

VÁKUUMOZÓ FIÓK  
ВАКУУМДЫҚ ТАРТПА  
ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК ДЛЯ  
ВАКУУМИРОВАНИЯ

|                      |    |
|----------------------|----|
| Használati utasítás  | 3  |
| Пайдалану нұсқаулығы | 15 |
| Правила пользования  | 27 |

**N17XH10.0**



# Tartalomjegyzék

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....  | 4  |
|    | <b>Fontos biztonsági előírások</b> ..... | 4  |
|    | <b>A sérülések okai</b> .....            | 5  |
|    | <b>Környezetvédelem</b> .....            | 5  |
|  | Környezetbarát ártalmatlanítás .....     | 5  |
|    | <b>A készülék megismerése</b> .....      | 6  |
|  | A vákuumozó fiók működése .....          | 6  |
|  | A vákuumozó fiók felépítése .....        | 6  |
|  | Kezelőfelület .....                      | 6  |
|  | Nyitás és zárás .....                    | 7  |
|  | Tartozékok .....                         | 7  |
|    | <b>A készülék kezelése</b> .....         | 7  |
|  | A készülék be- és kikapcsolása .....     | 7  |
|  | Vákuumozás zacskóban .....               | 7  |
|  | Vákuumozás edényben .....                | 9  |
|  | Szárítás .....                           | 9  |
|   | <b>Táblázatok és tippek</b> .....        | 10 |
|  | Vákuumozás szuvidáláshoz .....           | 10 |
|  | Gyors marinálás és aromatizálás .....    | 10 |
|  | Tartósítás és szállítás .....            | 10 |
|  | Javasolt beállítások .....               | 11 |
|  | <b>Tisztítás</b> .....                   | 12 |
|  | <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....    | 13 |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> .....               | 14 |
|  | E-szám és FD-szám .....                  | 14 |
|  | Műszaki adatok .....                     | 14 |

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **www.neff-eshop.com** talál.



## Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

Ez a készülék csak háztartásban vagy otthoni körülmények közötti alkalmazásra készült. A készülék kizárólag élelmiszerek megfelelő vákuumzacskóban vagy vákuumedényben történő vákuumozására, illetve fólia forrasztására használható.

Ezt a készüléket csak zárt térben működtesse.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.



## Fontos biztonsági előírások



### Figyelmeztetés – Égési sérülés 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 – Áramütésveszély!

- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A készülék védőérintkezős EU-csatlakozóval van felszerelve. Ahhoz, hogy egy dániai dugaszolóaljzatban biztosítani lehessen a védőföldelést, a készüléket megfelelő csatlakozó-adapterrel kell csatlakoztatni. Ez az adapter (max. 13 A-ig megengedett) a vevőszolgálatnál kapható (alkatrész-sz.: 623333).

### ⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv nagyon felforrósodik. Az éghető gőzök meggyulladhatnak. Ne vákuumozzon éghető anyagokat vákuumzacskóban. Ne tároljon éghető anyagokat vagy tárgyakat a készülék belsejében.

### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- Az üvegfedél legapróbb repedése is okozhatja a fedél beomlását a vákuum létrejötté során. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Vákuumozás közben a jelentős nyomáshiány miatt a vákuumkamra és az üvegfedél deformálódik. A csavaros tetejű üvegeknek, illetve más kemény edényeknek, valamint a nem deformálódó élelmiszereknek, amelyeket zárt üvegfedéllel vákuumoz a kamrában, nem szabad a fedélhez érniük. Másként az üveg védőrétege megsérül, és az üveg szétpattanhat. A kemény edények és a nem deformálódó élelmiszerek nem lehetnek magasabbak 80 mm-nél.
- A vákuumozó fiók hibás működése sérüléseket okozhat. A készülékhez csatlakoztatott tömlőket tilos bármely testnyílásba vezetni. Élő állatok vákuumozása tilos.

## A sérülések okai

### Figyelem!

- Minden használat előtt ellenőrizze a készülék épségét. Különösen az üvegfedél sértetlenségére ügyeljen.  
Ha sérülést lát rajta, ne működtesse a készüléket. Hívja a vevőszolgálatot.
- Lassan nyissa és csukja az üvegfedelelet.
- Ne helyezzen tárgyakat az üvegfedélre. A készüléket ne használja munka- vagy rakodófelületként. Ügyeljen rá, hogy ne eshessenek tárgyak az üvegfedélre. Ha használni kívánja a fiókot, húzza ki teljesen ütközésig. Ha nem használja a fiókot, akkor teljesen csukja vissza.
- Az üvegfedél lezárása előtt ellenőrizze, hogy nem található-e idegen testek a vákuumkamrában.
- Ügyeljen arra, hogy hegyes vagy éles tárgyak ne tegyenek kárt a tömítésekben.
- Ellenőrizze az üvegfedél megfelelő elhelyezkedését. Ügyeljen arra, hogy a tömítés felfekvési felülete tiszta és idegen testektől mentes legyen. Ez ugyanis befolyásolhatja a készülék működését. A tömítés hibája esetén ne működtesse a készüléket. A készülék károsodhat. Hívja a vevőszolgálatot.
- Ügyeljen a tisztítási előírásokra.
- Vákuumozás közben történő áramkimaradás esetén megmarad a vákuum a vákuumkamrában. Semmiképpen se próbálja meg szerszám segítségével kinyitni az üvegfedelelet. Várja meg, amíg az áramellátás helyreáll, és indítsa újra a vákuumozási folyamatot.
- Ne vákuumozza az élelmiszereket felbontás után abban a csomagolásban, amelyben vásárolta. Kizárólag olyan zacskót használjon, amely alkalmas vákuumozásra.
- A vákuumban a folyadékok már alacsony hőmérsékleten is forni kezdenek. Ilyenkor gőz távozik, ami problémát okozhat a készülék működésében.
  - Ügyeljen arra, hogy a vákuumoznivalók lehetőleg alacsony hőmérsékletűek legyenek, optimálisan 1–8 °C között.
  - Soha ne vákuumozzon folyadékokat vákuumzacskóban a maximális vákuumfokozaton.
  - Javaslat: A folyadékokat vákuumzacskóban 2-es vákuumfokozaton vákuumozza.
  - Gondosan figyelje a vákuumozás folyamatát. Enyhe buborékképződés folyadékok vákuumozásánál normális jelenség. Ha a buborékképződés érezhetően erősödik, forrassa le hamarabb a zacskót.
  - Tipp: Folyadékokat vákuumozhat merev falú, kereskedelmi forgalomban kapható vákuumedényben is. Ekkor 3-as vákuumfokozatot használjon. A vákuumozáshoz ne használjon műanyagpalackokat vagy más edényeket, amelyek külső vákuumozás hatására összehúzódnak.

## Környezetvédelem

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/ EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

## A készülék megismerése

A vákuumozó fiókban élelmiszereket vákuumozhat erre alkalmas zacskókban és edényekben. Ebben a fejezetben megismerkedhet a készülék felépítésével, illetve alapvető funkcióival.

### A vákuumozó fiók működése

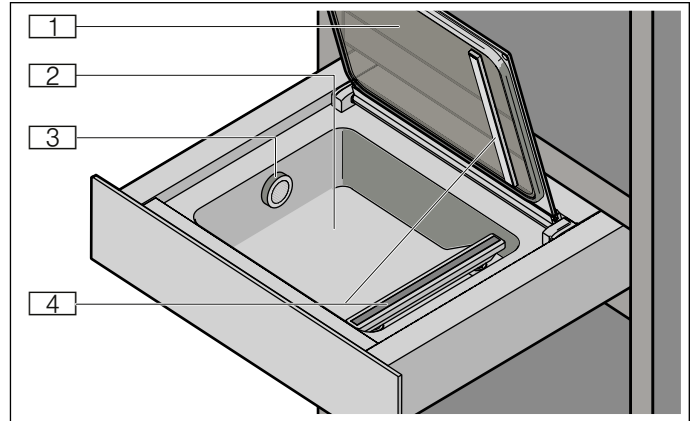
A vákuumozás során a készülék kiszivattyúzza a levegőt a vákuumkamrából és a zacskóból. Ekkor nagy nyomáshiány alakul ki a kamrában. Minél magasabb a vákuumfokozat, annál kevesebb levegő marad a kamrában és a zacskóban, illetve annál nagyobb a nyomáskülönbség a környezethez képest.

Ha elérte a kiválasztott vákuumfokozatot, a készülék a forrasztósávot hozzányomja az üvegfedélre lévő szilikonsávhoz. Így megtörténik a zacskó leforrasztása. Rövid lehűlési idő után a levegő hallhatóan visszaáramlik a kamrába. Eközben a zacskó hevesen összezsugorodik, és körülzárja az élelmiszert. Ezután kinyílik a fiók üvegfedele.

Az 1–3-as vákuumfokozatokkal különböző mértékű vákuumot hozhat létre. Az elérhető fokozatok a felhasználás módjától függően eltérőek: 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.

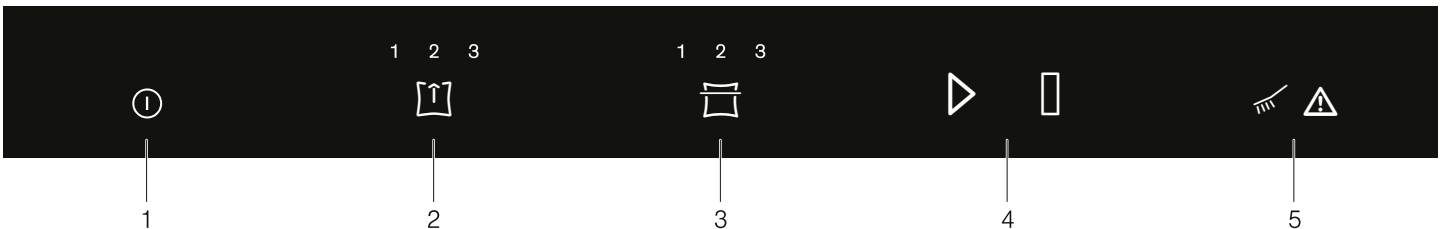
| Vákuumfokozatok               | 1   | 2   | 3   |
|-------------------------------|-----|-----|-----|
| Vákuumozás zacskóban          | 80% | 95% | 99% |
| Edények és üvegek vákuumozása | 50% | 75% | 90% |

### A vákuumozó fiók felépítése



|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Üvegfedél             |
| 2 | Nemesacél vákuumkamra |
| 3 | Légkivezető nyílás    |
| 4 | Forrasztósáv          |

### Kezelőfelület



| Szimbólum   | Magyarázat   |
|---|--|
| 1    | Be- és kikapcsolás<br>A készülék be- és kikapcsolása                                 |
| 2    | Vákuumfokozat<br>Vákuumfokozat kiválasztása  |
| 3    | Forrasztási idő<br>Forrasztási idő választása<br>Vákuumzacskó leforrasztása korábban |
| 4  | Start<br>Vákuumozási folyamat elindítása   |
|    | Stop<br>Vákuumozási folyamat megszakítása  |
| 5  | Szárítás<br>A szivattyú szárítása  |
|    | Megjegyzés<br>Vegye figyelembe a hibatáblázatot                                      |

## Nyitás és zárás

A nyitáshoz vagy záráshoz nyomja meg a fiók közepét. Kinyitáskor a fiók kissé kiugrik. Ezután minden gond nélkül kihúzható.

## Tartozékok

A vákuumozó fiók mellett a következő tartozékok találhatóak.

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>Külső vákuumadapter</b></p> <p>Az adaptert a vákuumozó fiók légkivezető nyílásába kell csatlakoztatni a vákuumedényben történő vákuumozáshoz.</p> |
|  | <p><b>Vákuumtömlő</b></p> <p>A vákuumtömlő a külső vákuumadapert köti össze a vákuumedénnyel.</p>   |
|   | <p><b>Vákuumzacskó</b></p> <p>180 x 280 mm (50 db)</p> <p>240 x 350 mm (50 db)</p>  |

## Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy a szaküzletben rendelhet:

| Tartozékok                            | Rendelési szám a szaküzletben: | Rendelési szám a vevőszolgálatnál: |
|---------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Vákuumzacskó<br>180 x 280 mm (100 db) | Z13CX62X0                      | 17000224                           |
| Vákuumzacskó<br>240 x 350 mm (100 db) | Z13CX64X0                      | 17000225                           |



## A készülék kezelése

### A készülék be- és kikapcsolása

A készülék be- vagy kikapcsolásához érintse meg a ① szimbólumot.

Bevitel nélkül a készülék 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### Vákuumozás zacskóban

Élelmiszert megfelelő vákuumzacskóban vákuumozhat, hogy az tovább eltartható legyen, illetve marinálás a szuvidálás előkészítése céljából.

### Megfelelő vákuumzacskó

Használjon eredeti vákuumzacskót, amelyet a készülékhez kapott, illetve tartozékként megrendelhet. Ezek a zacskók -40 °C és 100 °C közötti hőmérsékleti tartományhoz alkalmasak. Így alacsony hőmérsékleten történő tároláshoz, illetve a benne vákuumozott ételek sütéséhez is használható. Az optimális forrasztási fokozat ennél a zacskónál a 2. fokozat. A zacskók mikrohullámú sütőben használhatók. Lyuggassa 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. Vegye figyelembe a zacskó megadott használati célját.

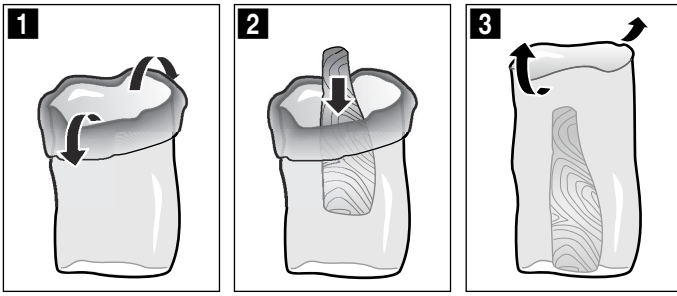
A vákuumzacskó forrasztási ideje mindig függ annak anyagától. Vékony zacskók esetén általában megfelel az 1. forrasztási fokozat a zacskó zárásához. A vastagabb anyagból készült vákuumzacskónak hosszabb forrasztási időre van szüksége a 2. forrasztási fokozaton.

A forrasztási sáv hossza korlátozza a használható vákuumzacskók méretét. Ezért csak maximum 240 mm szélességű zacskókat használjon.

### Zacskó megtöltése

Az ételeket lehetőleg egymás mellé helyezze a vákuumzacskóban, ne pedig egymásra.

A tökéletes forrasztáshoz fontos, hogy a zacskó széle tiszta és száraz legyen. A forrasztás sikeres elkészítéséhez nagyon fontos, hogy ne maradjanak ételmaradékok a zacskó szélén, a forrasztási tartományban. Ezért mielőtt megtölti a zacskót, hajtsa vissza a szélét kb. 3 cm-rel. A zacskó megtöltése után hajtsa fel újra a szélét.



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

### Így járjon el

1. Nyissa fel az üvegfedelel.
2. Helyezze a vákuumzacskót a kamrába.

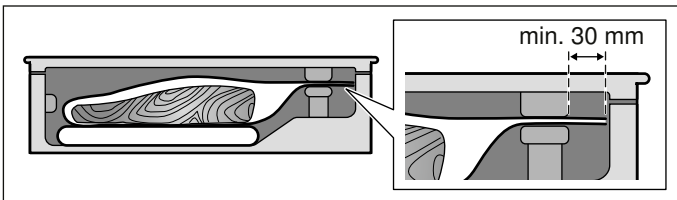
#### Utasítások

- Ügyeljen az élelmiszerek lehetőleg alacsony hőmérsékletére, optimálisan 1–8 °C között.

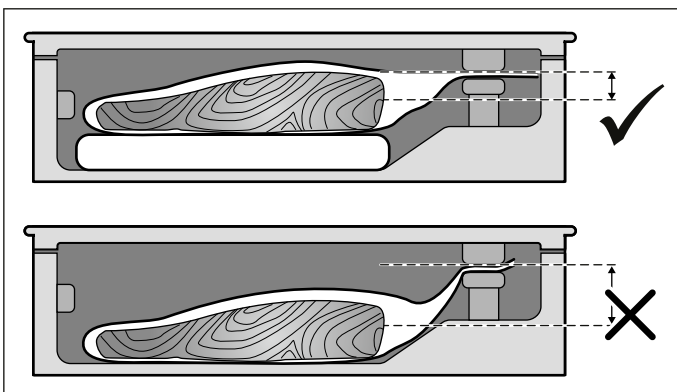
**Ügyeljen arra, hogy a légkivezető nyílás szabadon maradjon, és így a szivattyú ki tudja szívni a kamrából a levegőt.**

**Ügyeljen arra, hogy a zacskó közepén helyezkedjen el, a szélei pedig pontosan egymáson a forrasztósávon, hogy a forrasztás tökéletesen zárjon.**

- Ügyeljen arra, hogy a zacskó nyitott vége kb. 3 cm-rel túlnyúljon a forrasztósávon, de ne feküdjön fel a fedél tömítésére.



**Utasítás:** Szükség esetén használjon magasztót, pl. egy vágódeszkát, hogy a zacskó ne csússzon le.



3. Vákuumfokozat választásához érintse meg a [1] szimbólumot.
4. Forrasztási idő választásához érintse meg a [2] szimbólumot.
5. Zárja le az üvegfedelel, és tartsa a helyén.
6. A vákuumozási folyamat elindításához érintse meg a [3] szimbólumot.

Elindul a vákuumozási folyamat. A vákuumfokozatok kijelzései egymás után pirosan lüktetnek, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.

A forrasztási folyamat elindul. A forrasztási fokozatok kijelzései egymás után pirosan lüktetnek, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.

A folyamat végén levegő jut a kamrába, és hangjelzés hallatszik. Ekkor kinyithatja az üvegfedelel, és kiveheti a leforrasztott vákuumzacskót a kamrából.

### ⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés 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.

### Utasítások

- A legmagasabb vákuumfokozaton a folyamat akár 2 percig is eltarthat. Ezután a készülék leforrasztja a zacskót, és világítani kezd a megcélzott vákuumfokozat.
- Vákuumozás után ellenőrizze a forrasztást a zacskón. Óvatosan próbálja meg széthúzni a forrasztást. Ha az nem tart, akkor legközelebb magasabb forrasztási fokozatot válasszon. Ha a forrasztás deformálódik, akkor túl forró lett. Legközelebb alacsonyabb forrasztási fokozatot válasszon, vagy hagyja lehűlni a készüléket.
- Ha egymás után többször vákuumoz élelmiszert zacskóban, akkor a forrasztósáv egyre forróbb lesz. Ez befolyásolhatja a forrasztás minőségét. Ezért néhány vákuumozási folyamat után válasszon rövidebb forrasztási időt, vagy hagyja a készüléket kb. 2 percig hűlni a folyamatok között.

### Leforrasztás korábban

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

Ha be kívánja fejezni a folyamatot, és a zacskót korábban le szeretné forrasztani, érintse meg a [4] szimbólumot.

A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.

A folyamat végén levegő jut a kamrába, és hangjelzés hallatszik. Ekkor kinyithatja az üvegfedelel, és kiveheti a leforrasztott vákuumzacskót a kamrából.

**Utasítás:** A zacskó leforrasztásához a vákuumozó fiókban szükség van egy bizonyos mértékű vákuumra. Ha korábban megérinti a [4] szimbólumot, a vákuumozó fiók még ezen mérték elérése előtt kiszivattyúzza a levegőt a kamrából. Ezután megtörténik a zacskó leforrasztása.

### Vákuumozási folyamat megszakítása

Ha meg kívánja szakítani a folyamatot, érintse meg a [5] szimbólumot.

A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.

A zacskó nincs leforrasztva. A fedél enyhén kinyílik, és levegő jut a kamrába. Hangjelzés hallatszik. Ekkor kiveheti a vákuumzacskót a kamrából.



## Vákuumozás edényben

Élelmiszert megfelelő vákuumedényben vákuumozhat, hogy az tovább eltartható legyen, illetve marinálás a szuvidálás előkészítése céljából.

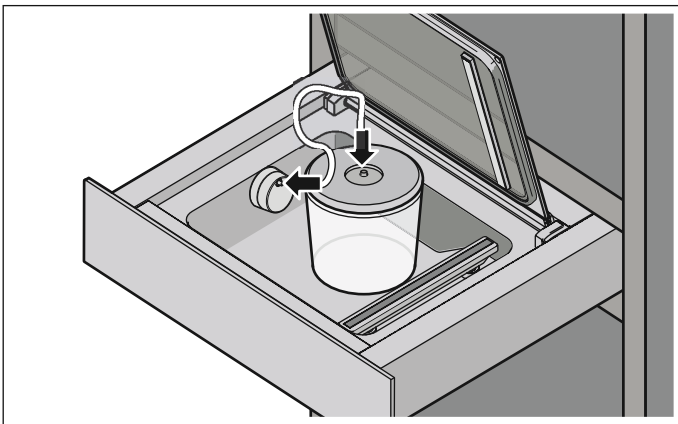
### Megfelelő vákuumedény

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. Annak érdekében, hogy a tömlő illeszkedjen, valószínűleg szükség lesz egy adapterre a tartályhoz. Sok esetben a vákuumedényhez már tartozik ilyen adapter.

### Így járjon el

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 [ ] szimbólumot.
5. A vákuumozási folyamat elindításához érintse meg a [ ] szimbólumot.

Elindul a vákuumozási folyamat. A vákuumfokozatok kijelzései egymás után pirosan lüktetnek, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.

A vákuumfokozatok lüktetése megszűnik, amint a készülék elérte a célértéket. Az elért vákuumfokozat világít és hangjelzés hallatszik. Most kiveheti a tömlőt az edényből, illetve leválaszthatja a külső vákuumadapterről.

**Utasítás:** Erős buborékképződés esetén szakítsa meg a vákuumozási folyamatot.

### Vákuumozási folyamat megszakítása

Ha meg kívánja szakítani a folyamatot, érintse meg a [ ] szimbólumot.

A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot. Most kiveheti a tömlőt az edényből, illetve leválaszthatja a külső vákuumadapterről.

## 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, javasolt egy szárítási folyamat végrehajtása. A készüléket mindazonáltal ekkor még normálisan használhatja.

Ha a [ ] szimbólum pirosan világít, végre kell hajtania egy szárítási folyamatot.

### Így járjon el

1. Zárja le az üvegfedelelet, és tartsa a helyén.

2. Érintse meg a [ ] szimbólumot.

A szárítás elindul, és 5–20 percig tart. A folyamat során a [ ] szimbólum pirosan lüktet. A folyamat során bezárhatja a vákuumozó fiókot.

A folyamat végén levegő jut a kamrába, és hangjelzés hallatszik. Ekkor felnyithatja az üvegfedelelet.

**Utasítás:** Előfordulhat, hogy egyetlen szárítási folyamat nem elegendő. Ha egy szárítási folyamat után a [ ] és a [ ] szimbólumok pirosan világítanak, akkor még mindig található folyadék a szivattyúrendszerben. Várja meg, amíg kialszik a [ ] szimbólum, majd indítsa újra a szárítási folyamatot.

## Táblázatok és tippek

### 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 – Egészségügyi kockázat!

A szuvidálás alacsony hőmérsékleten történik. Mindenképpen ügyeljen a következő használati és higiéniai utasítások betartására:

- Csak teljesen kifogástalan és kiváló minőségű, friss élelmiszereket használjon.
- Mossa meg és fertőtlenítse a kezét. Használjon eldobható gumikesztyűt vagy sütő-/grillfogót.
- A kockázatos élelmiszereket, pl. szárnyast, tojást és halat, különös körültekintéssel készítse.
- A zöldséget és gyümölcsöt mindig alaposan mossa le és/vagy hámozza meg.
- A felületeket és vágódeszkákat mindig tartsa tisztán. Ne használja ugyanazt a vágódeszkát különböző élelmiszerfélékhez.
- Tartsa be a hűtési sorrendet. Csak rövid időre szakítsa meg a hűtést, és a vákuumozott ételeket mindaddig a hűtőben tárolja, amíg meg nem kezdi a sütési folyamatot.
- Az ételek csak azonnali fogyasztásra alkalmasak. A sütési folyamat lezárultával azonnal fogyassza el az ételeket, és ne tárolja azokat tovább, még hűtőszekrényben sem. Az ételek nem alkalmasak a felmelegítésre.

### Vákuumzacskó

Szuvidáláshoz a készülékhez mellékelt vákuumzacskót használja. Utólag is rendelhet vákuumzacskót.

Az ételeket ne abban a zacskóban süsse, amelyben megvásárolta azokat (pl. adagokban kapható hal). Ezek a zacskók nem alkalmasak szuvidáláshoz.

Az ételeket lehetőleg egymás mellé helyezze a zacskóban, ne pedig egymásra.

### Vákuumozás

Az ételek vákuumozásához lehetőség szerint a legmagasabb vákuumfokozatot használja. Csak így biztosítható az egyenletes hőátadás, és ezzel a tökéletes sütési eredmény.

Sütés előtt ellenőrizze, hogy a zacskó belsejében érintetlen-e a vákuum. Ellenőrizze a következőket:

- A vákuumzacskóban nincs/alig van levegő.
- A forrasztás tökéletesen zár.
- Nincs lyuk a vákuumzacskón. Ne használja a mellékelt sütőhőmérőt.
- Az együtt vákuumozott hús- vagy halszeletek nem nyomódnak közvetlenül egymásnak.
- A zöldségek és desszertek vákuumozása lehetőség szerint laposan történik.

Kétség esetén a sütnivalót helyezze egy másik zacskóba, és vákuumozza újra.

Az élelmiszereket maximum egy nappal a sütési folyamat előtt vákuumozza. Csak így akadályozhatja meg, hogy gázok szabaduljanak fel az élelmiszerekből (pl. zöldségeknél), amelyek megakadályozzák a hőátvitelt, vagy hogy az ételek szerkezete, és így sütési tulajdonságai a vákuum nyomása alatt megváltozzanak.

### Gyors marinálás és aromatiszálás

Vákuumozó fiókja segítségével gyorsan aromatiszálhat vagy marinálhat olyan élelmiszereket, mint a húсок, gyümölcsök vagy zöldségek. A hagyományos tartósítás általában nagyon hosszadalmas, és nem is igazán hatásos. A zacskóban történő vákuumozás során az élelmiszersejtek pórusai megnyílnak, és a marinád gyorsabban beszívódik. Így sokkal rövidebb idő alatt egy jelentősen intenzívebb íz jön létre.

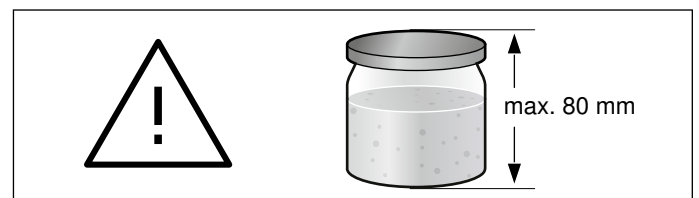
### Tartósítás és szállítás

Tegye hosszabbá az élelmiszerek eltarthatósági idejét. A vákuumban uralkodó oxigénszegény környezetben a frissen vákuumozott élelmiszerek megfelelő tárolás mellett sokkal tovább élvezhetőek maradnak. A vákuumozva lefagyasztott élelmiszereknél kisebb a túlfagyasztás.

Az üvegedényekben lévő élelmiszereket, így a lekvárokat és szószoikat zárja le újból légmentesen. A vákuumnak köszönhetően az eltarthatóság ideje jelentősen megnő.

### Utasítások

- Mindenképpen ügyeljen arra, hogy a felhasznált üvegedények ne legyenek 80 mm-nél magasabbak. A magasabb edények károsíthatják a készülék üvegfedelét.



- 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 tetejű üveget.

Kellemetlen szagok képződése nélkül tárolhatja az olyan élelmiszereket is, mint a sajtok, halak vagy a fokhagyma. A vákuumozás által biztosított 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.

## Javasolt beállítások

A vákuumozott élelmiszerek megfelelő tárolás mellett sokkal tovább frissek maradnak. A magasabb vákuumfokokozatok megőrzik az élelmiszerek minőségét, kinézetét és tápanyagait.

A következő táblázatban javaslatokat olvashat különféle élelmiszerek vákuumozásához. Vegye figyelembe a javasolt vákuumfokokozathoz, illetve az élelmiszerek készítéséhez tartozó tanácsokat.

## Utasítások

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

|  | Javasolt vákuumfokokozatok | Különleges megjegyzések                        |
|--|----------------------------|--|
| <b>Szobahőmérsékleten (20 °C és 23 °C között) tárolt élelmiszerek</b>  |                            |  |
| Péksütemény  | 1, 2, 3                    |  |
| Száraz sütemény, keksz   | 1                          |  |
| Tea, kávé  | 1, 2, 3                    | fénytől védve tárolja                          |
| Rizs, tészta   | 2                          | edényben vákuumozza                            |
| Liszt, gríz  | 1                          |  |
| Megtisztított dió  | 3                          | fénytől védve tárolja                          |
| Aszalt gyümölcs  | 3                          |  |
| Kréker, chips  | 1, 2                       | edényben vákuumozza                            |
| <b>Fagyasztva (-18 °C és -16 °C között) vagy hűtőben (3 °C és 7 °C között) tárolt friss élelmiszerek</b>                       |                            |  |
| Hal  | 3                          |  |
| Szárnyasok   | 3                          |  |
| Hús  | 3                          |  |
| Egész kolbász  | 3                          |  |
| Szeletelt kolbász  | 3                          |  |
| Keményajt  | 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<br>előfagyasztás javasolt* |
| *Az élelmiszert egy tányéron egymás mellé helyezve kb. 1 órán keresztül fagyassza elő az élelmiszer szerkezetének megőrzéséhez |                            |  |

## Tisztítás

A készüléket mindig kikapcsolt állapotban tisztítsa.  
Ellenőrizze, hogy a vákuumkamrában lévő forrasztósáv lehűlt-e.

### **Figyelmeztetés – Égési sérülés 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.

Tisztításnál figyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a vákuumkamrába, különösen a vákuumszivattyú légkivezető nyílásába. A készüléket soha ne spriccelje le belül vagy kívül vízzel.

Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárgépet.

Csak semleges tisztítószerrel, például mosogatószerrel és vizet használjon. Ne használjon súrolószerrel vagy alkoholtartalmú tisztítószerrel.

A készüléket csak nedves kendővel tisztítsa.

Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

**Utasítás:** Tisztítás után hagyja teljesen megszáradni a készüléket és a tartozékokat.

## **Üveg előlap és üvegfedél**

Az üveg előlapot és az üvegfedelelet üvegtisztítóval és puha kendővel tisztítsa meg.

Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

## **Nemesacél vákuumkamra**

Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Tisztításukhoz használjon vizet és kevés mosogatószerrel. A felületet utána puha kendővel szárítsa meg.

## **Műanyag kezelőfelület**

Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

## **Forrasztósáv**

Távolítsa el a fóliamaradványokat a forrasztósávról.

A forrasztósávot soha ne tisztítsa súrolóanyagot tartalmazó tisztítószerrel. Használjon nedves kendőt.

A forrasztósáv nem tisztítható mosogatógépben.

## **Külső vákuumadapter**

Kézzel öblítse ki az adaptert. Nem tisztítható mosogatógépben.


## **Vákuumtömlő**

Kézzel öblítse ki a vákuumtömlőt. Nem tisztítható mosogatógépben.

## Üzemzavar – mi a teendő?

A fellépő hibának gyakran csak egy apróság az oka. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe az alábbi táblázatban található útmutatásokat.

**Utasítás:** A javítást csak képzett vevőszolgálati szakemberrel végeztesse el. Ha a készüléket szakszerűtlenül javítják, jelentős veszélynek teszi ki magát.

| Hibajelenség  | Hiba  | Okok  | Elhárítási lehetőség   |
|---|---|---|--|
| Néhány másodperc múlva megjelenik az útmutatás  .  | A vákuum nem jön létre megfelelően.   | Az üvegfedél nincs megfelelően lezárva.   | Újból nyissa fel és csukja le az üvegfedélet. Az első pillanatokban finoman nyomja le az üvegfedélet.  |
|   |   | Az üvegfedél tömitése nem fekszik fel megfelelően, vagy megsérült.                            | Ellenőrizze a tömitést.  |
|   |   | Az üvegfedél tömitése deformálódott.  | Óvatosan egyengesse ki a tömitést.   |
|   |   | A külső vákuumedény fedele nincs megfelelően lezárva.   | Ellenőrizze a vákuumfedél helyzetét. Csak megfelelő vákuumedényeket használjon.  |
|   |   | A külső vákuumcsatlakozó nem megfelelően helyezkedik el a vákuumkamra légkivezető nyílásában. | Ellenőrizze a külső vákuumcsatlakozó elhelyezkedését.  |
| Az útmutatás  a szivattyú 2 perces működése után jelentkezik.  | A vákuum túl lassan jön létre. Nem sikerül elérni a kiválasztott vákuumfokozatot. | A folyadékok emelkedő hőmérsékleten forni kezdenek. A vákuum nem jön létre.                   | <p>Csak hideg folyadékokat vákuumozzon.</p> <p>Ha a vákuumkamra nedves, törölje szárazra.</p> <p>Forrassza le korábban a vákuumzacskót, ha nagyobb buborékok képződnek.</p> <p>Válasszon alacsonyabb vákuumfokozatot.</p>                                    |
| A vákuumozási folyamat nem indul el. Bár a fedél le van zárva, nem jelenik meg a  szimbólum.   | A készülék nem ismeri fel a fedelet.  | Hiányzik az ajtó kapcsolója az üvegfedélnél, vagy a készülék nem érzékeli.                    | Hívja a vevőszolgálatot.   |
| Több egymás utáni használat esetén: a vákuumozási folyamat megfelelőnek tűnik, de a zacskó leforrasztása nem sikerül.   |   | A forrasztótrafó hővédő kapcsolója aktiválódott.  | Legalább 10 percre hagyja hűlni a készüléket. Ezután próbálkozzon újra. Két vákuumozás között legalább 2 percre hagyja hűlni a készüléket.   |
| A vákuumozási folyamat egyre tovább tart.   |   | A szivattyúrendszerben túl sok a nedvesség.   | A készülék kontrollálja a vákuumozási folyamatokat. Ha a szivattyúolaj túl sok folyadékot köt meg, akkor megjelenik a  szimbólum. Indítson el egy szárítási folyamatot. |
|   |   | A szivattyúrendszer nagyon forró.   | Hagyja lehűlni a készüléket, majd próbálkozzon újra.   |
| A készülék a szárítási folyamat után a  és  szimbólumokat jeleníti meg. |   | Nem volt elég egyetlen szárítási folyamat.  | Várja meg, amíg kialszik a  szimbólum. Ismétlje meg a szárítási folyamatot.   |



# Мазмұн

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Белгіленген түрде қолдану</b> .....                       | 16 |
|    | <b>Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар</b> ..             | 16 |
|    | <b>Зақымдардың себептері</b> .....                           | 17 |
|    | <b>Қоршаған ортаны қорғау</b> .....                          | 17 |
|  | Экологиялық тәріпідан қауіпсіз жолмен<br>утилизациялау. .... | 17 |
|    | <b>Құрылғымен танысу</b> .....                               | 18 |
|  | Вакуумды орамалау тартпасы жұмыс істеу жолы ..               | 18 |
|  | Вакуумды орамалау тартпасының құрылымы                       | 18 |
|  | Басқару тартпасы   | 18 |
|  | Ашу мен жабу   | 19 |
|  | Жабдықтар  | 19 |
|    | <b>Кір жуғыш машинаны істету</b> .....                       | 19 |
|  | Аспапты қосу мен бөліну                                      | 19 |
|  | Қапта вакуумды орамалау                                      | 19 |
|  | Контейнерде вакуумды орамалау                                | 20 |
|  | Құрылғыны орындау  | 21 |
|  | <b>Үстелдер мен ұштар</b> .....                              | 22 |
|  | Сувид ретінде пісіру үшін вакуумда қосылады ..               | 22 |
|  | Жылдам маринадтау және хош иіс жасау                         | 22 |
|  | Сақтау және тасымалдау                                       | 22 |
|  | Қосылған параметрлер   | 23 |
|  | <b>тазалаңыз</b> .....                                       | 24 |
|  | <b>Қателіктер, не істеу керек?</b> .....                     | 25 |
|  | <b>Сервистік қызмет көрсету</b> .....                        | 26 |
|  | Қосымша нөмірі мен зауыт нөмірі                              | 26 |
|  | Техникалық деректер  | 26 |

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) сайтында және [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) интернет-дүкенінде табуға болады

## Белгіленген түрде қолдану

Бұл нұсқаулықты мұқият оқыңыз. Тек сосын құрылғыңызды сенімді және дұрыс басқару мүмкін. Пайдалану мен орнату нұсқаулықтарын мүмкін келесі пайдалану немесе иесі үшін сақтап қойыңыз.

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

Бұл құрылғы тек жеке үйде пайдалануға арналған. Құрылғыны тек азық-түліктерді жарамды вакуумды қаптарда және вакуумды контейнерлерде вакуумды орамалау үшін және пленкаларды дәнекерлеу үшін пайдаланыңыз.

Осы құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.

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 қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам 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 техникалық қызмет көрсетуге 15 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі.


Жасы 8-ден кем балаларды құрылғы және тоқ сымынан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 4000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.

## Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар


 **Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі!**

Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы көп пайдалану және ұзақ уақыт дәнекерленуде қатты қызып кетеді. Дәнекерлеу планкасына ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.

 **Ескерту және ескертулер – Электр қуатына түсу қаупі!**

- Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

- Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет технигі жөндеулерді орындау мүмкін. Егер құрылғы бұзылса, желі айырын тартыңыз немесесақтандырғыш шкафта сақтандырғышты өшіріңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Құрылғы жерге қосу бар, желілік еуропалық үлгідегі ашамен жабдықталған. Даниядағы ашаны қамтамасыз ету үшін құрылғыны арнайы желілік адаптерге қосуы керек. Бұл адаптерде (рұқсат етілген ең жоғары 13 Ампер) сервистік қызметтен (бөлшек нөмірі 623333) сатып алуға болады.

 **Ескерту және ескертулер – Өрт қаупі!** Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы қатты қызып кетеді. Жанатын булар оталуы мүмкін. Вакуумды орамалау қаптарында жанатын сұйықтықтарды вакуумды орамаламаңыз. Құрылғы ішінде жанатын материалдар мен заттарды сақтамаңыз.

 **Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі!**

- Шыны қақпақта ең кіші сызаттар вакуум жасалғанда ішіне жарылуы мүмкін. Желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Вакуумды орамалауда вакуумды орамалау камерасы мен шыны қақпақ жоғары вакуум арқылы өзгереді. Бұрандалы құтылар, басқа қатты ыдыстар және пішіні өзгермейтін азық-түліктер, камерада қақпақ жабық болып вакуумды орамаланса, осы қақпаққа тиюі мүмкін емес. Әйтпесе шынының қорғау қабаты зақымданып шыны қақпақ жарылуы мүмкін. Қатты ыдыстар мен пішіні өзгермейтін азық-түліктер тек максимал 80 мм биіктікте болуы мүмкін.
- Вакуумды орамалау тартпасын дұрыс емес пайдалану жарақаттануға алып келеді. Құрылғыға қосылған шлангтарды дене тесіктеріне салмаңыз. Тірі хайуандарды вакуумды орамаламаңыз.



## Зауымдарды себептері

### Сақтандыру және сақтандырулар!

- Құрылғыны әр пайдаланудан алдын зауымдарына тексеріңіз. Шыны қақпақтың зауымдалмаған болуына көз жеткізіңіз.  
Егер құрылғыда зауымдар бар болса, құрылғыны істетпеңіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.
- Шыны қақпақты жай ашыңыз және жабыңыз.
- Шыны қақпаққа ешқандай затты қоймаңыз.  
Құрылғыны қою немесе жұмыс аймағы ретінде пайдаланбаңыз. Шыны қақпаққа ешқандай зат түспеуін қамтамасыз етіңіз. Пайдалану үшін тартпаны толығымен және тірелгенше шығарыңыз. Тартпаны пайдаланбасаңыз оны толығымен жабыңыз.
- Шыны қақпақты жабудан алдын вакуумды орамалау камерасында ешбір бөгде дене жоқтығын қамтамасыз етіңіз.
- Тығыздауыштар өткір немесе ұштық заттар арқылы зауымданбауына көз жеткізіңіз.
- Шыны қақпақтың тығыздауышы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Тығыздауыштың орнату аймағында бөгде заттар болмауын тексеріңіз. Құрылғының жұмыс істеуі әйтпесе нашарланады.  
Тығыздауыш зауымданған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғыны зауымдау мүмкін. Сервистік қызметке хабарласыңыз.
- Тазалау нұсқауларын орындаңыз.
- Вакуумды орамалау кезінде тоқ өшетін болса вакуумды орамалау камерасында вакуум сақталады. Шыны қақпақты ешқашан аспап көмегімен ашпаңыз. Тоқ жабдықталуы қайта жасалғанша күтіп вакуумды орамалау әдісін қайталаңыз.
- Азық-түліктерді ашқаннан соң орамында вакуумдамаңыз. Тек вакуумды орамалау үшін жарамды қаптарды пайдаланыңыз.
- Вакуумда сұйықтықтар төмен температурада қайнай бастайды. Онда бу шығып құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
  - Вакуумды орамалау өнімдерінің бастапқы температурасы төмен болуына назар аударыңыз, ең жақсысы 1 – 8 °C аралығында.
  - Вакуумды орамалау қаптарында сұйықтықтарды максимал вакуумды орамалау басқышында вакуумды орамаламаңыз.
  - Ұсыныс: Вакуумды орамалау қаптарында сұйықтықтарды 2-ші вакуумды орамалау басқышында вакуумды орамалаңыз.
  - Вакуумды орамалау әдісін әбден бақылаңыз. Сұйықтықты вакуумды орамалау кезінде аз көбік пайда болуы қалыпты жағдай болады. Көбіктер көбейіп кетсе қапты алдын ала дәнекерлеңіз.
  - Кеңес: Сұйықтықтарды қатты, стандартты вакуумды орамалау контейнерлерінде вакуумды орамалау мүмкін. Онда 3-ші вакуумдау басқышын пайдаланыңыз. Вакуумдау үшін пластик бөтелкелерді немесе сыртқы вакуумдауда қысқаратын басқа ыдыстарды пайдаланбаңыз.

## Қоршаған ортаны қорғау

### Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар. Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.

## Құрылғымен танысу

Вакуумды орамалау тартпасында азық-түліктерді сәйкес қаптарда және контейнерлерде вакуумды орамалау мүмкін. Осы тарапта құрылғының құрылымы мен негізгі жұмыс істеуі туралы ақпарат аласыз.

### Вакуумды орамалау тартпасы жұмыс істеу жолы

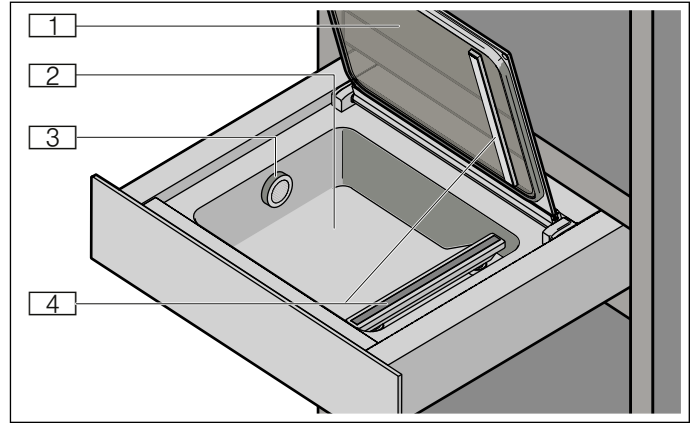
Вакуумды орамалау әдісінде ауа вакуумды орамалау камерасынан және қаптан сорып тасталады. Онда камерада қатты вакуум пайда болады. Вакуумды орамалау басқышы қанша жоғары болса, сонша кем ауа камера мен қапта қалады және қоршаумен қысым айырмашылығы жоғары болады..

Егер таңдалған вакуумды орамалау басқышы жетілсе онда дәнекерлеу планкасы силиконды планкаға шыны қақпағында басылады. Онда қап дәнекерленеді. Қысқа суытудан соң ауа қатты дыбыспен камераға қайтады. Онда қап тартылып азық-түлікті қаптайды. Сосын тартпаның шыны қақпағы ашылады.

1-3 вакуумды орамалау басқыштарымен түрлі вакуум дәрежелерін жасау мүмкін. Онда жетілген дәрежелер пайдалану жағдайы бойынша ажыратылады: ыдыста вакуумды орамалауда вакуум дәрежелері төменірек болады, себебі олар белгілі азық-түліктер үшін сай болады. Вакуумды тартпа сыртқы вакуумды адаптер орнатылғанда автоматты қайсы режим белсендіргенін анықтайды.

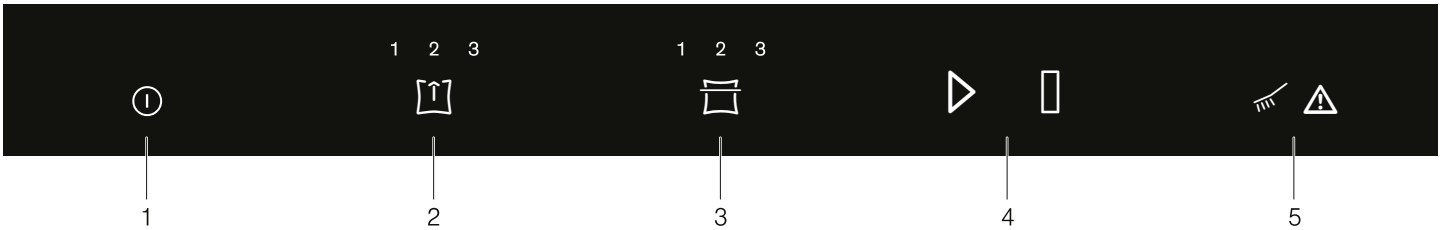
| Вакуумды орамалау басқыштары                 | 1    | 2    | 3    |
|--|------|------|------|
| Қапта вакуумды орамалау                      | 80 % | 95 % | 99 % |
| Контейнерлер мен ыдыстарды вакуумды орамалау | 50 % | 75 % | 90 % |

### Вакуумды орамалау тартпасының құрылымы



- 1 Шыны қақпақ
- 2 Вакуумды орамалау камерасы тот баспайтын болаттан
- 3 Ауа шығысы
- 4 Дәнекерлеу планкасы

### Басқару тақтасы



| Таңба | Түсініктеме   |
|-------|---|
| 1 ①   | Қосу/өшіру<br>Аспапты қосу мен өшіру  |
| 2 ②   | Вакуумдау басқышы<br>Вакуумдау басқышын таңдау  |
| 3 ③   | Дәнекерлеу уақыты<br>Дәнекерлеу уақытын таңдау<br>Вакуумды орамалау қабын алды ала дәнекерлеу |
| 4 ▶   | Start<br>Вакуумды орамалау әдісін бастау  |
| ⏏     | Тоқтату<br>Вакуумды орамалау әдісін тоқтату   |
| 5 🧽   | Құрғату<br>Сорғышты құрғатуды орындау   |
| ⚠     | Ескерту<br>Ақаулықтар кестесін есереңіз   |



## Ашу мен жабу

Сұйрма ортасына басып ашыңыз немесе жабыңыз.

Ашуда суырма азғана шығады. Оны ақаусыз шығару мүмкін болады.

## Жабдықтар

Вакуумды орамалау тартпасында төмендегі керек-жарақтар бар.

|   |  |
|---|--|
|  | <b>Сыртқы вакуумды орамалау адаптері</b><br>Адаптер вакуумды орамалау тартпасының ауа шығысына салынып, вакуумды орамалау контейнерінде немесе ыдыстарды вакуумды орамаланады. |
|  | <b>Вакуумдау шлангы</b><br>Вакуумды орамалау шлангы сыртқы вакуумды орамалау адаптерін вакуумды орамалау ыдысымен байланыстырады.  |
|   | <b>Вакуумдау қабы</b><br>180 x 280 мм (50 дана)<br>240 x 350 мм (50 дана)  |

Қосалқы керек-жарақтар

Арнайы керек-жарақтарға клиенттерге қызмет көрсету орталығында немесе сатушыңыз арқылы тапсырыс беру мүмкін:

| Жабдықтар                                | Сатушы тапсырыс нөмірі | Сервистік қызмет көрсету тапсырыс беру нөмірі |
|--|------------------------|---|
| Вакуумдық қап<br>180 x 280 мм (100 дана) | Z13CX62X0              | 17000224                                      |
| Вакуумдық қап<br>240 x 350 мм (100 дана) | Z13CX64X0              | 17000225                                      |



## Кір жуғыш машинаны істету

### Аспапты қосу мен өшіру

Құрылғыны қосу немесе өшіру үшін ① белгісіне тиіңіз.

Реттемесеңіз құрылғы 10 минуттан соң автоматты өшеді.

### Қапта вакуумды орамалау

Азық-түліктерді ұзақ уақыт сақталатын ету, маринадтау немесе сувид әдісімен пісіруге дайындау үшін оларды сәйкес вакуумды орамалау қабында вакуумды орамалаңыз.

Сәйкес вакуумды орамалау қабы

Құрылғы жинағындағы немесе керек-жарақ ретінде алу мүмкін түпнұсқалық вакуумды орамалау қабын пайдаланыңыз. Осы қаптар -40 °C – 100 °C температуралары үшін жарамды. Осылай сіз төмен температураларда сақтау үшін да және ішінде вакуумды орамалаған тағамдарды пісіру үшін да пайдалану мүмкін. Оптималды дәнекерлеу уақыты осы қап үшін 2-басқыш. Қаптарты микротолқынды пеште да пайдалану мүмкін. Микротолқынды пеште жылытар алдын қапты тесіңіз.

Тек азық-түліктерді вакуумды орамалау үшін жарамды қаптарды пайдаланыңыз. Дүкендерден алу мүмкін өнімдерде бір-бірінен азық-түліктер шынайлығын, температураға шыдамдығы, материалы және бетінде айырмашылғы болады. Қаптың пайдалану мақсатын ескеріңіз.

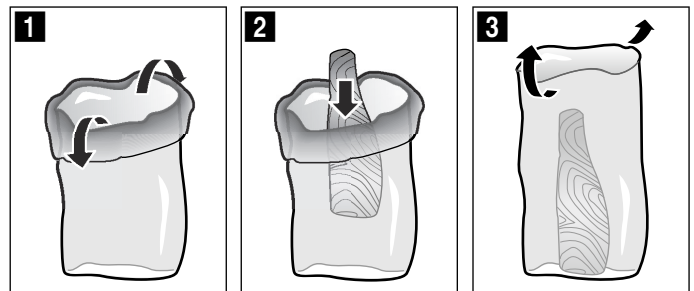
Вакуумды орамалау қабының дәнекерлеу уақыты әрдайым материалына байланысты. Жіңішке пленкалы қаптарды дәнекерлеу үшін 1-ші дәнекерлеу басқышы жетерлік болады. Вакуумды орамалау қабының материалы қалың болса, ол үшін ұзақ дәнекерлеу уақыты 2-ші дәнекерлеу басқышы немесе одан жоғарысы керек болады.

Дәнекерлеу сызықшасының ұзындығы мүмкін вакуумды орамалау қабының өлшемін шектейді. Сол үшін тек максимал ені 240 мм болатын қапты пайдаланыңыз.

Қапты толтырыңыз

Азық-түліктерді вакуумдау қабында бір бірінің қасында орналастырыңыз бір бірінің үстінде емес.

Бекіткіш жік мінсіз болу үшін қаптың шеттері таза және құрғақ болуы тиіс. Осы жік дәнекерлеуде дұрыс болуы үшін, қап шеттерінде жік аймағында ешқандай азық-түліктер қалдықтары болмауы тиіс. Қапты толтырудан алдын, оның шетін шамамен 3 см-ге қайырыңыз. Шетін толтырудан соң қайта жайыңыз.



Қап пен оның ішіндегі вакуумды орамалаған азық-түлікті бақылау үшін онда вакуумды орамалау күні мен ішіндегі өнімнің атауын жазу ұсынылады.

Төмендегідей әрекет жасайсыз

1. Шыны қақпақты ошыңыз.
2. Вакуумды орамалау қабын камераға салыңыз.

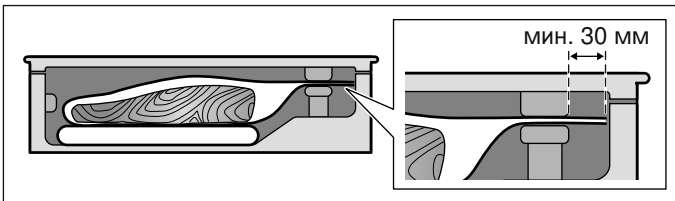
#### Нұсқаулар

- Азық-түліктердің бастапқы температурасы төмен болуына назар аударыңыз, ең жақсысы 1 – 8 °C аралығында.

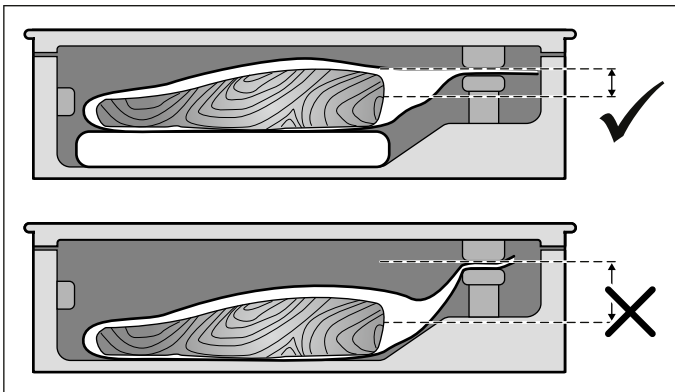
**Ауа шығатын жер бос тұруын қамтамасыз етіңіз, осылай сорғыш ауаны камерадан сорып алуы мүмкін.**

**Қап ортада және қап шеттері бір бірінің үстінде дәнекерлеу планкасында тегіс жатып, мінсіз жабысқан дәнекерлеу жігін алынуын қамтамасыз етіңіз.**

- Қаптың ашық шеті, дәнекерлеу планкасынан шам. 3 см шығып тұруын бірақ қақпақ тығыздаушына жатпауын қамтамасыз етіңіз.



**Ескерту:** Қажет болса, пакетті көтеру үшін, оның сырғып кетуіне жол бермеу үшін тіреуішті, мысалы, кесу тақтасын пайдаланыңыз.



3. Вакуумды орамалау басқышын таңдау үшін [1] белгісіне тиіңіз.
4. Дәнекерлеу уақытын таңдау үшін [2] белгісіне тиіңіз.
5. Шыны қақпақты қатты жабып ұстаңыз.
6. [3] белгісіне тиіп вакуумды орамалау әдісін іске қосыңыз.

Вакуумды орамалау әдісін іске қосылады. Вакуумдау дәрежелер көрсеткіштері таңбаланған мәнге жетпейінше дәйектілікпен қызыл түспен жыпылықтайды.

Дәнекерлеу әдісі іске қосылады. Дәнекерлеу дәрежелер көрсеткіштері таңбаланған мәнге жетпейінше дәйектілікпен қызыл түспен жыпылықтайды.

Әдістің соңында камера желдетіліп, сигналдық дыбыс шалады. Шыны қақпақты енді ашып дәнекерленген вакуумды орамалау қабын камерадан шығару мүмкін.

**⚠ Ескерту және ескертулер –** Күйіп қалу қаупі! Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы көп пайдалану және ұзақ уақыт дәнекерленуде қатты қызып кетеді. Дәнекерлеу планкасына ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.

#### Нұсқаулар

- Ең жоғары вакуумды орамалау басқышында әдіс 2 минутке дейін жалғасуы мүмкін. Осы уақыттан соң қап дәнекерленіп нәтижедегі вакуумды орамалау басқышы жанады.
- Вакуумды орамалаудан соң қаптың дәнекерлеу жігін тексеріңіз. Жікті абайлап ажыратып көріңіз. Ұстамаса, кейінгі рет жоғарырақ дәнекерлеу басқышын таңдап көріңіз. Егер жік пішіні өзгерсе, ол тым ыстық болып кеткен. Кейінгі рет төменірек дәнекерлеу басқышын таңдаңыз немесе құрылғыны суытыңыз.
- Егер бірнеше рет азық-түліктерді қапта вакуумды орамалаған болсаңыз, дәнекерлеу планкасы қызады. Жіктің сапасы осы арқылы төменделуі мүмкін. Сол үшін бірнеге вакуумды орамалау әдістерінен соң қысқарақ дәнекерлеу уақытын таңдаңыз, немесе құрылғыны әдістер аралығында шамамен 2 минут суытыңыз.

Алды ала дәнекерлеу

Бұл функцияны сезімтал азық-түліктерді қапқа қатты жабыспай қапта ауа өтпейтін ретте сақтауы керек болғанда пайдаланыңыз.

Вакуумды орамалау кезінде [4] белгісіне басып әдісті аяқтаңыз да қапты алдын ала дәнекерлеңіз.

Құрылғы жетілген вакуумды орамалау басқышын көрсетеді.

Әдістің соңында камера желдетіліп, сигналдық дыбыс шалады. Шыны қақпақты енді ашып дәнекерленген вакуумды орамалау қабын камерадан шығару мүмкін.

**Ескерту:** Қапты дәнекерлеу үшін вакуумды орамалау тартпасы үшін белгілі вакуумды орамалау дәрежесі керек болады. Егер [5] белгісіне алдын тисеңіз, вакуумды орамалау тартпасы осы дәрежеге жетуден алдын камерадан ауаны шығарады. Сосын қап дәнекерленеді.

Вакуумды орамалау әдісін тоқтату

Вакуумды орамалау кезінде [6] белгісіне басып әдісті ертерек тоқтатыңыз.

Құрылғы жетілген вакуумды орамалау басқышын көрсетеді.

Сосын қап дәнекерленбейді. Қақпақ оңай ашылып камера желдетіледі. Сигналдық дыбыс шалады. Енді дәнекерленген вакуумды орамалау қабын камерадан шығару мүмкін.

#### Контейнерде вакуумды орамалау

Азық-түліктерді ұзақ уақыт сақталатын ету үшін оларды сәйкес вакуумды орамалау қабында вакуумды орамалаңыз.

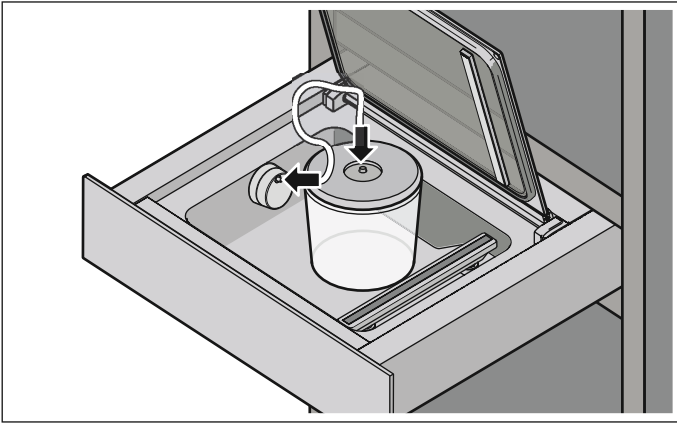
Сәйкес вакуумды орамалау контейнері

Тек азық-түліктерді вакуумды орамалау үшін жарамды контейнерлерді пайдаланыңыз. Дүкендерден алу мүмкін өнімдерде бір-бірінен азық-түліктер шынайлығы, материалында айырмашылығы болады.

Осы құрылғы жинағындағы вакуумды орамалау шлангында ішкі диаметр 3 мм болады. Шланг салу үшін мүмкін контейнер үшін адаптер керек болады. Көп жағдайларда осындай адаптерлер вакуумды орамалау контейнері жинағында бар болады.

Төмендегідей әрекет жасайсыз

1. Шыны қақпақты ошыңыз.



2. Вакуумды орамалау адаптерін ауа шығатын жерге салыңыз.
3. Шланг пен вакуумды орамалау адаптерін және вакуумды орамалау контейнерін бекіту.
4. Вакуумды орамалау басқышын таңдау үшін [1] белгісіне тиіңіз.
5. ▸ белгісіне тиіп вакуумды орамалау әдісін іске қосыңыз.

Вакуумды орамалау әдісін іске қосылады. Вакуумдау дәрежелер көрсеткіштері таңбаланған мәнге жетпейінше дәйектілікпен қызыл түспен жыпылықтайды.

Вакуумды орамалау басқыштарының индикаторлары мақсатты мәнге жеткенде жыпылықтауды тоқтатады. Жетілген вакуумды орамалау басқышы жанып сигналдық дыбыс шалады. Енді шлангты контейнерден және вакуумды орамалау адаптерінен ажырату мүмкін.

**Ескерту:** Көп көбіршік пайда болса вакуумды орамалау әдісін тоқтатыңыз.

Вакуумды орамалау әдісін тоқтату


Вакуумды орамалау кезінде [ ] белгісіне басып әдісті ертерек тоқтатыңыз.


Құрылғы жетілген вакуумды орамалау басқышын көрсетеді.

Енді шлангты контейнерден және вакуумды орамалау адаптерінен ажырату мүмкін.


## Құрғатуды орындау


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

Егер  белгісі ақ түсте жанса, онда кептіру әдісін орындау ұсынылады. Құрылғыны осы уақытта қалыпты ретте пайдалану мүмкін.

Егер  белгісі қызыл түсте жанса, онда кептіру әдісін орындау мүмкін болады.




Төмендегідей әрекет жасайсыз

1. Шыны қақпақты қатты жабып ұстаңыз.
2.  таңбасына қол тигізіңіз.

Кептіру іске қосылып 5 минут пен 20 минут аралығында істейді. Әдіс орындалу кезінде  белгісі сарғылт түсте жыпылықтап тұрады. Вакуумды орамалау тартпасын әдіс орындалғанда жабу мүмкін.

Әдістің соңында камера желдетіліп, сигналдық дыбыс шалады. Шыны қақпақты енді ашу мүмкін.

**Ескерту:** Бір ғана құрғату әдісі жетерлік болмауы тиіс.

Егер құрғату әдісінен соң қызыл  және сарғылт  белгілері жанса, онда сорғыш жүйеде әлі де ылғалдық бар.  жанбай тұрғанша күте тұрыңыз да құрғату әдісін қайта бастаңыз.

## Үстелдер мен ұштар

### 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 100% буда немесе суда пісіруді білдіреді.

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

**⚠ Ескерту және ескертулер – Денсаулыққа зиян!** Сувид пісіру төмен температураларда орындалады. Сол үшін төмендегі пайдалану мен гигиеналық нұсқаулары орындалуына көз жеткізіңіз:

- Тек жаңа және жоғары сапалық азық-түліктерді пайдаланыңыз.
- Қол жуу және дезинфекциялау. Біржолғы қолғапты немесе пісіру / грильдеу қысқышын пайдаланыңыз.
- Нәзік азық-түліктерді, мысалы, тауық, жұмыртқа және балықты арнайы ықласпен әзірлеңіз.
- Көкөністер мен жемістерді әрдайым әбден жуыңыз және/немесе қабығын алып тастаңыз.
- Беттер мен кесу тақталарын әрдайым таза ұстаңыз. Түрлі азық-түліктер түрлері үшін түрлі кесу тақталарын пайдаланыңыз.
- Суыту шынжырын сақтаңыз. Тек азық-түліктерді дайындау үшін қысқа уақытқа тоқтатыңыз және вакуумделген тағамдарды суытқышқа, пісіру процесін бастаудан алдын салыңыз.
- Тағамдар тек дереу тұтынуға жарамды. Пісіру процесінен соң тағамдарды дереу жеңіз сақтамаңыз я суытқышқа салмаңыз. Ол қайта жылытуға арамайды.

### Вакуумдау қабы

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

Тағамдарды сатып алған қаптарда пісірмеңіз (мысалы, порцияланған балық). Ол қаптар сувид пісіру үшін жарамды.

Азық-түліктерді қапта бір бірінің қасында орналастырыңыз бір бірінің үстінде емес.

### Вакуумды орамалау

Тағамдарды вакуумды орамалау үшін ең жоғарғы вакуумдау басқышын пайдаланыңыз. Тек осылай жылу бір қалыпта өткізіледі және жақсы пісіру нәтижесі жетіледі.

Пісіруден алдын қапта вакуум болуын тексеріңіз. Осы тармақтарға назар аударыңыз:

- Вакуум орамда ауа жоқ / кем.
- Жабысқан жайы жақсы жабылған.
- Вакуум орамда тесік жоқ. Орталық температура сенсорын пайдаланбаңыз.
- Бірге вакуумдалатын балық немесе ет тілімдері бір бірінің үстінде басылмайды.
- Көкөністер мен десерт жалпақ вакуумдалады.

Керек болса, пісіру өнімін жаңа қапқа салып қайта вакуумдаңыз.

Азық-түліктерді максималды пісіру процесінен алдын вакуумдау керек. Тек осылай азық-түліктерден газ шығып (мысалы, көкөністерде), жылу өткізілуіне кедергі жасауына немесе тағамдар вакуум қысымы арқылы құрылымын бұзып пісу нәтижесіне әсер етуінің алдын алу мүмкін.

### 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 орамалауда пленкада азық-түліктер тесіктері ашылып қасылған маринадтар жылдам ішіне тартылады. Осылай қысқа уақыт ішінде қатты иіс жасалады.

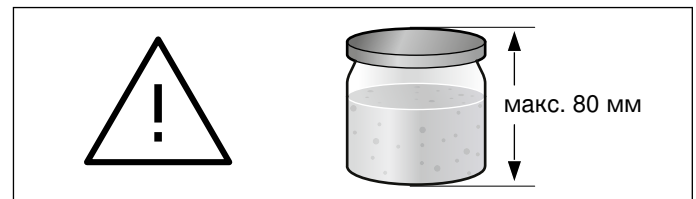
### Сақтау және тасымалдау

Азық-түліктердің сақтау мерзімін ұзартыңыз. 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.

Азық-түліктерді шыны ыдыстарда бекітіңіз тосап немесе тұздықтай. Вакуум арқылы сақтау мерзімі ұзаяды.

### Нұсқаулар

- Пайдаланылған шыны ыдыстары 80 мм-ден биік болмауына көз жеткізіңіз. Биік ыдыстар құрылғының шыны қақпағын зақымдауы мүмкін.



- Тек тұрақты және бүтін бұрандалы құтыларды пайдаланыңыз.
- Ыдысты тек қолмен тартып қойыңыз. 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..

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.

## Ұсынылған параметрлер

Вакуумдалатын азық-түліктер тиісті сақталуда ұзақ уақыт жаңа болып қалады. Жоғары вакуумдау басқыштарында сапа, көрініс және азық-түліктер заттектері жақсырақ сақталады.

Төмендегі кестеде түрлі азық-түліктер үшін вакуумдау басқыштары туралы ұсыныстарды аласыз. Ұсынылған вакуумдау басқыштары туралы және азық-түліктерді дайындау туралы нұсқауларды аласыз.

## Нұсқаулар

- Тек қана жаға азық-түліктерді пайдаланыңыз. Азық-түліктерді вакуумдаудан алдын сапасын тексеріңіз.
- Тек салғын 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.

| Ұсынылған вакуумдау басқыштары Арнайы нұсқаулар   |         |   |
|---|---------|---|
| <b>Бөлме температурасында сақталатын азық-түліктер (20 °C - 23 °C)</b>  |         |   |
| Нан-тоқаш өнімдері  | 1, 2, 3 |   |
| Құрғақ печенье/кекстер  | 1       |   |
| Шай/кофе  | 1, 2, 3 | қараңғы жерде сақтау                                  |
| Күріш/кеспе   | 2       | контейнерде вакуумды орамалау                         |
| Ұн/жарма  | 1       |   |
| Қабықсыз жаңғақтар  | 3       | қараңғы жерде сақтау                                  |
| Кептірілген жемістер  | 3       |   |
| Крекер/чипстер  | 1, 2    | контейнерде вакуумды орамалау                         |
| <b>Жаңа азық-түліктер, мұздатылады (-18 °C - -16 °C) немесе суытқышта сақталады (3 °C - 7 °C)</b>                             |         |   |
| 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                         |
| Жеміс (қатты)   | 3       |   |
| Жеміс (жұмсақ)  | 2       | контейнерде вакуумды орамалау тоңазытылған ұсынылады* |
| *Азық-түліктерді бір төрелкеде бір бірінің қасында орналастырып шам. 1 сағат алдын ала мұздатыңыз, осылай құрылымы сақталады. |         |   |



## тазалаңыз

Аспапты әрдайым өшік жағдайда тазалаңыз.

Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы суығанын қамтамасыз етіңіз.

**⚠ Ескерту және ескертулер** – Күйіп қалу қаупі!  
Вакуумды камерадағы дәнекерлеу планкасы көп пайдалану және ұзақ уақыт дәнекерленуде қатты қызып кетеді. Дәнекерлеу планкасына ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.

Тазалауда вакуумдау камерасына ешқандай су немесе басқа сұйықтықтар кірмеуіне көз жеткізіңіз, әсіресе вакуумдау сорғышының ауа кірісіне. Құрылғыны ешқашан ішінде немесе сыртында су шашыратпаңыз.

Ешқандай жоғары қысым тазалағыштары немесе бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз.

Жуғыш заттар мен су сияқты бейтарап тазартқыштарды пайдаланыңыз. Ешқандай ысқалау немесе алкогольді тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Тек ылғал шүберекпен тазалаңыз.

Қыратын ысқылау губкаларын немесе шыны қырғышын пайдаланбаңыз.

**Ескерту:** Құрылғы мен керек-жарақтарды тазалаудан соң толық кептіріңіз.

### Шыны алды мен шыны қақпақ

Шыны алды пен шыны қақпақты әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Қыратын ысқылау губкаларын немесе шыны қырғышын пайдаланбаңыз.

### Вакуумды орамалау камерасы тот баспайтын болаттан

Өктас, май, крахмал және ақтың дақтарын дереу жойыңыз. Бұл қалдықтар тот басуға әкеліп соқтыруы мүмкін. Тазалау үшін су және тазалау құралын пайдаланыңыз. Аймақты жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.

### Пластиктен жасалған басқару панелі

Қыратын ысқылау губкаларын немесе шыны қырғышын пайдаланбаңыз.

### Дәнекерлеу планкасы

Пленка қалдықтарын дәнекерлеу планкасынан алып тастаңыз.

Дәнекерлеу планкасын ысқылайтын тазартқыштармен тазаламаңыз. Жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз.

Дәнекерлеу планкасы ыдыс жуғыш машинасы үшін жарамды емес.

### Сыртқы вакуумды орамалау адаптері

Адаптерді қолмен тазалаңыз. Ол ыдыс жуғыш машинаға арналған.

### Вакуумдау шлангы

Вакуумды орамалау шлангын қолмен шайыңыз. Ол ыдыс жуғыш машинаға арналған.



## Қателіктер, не істеу керек?

Ақау пайда болса, жиі ретте себебі кіші болады. Сервистік қызметке қоңырау шалудан алдын төмендегі кестедегі нұсқауларды орындаңыз.

**Ескерту:** Жөндеулерді тек білікті маман орындауы мүмкін. Құрылғы дұрыс емес ретте жөнделсе үлкен қауіптер пайда болуы мүмкін.

| Қателер мен бөгеттер  | Қателік   | Себептері  | Көмек мүмкіндіктері  |
|---|---|--|--|
| <p>⚠ нұсқауы бірнеше секундтан соң пайда болады.</p>  | <p>Вакуумды дұрыс жасап болмайды.</p>   | <p>Шыны қақпақ дұрыс жабылмаған.</p>   | <p>Шыны қақпақты ашыңыз және жабыңыз. Онда шыны қақпақты бастапқы секундтарда аз басып тұрыңыз.</p>  |
|   |   | <p>Шыны қақпақтың тығыздауышы дұрыс жатпай жатыр немесе ақаулы.</p>  | <p>Тығыздауышты тексеріңіз.</p>  |
|   |   | <p>Шыны қақпақ тығыздауышының пішін өзгерді.</p>   | <p>Тығыздауышты абайлап тік басыңыз.</p>   |
|   |   | <p>Сыртқы вакуумды орамалау контейнерінің қақпағы дұрыс жабылмаған.</p>                                    | <p>Вакуумды қақпақтың жатуын тексеріңіз. Тек жарамды вакуумды орамалау контейнерін пайдаланыңыз.</p>   |
|   |   | <p>Сыртқы вакуумды орамалау қосқышы вакуумды орамалау камерасының ауа шығыс жайына дұрыс жатпай жатыр.</p> | <p>Сыртқы вакуумды орамалау қосқышын тексеріңіз.</p>   |
| <p>⚠ нұсқауы сорғыш 2 минут жұмыс істегеннен соң пайда болады.</p>  | <p>Вакуум жай жасалады. Таңдалған вакуумды орамалау басқышына жету мүмкін емес.</p> | <p>Сұйықтықтар температура көтерілгенде қайнай бастайды. Вакуум басқа жасалмайды.</p>                      | <p>Тек салқын сұйықтықтарды вакуумды орамалаңыз.</p>   |
|   |   | <p>Егер вакуумды орамалау камерасы ылғалды болса, оны құрғақ шүберекпен сүртіңіз.</p>                      |  |
|   |   | <p>Вакуумды орамалау қабын үлкен көбіктер пайда болғанда алды ала дәнекерлеу керек.</p>                    |  |
|   |   | <p>Төменірек вакуумды орамалау басқышын таңдаңыз.</p>  |  |
| <p>Вакуумды орамалау әдісі басталмай жатыр. ▷ белгісі пайда болмай жатыр қақпақ жабық болса да.</p>                           | <p>Құрылғы қақпақты танымай жатыр.</p>  | <p>Есік қосқышы шыны қақпақты жетпей жатыр немесе құрылғы танылмады.</p>                                   | <p>Сервистік қызметке хабарласыңыз.</p>  |
| <p>Бір бірінен соң көп рет пайдалануда: вакуумды орамалау әдісі қалыпты жұмыс істеп жатыр, бірақ қап дәнекерленбей жатыр.</p> |   | <p>Дәнекерлей трансформаторының температуралық сақтандырғыш қосқышы іске қосылды.</p>                      | <p>Құрылғыны кемінде 10 минут суытыңыз. Сосын қайталаңыз. Құрылғыны вакуумды орамалау әдістерінің аралығында кемінде 2 минут суытыңыз</p>              |
| <p>Вакуумды орамалау әдісі созылып жатыр.</p>   |   | <p>Сорғыш жүйесінде ылғалдық тым көп.</p>  | <p>Құрылғы вакуумды орамалау әдістерін басқарады. Сорғыш майында сұйықтық тым көп болса, онда ⚠ белгісі пайда болады. Құрғату әдісін іске қосыңыз.</p> |
|   |   | <p>Сорғыш жүйесі тым ыстық.</p>  | <p>Аспапты суытыңыз да сосын қайталаңыз.</p>   |
| <p>Құрылғы құрғату әдісінен соң ⚠ мен ⚠ белгілерін көрсетіп жатыр.</p>  |   | <p>Құрғату әдісінің өзі жетерлік болмады.</p>  | <p>⚠ белгісі жанбай тұрғанша күте тұрыңыз. Сосын құрғату әдісін қайталаңыз.</p>  |

| Қателер мен бөгеттер               | Қателік                                      | Себептері   | Көмек мүмкіндіктері  |
|------------------------------------|--|---|--|
| Вакуум пленкалы қапта сақталмайды. | Қап ақаулы.                                  | Қаптағы тесіктер вакуумды орамалау өнімінің өткір бөлшектері арқылы, мысалы, сүйектер арқылы пайда болуы мүмкін.  | Қапта зақымдар барлығын тексеріңіз. Басқа қапты пайдаланыңыз. Егер зақымдар вакуумды орамалау өнімінің өткір бөлшектері арқылы пайда болса, онда қапты олар пленкасын зақымдамайтын етіп орналастырыңыз. |
|                                    | Жік ақаулы.                                  | Таңдалған дәнекерлеу уақыты пленка материалы үшін жарамды емес.   | Басқа дәнекерлеу уақытын таңдаңыз.   |
|                                    |  | Сұйықтықтар, майлар немесе қоқымдар жікте жатыр. Қапта жігінде иеленулер бар.   | Қап құрғақ болуын, иеленбеуін және толық дәнекерлеу планкасында толығымен жатуын қамтамасыз етіңіз.<br>Басқа қапты алыңыз. Қапты толтырудан алдын шетін 3 см қайырыңыз.                                  |
| Қақпақ ашылмай жатыр.              | Аз вакуум жасалып, қақпақты жабық ұстап тұр. | Күш немесе аспаппен ашпаңыз. Жаңа вакуумды орамалау әдісін бастаңыз да осыны тоқтатыңыз.<br>Құрылғыны желі кернеуінен ажыратыңыз. 30 секунд күтіп сосын қайталаңыз.<br>① таңбасын 5 секундтан ұзақ тигенде. Өшіріп қосылу орындалады. |  |

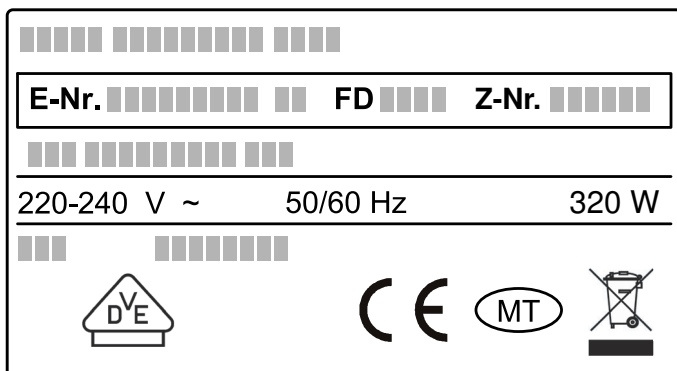


## Сервистік қызмет көрсету

Егер құралыңызды жөндеу керек болса біздің сервистік қызметіміз көмектеседі. Біз әр дайым клиенттерге қызмет көрсету қызметкерлерін шақыртпай керекті шешім табуға тырысамыз.

### Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі

Қоңырау барысында толық өнім нөмірі (ӨН) мен зауыт нөмірін (ЗН) хабарлауыңызды өтінеміз, бұл Сізге кәсіби түрде көмек көрсетуді қамтамасыз етеді. Зауыттық тақтайшасын нөмірлерімен аспап етісігн ашып табасыз.



Ұзақ уақыт іздемес үшін, құрылғыңыздың мәліметі мен қызмет көрсету орталығының телефон нөмірін енгізіп қоюыңызға болады.

Е нөм.

FD нөм.

### Сервистік қызмет көрсету

Егер қателік салдарынан ақау шықса, қызмет көрсету орталығы қызметкерлерінің шақыру, тіпті кепілдеме болса да ақылы болатынын ескеріңіз.

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Бұйымды өндірушіге сеніп сервис қызмет көрсету орталығына қайрылыңыз. Сервис қызмет көрсету орталығы ғана құралыңыз үшін керекті мамандарды және түпнұсқаулық бөлшектерді таба алады.

### Техникалық деректер

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| Электр қуаты:               | 220-240 В<br>50/60 Гц |
| Максималды жалпы қосу мәні: | 320 Вт                |
| VDE растаған:               | иә                    |
| ЕО-белгісі:                 | иә                    |

# Оглавление

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Применение по назначению</b> . . . . .                             | <b>28</b> |
|    | <b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .                  | <b>28</b> |
|    | <b>Причины повреждений</b> . . . . .                                  | <b>29</b> |
|    | <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .                              | <b>29</b> |
|  | Правильная утилизация упаковки . . . . .                              | 29        |
|    | <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .                                | <b>30</b> |
|  | Функционирование ящика для вакуумирования . . . . .                   | 30        |
|  | Конструкция ящика для вакуумирования . . . . .                        | 30        |
|  | Панель управления . . . . .   | 30        |
|  | Открывание и закрывание . . . . .                                     | 31        |
|  | Принадлежности . . . . .  | 31        |
|    | <b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .                          | <b>31</b> |
|  | Включение и выключение прибора . . . . .                              | 31        |
|  | Вакуумирование в пакете . . . . .                                     | 31        |
|  | Вакуумирование в ёмкости . . . . .                                    | 33        |
|  | Выполнение процесса сушки . . . . .                                   | 33        |
|  | <b>Таблицы и полезные советы</b> . . . . .                            | <b>34</b> |
|  | Вакуумирование для приготовления по технологии<br>Sous-vide . . . . . | 34        |
|  | Быстрое маринование и ароматизирование . . . . .                      | 34        |
|  | Хранение и транспортировка . . . . .                                  | 34        |
|  | Рекомендуемые настройки . . . . .                                     | 35        |
|  | <b>Очистка</b> . . . . .  | <b>36</b> |
|  | <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .                   | <b>37</b> |
|  | <b>Служба сервиса</b> . . . . .                                       | <b>38</b> |
|  | Номер E и номер FD . . . . .  | 38        |
|  | Технические данные . . . . .  | 38        |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте

**www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**



## Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор должен использоваться только для вакуумирования продуктов в подходящих вакуумных пакетах и ёмкостях, а также для запаивания плёнки.

Осуществляйте эксплуатацию данного прибора только в закрытых помещениях.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.



## Важные правила техники безопасности

### **⚠ 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 удара током!**

- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или

выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### **⚠ 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 обусловить её взрыв под воздействием наружного давления. Выньте из розетки сетевой шнур или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При вакуумировании вакуумная камера и стеклянная крышка деформируются в связи с высоким разрежением. Стеклянные банки с навинчивающимися крышками, другие твёрдые ёмкости, а также не поддающиеся деформации продукты, которые вакуумируются в камере с закрытой крышкой, не должны соприкасаться с ней. В противном случае защитный слой стекла будет повреждён, и стеклянная крышка может треснуть. Максимальная высота твёрдых ёмкостей, а также не поддающихся деформации продуктов должна составлять не более 80 мм.
- Неправильное использование ящика для вакуумирования может стать причиной травм. Не вводите подсоединенные к прибору шланги в отверстия в теле. Не вакуумируйте животных.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Перед каждым использованием проверяйте прибор на отсутствие повреждений. При этом особенно следите за тем, чтобы не была повреждена стеклянная крышка.  
Не пользуйтесь прибором, если выявлены повреждения. Обратитесь в сервисную службу.
- Медленно откройте и снова закройте стеклянную крышку.
- Не ставьте предметы на стеклянную крышку. Не используйте прибор как подставку или в качестве столешницы. Следите за тем, чтобы на стеклянную крышку не падали какие-либо предметы. Полностью и до упора вытяните ящик для вакуумирования перед его использованием. Если ящик для вакуумирования не используется, полностью закройте его.
- Перед закрыванием стеклянной крышки убедитесь в том, что в вакуумной камере не находятся посторонние предметы.
- Следите за тем, чтобы уплотнители не повредились вследствие соприкосновения с острыми предметами.
- Проверьте правильность положения уплотнителя стеклянной крышки. Следите за тем, чтобы поверхность прилегания уплотнителя оставалась чистой и свободной от посторонних предметов. В противном случае может быть нарушено функционирование прибора.  
Не пользуйтесь прибором при повреждённом уплотнителе. Это может повредить прибор. Обратитесь в сервисную службу.
- Соблюдайте указания по очистке.
- При нарушении подачи электроэнергии во время процесса вакуумирования в вакуумной камере сохраняется вакуум. Ни в коем случае не пытайтесь открыть стеклянную крышку с помощью инструмента. Подождите, пока подача электроэнергии не восстановится, затем снова запустите процесс вакуумирования.
- Не выполняйте вакуумирование продуктов в их оригинальной упаковке после её открытия. Используйте только подходящие для вакуумирования пакеты.
- В вакууме жидкости начинают кипеть уже при низких температурах. При этом выступает пар, что может привести к нарушению функционирования прибора.
  - Следите за тем, чтобы вакуумируемый продукт имел по возможности низкую начальную температуру, лучше всего в диапазоне от 1 °C от 8 °C.
  - Никогда не вакуумируйте жидкости в пакете при максимальной степени вакуумирования.
  - Рекомендация: выполняйте вакуумирование жидкостей в пакетах, выбрав степень вакуумирования 2.
  - Внимательно следите за процессом вакуумирования. Появление небольших пузырьков при вакуумировании жидкостей является нормальным. Выполните вакуумирование пакета до того, как образование пузырьков существенно усилится.
  - Совет: жидкости можно вакуумировать также в стандартных жёстких вакуумных пакетах. При этом используйте степень вакуумирования 3. Не пользуйтесь для вакуумирования пластиковыми бутылками или другими ёмкостями, сжимающимися во время внешнего вакуумирования.

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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.

## Знакомство с прибором

В ящике для вакуумирования можно вакуумировать продукты в подходящих пакетах и ёмкостях. В этой главе представлена информация о конструкции и основных принципах функционирования вашего прибора.

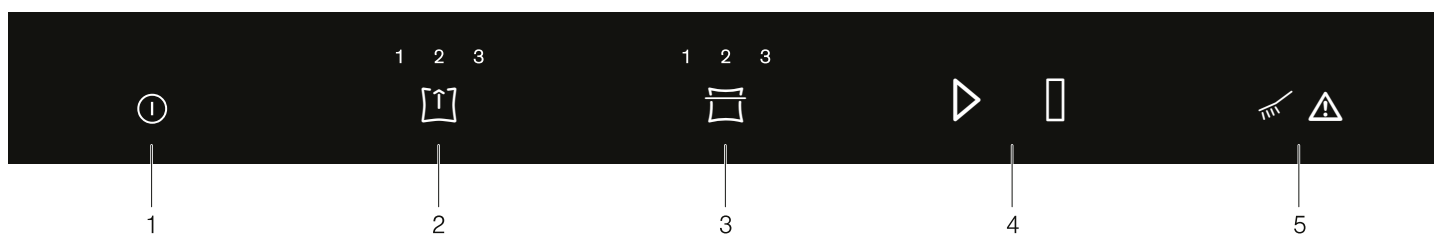
### Функционирование ящика для вакуумирования






В процессе вакуумирования воздух выкачивается из вакуумной камеры и пакета. При этом в камере создаётся высокое разрежение. Чем выше степень вакуумирования, тем меньше воздуха остаётся в камере и в пакете, и тем выше разница давления в сравнении с окружающей средой.

После достижения выбранной степени вакуумирования полоса запаивания прижимается к силиконовой полосе на стеклянной крышке. При этом выполняется запаивание пакета. По истечении времени охлаждения воздух поступает обратно в камеру, что сопровождается громким звуком. При этом пакет быстро сжимается, облегая продукт. После этого открывается стеклянная крышка ящика для вакуумирования.

Выбрав степень вакуумирования от 1 до 3, можно создать различные уровни вакуума. Достижимые уровни отличаются друг от друга вариантами применения: при вакуумировании в ёмкости уровень вакуума ниже, а потому лучше подходит для определённых продуктов. При подсоединении внешнего адаптера ящик для вакуумирования автоматически распознаёт, какой из режимов в данный момент активирован.

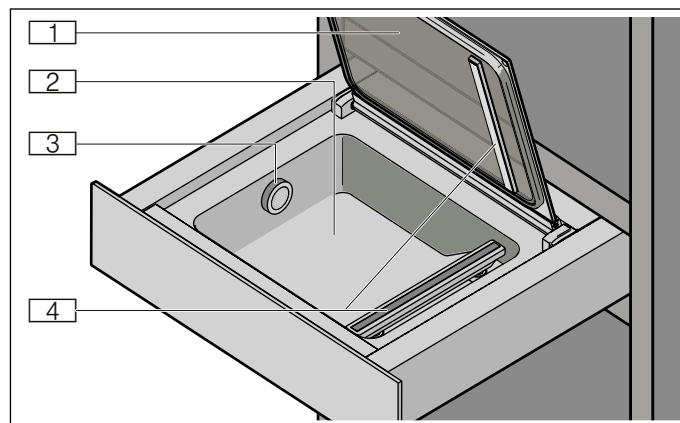
### Панель управления



| Символ  | Пояснения  |
|---|--|
| 1    | Включение и выключение прибора   |
| 2    | Выбор степени вакуумирования   |
| 3    | Выбор времени запаивания<br>Досрочное запаивание вакуумного пакета     |
| 4  | Запуск процесса запаивания<br>Отмена процесса вакуумирования           |
| 5  | Выполнение сушки насоса<br>Обратите внимание на таблицу неисправностей |

| Степени вакуумирования            | 1    | 2    | 3    |
|-----------------------------------|------|------|------|
| Вакуумирование в пакете           | 80 % | 95 % | 99 % |
| Вакуумирование ёмкостей и бутылок | 50 % | 75 % | 90 % |

### Конструкция ящика для вакуумирования



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

## Открытие и закрытие

Надавите на середину передней панели ящика, чтобы открыть или закрыть его.

При открывании он слегка выдвинется. После этого его легко можно выдвинуть полностью.

## Принадлежности

К ящику для вакуумирования прилагаются следующие принадлежности.

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>Внешний вакуумный адаптер</b><br/>Адаптер подсоединяется к отверстию для выхода воздуха в ящике для вакуумирования для вакуумирования вакуумных ёмкостей.</p> |
|  | <p><b>Вакуумный шланг</b><br/>Вакуумный шланг соединяет внешний вакуумный адаптер с вакуумной ёмкостью.</p>   |
|   | <p><b>Вакуумный пакет</b><br/>180 x 280 мм (50 шт.)<br/>240 x 350 мм (50 шт.)</p>   |


## Специальные принадлежности

Вы можете заказать специальные принадлежности в сервисной службе или через вашего дилера:

| Принадлежности                            | Номер для заказа у дилера | Номер для заказа в сервисной службе |
|---|---------------------------|-------------------------------------|
| Вакуумный пакет<br>180 x 280 мм (100 шт.) | Z13CX62X0                 | 17000224                            |
| Вакуумный пакет<br>240 x 350 мм (100 шт.) | Z13CX64X0                 | 17000225                            |

# Управление бытовым прибором

## Включение и выключение прибора

Прикоснитесь к символу  для включения или выключения прибора.

Если прибор не используется, он автоматически выключается через 10 минут.

## Вакуумирование в пакете

Вакуумируйте продукты для сохранения их свежести в течение более длительного времени, маринуйте или готовьте по технологии Sous-vide в подходящих вакуумных пакетах.

## Подходящие вакуумные пакеты

Используйте оригинальные вакуумные пакеты, которые прилагаются к прибору или могут быть заказаны в качестве принадлежностей. Эти пакеты предназначены для диапазона температур от -40 °C до 100 °C. Таким образом их можно использовать как для хранения при низких температурах, так и для приготовления находящихся в них вакуумированных продуктов. Оптимальное время запаивания для данных пакетов — степень 2. Пакеты подходят для 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. Обратите внимание на указанную цель использования пакета.

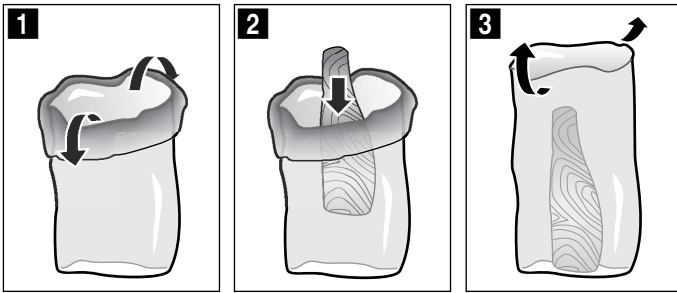
Продолжительность запаивания вакуумных пакетов всегда зависит от материала, из которого они изготовлены. В большинстве случаев для запаивания тонких пакетов достаточно степени запаивания 1. Для пакетов из более плотного материала требуется более длительное время запаивания с использованием степени запаивания 2 или выше.

Длина полосы запаивания ограничивает размер вакуумного пакета. Поэтому используйте пакеты шириной не более 240 мм.

## Заполнение пакета

Размещайте продукты в вакуумном пакете по возможности рядом друг с другом, но не друг на друге.

Край пакета должен быть чистым и сухим, поскольку это важно для выполнения безупречного шва. Для этого при запаивании необходимо следить за тем, чтобы на краях пакета в области шва не было частей продуктов. Поэтому перед заполнением пакета загните край примерно на 3 см. После заполнения снова отогните край.



Для удобства обращения с вакуумированными продуктами рекомендуется указывать дату вакуумирования и содержимое пакета на упаковке.

### Последовательность действий

1. Откройте стеклянную крышку.
2. Поместите вакуумный пакет в камеру.

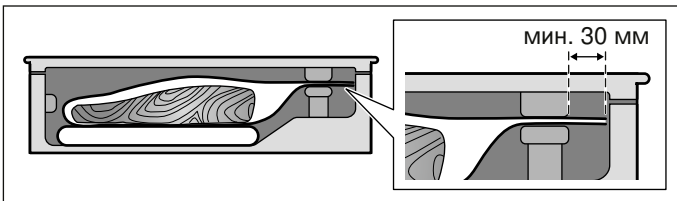
#### Указания

- Установите самую низкую начальную температуру продукта, лучше всего в диапазоне от 1 °С от 8 °С.

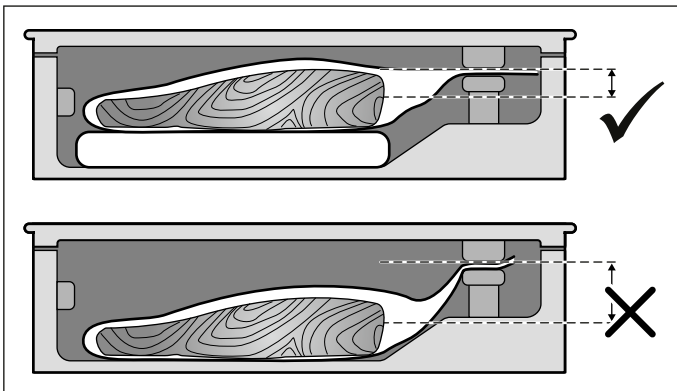
**Следите за тем, чтобы отверстие для выхода воздуха оставалось свободным для выкачивания насосом воздуха из камеры.**

**Следите за тем, чтобы пакет располагался по центру, а края пакета прилегали к полосе запаивания ровно друг над другом для получения плотного запаянного шва.**

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



**Указание:** При необходимости используйте подставку для приподнимания пакета, например, разделочную доску, чтобы предотвратить его соскальзывание.



3. Прикоснитесь к символу [1], чтобы выбрать степень вакуумирования.
4. Прикоснитесь к символу [2], чтобы выбрать время запаивания.
5. Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.
6. Прикоснитесь к символу [3], чтобы запустить процесс вакуумирования.

Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно красным цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.

Процесс запаивания запускается. Индикаторы степеней запаивания мигают последовательно красным цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.

По завершении процесса камера вентилируется, раздаётся сигнал. Теперь можно открыть стеклянную крышку и извлечь запаянный пакет из камеры.

### **⚠ 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.

#### Указания

- При самой высокой степени вакуумирования процесс может длиться до 2 минут. По истечении этого времени выполняется запаивание пакета и загорается достигнутая степень вакуумирования.
- После вакуумирования проверьте запаянный шов на пакете. Попытайтесь осторожно разъединить шов. Если шов разъединяется, в следующий раз выберите более высокую степень запаивания. Если шов деформируется, значит, он слишком сильно нагрелся. В следующий раз выберите более низкую степень запаивания или дайте прибору остыть.
- При многократном последовательном вакуумировании продуктов в пакете полоса запаивания сильно нагревается. Это может повлиять на качество запаянного шва. Поэтому после нескольких процессов вакуумирования выбирайте более короткое время запаивания или давайте прибору остывать в перерыве между процессами в течение приблизительно 2 минут.

### Досрочное запаивание

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

Во время вакуумирования прикоснитесь к символу [4], чтобы завершить процесс и выполнить досрочное запаивание пакета.

Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута до данного момента.

По завершении процесса камера вентилируется, раздаётся сигнал. Теперь можно открыть стеклянную крышку и извлечь запаянный пакет из камеры.

**Указание:** Для запаивания пакета необходим определённый уровень вакуума, создаваемый ящиком для вакуумирования. Если коснуться символа [4] раньше, ящик для вакуумирования выкачает воздух из камеры ещё до достижения данного уровня. После этого выполняется запаивание пакета.



### Отмена процесса вакуумирования

Во время вакуумирования прикоснитесь к символу □, чтобы досрочно отменить процесс.

Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута до данного момента.

Запаивание пакета не выполняется. Крышка легко открывается, выполняется вентилирование камеры. Раздаётся сигнал. Теперь можно извлечь пакет из камеры.

### Вакуумирование в ёмкости

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

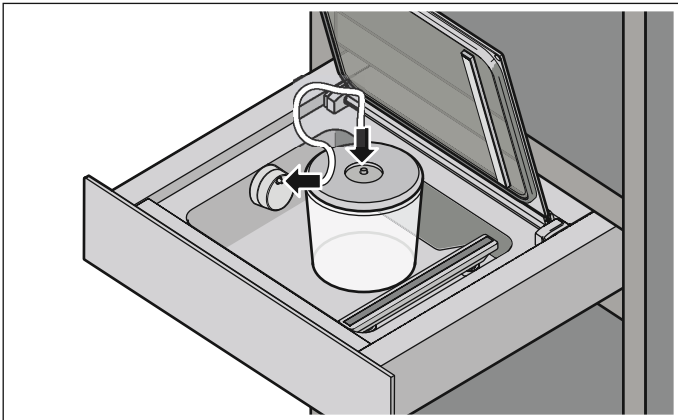
#### Подходящие ёмкости для вакуумирования

Используйте только ёмкости, подходящие для вакуумирования продуктов. Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость и материал.

Внутренний диаметр вакуумного шланга, прилагаемого к данному прибору, составляет 3 мм. Для того чтобы шланг подошёл, возможно, понадобится адаптер для ёмкости. В большинстве случаев такие адаптеры прилагаются к вакуумной ёмкости.

#### Последовательность действий

1. Откройте стеклянную крышку.



2. Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха.
3. Закрепите шланг на вакуумном адаптере и ёмкости для вакуумирования.
4. Прикоснитесь к символу □, чтобы выбрать степень вакуумирования.
5. Прикоснитесь к символу ▷, чтобы запустить процесс вакуумирования.

Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно красным цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.

Индикаторы степеней вакуумирования прекращают мигать по достижении требуемой степени вакуумирования. Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздаётся сигнал. Теперь можно отсоединить шланг от ёмкости и внешнего вакуумного адаптера.

**Указание:** Прервите процесс вакуумирования при сильном образовании пузырьков.

### Отмена процесса вакуумирования

Во время вакуумирования прикоснитесь к символу □, чтобы досрочно отменить процесс.

Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута до данного момента.

Теперь можно отсоединить шланг от ёмкости и внешнего вакуумного адаптера.

### Выполнение процесса сушки

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 цветом, рекомендуется выполнить процесс сушки. Однако к данному моменту времени прибор можно использовать, как и прежде.

Если символ ☞ горит красным цветом, необходимо выполнить процесс сушки.

#### Последовательность действий

1. Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.
  2. Прикоснитесь к символу ☞.
- Сушка запускается, длительность процесса составляет от 5 до 20 минут. Во время выполнения процесса символ ☞ мигает красным цветом. Ящик для вакуумирования при выполнении процесса можно закрыть.

По завершении процесса камера вентилируется, раздаётся сигнал. Теперь можно открыть стеклянную крышку.

**Указание:** Возможно, одного процесса сушки недостаточно. Если после выполнения сушки символы ☞ и △ горят красным цветом, это значит, что в насосной системе всё ещё находится жидкость. Подождите, пока погаснет символ △, затем запустите процесс сушки снова.

## **Таблицы и полезные советы**

### **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 °С до 95 °С, с использованием пара 100 % или на водяной бане.

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

#### **Предупреждение – Риск для здоровья!**

Приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах. Обязательно соблюдайте следующие указания по использованию и гигиене:

- 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.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике.
- Продукты предназначены для немедленного употребления в пищу. После завершения приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

#### **Вакуумный пакет**

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, но не друг на друге.

#### **Вакуумирование**

Используйте для вакуумирования блюд по возможности самую высокую степень вакуумирования. Только так можно обеспечить равномерную передачу тепла и, вместе с тем, оптимальный результат приготовления.

Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Соблюдайте следующие правила:

- В вакуумном пакете отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумном пакете нет отверстий. Не используйте проводной термошуп.

- Вакуумируемые совместно куски мяса или рыбы не должны быть спрессованы друг с другом.
- Овощи и десерты следует вакуумировать в максимально плоском виде.

В сомнительных случаях уложите продукт в новый пакет и выполните вакуумирование снова.

Вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Только так можно предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), препятствующее передаче тепла, или изменение структуры продуктов и их поведения при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

### **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 поры продукта открываются и добавленный маринад быстро впитывается. Благодаря этому обеспечивается намного более интенсивный вкус в течение короткого времени.

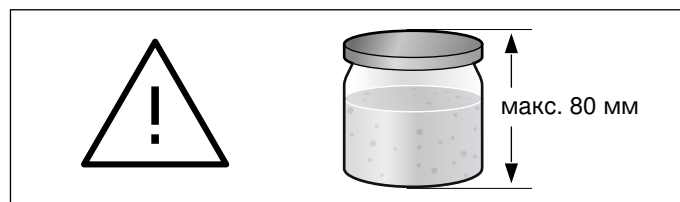
### **Хранение и транспортировка**

Увеличьте время хранения продуктов. При хранении в вакуумной среде с малым содержанием кислорода свежие вакуумированные продукты сохраняют свой вкус в течение более длительного времени. Замороженные, вакуумированные продукты имеют меньший ожог от замораживания.

Снова загерметизируйте продукты в стеклянных ёмкостях, например, джем или соус. Благодаря вакууму длительность хранения существенно увеличивается.

#### **Указания**

- Обязательно следите за тем, чтобы высота используемых стеклянных ёмкостей не превышала 80 мм. Более высокие ёмкости могут повредить стеклянную крышку.



- Используйте только устойчивые и неповреждённые стеклянные банки с навинчивающимися крышками.
- Заворачивайте ёмкости только вручную. При вакуумировании ёмкость закрывается автоматически.
- Не все стеклянные ёмкости или крышки подходят для закрывания в вакууме. Проверьте после вакуумирования, создался ли вакуум: выпуклая вовнутрь крышка, открывающаяся только с применением силы, является ориентиром в том, что процесс вакуумирования состоялся. Если при нажатии и отпуске крышка издаёт треск и легко открывается, то вакуум не был создан. Повторите процесс вакуумирования или используйте более подходящие стеклянные банки с навинчивающимися крышками.

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.

Герметичный вакуумный пакет или вакуумная ёмкость являются идеальными транспортировочными средствами для жидких продуктов. Они легки в обращении, компактны и предотвращают вытекание жидкости.

## Рекомендуемые настройки

При соответствующем хранении вакуумированные продукты остаются свежими в течение более длительного времени. Более высокая степень вакуумирования позволяет дольше сохранять качество, внешний вид продуктов и содержащиеся в них вещества.

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

## Указания

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

|   | Рекомендуемые степени вакуумирования | Особые указания  |
|---|--------------------------------------|--|
| <b>Продукты, хранящиеся при комнатной температуре (от 20 °С до 23 °С)</b>   |                                      |  |
| Хлебобулочные изделия   | 1, 2, 3                              |  |
| Сухая выпечка/кексы   | 1                                    |  |
| Чай/кофе  | 1, 2, 3                              | Хранить в тёмном месте   |
| Рис/макароны  | 2                                    | Вакуумирование в ёмкости   |
| Мука/манная крупа   | 1                                    |  |
| Орехи без скорлупы  | 3                                    | Хранить в тёмном месте   |
| Сушеные фрукты  | 3                                    |  |
| Крекеры/чипсы   | 1, 2                                 | Вакуумирование в ёмкости   |
| <b>Свежие продукты, хранящиеся в замороженном состоянии (от -18 °С до -16 °С) или в холодильнике (от 3 °С до 7 °С)</b>    |                                      |  |
| Рыба  | 3                                    |  |
| Птица   | 3                                    |  |
| Мясо  | 3                                    |  |
| Колбаса, целиком  | 3                                    |  |
| Колбаса, нарезка  | 3                                    |  |
| Твёрдый сыр   | 3                                    |  |
| Мягкий сыр  | 2                                    | Вакуумирование в ёмкости   |
| Овощи   | 2                                    | Предварительно очистить и бланшировать                               |
| Листовой салат, вымытый   | 2                                    | Вакуумирование в ёмкости   |
| Пряные травы  | 1, 2                                 | Вакуумирование в ёмкости   |
| Фрукты (твёрдые)  | 3                                    |  |
| Фрукты (мягкие)   | 2                                    | Вакуумирование в ёмкости<br>Рекомендуется предварительно заморозить* |
| *Предварительно заморозить продукты, на тарелке рядом друг с другом, в течение прим. 1 часа, чтобы сохранить их структуру |                                      |  |

## Очистка

Для выполнения очистки всегда выключайте прибор. Убедитесь в том, что полоса запаивания в вакуумной камере охлаждена.

### 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.

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. Капли воды не должны попадать на внутренние или внешние поверхности прибора.

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Используйте только нейтральные чистящие средства, например, моющее средство и вода. Не используйте абразивные чистящие средства или средства с содержанием спирта.

Очищайте только влажной салфеткой.

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

**Указание:** После очистки прибор и принадлежности должны полностью высохнуть.

### Стеклянная передняя панель и стеклянная крышка

Очищайте стеклянную переднюю панель и стеклянную крышку средством для чистки стёкол и мягкой салфеткой.

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

### Вакуумная камера из нержавеющей стали

Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

### Панель управления из пластика

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

### Полоса запаивания

Удалите остатки плёнки с полосы запаивания.

Никогда не очищайте полосу запаивания абразивными чистящими средствами. Используйте мягкую салфетку.

Полоса запаивания не предназначена для очистки в посудомоечной машине.

### Внешний вакуумный адаптер

Мойте адаптер вручную. Он не подходит для мытья в посудомоечной машине.

### Вакуумный шланг


Промывайте вакуумный шланг вручную. Он не подходит для мытья в посудомоечной машине.

## Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите указания, приведённые в таблице ниже.

**Указание:** Ремонт должен выполняться только квалифицированными специалистами. При не квалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной опасности.

| Неисправность  | Ошибка  | Причины   | Возможность устранения   |   |  |
|--|---|---|--|---|--|
| Указание  появляется через несколько секунд.  | Вакуумная среда не может быть создана.  | Стеклопанель крышки закрыта неправильно.  | Откройте и снова закройте стеклянную крышку. Для этого слегка прижимайте стеклянную крышку в течение первых секунд.  |   |  |
|  |   | Уплотнитель крышки не прилегает плотно или повреждён.   | Проверьте уплотнитель.   |   |  |
|  |   | Уплотнитель стеклянной крышки деформировался.   | Осторожно ровно прижмите уплотнитель.  |   |  |
|  |   | Крышка внешней вакуумной ёмкости закрыта неправильно.   | Проверьте положение крышки вакуумной ёмкости. Используйте только подходящие вакуумные ёмкости.   |   |  |
| Указание  появляется через 2 минуты хода насоса.  | Вакуум создаётся слишком медленно. Выбранная степень вакуумирования не может быть достигнута. | При возрастающих температурах жидкости начинают кипеть. Вакуум больше не создаётся.   | Выполняйте вакуумирование только холодных жидкостей.<br>Насухо вытрите влажную вакуумную камеру.<br>Выполните вакуумирование пакета до того, как начнут появляться более крупные пузырьки.<br>Выберите низкую степень вакуумирования.  |   |  |
|  |   | Процесс вакуумирования не запускается. Символ  не появляется, хотя крышка закрыта. | Прибор не распознаёт крышку.   | Дверной выключатель на стеклянной крышке отсутствует или не распознаётся прибором.  | Вызовите специалиста сервисной службы. |
|  |   | После поочерёдного многократного использования: кажется, что процесс вакуумирования протекает нормально, однако запаивание пакета не выполняется.                     | Сработал защитный регулятор температуры сварочного трансформатора.   | Дайте прибору остыть в течение минимум 10 минут. Затем попытайтесь снова. В перерыве между процессами вакуумирования давайте прибору остыть в течение не менее 2 минут. |  |
| Процесс вакуумирования всегда длится дольше.   |   | Слишком много жидкости в насосной системе.  | Прибор контролирует процессы вакуумирования. При слишком большом количестве жидкости в насосном масле появляется символ  . Запустите процесс сушки. |   |  |
|  |   | Насосная система очень горячая.   | Дайте прибору остыть, затем попытайтесь снова.   |   |  |
| После выполнения сушки прибор показывает символы  и  . |   | Только одного процесса сушки было недостаточно.   | Подождите, пока погаснет символ  . Затем повторите процесс сушки.   |   |  |

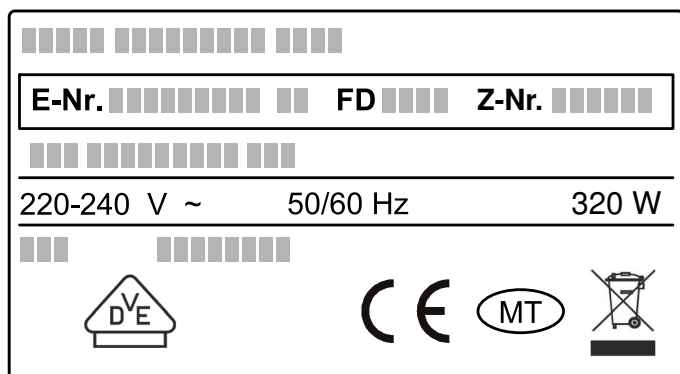
| Неисправность                             | Ошибка                      | Причины   | Возможность устранения   |
|---|-----------------------------|---|--|
| Вакуум в пакете из плёнки не сохраняется. | Пакет повреждён.            | Появление отверстий в пакете может быть обусловлено соприкосновением с острыми частями продукта, например, с костями.                                       | Проверьте пакет на отсутствие повреждений. Используйте другой пакет. Если появление отверстий в пакете обусловлено соприкосновением с острыми краями вакуумируемого продукта, по возможности разместите его так, чтобы не повредить пакет. |
|   | Запаянный шов неправильный. | Выбранное время запаивания не подходит для плёнки.<br>Вдоль запаянного шва находятся жидкость, жир или крошки. Вдоль запаянного шва пакета имеются складки. | Выберите другое время запаивания.<br>Убедитесь, что пакет сухой, не имеет складок и полностью прилегает к полосе запаивания.<br>Возьмите другой пакет. Перед наполнением пакета заверните край пакета на 3 см.                             |
| Крышка не открывается.                    |                             | Образовался небольшой вакуум, удерживающий крышку закрытой.   | Для открывания не применяйте силу и не пользуйтесь инструментом. Снова запустите процесс вакуумирования и немедленно прервите его.   |
|   |                             |   | Отключите сетевое напряжение прибора. Подождите 30 секунд, прежде чем снова начать эксплуатацию.   |
|   |                             |   | Прикоснитесь к символу  и удерживайте его более 5 секунд. Произойдёт перезапуск программы.  |

## Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

### Технические данные

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Электропитание:                               | 220–240 В<br>50/60 Гц |
| Общая потребляемая мощность:                  | 320 Вт                |
| Проверен VDE (Союз немецких электротехников): | Да                    |
| Знак CE:                                      | Да                    |





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



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001317371  
980626  
hu, kk, ru