitate corespunzător. Degerarea alimentelor congelate, vidate, este mai redusă.

Resigilați în borcane din sticlă alimentele precum gemurile și sosurile. Prin vidare, timpul de depozitare se prelungește în mod cert.

Indicații

- Asigurați-vă neapărat că borcanele din sticlă utilizate nu sunt mai mari de 80 mm. Borcanele mai mari pot deteriora capacul de sticlă al aparatului.



- Folosiți numai borcane cu sistem de înșurubare, care sunt stabile și intacte.
- Închideți ermetic vasul numai cu mâna. Prin vidare vasul se închide automat.
- Nu toate borcanele sau capacele sunt adecvate pentru reînchidere sub vid. După vidare, verificați dacă s-a format un vid. Un capac curbat în interior, care se poate deschide numai forțat, indică faptul că procesul de vidare a funcționat. Atunci când la apăsare și eliberare se aude „clic”, iar capacul se deschide ușor, nu s-a format niciun vid. Repetați procesul de vidare sau folosiți borcane adecvate cu sistem de înșurubare.

Depozitați alimentele precum brânza, peștele sau usturoiul fără miros neplăcut. Prin sigilarea ermetică la

vidare, mirosurile neplăcute nu ajung în exterior și nu se transmite niciun gust celorlalte alimente.

Pungile sau cutiile de vidat sigilate sunt mijlocul de transport ideal pentru alimentele lichide. Acestea sunt ușor de manevrat, etanșe și economisesc spațiu.

Setări recomandate

Alimentele vidate rămân proaspete pentru mai mult timp, dacă sunt depozitate corespunzător. Cu trepte de vidare mai mari se păstrează mai bine calitatea, aspectul și conținutul alimentelor.

În tabelul următor primiți recomandări cu privire la treptele de vidare pentru diferite alimente. Respectați indicațiile speciale referitoare la treptele de vidare, precum și la pregătirea alimentelor.

Indicații

- Folosiți numai alimente proaspete. Verificați calitatea alimentelor înainte de vidare.
- Vidați numai alimente reci, în cel mai bun caz la o temperatură în intervalul de la 1 °C – 8 °C.
- Începeți cu cele mai mici trepte de vidare recomandate.
- Verificați calitatea alimentelor după ce le scoateți din locul de depozitare. Nu folosiți alimente de calitate îndoielnică.

	Trepte de vidare recomandate	Indicații speciale
Alimente care sunt depozitate la temperatura camerei (20 °C bis 23 °C)		
Produse de brutărie/patiserie	1, 2, 3	
Biscuiți/prăjituri uscate	1	
Ceai/cafea	1, 2, 3	a se depozita în loc întunecat
Orez/tăiței	2	vidare în cutie
Făină/griș	1	
Miez de nucă	3	a se depozita în loc întunecat
Fruite uscate	3	
Cracker/Chips	1, 2	vidare în cutie
Alimente proaspete, care se păstrează congelate (-18 °C bis -16 °C) sau în frigider (3 °C bis 7 °C)		
Pește	3	
Carne de pasăre	3	
Carne	3	
Cârnați la bucată	3	
Cârnați tăiați	3	
Brânzeturi cu consistență tare	3	
Brânzeturi cu consistență moale	2	vidare în cutie
Legume	2	decojire și opărire prealabilă
Salată spălată	2	vidare în cutie
Ierburi	1, 2	vidare în cutie
Fruct (tare)	3	
Fruct (moale)	2	vidare în cutie precongelare recomandată*
*Precongealați alimentele așezate pe o farfurie timp de aproximativ 1 oră, pentru a menține structura		

Curățarea

Curățați aparatul întotdeauna în stare deconectată.
Asigurați-vă că bara de sigilare din camera de vidare este răcită.

Avertizare

Pericol de arsuri!

Bara de sigilare din camera de vidare devine foarte fierbinte în urma utilizării frecvente și a timpului îndelungat de sigilare. Nu atingeți niciodată bara de sigilare fierbinte. Țineți copiii la distanță.

La curățare asigurați-vă că nu se infiltrează apă sau alte lichide în camera de vidare, în special în grila de evacuare a aerului. Nu stropiți niciodată aparatul cu apă în interior sau în exterior.

Nu folosiți aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Folosiți numai detergenți neutri, cum ar fi detergent de vase și apă. Nu folosiți agenți abrazivi sau detergenți care conțin alcool.

Curățați numai cu o lavetă umedă.

Nu folosiți bureți abrazivi sau raclete de sticlă.

Indicație: După curățare, lăsați aparatul și accesoriile să se usuce complet.

Față de sticlă și capac de sticlă

Curățați partea frontală din sticlă și capacul de sticlă cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

Nu folosiți bureți abrazivi sau raclete de sticlă.

Cameră de vidare din inox

Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. Pentru curățare, utilizați apă caldă și detergent de vase. Uscați suprafața cu o lavetă moale.

Panou de comandă din material plastic

Nu folosiți bureți abrazivi sau raclete de sticlă.

Bară de sigilare

Îndepărtați resturile de folie de pe bara de sigilare.

Nu curățați niciodată bara de sigilare cu detergenți abrazivi. Folosiți o lavetă moale.

Bara de sigilare nu este adecvată pentru mașina de spălat vase.

Adaptor extern de vidare

Spălați adaptorul cu mâna. Acesta nu este adecvat pentru mașina de spălat vase.

Furtun de vidare

Spălați furtunul de vidare cu mâna. Acesta nu este adecvat pentru mașina de spălat vase.

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a chema

unitatea de service, acordați atenție indicațiilor din tabelul de mai jos.

Indicație: Reparațiile pot fi efectuate numai de către profesioniști calificați. În cazul în care aparatul a fost reparat în mod neautorizat, pot apărea pericole substanțiale pentru dumneavoastră.

Defecțiune	Defecțiune	Cauze	Posibilitate de remediere
Indicația  apare după câteva secunde.	Vidul nu se poate forma corect.	Capacul de sticlă nu este închis corect.	Deschideți și închideți din nou capacul de sticlă. Apăsăți ușor pe capacul de sticlă în primele secunde.
		Garnitura capacului de sticlă nu este aplicată corect sau este defectă.	Verificați garnitura.
		Garnitura capacului de sticlă s-a deformat.	Apăsăți cu atenție direct pe garnitură.
		Capacul cutiei externe de vidat nu este închis corect.	Verificați poziția capacului de vidat. Utilizați numai cutii de vidat adecvate.
		Racordul extern de vidare nu este așezat corect pe grila de evacuare a aerului de la camera de vidare.	Verificați poziția racordului extern de vidare.
Indicația  apare după 2 minute de funcționare a pompei.	Vidul se formează prea lent. Treapta de vidare selectată nu poate fi atinsă.	La temperaturi ridicate, lichidele încep să fiarbă. Vidul nu se formează mai departe.	Vidați numai lichide reci.
			În cazul în care camera de vidare este umedă, ștergeți-o până se usucă.
			Sigilați punga de vidare imediat ce se formează bule mari.
			Selecționați o treaptă de vidare mai mică.
Procesul de vidare nu poate începe. Simbolul  nu apare, deși capacul este închis.	Aparatul nu recunoaște capacul.	Comutatorul de ușă de la capacul de sticlă lipsește sau nu este recunoscut de aparat.	Apelați unitatea de service abilitată.
În cazul unei funcționări succesive: Procesul de vidare pare să funcționeze normal, însă punga nu este sigilată.		Comutatorul de protecție a temperaturii de la transformatorul de sigilare a fost activat.	Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 10 minute. Apoi încercați din nou. Lăsați aparatul să se răcească pentru cel puțin 2 minute între procesele de vidare
Procesul de vidare durează întotdeauna mai mult.		Sistemul de pompare conține prea multă umezeală.	Aparatul controlează procesele de vidare. Dacă în pompa de ulei este prea mult lichid, apare simbolul  . Începeți un proces de uscare.
		Sistemul de pompare este foarte fierbinte.	Lăsați aparatul să se răcească și apoi încercați din nou.
După uscare, aparatul afișează simbolurile  și  .		O singură uscare nu a fost suficientă.	Așteptați până când simbolul  se stinge. Apoi repetați procesul de uscare.
Vidarea în pungi din folie nu persistă.	Punga este defectă.	Găurile în pungă pot apărea din cauza unor părți ascuțite ale alimentului vidat, de exemplu din cauza oaselor.	Verificați ca punga să nu fie deteriorată. Folosiți altă pungă. Dacă deteriorările au fost cauzate de părțile cu muchii ascuțite ale alimentului vidat, așezați-le în pungă, pe cât posibil, astfel încât acestea să nu deterioreze peretele pungii.
		Sigiliul este defect.	Selecționați un alt timp de sigilare.
		De-a lungul sigiliului se găsesc lichide, grăsimi sau firimituri. Punga are cute de-a lungul sigiliului.	Asigurați-vă că punga este uscată și că este așezată fără cute și integral pe bara de sigilare. Luați altă pungă. Întoarceți marginea pungii până la 3 cm înainte de a o umple.

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



Register your product online

www.neff-international.com



9001320974

970601