



Vakuumskuffe
Vakuumilaatikko
Vakuumskuff
Vakuumeringslåda

Brugsanvisning	3
Käyttöohje	15
Bruksveiledning	27
Bruksanvisning	39

N17XH10.0



Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Årsager til skader	5
	Miljøbeskyttelse	5
	Miljøvenlig bortskaffelse	5
	Lær apparatet at kende	6
	Sådan fungerer vakuumskuffen	6
	Vakuumskuffens opbygning	6
	Betjeningspanel	6
	Åbne og lukke	7
	Tilbehør	7
	Betjening af maskinen	7
	Tænde / slukke for apparatet	7
	Vakuumering i pose	7
	Vakuumering i beholder	9
	Tørring	9
	Tabeller og tips	10
	Vakuumering til sous-vide-tilberedning	10
	Hurtig marinering og aromatisering	10
	Opbevaring og transport	10
	Anbefalede indstillinger	11
	Rengøring	12
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	13
	Kundeservice	14
	E-nummer og FD-nummer	14
	Tekniske data	14

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.neff-international.com og Online-Shop: www.neff-eshop.com



Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Apparatet må udelukkende anvendes til vakuumering af levnedsmidler i egnede vakuumposer og vakuumbeholdere samt til forsegling af folie.

Dette apparat må kun anvendes indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.



Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

Ved hyppig eller længerevarende vakuumering bliver svejseskinnen i vakuumkammeret meget varm. Rør aldrig ved svejseskinnen, når den er varm. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Advarsel

Fare for elektrisk stød!

- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stikadapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel

Brandfare!

Svejseskinnen i vakuumkammeret bliver meget varm. Brændbare dampe kan blive antændt. Der må ikke vakuumeres brændbare væsker i vakuumposer. Der må ikke opbevares brændbare materialer og genstande i apparatet.

⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

- Selv meget små revner i glaslåget kan medføre, at det imploderer, når der etableres vakuum. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Under vakuumeringen deformeres vakuumkammeret og glaslåget som følge af det kraftige undertryk. Glas med skruelåg, andre hårde beholdere eller levnedsmidler, som ikke kan ændre form, må ikke berøre vakuumkammerets glaslåg under vakuumeringen. Dette kan i givet fald beskadige glassets beskyttelsesbelægning og få lågets glas til at springe. Hårde beholdere og levnedsmidler, der ikke kan ændre form, må maksimalt have en højde på 80 mm.
- Det kan medføre tilskadekomst, hvis vakuumsuffen anvendes forkert. Slinger, som er tilsluttet apparatet, må ikke føres ind i kropsåbninger. Levende dyr må ikke vakuumeres.

Årsager til skader

Pas på!

- Kontroller altid inden brugen, om apparatet er beskadiget. Vær især opmærksom på, at glaslåget ikke er beskadiget. Apparatet må ikke bruges, hvis det er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Glaslåget skal åbnes og lukkes langsomt.
- Stil ikke genstande ovenpå glaslåget. Brug ikke apparatet som arbejds- eller afsætningsplads. Pas på, at der ikke falder genstande ned på glaslåget. Træk skuffen helt ud til anslaget, når den skal bruges. Luk skuffen helt, når den ikke er i brug.
- Kontroller, at der ikke befinder sig fremmedlegemer i vakuumkammeret, inden glaslåget lukkes.
- Pas på, at tætningerne ikke bliver beskadiget af spidse eller skarpe genstande.
- Kontroller, at glaslågets tætning sidder korrekt. Sørg for, at tætningens anlægsflade er ren og fri for fremmedlegemer. I modsat fald kan det forringe apparatets funktion. Apparatet må ikke anvendes, hvis tætningen er defekt. Det kan beskadige apparatet. Kontakt kundeservice.
- Følg anvisningerne om rengøring.
- I tilfælde af et strømsvigt under vakuumprocessen bibeholdes vakuummet i vakuumkammeret. Forsøg aldrig at åbne glaslåget ved hjælp af et værktøj. Vent, til strømforsyningen er retableret, og start vakuumprocessen igen.
- Madvarer må ikke vakuumeres i købsemballagen, når den er blevet åbnet. Anvend udelukkende poser, som er egnet til vakuumering.
- Under vakuum begynder væsker at koge allerede ved lave temperaturer. Derved afgives der damp, som kan medføre funktionsfejl ved apparatet.
- Sørg derfor for, at levnedsmidlernes udgangstemperatur er så lav som muligt, helst i området mellem 1 – 8 °C.
- Væsker i vakuumposer må aldrig vakuumeres ved maksimalt vakuumniveau.
- Anbefaling: Vakuumer væsker i vakuumposer ved vakuumniveau 2.
- Overvåg vakuumprocessen omhyggeligt. Det er normalt, at der dannes små bobler under vakuumering af væsker. Vakuumposen skal forsegles, så snart der sker en tydelig forøgelse af bobledannelsen.
- Tip: Væsker kan også vakuumeres i almindelige faste vakuumbeholdere. Anvend vakuumniveau 3 til dette. Anvend ikke flasker af kunststof eller andre beholdere, som trækker sig sammen ved ekstern vakuumering.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

Vakuumskuffen kan bruges til vakuumering af levnedsmidler i egnede poser og beholdere. I dette kapitel beskrives apparatets konstruktion og de grundlæggende funktioner.

Sådan fungerer vakuumskuffen

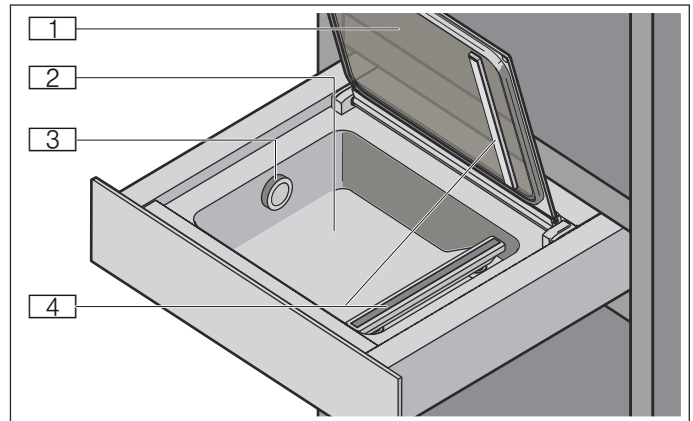
Under vakuumprocessen bliver luften pumpet ud af vakuumskuffen og af posen. Derved opstår der et kraftigt undertryk i kammeret. Jo højere vakuumniveau, desto mindre luft bliver der tilbage i kammeret og i posen, og desto større er trykforskellen i forhold til omgivelserne.

Når det valgte vakuumniveau er nået, bliver svejdeskinnen trykket mod silikoneskinnen på glaslåget. Dette forsegler posen. Efter en kortvarig afkøling strømmer luften tilbage i kammeret med en kraftig lyd. Derved trækker posen sig hurtigt sammen og omslutter madvaren tæt. Derefter åbner skuffens glaslåg sig.

Der kan opnås forskellige vakuumniveauer med vakuumniveau 1 til 3. Det opnåede vakuum varierer afhængigt af den pågældende anvendelse: Ved vakuumering i en beholder bliver vakuomet mindre kraftigt og er derfor bedre egnet til bestemte levnedsmidler. Når den eksterne vakuuadaptor sættes på, registrerer vakuumskuffen automatisk, hvilken modus der er aktiveret.

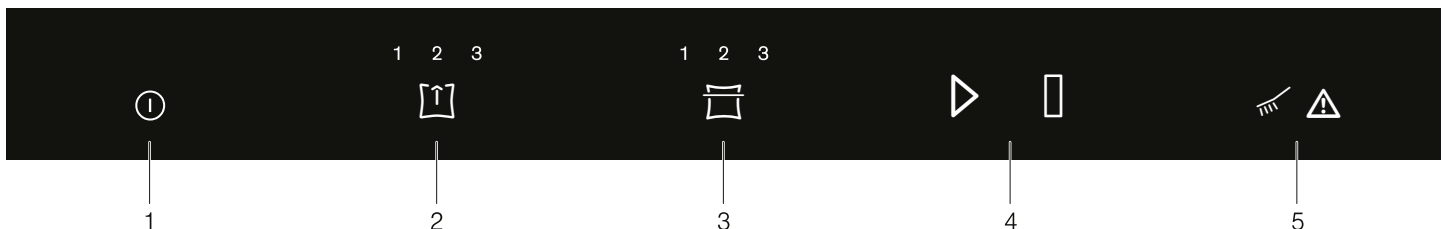
Vakuumniveauer	1	2	3
Vakuumering i pose	80 %	95 %	99 %
Vakuumering i beholdere og flasker	50 %	75 %	90 %








Vakuumskuffens opbygning



1	Glaslåg
2	Vakuumskuffens kammer af rustfrit stål
3	Udsugningsåbning
4	Svejdeskinne

Betjeningspanel





Symbol	Forklaring
1 	Tænd / sluk Tænd/sluk af apparat
2 	Vakuumniveau Valg af vakuumniveau
3 	Forseglingstid Valg af forseglingstid Tidlig varmeforsegling af vakuumpose
4 	Start Start af vakuumpoces
	Stop Afbryde vakuumpoces
5 	Tørring Udfør tørring af pumpen
	Anvisning Se fejltabel

Åbne og lukke

Tryk på midten af skuffen for at åbne eller lukke den. Når skuffen åbnes, springer den et lille stykke ud. Derefter kan den let trækkes ud.

Tilbehør

Følgende tilbehør leveres med vakuumskuffen.

	Ekstern vakuumadapter Adapteren sættes på vakuumskuffens udsugningsåbning og bruges til vakuumering af vakuumbeholdere.
	Vakuumslange Vakuumslangen forbinder den eksterne vakuum-adapter med en vakuumbeholder.
	Vakuumposer 180 x 280 mm (50 stk.) 240 x 350 mm (50 stk.)

Ekstra tilbehør

Der kan bestilles ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandleren:

Tilbehør	Forhandler-bestillingsnummer	Kundeservice-bestillingsnummer
Vakuumposer 180 x 280 mm (100 stk.)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumposer 240 x 350 mm (100 stk.)	Z13CX64X0	17000225

Betjening af maskinen

Tænde / slukke for apparatet

Berør symbolet ① for at tænde eller slukke for apparatet.

Hvis der ikke er angivet andet, slukkes apparatet automatisk efter 10 minutter.

Vakuumering i pose

Levnedsmidler kan vakuumeres i egnede vakuumposer for at forlænge deres holdbarhed, for at marinere dem eller for at forberede dem til sous-vide-tilberedning.

Egnede vakuumposer

Anvend de originale vakuumposer, som er leveret sammen med apparatet, og som kan bestilles som tilbehør. Disse poser er egnet til brug i et temperaturområde fra -40 °C – 100 °C. Det betyder, at de både er egnet til opbevaring ved lave temperaturer og til tilberedning af de vakuumerede madvarer. Den optimale forseglingsstid for disse poser er niveau 2. Poserne er også egnede til brug med mikrobølger. Prik huller i posen, inden den opvarmes i en mikrobølgeovn.

Anvend udelukkende poser, som er egnet til vakuumering af levnedsmidler. Gængse produkter har varierende egenskaber hvad angår levnedsmiddelegnethed, temperaturbestandighed, materiale og overflade. Vær opmærksom anvendelsesformålet, som er angivet på posen.

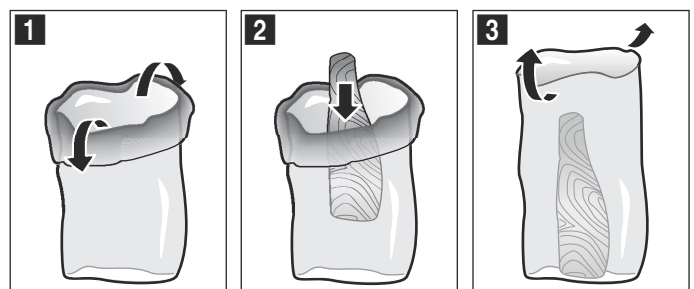
Vakuumposens forseglingsstid afhænger altid af det anvendte materiale. Ved poser af tyndt materiale er varmeforseglingsniveau 1 i de fleste tilfælde tilstrækkeligt til forsegling af posen. Ved vakuumposer af tykkere materiale er det nødvendigt med varmeforseglingsniveau 2 eller derover.

Svejseskinnens længde afgør størrelsen af de anvendte vakuumposer. Anvend derfor kun poser med en maksimal bredde på 240 mm.

Påfyldning af pose

Læg så vidt muligt madvarerne ved siden af hinanden i vakuumposen og ikke oven på hinanden.

For at kunne opnå en fejlfri svejsesøm er det vigtigt, at posens kant er tør og ren. For at forseglingen af denne søm skal kunne udføres korrekt, er det vigtigt, at der ikke er rester af levnedsmidler ved posens kant på svejsesømmens område. Fold derfor den øverste kant af posen ca. 3 cm ned, inden posen fyldes. Fold posens kant tilbage igen efter påfyldningen.



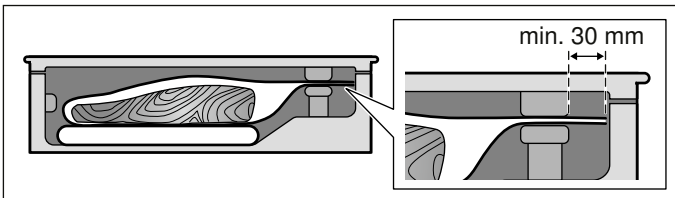
For bedre at kunne bevare overblikket over de vakuumerede madvarer, anbefales det at skrive vakuumeringsdatoen og indholdet udenpå på posen.

Fremgangsmåde

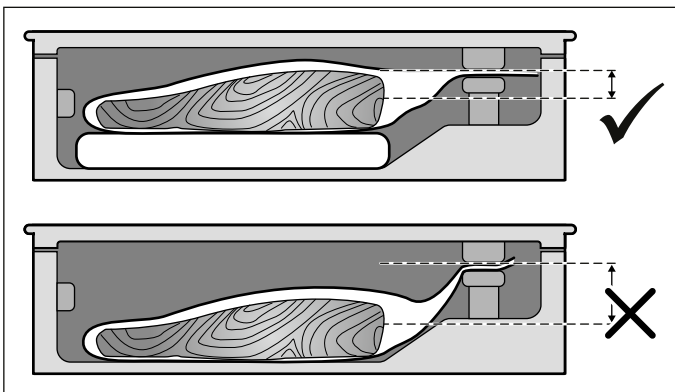
1. Luk glaslåget op.
2. Læg vakuumposen ind i kammeret.

Anvisninger

- Levnedsmidlernes temperatur skal være så lav som muligt, helst i området mellem 1 – 8 °C.
- Sørg for, at udsugningsåbningen ikke er tildækket, så pumpen kan suge luften ud af kammeret.
- Posen skal være placeret midt på svejseskinnen, og posens ender skal ligge glat ovenpå hinanden, for at svejsesømmen kan blive fuldstændig tæt.
- Posens åbne ende skal stikke ca. 3 cm ud over svejseskinnen, men ikke så langt, at den ligger på lågets tætning.



Bemærk: Brug eventuelt en forhøjning, f.eks. et skærebæret, så posen ikke glider væk.



3. Berør symbolet [1] for at vælge vakuumniveauet.
4. Berør symbolet [2] for at vælge forseglingsstiden.
5. Luk glaslåget helt i, og hold på det.
6. Berør symbolet [3] for at starte vakuumprocessen. Vakuumprocessen starter. Vakuumniveauerne vises løbende med rødt, indtil den valgte værdi er nået.

Varmeforseglingsprocessen begynder. Vakuumniveauerne vises løbende efter hinanden med rødt, indtil den valgte værdi er nået.

Når processen er afsluttet, fyldes kammeret med luft, og der lyder et signal. Nu kan glaslåget åbnes, og den forseglede pose kan tages ud af kammeret.

⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

Ved hyppig eller længerevarende vakuumering bliver svejseskinnen i vakuumkammeret meget varm. Rør

aldrig ved svejseskinnen, når den er varm. Hold børn på sikker afstand.

Anvisninger

- Ved det højeste vakuumniveau kan processen vare op til 2 minutter. Når denne tid er gået, bliver posen forsejlet, og det opnåede vakuumniveau lyser.
- Kontroller posens svejsesøm efter vakuumeringen. Forsøg forsigtigt at trække sømmen fra hinanden. Hvis den ikke holder, skal der vælges et højere forseglingsniveau næste gang. Hvis sømmen bliver deformeret, er den blevet for varm. Vælg et lavere forseglingsstrin næste gang, eller lad apparatet køle af.
- Hvis der vakuumeres i pose flere gange umiddelbart efter hinanden, bliver svejseskinnen mere og mere varm. Dette kan forringe svejsesømmens kvalitet. Vælg derfor en kortere forseglingsstid efter nogle vakuumprocesser, eller lad apparatet køle af i mindst 2 minutter mellem hver vakuumpoces.

Tidlig varmforsøgling

Anvend denne funktion, når det kun ønskes at pakke sarte levnedsmidler ind i en pose, uden at indholdet kommer til at ligge for fast mod posen.

Berør symbolet [4] under vakuumeringen for at afslutte processen og forsegle posen tidligere.

Apparatet viser det vakuumniveau, som var opnået på dette tidspunkt.

Når processen er afsluttet, fyldes kammeret med luft, og der lyder et signal. Nu kan glaslåget åbnes, og den forseglede pose kan tages ud af kammeret.

Bemærk: Vakuumskuffen kræver en vis vakuumgrad, før den kan varmforsøgle posen. Hvis symbolet [4] berøres forinden, pumper vakuumskuffen luften ud af kammeret, indtil denne vakuumgrad er opnået. Derefter bliver posen forsejlet.

Afbryde vakuumering

Berør symbolet [5] under vakuumeringen for at afslutte processen tidligere.

Apparatet viser det vakuumniveau, som var opnået på dette tidspunkt.

Så bliver posen ikke forsejlet. Låget åbner sig lidt, og kammeret fyldes med luft. Der lyder et signal. Nu kan vakuumposen tages ud af kammeret.

Vakuumering i beholder

Levnedsmidler kan vakuumeres i egnede vakuumbeholdere for at forlænge deres holdbarhed.

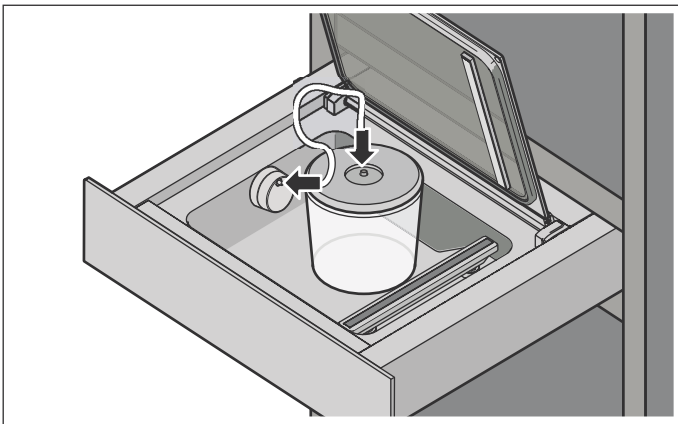
Egnede vakuumbeholdere

Anvend udelukkende beholdere, som er egnet til vakuumering af levnedsmidler. Gængse produkter har varierende egenskaber, hvad angår levnedsmiddelegenhed og materiale.

Vakuumslangen, som følger med dette apparat, har en indvendig diameter på 3 mm. Der skal eventuelt anvendes en adapter, for at slangen kan passe til de aktuelle beholdere. I mange tilfælde følger der en sådan adapter med vakuumbeholderne.

Fremgangsmåde

1. Luk glaslåget op.



2. Sæt vakuuadapteren på udsugningsåbningen.
3. Fastgør slangen på vakuuadapteren og vakuumbeholderen.
4. Berør symbolet for at vælge vakuumniveauet.
5. Berør symbolet for at starte vakuumprocessen. Vakuumprocessen starter. Vakuumniveauerne vises løbende med rødt, indtil den valgte værdi er nået.

Når den valgte værdi er nået, vises vakuumniveauerne ikke længere løbende. Det opnåede vakuumniveau lyser, og der lyder et signal. Nu kan slangen tages af beholderen, og den eksterne vakuuadapter kan tages af.

Bemærk: Afbryd vakuumprocessen, hvis der dannes for mange bobler.

Afbryde vakuumering

Berør symbolet under vakuumeringen for at afslutte processen tidligere.

Apparatet viser det vakuumniveau, som var opnået på dette tidspunkt.

Slangen kan tages af beholderen, og den eksterne vakuumeringsadapter kan tages af.

Tørring

Ved vakuumering af levnedsmidler trænger der ganske små mængder vand ind i vakuumpumpesystemet. Dette fænomen forstærkes ved vakuumering af væsker eller meget fugtige levnedsmidler. Derfor er apparatet udstyret med en tørringsfunktion, som fjerner den ansamlede fugt fra pumpen igen.

Hvis symbolet lyser med hvid farve, anbefales det at udføre en tørring. Apparatet kan dog fortsat anvendes på normal vis, indtil tørringen udføres.

Hvis symbolet lyser rødt, skal der udføres en tørringsproces.

Fremgangsmåde

1. Luk glaslåget helt i, og hold på det.

2. Berør symbolet .

Der startes en tørringsproces, som varer mellem 5 og 20 minutter. Under denne proces pulserer symbolet med rødt. Vakuumskuffen kan lukkes under tørringsprocessen.

Når processen er afsluttet, fyldes kammeret med luft, og der lyder et signal. Nu kan glaslåget åbnes.

Bemærk: Det er muligt, at en enkelt tørreproces ikke er nok. Hvis symbolerne og lyser rødt, er der stadig fugt i pumpesystemet. Vent til symbolet ikke længere lyser, og start tørreprocessen igen.

Tabeller og tips

Vakuumering til sous-vide-tilberedning

Vakuumskuffen kan bruges til forberedelse af madvarer til sous-vide-tilberedning. Sous-vide-tilberedning betyder tilberedning „ved vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C ved 100 % damp eller i vandbad.

Ved hjælp af vakuumskuffen bliver madvarerne svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose.

Advarsel

Sundhedsrisiko!

Sous-vide-tilberedning sker ved lave tilberedningstemperaturer. Det er derfor absolut nødvendigt at overholde følgende anvisninger om anvendelse og hygiejne:

- Anvend kun friske levnedsmidler af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en madlavnings-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem.
- Hold bordoverflader og skærebrædder rene. Anvend separate skærebrædder til de forskellige madvaretyper.
- Afbryd ikke kølekæden. Kølekæden må kun afbrydes ganske kortvarigt i forbindelse med forberedelsen af madvarerne, og derefter skal de vakuumerede madvarer igen opbevares i køleskab, indtil tilberedningen begynder.
- Retterne er beregnet til at blive spist med det samme. Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares, heller ikke i køleskab. Retterne må heller ikke genopvarmes.

Vakuumposer

Brug de leverede vakuumposer til sous-vide-tilberedning. Der kan bestilles flere vakuumposer.

Tilbered ikke madvarerne i de poser, de blev købt i (f.eks. fisk i portionsstørrelse). Disse poser er ikke egnede til sous-vide-tilberedning.

Læg så vidt muligt madvarerne ved siden af hinanden i posen og ikke oven på hinanden.

Vakuumering

Brug så vidt muligt det højeste vakuumniveau til retterne. Kun på den måde kan der opnås en ensartet varmepåvirkning og dermed en perfekt tilberedning.

Kontroller inden tilberedningen, at vakuummet i posen er intakt. Vær opmærksom på følgende punkter:

- Der må ikke/næsten ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen. Anvend ikke et stegetermometer.
- Stykker af kød og fisk, som er vakuumeret sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.
- Grøntsager og desserter skal vakuumeres så fladt som muligt.

Fyld i tvivlstilfælde madvarerne i en ny pose, og vakuumer igen.

Madvarer må maksimalt vakuumeres én dag, før de skal tilberedes. Kun på den måde kan det forhindres, at madvarerne (f.eks. grøntsager) i posen danner gas, som kan forhindre varmetilførslen, eller at vakuumpåvirkningen forandrer madvarernes struktur og dermed også den måde, de reagerer under tilberedningen.

Hurtig marinering og aromatisering

Vakuumskuffen kan bruges til hurtig marinering eller aromatisering af levnedsmidler, som kød, frugt og grøntsager. Marinering på normal vis tager for det meste lang tid og er ikke særligt intensiv. Ved vakuumering i en pose åbnes porerne i madvarerne, så marinaden hurtigt trækker ind. Derved opstår der en væsentlig mere intensiv smag på meget kortere tid.

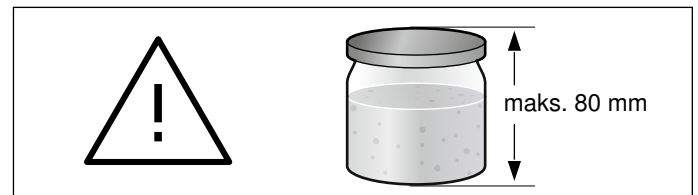
Opbevaring og transport

Forlæng levnedsmidlernes opbevaringstid. Takket være de iltfattige omgivelser i et vakuum kan de vakuumerede levnedsmidler ved korrekt opbevaring holde sig friske betydeligt længere. Vakuumerede dybfrostvarer er mindre udsat for frostbrand.

Levnedsmidler i glasbeholdere, som konfiture eller sauce, kan forsegles igen. Vakuummet forlænger opbevaringstiden betydeligt.

Anvisninger

- De anvendte glasbeholdere må aldrig være højere end 80 mm. Højere glasbeholdere kan beskadige apparatets glaslåg.



- Anvend kun glas med skruelåg, som er stabile og uden skader.
- Luk kun glassene til med hånden. Vakuumeringen bevirker, at beholderne automatisk bliver lukket helt til.
- Det er ikke alle glas eller låg, som er egnet til at blive lukket med vakuum igen. Kontroller efter vakuumeringen, om der er blevet dannet et vakuum: Det er tegn på, at vakuumprocessen har fungeret korrekt, hvis låget er hvælvet indad, og det kun meget vanskeligt kan åbnes. Hvis låget giver et "klik", når det trykkes ned og slippes igen, eller det er let at åbne, er der ikke dannet et vakuum. Gentag vakuumprocessen, eller anvend egnede glas med skruelåg.□

Ost, fisk eller hvidløg kan opbevares fuldstændig lugttæt. Takket være den hermetiske forsegling ved vakuumeringen kan uønsket lugt ikke trænge ud og påvirke smagen af andre levnedsmidler.

Forseglede vakuumposer og vakuumbeholdere er det ideelle transportmiddel til flydende levnedsmidler. De er

lette at håndtere, løber ikke over og er pladsbesparende.

Anbefalede indstillinger

Ved korrekt opbevaring kan vakuumerede levnedsmidler holde sig friske i betydeligt længere tid. Ved et højere vakuumniveau bevares levnedsmidlernes udseende og indhold af næringsstoffer endnu bedre.

I tabellen herunder findes de anbefalede vakuumniveauer til forskellige madvarer. Vær især opmærksom på anvisningerne om de anbefalede vakuumniveauer og om forberedelsen af madvarerne.

Anvisninger

- Anvend kun helt friske madvarer. Kontroller madvarernes kvalitet, inden de vakuumeres.
- Madvarer, der skal vakuumeres, skal være kolde - helst indenfor temperaturområdet 1 °C – 8 °C.
- Begynd med det laveste af de anbefalede vakuumniveauer.
- Kontroller madvarernes kvalitet, når de tages ud efter opbevaringen. Brug aldrig madvarer, hvor der er tvivl om kvaliteten.

	Anbefalede vakuumniveauer	Særlige anvisninger
Madvarer, som opbevares ved stuetemperatur (20 °C til 23 °C)		
Bagværk	1, 2, 3	
Tørt bagværk/kiks	1	
Te/kaffe	1, 2, 3	Opbevares mørkt
Ris/pasta	2	Vakuumeres i beholder
Mel/semulje	1	
Nødder uden skal	3	Opbevares mørkt
Tørret frugt	3	
Crackers/chips	1, 2	Vakuumeres i beholder
Friske levnedsmidler, som skal opbevares som frostvarer (-18 °C til -16 °C) eller i køleskab (3 °C til 7 °C)		
Fisk	3	
Fjerkræ	3	
Kød	3	
Hele pølser	3	
Pølse i skiver	3	
Hård ost	3	
Blød ost	2	Vakuumeres i beholder
Grøntsager	2	Skrælles og blanches forinden
Grøn salat, vasket	2	Vakuumeres i beholder
Krydderurter	1, 2	Vakuumeres i beholder
Frugt (hård)	3	
Frugt (blød)	2	Vakuumeres i beholder Kort nedfrysning forinden anbefales*
*Læg madvarerne fladt på en tallerken, og frys dem i ca. 1 time for at bevare deres struktur.		

Rengøring

Apparatet skal altid være slukket, når det rengøres.

Kontroller, at svejseskinnen i vakuumkammeret er afkølet.

Advarsel

Fare for forbrænding!

Ved hyppig eller længerevarende vakuumering bliver svejseskinnen i vakuumkammeret meget varm. Rør aldrig ved svejseskinnen, når den er varm. Hold børn på sikker afstand.

Vær opmærksom på under rengøring, at der ikke trænger vand eller andre væsker ind i vakuumkammeret - og især ikke i vakuumpumpens udsugningsåbning. Apparatet må aldrig skylles af med vand hverken indvendigt eller udvendigt.

Brug ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Der må kun anvendes neutrale rengøringsmidler, så som vand og opvaskemiddel. Anvend ikke skurende eller alkoholholdige rengøringsmidler.

Rengør kun apparatet med en fugtig klud.

Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.

Bemærk: Lad apparatet og tilbehøret tørre fuldstændigt efter rengøring.

Glasfront og glaslåg

Rengør glasfronten og glaslåget med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.

Vakuumkanter af rustfrit stål

Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Brug vand og lidt opvaskemiddel til rengøringen. Tør overfladen efter med en blød klud.

Betjeningspanel af kunststof

Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.

Svejseskinne

Fjern folierester fra svejseskinnen.

Svejseskinnen må aldrig rengøres med skurende rengøringsmidler. Anvend en blød klud.

Svejseskinnen tåler ikke rengøring i opvaskemaskine.

Ekstern vakuumadapter

Adapteren må kun vaskes op i hånden. Den tåler ikke opvaskemaskine.

Vakuumslange

Vask vakuumslangen op i hånden. Den tåler ikke opvaskemaskine.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes det ofte en bagatel. Læs anvisningerne i tabellen herunder, inden kundeservice kontaktes.

Bemærk: Reparationer må kun udføres af kvalificerede fagfolk. Det kan medføre betydelig fare, hvis apparatet bliver repareret forkert.

Fejl	Beskrivelse	Årsager	Afhjælpning
Efter få sekunder vises meddelelsen  .	Vakuummet kan ikke opbygges korrekt.	Glaslåget er ikke lukket rigtigt.	Åbn glaslåget, og luk det igen. Tryk let på glaslåget i de første sekunder.
		Glaslågets tætning ligger ikke rigtigt an eller er defekt.	Kontroller tætningen.
		Glaslågets tætning er blevet deformeret.	Tryk forsigtigt tætningen lige.
		Låget på den eksterne vakuumbeholder er ikke lukket rigtigt.	Kontroller vakuumlågets placering. Anvend kun egnede vakuumbeholdere.
		Den eksterne vakuumtilslutning er ikke placeret korrekt på vakuumkanterets luftåbning.	Kontroller den eksterne vakuumtilslutnings placering.
Efter 2 minutters pumpedrift vises meddelelsen  .	Vakuummet bliver opbygget for langsomt. Det valgte vakuumniveau kan ikke opnås.	Ved stigende temperatur begynder væsker at danne bobler. Vakuummet bliver ikke yderligere forøget.	Vakuumer kun kolde væsker.
			Tør vakuumkanteret af, hvis det er fugtigt.
			Så snart der dannes større bobler, skal vakuumposen forsegles med forsigtighed.
			Vælg et lavere vakuumniveau.
Vakuumprocessen kan ikke startes. Symbolet  vises ikke, selvom låget er lukket.	Apparatet registrerer ikke låget.	Kontakten på glaslåget mangler eller kan ikke registreres af apparatet.	Kontakt kundeservice.
Ved flere vakuumeringer efter hinanden: Vakuumprocessen udføres tilsyneladende normalt, men posen bliver ikke forseget.		Termoafbryderen på svejsetransformeren er aktiveret.	Lad apparatet køle af i mindst 10 minutter. Prøv derefter igen. Lad apparatet køle af i mindst 2 minutter mellem hver vakuumpoces.
Vakuumprocessen varer længere og længere.		Pumpesystemet indeholder for meget fugt.	Apparatet kontrollerer vakuumpocesserne. Hvis der for meget væske i pumpeolien, vises symbolet  . Udfør en tørring.
		Pumpesystemet er meget varmt.	Lad apparatet køle af, og prøv derefter igen.
Efter tørringen viser apparatet symbolerne  og  .		Det var ikke nok med en tørring.	Vent, til symbolet  ikke længere lyser. Udfør derefter en tørring igen.
Vakuummet i folieposen bibeholdes ikke.	Posen er defekt.	Skarpe dele i madvarerne, f.eks. ben, kan forårsage huller i posen under vakuumprocessen.	Kontroller, om posen er beskadiget. Anvend en anden pose. Hvis posen er blevet beskadiget af skarpkantede dele i madvaren, skal de så vidt muligt placeres i posen, så de ikke beskadiger den.
		Der er en fejl ved svejsesømmen.	Vælg en anden forseglingsstid.
		Der er væske, fedt eller krummer langs med svejsesømmen. Posen har dannet folder langs med svejsesømmen.	Kontroller, at posen er tør, og at den ligger fuldstændigt an mod svejseskinnen uden folder. Anvend en anden pose. Fold den øverste kant af posen ca. 3 cm ned, inden den fyldes.

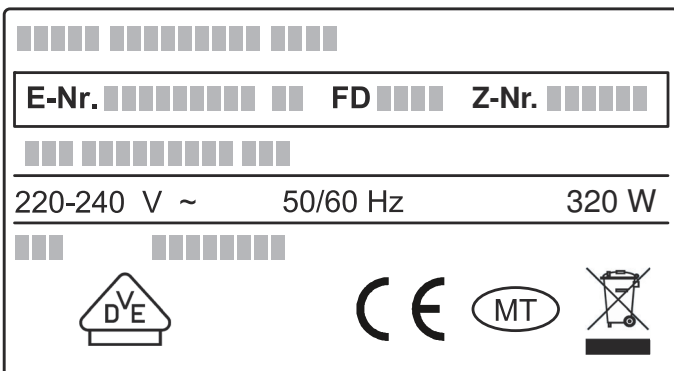
Fejl	Beskrivelse	Årsager	Afhjælpning
Låget kan ikke åbnes.		Der har dannet sig et svagt vakuum, som holder låget lukket.	Låget må ikke åbnes med magt eller med et værktøj. Start vakuumprocessen igen, og afbryd den derefter med det samme. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent 30 sekunder, og tilslut derefter apparatet igen. Berør symbolet ⓘ vedvarende i mere end 5 sekunder. Der udføres en reset af apparatet.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.


E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid det fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden. Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Tekniske data

Strømforsyning:	220 -240 V 50/60 Hz
Samlet tilsluttet effekt:	320 W
VDE-kontrolleret:	Ja
CE-mærke:	Ja

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	16
	Tärkeitä turvaohjeita	16
	Vaurioiden syyt.	17
	Ympäristönsuojelu.	17
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	17
	Tutustuminen laitteeseen	18
	Vakumointilaatikon toiminta	18
	Vakumointilaatikon rakenne	18
	Ohjauspaneeli	18
	Avaaminen ja sulkeminen	19
	Varusteet	19
	Koneen käyttö.	19
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.	19
	Vakumointi pussissa	19
	Vakumointi astiassa	21
	Kuivaaminen.	21
	Taulukot ja vihjeet	22
	Vakumointi sous-vide-kypsennystä varten	22
	Nopea marinointi ja aromin vahventaminen	22
	Säilytys ja kuljetus	22
	Suosittelut asetukset	23
	Puhdistus	24
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	25
	Huoltopalvelu	26
	Mallinumero ja sarjanumero	26
	Tekniset tiedot.	26

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.neff-international.com** ja Online-Shopista: **www.neff-eshop.com**



Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen tähän tarkoitukseen soveltuvissa vakuumpusseissa ja vakuumiastioissa sekä folioiden kuumasaumaukseen.

Käytä tätä laitetta vain suljetussa tilassa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.



Tärkeitä turvaohjeita



Varoitus

Palovamman vaara!

Vakuumpakkaamissa oleva saumauspalkki kuumenee hyvin kuumaksi, kun laitetta käytetään usein ja saumausajat ovat pitkät. Älä kosketa kuumaa saumauspalkkia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.



Varoitus

Sähköiskun vaara!

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus

Palovaara!

Vakuumpakkaamissa oleva saumauspalkki kuumenee hyvin kuumaksi. Palavat höyryt voivat syttyä palamaan. Älä tyhjiöpakkaa palavia nesteitä vakuumpusseissa. Älä säilytä palavia materiaaleja tai esineitä laitteen sisällä.

Varoitus

Loukkaantumisvaara!

- Pienetkin säröt lasikannessa voivat aiheuttaa kannen painumisen tyhjiössä kokoon. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vakuumpakkaamissa ja lasikansi muuttavat vakuumpakkaamissa muotoaan korkean alipaineen vaikutuksesta. Kierrekantiset lasipurkit, muut kovat astiat ja muotoaan muuttamattomat elintarvikkeet, jotka tyhjiöpakataan pakkaamissa laitteen kansi suljettuna, eivät saa koskettaa laitekantta. Muutoin lasin suojapinnoite vaurioituu ja lasikansi voi särkyä. Kovat astiat ja muotoaan muuttamattomat elintarvikkeet eivät saa ylittää enimmäiskorkeutta 80 mm.
- Vakuumointilaatikon virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja. Laitteeseen liitettyjä letkuja ei saa viedä kehon aukkoihin. Älä tyhjiöpakkaa eläviä eläimiä.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Tarkasta aina ennen käyttöä, onko laitteessa vaurioita. Kiinnitä tällöin erityisesti huomiota siihen, että lasikansi on ehjä. Älä ota laitetta käyttöön, jos siinä ilmenee vaurioita. Soita huoltopalveluun.
- Avaa ja sulje lasikansi hitaasti.
- Älä aseta tavaroita lasikannen päälle. Älä käytä laitetta työ- tai laskualustana. Varo pudottamasta esineitä lasikannelle. Vedä laatikko käyttöä varten kokonaan ulos vasteeseen saakka. Sulje laatikko kokonaan, kun se ei ole käytössä.
- Varmista ennen lasikannen sulkemista, että vakuukammiossa ei ole vieraita esineitä.
- Varmista, että pistävät tai teräväreunaiset esineet eivät vaurioita tiivisteitä.
- Tarkasta, että lasikannen tiiviste on kunnolla paikallaan. Varmista, että tiivisteiden vastepinta on puhdas eikä siinä ole vieraita esineitä. Laitteen toiminta saattaisi muutoin häiriintyä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on viollinen. Seurauksena voi olla laitteen vaurioituminen. Soita huoltopalveluun.
- Noudata puhdistusohjeita.
- Jos vakuumointiprosessin aikana tapahtuu sähkökatko, vakuukammiossa pysyy tyhjiö. Älä yritä missään tapauksessa avata lasikannta työkalujen avulla. Odota, kunnes sähkövirta on taas palannut ja käynnistä vakuumointiprosessi uudelleen.
- Älä tyhjiöpakkaa elintarvikkeita niiden ostopakkauksessa sen jälkeen, kun olet avannut pakkauksen. Käytä vain vakuumointiin soveltuvia pusseja.
- Nesteet alkavat kiehua tyhjiössä jo matalassa lämpötilassa. Tällöin muodostuu höyryä, ja laitteeseen voi tulla toimintahäiriöitä.
- Kiinnitä huomiota siihen, että tyhjiöpakattavan tuotteen lähtölämpötila olisi mahdollisimman alhainen, mieluiten välillä 1 – 8 °C.
- Älä tyhjiöpakkaa nesteitä vakuumpussissa suurimmalla mahdollisella tyhjiötasolla.
- Suositus: tyhjiöpakkaa nesteitä vakuumpussissa tyhjiötasolla 2.
- Tarkkaile vakuumointiprosessia huolellisesti. Vähäinen kupliminen nesteitä tyhjiöpakattaessa on normaalia. Kuumasaumaa pussi ajoissa, heti kun kupliminen lisääntyy huomattavasti.
- Vihje: voit tyhjiöpakata nesteitä myös kiinteissä, yleisesti saatavana olevissa vakuumiastioissa. Käytä tällöin tyhjiötasoa 3. Älä käytä tyhjiöpakkaamiseen muovipulloja tai muita astioita, jotka vetäytyvät kokoon ulkoisesti tyhjiöpakattaessa.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Tutustuminen laitteeseen

Vakumointilaatikossa voit tyhjiöpakata elintarvikkeita tätä tarkoitusta varten olevissa pusseissa ja astioissa. Tässä luvussa saat tietoa laitteen rakenteesta ja olennaisista toiminnoista.

Vakumointilaatikon toiminta

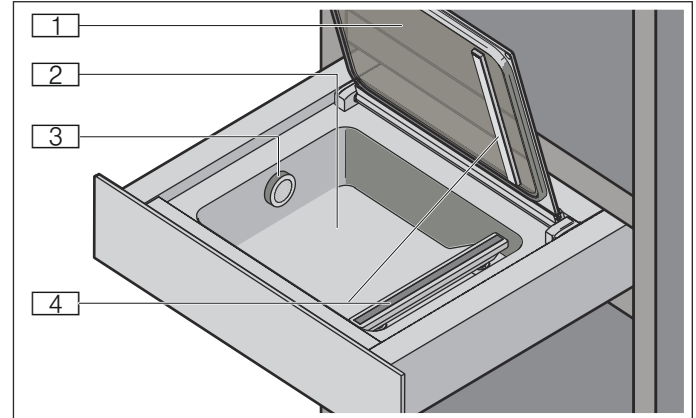
Vakuuikammioista ja pussista pumpataan vakumointiprosessin kuluessa pois ilmaa. Tällöin kammioon muodostuu korkea alipaine. Mitä korkeampi on tyhjiötaso, sitä vähemmän ilmaa jää kammioon ja pussiin, ja sitä suurempi on paine-ero ympäristön välillä.

Kun valittu tyhjiötaso on saavutettu, kuumasauauspalkki painetaan lasikannen siikonipalkkia vasten. Tällöin pussi kuumasauumataan. Ilmaa virtaa lyhyen jäähtymisajan jälkeen äänekkäästi takaisin kammioon. Tällöin pussi vetäytyy nopeasti kokoon ja sulkee elintarvikkeen sisäänsä. Sen jälkeen laatikon lasikansi avautuu.

Tyhjiötasoilla 1 - 3 voidaan tuottaa erilaiset tyhjiöasteet. Tyhjiöasteita käytetään eri käyttötarkoituksiin: astiassa vakumoitaessa ovat tyhjiöasteet matalampia, joten ne soveltuvat paremmin tietyille elintarvikkeille. Kun ulkoinen vakumointiadapteri asetetaan paikalleen, vakumointilaatikko tunnistaa automaattisesti, mikä tila on parhaillaan aktivoitu.

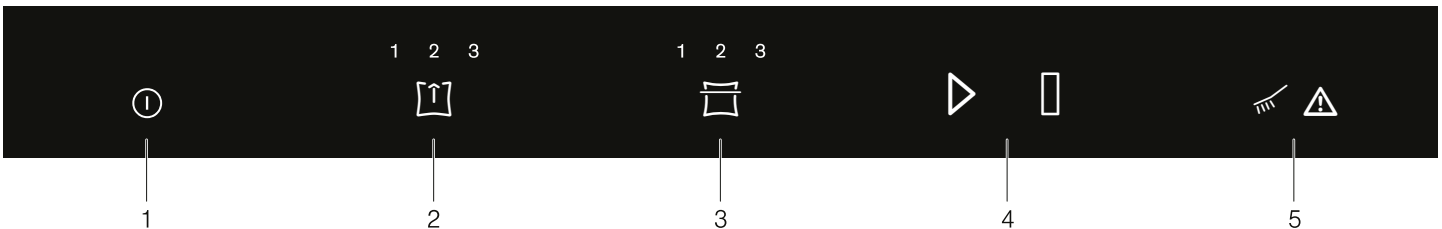
Tyhjiötaso	1	2	3
Vakumointi pussissa	80 %	95 %	99 %
Astioiden ja pullojen vakumointi	50 %	75 %	90 %

Vakumointilaatikon rakenne



1	Lasikansi
2	Teräksinen vakuuikammio
3	Ilmanpoisto
4	Kuumasaumauspalkki

Ohjauspaneeli



Symboli	Selitys
1	<p>ⓘ Kytkeminen päälle ja pois päältä</p> <p>Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä</p>
2	<p>☒ Tyhjiötaso</p> <p>Tyhjiötason valinta</p>
3	<p>☒ Kuumasauausaika</p> <p>Kuumasaumausajan valinta</p> <p>Vakuuipussin kuumasauaus ennen aikaisesti</p>
4	<p>▶ Start</p> <p>Vakumointiprosessin käynnistäminen</p> <p>⏏ Stop</p> <p>Vakumointiprosessin keskeyttäminen</p>
5	<p>☒ Kuivaus</p> <p>Pumpun kuivaaminen</p> <p>⚠ Huomautus</p> <p>Katso häiriötaulukko</p>

Avaaminen ja sulkeminen

Avaa tai sulje laatikko painamalla sitä keskeltä.

Laatikko liikkuu avattaessa vähän ulospäin. Se voidaan sen jälkeen vetää helposti ulos.

Varusteet

Vakuumointilaatikon mukana toimitetaan seuraavat varusteet.

	Ulkoisen vakuumointiadapteri Adapteri kiinnitetään vakuumointilaatikon ilmanpoistoon, jolloin voidaan tyhjiöpakata vakuumiastioita.
	Vakuumointiletku Vakuumointiletku yhdistää ulkoisen vakuumointiadapterin vakuumiastiaan.
	Vakuumpussi 180 x 280 mm (50 kpl) 240 x 350 mm (50 kpl)

Lisävarusteet

Lisävarusteita on tilattavissa huoltopalvelusta tai alan liikkeestä:

Varusteet	Liikkeen tilausnumero	Huoltopalvelun tilausnumero
Vakuumpussi 180 x 280 mm (100 kpl)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumpussi 240 x 350 mm (100 kpl)	Z13CX64X0	17000225

Koneen käyttö

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kosketa symbolia ① kytkeäksesi laitteen päälle tai pois päältä.

Jos symboleja ei paineta, laite kytkeytyy 10 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Vakuumointi pussissa

Tyhjiöpakkaa elintarvikkeet tarkoitukseen soveltuvassa vakuumpussissa pidentääksesi elintarvikkeiden säilyvyyttä, marinoidaksesi elintarvikkeita tai valmistellaksesi niitä sous-vide-kypsennystä varten.

Soveltuvat vakuumpussit

Käytä alkuperäisiä vakuumpusseja, jotka on toimitettu laitteen mukana tai joita voit hankkia lisävarusteena. Nämä pussit soveltuvat käytettäväksi lämpötilassa -40 °C – 100 °C. Pusseja voidaan siten käyttää sekä elintarvikkeiden säilytykseen matalassa lämpötilassa että pussissa vakuumoitujen elintarvikkeiden kypsennykseen. Näiden pussien optimaalinen kuumasauausaika on taso 2. Pussit soveltuvat mikroaaltokäyttöön. Tee pusseihin reikiä ennen kuin lämmität niitä mikroaaltouunissa.

Käytä vain elintarvikkeiden vakuumointiin soveltuvia pusseja. Yleisesti kaupan olevissa tuotteissa on eroja elintarvikkeelle soveltuvuuden, lämmönkestävyyden, materiaalin ja pinnan suhteen. Kiinnitä huomiota pussin ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.

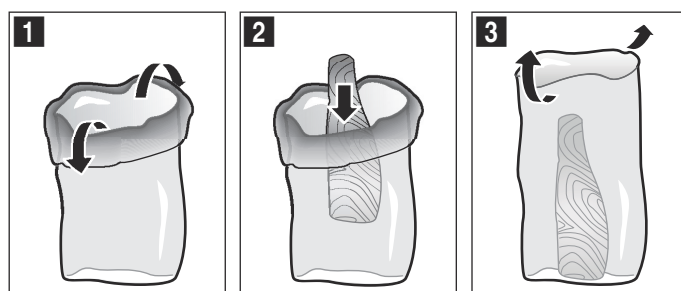
Vakuumpussin kuumasauausaika riippuu aina pussin materiaalista. Ohuiden pussien saumaukseen riittää useimmiten saumauksen taso 1. Paksumpaa materiaalia oleville vakuumpusseille tarvitaan pidempi saumausaika vähintään tasolla 2.

Kuumasaumauspalkin pituus määrittää käyttöön soveltuvien vakuumpussien mitan. Käytä sen tähden vain enintään 240 mm leveitä pusseja.

Pussin täyttäminen

Aseta elintarvikkeet vakuumpussiin mieluiten vierekkäin, ei päällekkäin.

Pussin suun on oltava puhdas ja kuiva, jotta sulkusauhasta tulee kunnollinen. Kuumasauauksen onnistumiselle on tärkeää, että pussin reunassa ei ole sauman alueella elintarvikkejäämiä. Käännä sen tähden pussin reunaa n. 3 cm ulospäin ennen kuin täytät pussin. Käännä reuna takaisin, kun olet täyttänyt pussin.



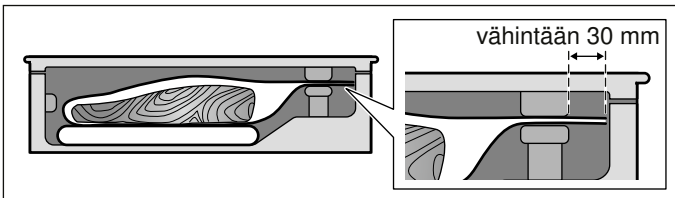
Jotta sinulla säilyy käsitys pusseista ja niissä vakumoiduista elintarvikkeista, pussiin on hyvä merkitä vakumointipäivä ja sisältö.

Toimi näin

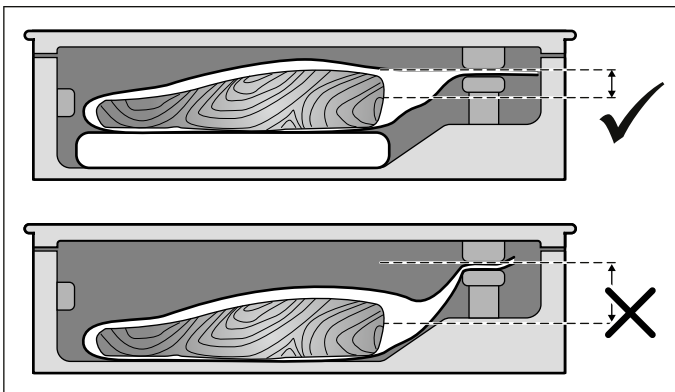
1. Avaa lasikansi.
2. Aseta vakuumpussi kammioon.

Huomautuksia

- Kiinnitä huomiota siihen, että elintarvikkeen lähtölämpötila olisi mahdollisimman alhainen, mieluiten välillä 1 – 8 °C.
- Varmista, että ilma-aukko on vapaa, jotta pumppu kykenee imemään ilman kammioista.
- Varmista, että pussi on kuumasauauspalkin keskellä ja että pussin suun reunat ovat tasaisesti päällekkäin saumauspalkilla, jotta sauma sulkeutuu moitteettomasti.
- Varmista, että pussin avoin pää ulottuu n. 3 cm saumauspalkin yli, mutta ei ole kuitenkaan kannen tiivisteiden päällä.



Huomautus: Käytä tarvittaessa koroketta, esim. leikkuulautaa, jotta pussi ei pääse valumaan alas.



3. Valitse tyhjiötaso koskettamalla symbolia [1].
4. Valitse kuumasauausaika koskettamalla symbolia [2].
5. Sulje lasikansi kunnolla ja pidä suljettuna.
6. Käynnistä vakumointiprosessi koskettamalla symbolia [3].

Vakumointiprosessi käynnistyy. Tyhjiötason näytöt sykkivät vuoronperään punaisina, kunnes valittu arvo on saavutettu.

Kuumasauausprosessi käynnistyy. Saumaustason näytöt sykkivät vuoronperään punaisina, kunnes valittu arvo on saavutettu.

Toiminnon lopuksi kammio ilmataan, kuuluu äänimerkki. Voit nyt avata lasikannen ja poistaa saumatun vakuumpussin kammioista.

⚠ Varoitus

Palovamman vaara!

Vakuunikammiossa oleva saumauspalkki kuumenee hyvin kuumaksi, kun laitetta käytetään usein ja saumasajat ovat pitkät. Älä kosketa kuumaa saumauspalkkia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Huomautuksia

- Toimenpide voi kestää suurimmalla tyhjiötasolla aina 2 minuuttia saakka. Tämän ajan kuluttua pussi kuumasauumataan, ja saavutetun tyhjiötason näyttö syttyy.
- Tarkasta vakumoinnin jälkeen pussin sauma. Yritä vetää saumaa varovasti auki. Jos sauma ei pidä, valitse seuraavalla kerralla korkeampi kuumasauauksen taso. Jos sauma muuttuu muotoaan, se on kuumentunut liian kuumaksi. Valitse seuraavalla kerralla pienempi kuumasauauksen taso tai anna laitteen jäähtyä.
- Jos tyhjiöpakkaat elintarvikkeita pusseihin välittömästi peräjälkeen, saumauspalkki kuumenee koko ajan lisää. Sauman laatu voi tällöin heikentyä. Valitse sen tähden muutaman vakumointiprosessin jälkeen lyhyempi saumausaika tai anna laitteen jäähtyä toimintojen välillä noin 2 minuuttia.

Ennenaikainen kuumasauaus

Käytä tätä toimintoa, kun haluat vain pakata hellävaraista käsittelyä vaativat elintarvikkeet ilmatiiviisti pussiin ilman, että sisältö puristuu liian tiiviisti pussiin.

Jos haluat lopettaa toiminnon ja kuumasauumata pussin ennenaikaisesti, kosketa vakumoinnin kuluessa symbolia [4].

Laitteessa näkyy tyhjiötaso, joka on siihen mennessä saavutettu.

Toiminnon lopuksi kammio ilmataan, kuuluu äänimerkki. Voit nyt avata lasikannen ja poistaa saumatun vakuumpussin kammioista.

Huomautus: Vakumointilaatikossa on oltava pussin kuumasauumata varten tietty vakuumitaso. Kun kosketat ensin symbolia [4], vakumointilaatikko pumppaa ilmaa kammioista vielä tämän tason saavuttamiseen saakka. Sen jälkeen pussi kuumasauumataan.

Vakumointiprosessin keskeyttäminen

Jos haluat lopettaa toiminnon ennenaikaisesti, kosketa vakumoinnin kuluessa symbolia [4].

Laitteessa näkyy tyhjiötaso, joka on siihen mennessä saavutettu.

Pussia ei kuumasauumata. Kansi avautuu hieman ja kammio ilmataan. Kuuluu äänimerkki. Voit nyt poistaa vakuumpussin kammioista.

Vakumointi astiassa

Tyhjiöpakkaa elintarvikkeet tarkoitukseen soveltuvassa vakuumiastiassa pidentääksesi elintarvikkeiden säilyvyyttä.

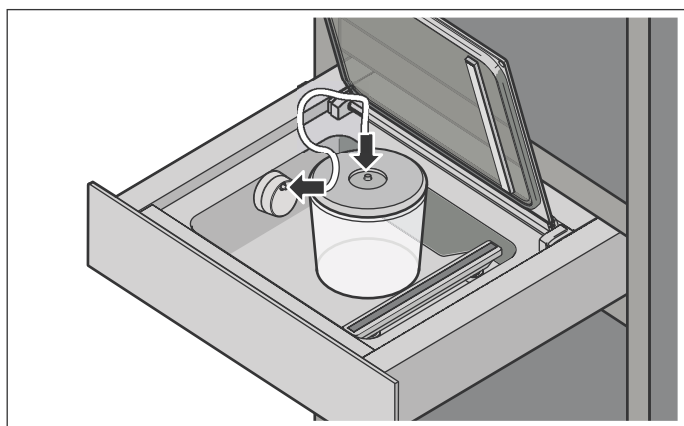
Soveltuvat vakuumiastiat

Käytä vain elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen soveltuvia astioita. Yleisesti kaupan olevissa tuotteissa on eroja elintarvikkeelle soveltuvuuden ja materiaalin suhteen.

Tämän laitteen mukana toimitetun vakuumiletkun sisähalkaisija on 3 mm. Jotta letku on sopiva, tarvitset mahdollisesti adapterin astiaa varten. Tällaisia adaptereja toimitetaan useissa tapauksissa jo vakuumiastian mukana.

Toimi näin

1. Avaa lasikansi.



2. Liitä vakumointiadapteri ilmanpoistoaukkoon.
3. Kiinnitä letku vakumointiadapteriin ja vakuumiastiaan.
4. Valitse tyhjiötaso koskettamalla symbolia [1].
5. Käynnistä vakumointiprosessi koskettamalla symbolia [2].

Vakumointiprosessi käynnistyy. Tyhjiötasojen näytöt sykkivät vuoronperään punaisina, kunnes valittu arvo on saavutettu.

Tyhjiötasojen näytöt lakkaavat sykkimästä, kun tavoitearvo on saavutettu. Saavutetun tyhjiötason näyttö palaa ja kuuluu äänimerkki. Voit poistaa nyt letkun astiasta ja ulkoisesta vakumointiadapterista.

Huomautus: Jos kuplia muodostuu runsaasti, keskeytä vakumointiprosessi.

Vakumointiprosessin keskeyttäminen

Jos haluat lopettaa toiminnon ennenaikaisesti, kosketa vakumoinnin kuluessa symbolia [3].

Laitteessa näkyy tyhjiötaso, joka on siihen mennessä saavutettu.

Voit nyt poistaa letkun astiasta ja ulkoisesta vakumointiadapterista.

Kuivaaminen

Kun elintarvikkeita pakataan tyhjiöön, vakuumpumppujärjestelmään kertyy vähäisiä määriä

vettä. Tämä ilmiö tulee esiin varsinkin, kun tyhjiöpakataan nesteitä tai hyvin kosteita elintarvikkeita. Laitteessa on tämän takia kuivaustoiminto, joka poistaa pumppuun kertyneen kosteuden.

Jos symboli [4] palaa valkoisena, suositellaan kuivaustoiminnon käynnistämistä. Voit tällöin kuitenkin käyttää laitetta edelleen tavanomaiseen tapaan.

Jos symboli [4] palaa punaisena, kuivaustoiminto on suoritettava.

Toimi näin

1. Sulje lasikansi kunnolla ja pidä suljettuna.
2. Kosketa symbolia [5].
Kuivaus käynnistyy ja kestää 5 - 20 minuuttia. Toiminnon kuluessa symboli [5] sykkii punaisena. Voit sulkea vakumointilaatikon toiminnon ajaksi.

Toiminnon lopuksi kammio ilmataan, kuuluu äänimerkki. Voit nyt avata lasikannen.

Huomautus: Yksi kuivauskerta ei välttämättä ole riittävä. Jos symbolit [4] ja [5] palavat kuivauskerran jälkeen punaisina, pumppujärjestelmässä on edelleen kosteutta. Odota, kunnes symboli [5] ei enää pala, ja käynnistä kuivaus sitten uudelleen.

Taulukot ja vihjeet

Vakumointi sous-vide-kypsennystä varten

Voit esivalmistella elintarvikkeet vakumointilaatikossa sous-vide-kypsennystä varten. Sous-vide-kypsennys tarkoittaa kypsennystä "tyhjiössä" matalassa lämpötilassa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella tai vesihauteessa.

Elintarvikkeet suljetaan vakumointilaatikossa ilmatiiviisti erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin.

Varoitus **Terveysriski!**

Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Kiinnitä sen tähden ehdottomasti huomiota seuraaviin käyttöä ja hygieniää koskeviin ohjeisiin:

- Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on paras mahdollinen ja ehdottoman moitteeton.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulaudaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.

Vakuumpussi

Käytä sous-vide-kypsennykseen laitteen mukana toimitettuja vakuumpusseja. Voit tilata lisää vakuumpusseja.

Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu sous-vide-kypsennykseen.

Aseta elintarvikkeet pussiin mieluiten vierekkäin, ei päällekkäin.

Vakumointi

Käytä ruokien tyhjiöpakkaamiseen mieluiten korkeinta tyhjiötasoa. Vain siten voidaan saavuttaa tasainen lämmönsiirto ja sen myötä täydellinen kypsennystulos.

Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö pussissa asianmukainen. Kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:

- Vakuumpussissa ei ole ilmaa / ilmaa on vain hyvin vähän.
- Sauma on kunnolla kiinni.
- Vakuumpussissa ei ole reikiä. Älä käytä paistolämpömittaria.
- Yhdessä tyhjiöpakatut lihan- tai kalanpalat eivät puristu suoraan toisiaan vasten.
- Vihannekset ja jälkiruoat tyhjiöpakataan mahdollisimman litteinä annoksina.

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen pussiin ja tyhjiöpakkaa uudelleen.

Elintarvikkeet on hyvä tyhjiöpakata enintään yhtä päivää ennen kypsennystä. Vain siten voidaan välttää, että elintarvikkeista poistuu kaasuja (esim. vihannekset), jotka estävät lämmön siirtymisen, tai että elintarvikkeiden rakenne ja siten niiden kypsymiskäyttäytyminen muuttuu.

Nopea marinointi ja aromin vahventaminen

Vakumointilaatikossa voidaan elintarvikkeiden kuten lihan, hedelmien ja vihannesten aromit vahventaa tai marinoida tuotteet nopeasti. Perinteinen marinointi kestää useimmiten kauan eikä ole erityisen intensiivinen. Kun elintarvike tyhjiöpakataan pussissa, elintarvikkeen soluonkalot avautuvat ja lisätty marinadi imeytyy nopeasti. Tällöin maku muuttuu olennaisesti intensiivisemmäksi paljon lyhyemmässä ajassa.

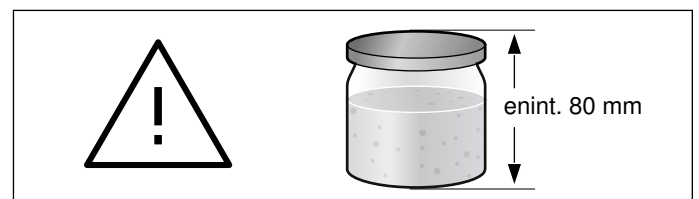
Säilytys ja kuljetus

Pidennä elintarvikkeiden säilytysaikaa. Koska tyhjiöpakkauksessa on niukasti happea, vakuumiin tuoreina pakatut elintarvikkeet pysyvät oikein varastoituina selvästi pidempään käyttökelpoisina. Tyhjiöpakattuihin elintarvikkeisiin muodostuu pakastettaessa tavallista vähemmän kuivia reunoja, jotka johtuvat yleensä siitä, että tavanomainen pakastepakkaus ei ole tiivis.

Sinetöi lasiastioissa olevat elintarvikkeet kuten marmeladi ja kastikkeet uudelleen. Vakuumin ansiosta varastointiaika pitenee selvästi.

Huomautuksia

- Kiinnitä ehdottomasti huomiota siihen, että käytetyt lasiastiat eivät ole yli 80 mm korkeita. Korkeammat astiat voivat vaurioittaa laitteen lasikantta.



- Käytä vain kierrekorkilla varustettuja laseja, jotka ovat tukevia ja ehjiä.
- Kierrä astia kiinni vain käsikireydelle. Vakumointi sulkee astian automaattisesti.
- Kaikki lasit tai kannet eivät sovellu suljettaviksi uudelleen vakumoinnin avulla. Tarkasta vakumoinnin jälkeen, onko tyhjiö muodostunut. Sisäänpäin taipunut kansi, jonka saa avattua vain voimaa käyttämällä, on merkki siitä, että vakumointiprosessi on toiminut. Jos kannesta kuuluu "klak"-ääni, kun painat kantta sisäänpäin ja vapautat kannen, ja kansi avautuu helposti, tyhjiötä ei ole muodostunut. Toista vakumointi tai käytä tarkoitukseen soveltuvia kierrekannellisia lasipurkkeja.[]

Säilytä elintarvikkeita kuten juustoja, kalaa tai valkosipulia ilman hajuhaittoja. Tyhjiöpakattaessa syntyvän ilmatiiviin sinetöinnin ansiosta epätoivottavaa hajua ei pääse ulos, eikä haju pääse tarttumaan muihin elintarvikkeisiin.

Sinetöidyt vakuumpussit ja vakuumiastiat ovat ihanteellisia kuljetuspakkauksia juokseville

elintarvikkeille. Niitä on helppo käsitellä, ne eivät vuoda ja ne säästävät tilaa.

Suosittelut asetukset

Tyhjiöpakatut elintarvikkeet pysyvät oikein varastoituina selvästi pidempään tuoreina. Kun tyhjiötaso on korkea, elintarvikkeiden laatu, ulkonäkö ja sisältä säilyvät paremmin.

Seuraavista taulukoista löydät suositellut tyhjiötasot eri elintarvikkeille. Kiinnitä erityisesti huomiota ohjeisiin, jotka koskevat suositeltuja tyhjiötasoja ja elintarvikkeiden esikäsitelyä.

Huomautuksia

- Käytä vain tuoreita elintarvikkeita. Tarkasta elintarvikkeiden laatu ennen kuin pakkaat ne tyhjiöön.
- Tyhjiöpakkaa vain kylmiä elintarvikkeita, mieluiten sellaisia, joiden lämpötila on 1 °C – 8 °C.
- Aloita alemmalla suositelluista tyhjiötasoista.
- Tarkasta elintarvikkeiden laatu, kun otat ne säilytyksestä. Älä käytä elintarvikkeita, joiden laatu on arveluttava.

	Suosittelut tyhjiötasot	Erityishuomautuksia
Elintarvikkeet, jotka säilytetään huonelämpötilassa (20 °C - 23 °C)		
Leivonnaiset	1, 2, 3	
Kuivat leivonnaiset/keksit	1	
Tee/kahvi	1, 2, 3	Säilytä pimeässä
Riisi/nuudelit	2	Vakumoi astiassa
Jauhot/suurimot	1	
Pähkinät ilman kuorta	3	Säilytä pimeässä
Kuivatut hedelmät	3	
Voileipäkeksit/sipsit	1, 2	Vakumoi astiassa
Tuoreet elintarvikkeet, jotka säilytetään pakastettuina (-18 °C - -16 °C) tai jääkaapissa (3 °C - 7 °C)		
Kala	3	
Lintu	3	
Liha	3	
Makkara kokonaisena	3	
Makkara viipaleina	3	
Kova juusto	3	
Pehmeä juusto	2	Vakumoi astiassa
Vihannekset	2	Kuori ja blanseeraa ensin
Lehtisalaatti huuhdeltu	2	Vakumoi astiassa
Yrtit	1, 2	Vakumoi astiassa
Hedelmät (kovat)	3	
Hedelmät (pehmeät)	2	Vakumoi astiassa Espakastus suositeltavaa*
* Pakasta elintarvikkeita ennakkoon lautasella vierekkäin n. 1 tunnin ajan, jotta niiden rakenne säilyy		

Puhdistus

Puhdista laite vain, kun se on kytketty pois päältä.

Varmista, että saumauspalkki vakuunikammiossa on jäähtynyt.

Varoitus

Palovamman vaara!

Vakuunikammiossa oleva saumauspalkki kuumenee hyvin kuumaksi, kun laitetta käytetään usein ja saumausajat ovat pitkät. Älä kosketa kuumaa saumauspalkkia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varmista laitetta puhdistuessa, että vettä tai muita nesteitä ei pääse vakuunikammion, varsinkaan vakuumpumpun ilmanpoistoon. Älä ruiskuta laitetta sisäpuolelta tai ulkopuolelta vedellä.

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Käytä vain neutraalia puhdistusainetta kuten astianpesuainetta ja vettä. Älä käytä hankaussainetta tai alkoholipitoista puhdistusainetta.

Puhdista vain kostealla liinalla.

Älä käytä naarmuttavia hankaussieniä tai lasinpuhdistuslastaa.

Huomautus: Anna laitteen ja varusteosien kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen.

Lasinen etulevy ja lasikansi

Puhdista lasinen etulevy ja lasikansi lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.

Älä käytä naarmuttavia hankaussieniä tai lasinpuhdistuslastaa.

Teräksinen vakuunikammio

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Käytä puhdistamiseen vettä ja vähän astianpesuainetta. Kuivaa pinta lopuksi pehmeällä liinalla.

Muovinen ohjauspaneeli

Älä käytä naarmuttavia hankaussieniä tai lasinpuhdistuslastaa.

Kuumasaumauspalkki

Poista foliojäämät kuumasaumauspalkista.

Älä puhdista kuumasaumauspalkkia hankaavilla puhdistusaineilla. Käytä pehmeää liinaa.

Saumauspalkkia ei saa pestä astianpesukoneessa.

Ulkoinen vakumointiadapteri

Huuhtelee adapteri käsin. Se ei sovellu astianpesukoneeseen.

Vakumointiletku

Pese vakumointiletku käsin. Se ei sovellu astianpesukoneeseen.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Huomioi alla olevassa taulukossa olevat ohjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Huomautus: Korjaukset saa teettää vain asianomaisen koulutuksen saaneilla ammattilaisilla. Jos laitetta korjataan epäasianmukaisesti, seurauksena voi olla vakavia vaaratilanteita.

Häiriö	Vika	Syyt	Aputoimenpide
Huomautus  ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua näyttöön.	Tyhjiötä ei saada muodostettua oikein.	Lasikansi ei ole kunnolla kiinni.	Avaa ja sulje lasikansi uudelleen. Paina tällöin lasikannta ensimmäisten sekuntien ajan kevyesti.
		Lasikannen tiiviste ei ole kunnolla paikallaan tai se on viallinen.	Tarkasta tiiviste.
		Lasikannen tiiviste on muuttanut muotoaan.	Paina tiiviste varovasti suoraksi.
		Ulkoisen vakuumiastian kansi ei ole kunnolla kiinni.	Tarkasta, että vakuumikansi on kunnolla paikallaan. Käytä vain tarkoitukseen sopivia vakuumiastioita.
		Ulkoisen vakuumiliitin ei ole kunnolla paikallaan vakuumikammion ilmanpoistokoukossa.	Tarkasta ulkoisen vakuumiliittimen kunnollinen kiinnitys.
Huomautus  ilmestyy, kun pumppu on käynyt 2 minuuttia.	Tyhjiö muodostuu liian hitaasti. Valittua tyhjiötasoa ei voida saavuttaa.	Nesteet alkavat kiehua lämpötilan noustessa. Tyhjiön muodostuminen ei jatku.	Tyhjiöpakkaa vain kylmiä nesteitä.
			Jos vakuumikammio on kostea, pyyhi se kuivaksi.
			Kuumasaumaa vakuumipussi ennen aikaisesti, jos siihen muodostuu tavallista suurempia kuplia.
			Valitse matalampi tyhjiötaso.
Vakumointiprosessia ei saa käynnistettyä. Symboli  ei ilmesty näyttöön, vaikka kansi on suljettu.	Laite ei tunnista kantta.	Lasikannesta puuttuu katkaisin tai laite ei tunnista sitä.	Soita huoltopalveluun.
Kun laitetta käytetään useita kertoja peräjäälkeen: vakumointiprosessi näyttää toimivan normaalisti, mutta pussia ei kuumasaumata.		Saumausmuuntajan lämpösuojakatkaisin on kytkenyt saumaajan pois päältä.	Anna laitteen jäähtyä vähintään 10 minuuttia. Yritä sitten uudelleen. Anna laitteen jäähtyä vakumointiprosessin välillä vähintään 2 minuuttia
Vakumointiprosessi kestää yhä kauemmin.		Pumppujärjestelmässä on paljon kosteutta.	Laite kontrolloi vakumointiprosesseja. Jos pumpun öljyyn on sitoutunut liian paljon nestettä, näyttöön ilmestyy symboli  . Käynnistä kuivaustoiminto.
		Pumppujärjestelmä on hyvin kuuma.	Anna laitteen jäähtyä ja yritä sitten uudelleen.
Laitteessa näkyy kuivaustoiminnon jälkeen symboli  ja  .		Yksi kuivaustoiminto ei ollut riittävä.	Odotä, kunnes symboli  ei enää pala. Toista sitten kuivaustoiminto.

Häiriö	Vika	Syyt	Aputoimenpide
Tyhjiö ei pysy foliopussissa.	Pussi on viallinen.	Tyhjiöpakattavan tuotteen terävät osat, esimerkiksi luut, voivat tehdä reikiä pussiin.	Tarkasta, onko pussissa vaurioita. Käytä toista pussia. Jos vauriot aiheutuvat tyhjiöpakattavan tuotteen terävereunaisista osista, sijoita osat pussiin mahdollisuuksien mukaan siten, että ne eivät vaurioita pussin seinämää.
	Sauma on viallinen.	Valittu saumausaika ei sovellu foliomateriaalille.	Valitse toinen saumausaika.
		Saumassa on nesteitä, rasvaa tai muruja. Pussissa on taitoksia sauman alueella.	Varmista, että pussi on kuiva, että pussin suussa ei ole taitoksia ja se on koko matkalta tasaisesti saumauspalkin päällä. Ota käyttöön toinen pussi. Käännä pussin reunaa 3 cm ulospäin ennen kuin täytät pussin.
Kantta ei saa avattua.		Kammioon on muodostunut pieni tyhjiö, joka pitää kannen suljettuna.	Älä avaa kantta väkisin tai työkalun avulla. Käynnistä uusi vakuumointiprosessi ja keskeytä se välittömästi.
			Irrota laite sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja ota laite sitten uudelleen käyttöön.
			Kosketa symbolia ① yli 5 sekunnin ajan. Laite nollautuu.

Huoltopalvelu


Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.


Mallinnumero ja sarjanumero


Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinnumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.


E-Nr.
FD
Z-Nr.

220-240 V ~
50/60 Hz
320 W










Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.
FD-Nr.

Huoltopalvelu


Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
 Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/
 min (alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/
 puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Tekniset tiedot

Käyttöjännite:	220 -240 V
	50/60 Hz
Kokonaisliitântäteho:	320 W
VDE-tarkastettu:	Kyllä
CE-merkki:	Kyllä

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	28
	Viktige sikkerhetsanvisninger	28
	Årsaker til skader	29
	Miljøvern	29
	Miljøvennlig håndtering	29
	Bli kjent med apparatet	30
	Hvordan fungerer en vakuumsuff?	30
	Vakuumsuffens oppbygning	30
	Betjeningspanel	30
	Åpne og lukke	31
	Tilbehør	31
	Betjening av apparatet	31
	Slå apparatet av og på	31
	Vakuumering i pose	31
	Vakuumering i beholder	33
	Utføre tørking	33
	Tabeller og tips	34
	Vakuumering for sous-vide-tilberedning	34
	Rask marinering og aromatisering	34
	Lagring og transport	34
	Anbefalte innstillinger	35
	Rengjøring	36
	Hva kan du gjøre ved feil?	37
	Kundeservice	38
	E-nummer og FD-nummer	38
	Tekniske data	38

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:
www.neff-international.com og nettbutikk: **www.neff-eshop.com**

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til vakuumering av matvarer i egnede vakuumposer og vakuumbeholdere, samt til forsegling av folie.

Dette apparatet skal kun brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel

Fare for forbrenning!

Forseglingsstangen i vakuumkanmeret blir svært varm ved hyppig bruk og lange forseglingstider. Berør aldri forseglingsstangen. Hold barn på avstand.

Advarsel

Fare for elektrisk støt!

- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

Advarsel

Fare for brann!

Forseglingsstangen i vakuumkanmeret blir svært varm. Brennbar damp kan ta fyr. Ikke vakuumer brennbare væsker i vakuumpose. Ikke oppbevar brennbare materialer og gjenstander inne i apparatet.

Advarsel

Fare for personskader!

- De minste sprekker i glasslokket kan føre til at det imploderer ved vakuum. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Ring til kundeservice.
- Under vakuumeringen deformeres vakuumkanmeret og glasslokket på grunn av det høye undertrykket. Glasskrukker, andre harde beholdere og uformelige matvarer som vakuumeres i kammeret mens lokket er igjen, må ikke berøre dette lokket. Ellers blir beskyttelsesbelegget på glasset skadet, og glasslokket kan sprekke. Harde beholdere og uformelige matvarer må ikke overstige makshøyden på 80 mm.
- Feilbruk av vakuumsuffen kan føre til personskader. Ikke før slanger som er koblet til apparatet, inn i kroppsåpninger. Ikke vakuumpakk levende dyr.

Årsaker til skader

Obs!

- Kontroller at apparatet er skadefritt hver gang før du bruker det. Pass særlig på at det ikke er skader på glasslokket. Ikke bruk apparatet hvis det er skader på det. Ta kontakt med kundeservice.
- Åpne og lukke glasslokket sakte.
- Ikke sett noen gjenstander på glasslokket. Ikke bruk apparatet som arbeidsunderlag, og ikke sett fra deg ting på det. Pass på at det ikke kan falle noen gjenstander ned på glasslokket. Trekk skuffen helt ut til stopp når du skal bruke den. Lukk skuffen helt når den ikke er bruk.
- Før du lukker glasslokket, må du forsikre deg om at det ikke er noen fremmedlegemer i vakuumkanmeret.
- Pass på at tetningene ikke blir skadet av spisse eller skarpe gjenstander.
- Kontroller at tetningen i glasslokket sitter som den skal. Pass på at kontaktflaten til tetningen er ren og fri for fremmedlegemer. Ellers kan apparatet fungere redusert. Ikke bruk apparatet hvis tetningen er defekt. Dette kan skade apparatet. Ta kontakt med kundeservice.
- Følg rengjøringsanvisningene.
- Hvis strømmen går under vakuumeringsprosessen, vil vakuuemet opprettholdes i vakuumkanmeret. Du må aldri prøve å åpne glasslokket med verktøy. Vent til strømmen er på igjen, og start vakuumeringsprosessen på nytt.
- Ikke vakuumpakk matvarene i originalemballasjen etter at du har åpnet den. Bruk utelukkende poser som er egnet for vakuumpakking.
- I vakuuim begynner væsker å småkoke allerede ved lave temperaturer. Da vil det komme ut damp, og apparatet kan få funksjonsfeil.
- Sørg for at det som skal vakuumeres, har lavest mulig temperatur, helst fra 1 til 8 °C.
- Du må aldri vakuumere væsker i vakuumpose på det høyeste vakuumnivået.
- Anbefaling: Vakuumer væsker i vakuumpose på vakuumnivå 2.
- Følg nøye med under vakuumeringsprosessen. Det er normalt med lett blæredannelse når væsker vakuumpakkes. Så fort blæredannelsen øker merkbart, forsegl du posen før tiden.
- Tips: Du kan også vakuumere væsker i gjengse, faste vakuumeringsbeholdere. Da skal du bruke vakuumtrinn 3. Ikke bruk plastflasker eller andre beholdere som trekker seg sammen ved ekstern vakuumering.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

I vakuumskuffen kan du vakuumere matvarer i egnede poser og beholdere. I dette kapittelet blir du kjent med apparatets oppbygning og grunnleggende virkemåte.

Hvordan fungerer en vakuumskuff?

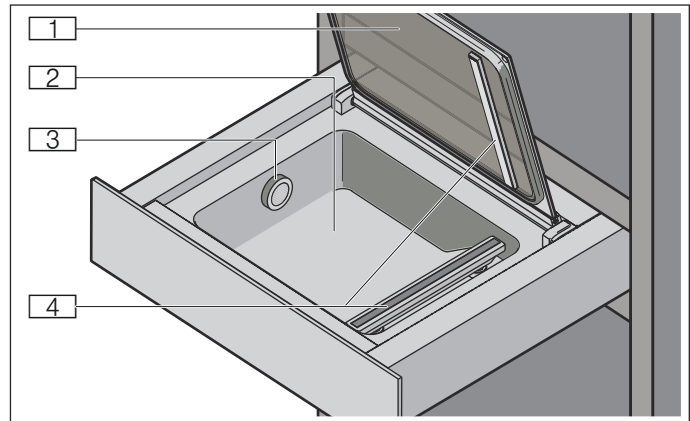
Under vakuumeringsprosessen pumpes det luft fra vakuumskuffen og posen. Da oppstår det høyt undertrykk i kammeret. Jo høyere vakuumnivå desto mindre luft blir det igjen i kammeret og posen, og desto høyere blir trykkforskjellen overfor omgivelsene.

Når det valgte vakuumnivået er nådd, trykkes forseglingsstangen mot silikonet på glasslokket. Dermed forsegles posen. Etter en kort avkjølingstid strømmer det luft med høy lyd tilbake i kammeret. Dermed trekkes posen brått sammen og omslutter matvaren. Deretter åpnes glasslokket til skuffen.

Med vakuumnivåene 1 til 3 kan du generere forskjellige grader av vakuum. Gradene varierer etter bruksområde: Ved vakuumering i beholder er vakuumgraden lavere og dermed bedre egnet for visse matvarer. Vakuumskuffen gjenkjenner automatisk hvilken modus som er aktivert når den eksterne vakuuadaptoren settes på.

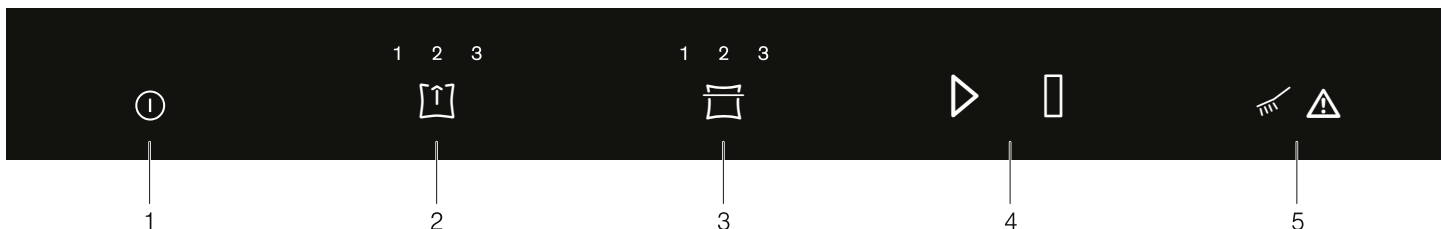
Vakuumnivåer	1	2	3
Vakuumering i pose	80 %	95 %	99 %
Vakuumering av beholdere og flasker	50 %	75 %	90 %








Vakuumskuffens oppbygning



1	Glasslokk
2	Vakuumskuffen i rustfritt stål
3	Luftutløp
4	Forseglingsstang

Betjeningspanel



Symbol	Forklaring
1 	Slå av/på Slå apparatet av og på
2 	Vakuumnivå Velge vakuumnivå
3 	Forseglingstid Velge forseglingsstid Tidlig forsegling av vakuumpose
4 	Start Starte vakuumeringsprosess
	Stopp Avbryte vakuumeringsprosess
5 	Tørking Utføre tørking av pumpe
	Merk Se feiltabellen

Åpne og lukke

Trykk midt på skuffen for å åpne eller lukke den.

Når du åpner skuffen, spretter den litt ut. Deretter kan den ganske enkelt trekkes ut.

Tilbehør

Vakuumskuffen leveres med følgende tilbehør.

	Ekstern vakuuadaptor Adapteren settes på luftutløpet til vakuumskuffen når du skal vakuuere vakuumeringsbeholdere.
	Vakuumeringslange Vakuumeringslangen brukes til å feste den eksterne vakuumeringsadapteren til vakuumeringsbeholderen.
	Vakuumposer 180 x 280 mm (50 stk.) 240 x 350 mm (50 stk.)


Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan bestilles fra kundeservice eller fra en forhandler:

Tilbehør	Forhandlers bestillingsnummer	Bestillingsnummer hos kundeservice
Vakuumposer 180 x 280 mm (100 stk.)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumposer 240 x 350 mm (100 stk.)	Z13CX64X0	17000225

Betjening av apparatet

Slå apparatet av og på

Trykk på symbolet  for å slå apparatet på eller av.

Uten noe input vil apparatet slå seg av automatisk etter 10 minutter.

Vakuumering i pose

Vakuumpakk maten i en egnet vakuumpose slik at den holder seg lenger, eller hvis du skal marinere den eller forberede den til sous-vide-matlagning.

Egnede vakuumposer

Bruk de originale vakuumposene som følger med apparatet eller kan bestilles som tilbehør. Disse posene egner seg til temperaturer fra -40 °C til 100 °C. Dermed kan de både brukes til oppbevaring i lave temperaturer og tilberedning av de matvarene som er vakuumpakket i dem. Optimal forseglingstid for disse posene er nivå 2. Posene kan brukes i mikrobølgeovn. Stikk hull på posene før du varmer dem i mikrobølgeovnen.

Bruk utelukkende poser som er egnet for vakuumpakking av matvarer. De forskjellige produktene som fås kjøpt, skiller seg fra hverandre når det gjelder matvareegnethet, temperaturbestandighet, materiale og overflate. Se hvilket bruksformål som er angitt for posen.

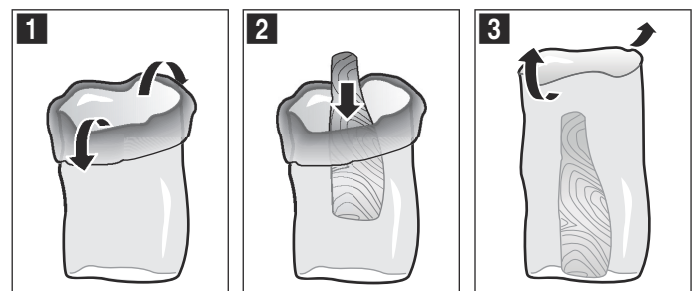
Forseglingstiden for vakuumposen avhenger alltid av det materialet den består av. På poser med tynne vegger er varmeforseglingsnivå 1 som regel tilstrekkelig til å forsegle posen. Vakuumposer av tykkere materialer krever lengre forseglingstid, f.eks. varmeforseglingsnivå 2 eller høyere.

Lengden på forseglingsstangen begrenser målet for de vakuumposene som kan brukes. Bruk kun poser med en bredde på maks. 240 mm.

Fylle pose

Matvarene skal så langt det er mulig legges ved siden hverandre i vakuumposen, ikke oppå hverandre.

Det er viktig at kanten av posen er ren og tørr for at sømmen skal bli feilfri. For at du skal få en slik søm, er det viktig at det ikke er noen matvarerester på posekanten i området ved sømmen. Derfor bør du brette om enden av posen med 3 cm før du fyller den. Brett kanten ut igjen etter at du har fylt posen.



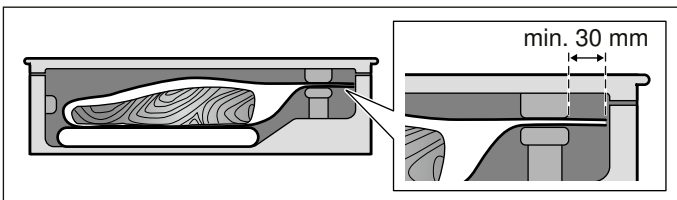
For å holde orden på posene og de vakuumpakkede matvarene bør du notere dato for vakuumering og innhold på posen.

Slik går du frem

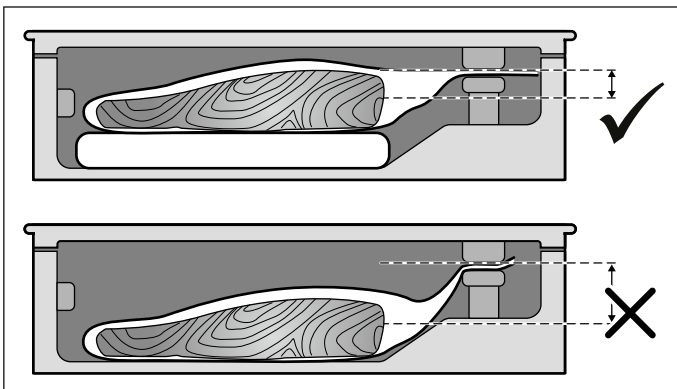
1. Åpne glasslokket.
2. Legg vakuumposen i kammeret.




Merknader

- Pass på at matvarene har så lav temperatur som mulig, helst fra 1 til 8 °C.
- Sørg for at luftløpet er fritt, slik at pumpen kan suge luft fra kammeret.
- Pass på at posen ligger i midten og at endene av posen ligger glattet ut oppå hverandre på forseglingsstangen, slik at du får en perfekt lukket søm.
- Se etter at den åpne enden av posen stikker ca. 3 cm ut over forseglingsstangen, men den må ikke ligge på tetningen til lokket.



Merk: Ved behov bruker du en forhøyelse, f.eks. et skjærebrett, for å hindre at posen sklir ned.



3. Trykk på symbolet  for å velge vakuumnivå.
4. Trykk på symbolet  for å velge forseglingstid.
5. Lukk glasslokket godt igjen og hold det godt fast.
6. Start vakuumeringsprosessen ved å trykke på symbol .

Vakuumeringsprosessen starter.

Vakuumnivåindikatorerne pulserer rødt helt til den valgte verdien er nådd.

Varmeforseglingsprosessen starter.

Varmeforseglingsnivåindikatorerne pulserer rødt helt til den valgte verdien er nådd.

Mot slutten av prosessen luftes kammeret, og det kommer et lydsignal. Nå kan du åpne glasslukket og ta den forseglede vakuumposen ut av kammeret.

Advarsel

Fare for forbrenning!

Forseglingsstangen i vakuumkanmeret blir svært varm ved hyppig bruk og lange forseglingstider. Berør aldri forseglingsstangen. Hold barn på avstand.

Merknader

- På høyeste vakuumnivå kan prosessen ta inntil 2 minutter. Deretter forsegles posen, og det vakuumnivået som er nådd, lyser opp.
- Kontroller forseglings sømmen på posen etter vakuumering. Prøv forsiktig å trekke sømmen fra hverandre. Hvis den ikke holder, velger du høyere varmforseglingsnivå neste gang. Dersom sømmen blir deformert, har den blitt for varm. Velg lavere varmforseglingsnivå neste gang, eller la apparatet kjøle seg ned.
- Dersom du vakuumpakker matvarer i pose flere ganger på rad, blir forseglingsstangen stadig varmere. Dette kan redusere kvaliteten på forseglings sømmen. Derfor bør du velge kortere varmforseglingstid etter noen vakuumeringer eller la apparatet avkjøles ca. 2 minutter mellom hver vakuumeringsprosess.


Tidlig varmforsegling

Bruk denne funksjonen hvis du bare vil pakke ømfintlige matvarer lufttett i pose uten at innholdet fyller posen for mye.


Trykk på symbolet  mens vakuumeringen pågår, hvis du vil avslutte prosessen og forsegle posen før tiden.

Apparatet viser det vakuumnivået som har blitt nådd.

Mot slutten av prosessen luftes kammeret, og det kommer et lydsignal. Nå kan du åpne glasslokket og ta den forseglede vakuumposen ut av kammeret.

Merk: Vakuumskuffen trenger en bestemt vakuumgrad for å forsegle posen. Hvis du trykker på symbolet  først, vil vakuumpumpen pumpe luft ut av kammeret helt til denne graden er nådd. Deretter forsegles posen.

Avbryte vakuumeringsprosess

Trykk på symbolet  mens vakuumeringen pågår, hvis du vil avbryte prosessen før tiden.

Apparatet viser det vakuumnivået som har blitt nådd.

Posen forsegles ikke. Lokket åpnes litt, og kammeret luftes. Det kommer et lydsignal. Nå kan du ta vakuumposen ut av kammeret.

Vakuumering i beholder

Vakuumer matvarene i en egnet vakuumeringsbeholder slik at de holder seg lenger.

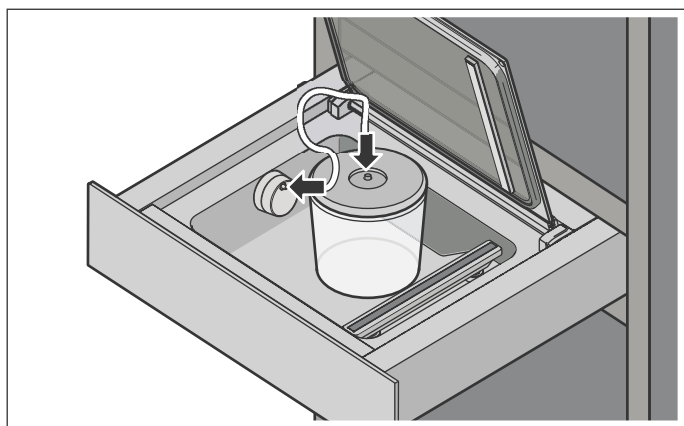
Egnede vakuumeringsbeholdere

Bruk utelukkende beholdere som er egnet for vakuumpakking av matvarer. De forskjellige produktene som fås kjøpt, skiller seg fra hverandre når det gjelder matvareegnethet og materiale.

Vakuumeringslangen som følger med dette apparatet, har en innvendig diameter på 3 mm. For at slangen skal passe, vil du muligens trenge en adapter til beholderen. Ofte følger det slike adaptere med vakuumbeholderen.

Slik går du frem

1. Åpne glasslokket.



2. Sett vakuuadapteren på luftutløpet.
3. Fest slangen til vakuuadapteren og vakuumeringsbeholderen.
4. Trykk på symbolet [1] for å velge vakuumnivå.
5. Start vakuumeringsprosessen ved å trykke på symbol ▶.

Vakuumeringsprosessen starter. Vakuumnivåindikatorene pulserer rødt helt til den valgte verdien er nådd.

Vakuumnivåene slutter å pulsere når målverdien er nådd. Vakuumnivået som er nådd, lyser; og det kommer et lydsignal. Nå kan du løsne slangen fra beholderen og den eksterne vakuuadapteren.

Merk: Ved kraftig blæredannelse må vakuumeringsprosessen avbrytes.

Avbryte vakuumeringsprosess

Trykk på symbolet [] mens vakuumeringen pågår, hvis du vil avbryte prosessen før tiden.

Apparatet viser det vakuumnivået som har blitt nådd.

Nå kan du løsne slangen fra beholderen og den eksterne vakuuadapteren.

Utføre tørking

Når matvarene vakuumpakkes, kommer det ørsmå mengder vann inn i vakuumpumpesystemet. Denne effekten blir sterkere når du vakuumpakker væske eller svært fuktige matvarer. Derfor har apparatet en

tørkefunksjon som fjerner den fuktigheten som har samlet seg i pumpen.

Når symbolet [] lyser hvitt, anbefales det å kjøre tørking. Du kan imidlertid fortsatt bruke apparatet som normalt på dette tidspunktet.

Når symbolet [] lyser rødt, er du nødt til å kjøre tørking.

Slik går du frem

1. Lukk glasslokket godt igjen og hold det godt fast.
2. Trykk på symbolet [] .

Tørkingen starter og varer mellom 5 og 20 minutter. Mens prosessen pågår, pulserer symbolet [] rødt. Du kan lukke vakuumsuffen mens prosessen pågår.

Mot slutten av prosessen luftes kammeret, og det kommer et lydsignal. Nå kan du åpne glasslokket.

Merk: Det kan hende at det ikke er tilstrekkelig med bare én tørking. Hvis symbolene [] og [] lyser rødt, er det fortsatt fuktighet i pumpe-systemet. Vent til symbolet [] slutter å lyse, og start tørkingen på nytt.

Tabeller og tips

Vakuumering for sous-vide-tilberedning

Du kan bruke vakuumsuffen til å forberede matvarer til sous-vide-tilberedning. Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50 til 95 °C og 100 % damp, eller i vannbad.

Rettene pakkes i spesielle varmebestandige kokeposer som forsegles lufttett i vakuumsuffen.

Advarsel

Helserisiko!

Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Vær derfor veldig nøye på å overholde følgende bruks- og hygieneinstruksjoner:

- Bruk kun ferske matvarer av optimal og upåklagelig kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Vær ekstra nøye under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumpakkede retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Vakuumposer

Bruk de vedlagte vakuumposene til sous-vide-tilberedningen. Vakuumposer kan etterbestilles.

Tilbered ikke maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Matvarene skal så langt det er mulig legges ved siden hverandre i posen, ikke oppå hverandre.

Vakuumering

Bruk høyest mulig vakuumnivå til vakuumpakking av rettene. På den måten oppnår du en jevn varmeoverføring og et perfekt resultat.

Kontroller at posens vakuum er intakt før tilberedning. Pass på følgende:

- Det er ikke noe/knapt luft i vakuumposen.
- Forseglingsømmen er fullstendig.
- Det er ingen hull i vakuumposen. Ikke bruk steketermometer.
- Kjøtt- eller fiskestykker som er vakuumpakket i samme pakke, presser ikke mot hverandre.
- Grønnsaker og dessert vakuumpakkes så flatt som mulig.

Ha i tilstilfeller matvarene over i en ny pose og vakuumer på nytt.

Matvarer bør ikke vakuumeres mer enn en dag før tilberedning. På den måten kan du unngå at det siver

gasser ut av matvarene (f.eks. grønnsaker) som fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumtrykket.

Rask marinering og aromatisering

Med vakuumsuffen kan du på raskt vis aromatisere eller marinere matvarer som kjøtt, frukt og grønnsaker. Vanlig marinering tar som oftest svært lang tid og er ikke særlig intensiv. Ved vakuumpakking i pose åpnes celleporene i matvarene, og den tilsatte marinaden trekkes raskt inn. Dette gir en betraktelig sterkere smak på mye kortere tid.

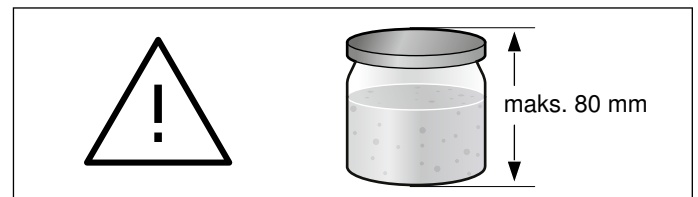
Lagring og transport

Gir forlenget oppbevaringstid for matvarer. Manglende oksygen i vakuum gjør at matvarer som vakuumpakkes når de er ferske, kan oppbevares og nytes betraktelig lenger. Det blir mindre fuktighetstap i fryste, vakuumpakkede matvarer.

Matvarer som syltetøy og sauser kan forsegles på nytt i glasskrukker. Vakuomet sørger for betraktelig lengre oppbevaringstid.

Merknader

- Det er svært viktig at glasskrukkene ikke er høyere enn 80 mm. Høyere krukker kan skade glasslokket på apparatet.



- Bruk kun stabile og hele glasskrukker med skrulokk.
- Bare skru på lokket lett, det trenger ikke å sitte veldig stramt. Vakuumeringen vil skru igjen krukken automatisk.
- Det er ikke alle glass eller lokk som er egnet til gjenforsegling under vakuum. Etter vakuumeringen må du sjekke at det er dannet vakuum: Et lokk som buler innover, og som bare kan åpnes med makt, er en indikasjon på at vakuumeringsprosessen har vært vellykket. Dersom du hører en klikkelyd når du trykker inn lokket og slipper, og lokket lett kan åpnes, er det ikke dannet vakuum. Gjenta vakuumeringsprosessen, eller bruk bedre egnede glasskrukker med skrulokk.☐

Oppbevaring av matvarer som ost, fisk og hvitløk uten sjenerende lukt. Den hermetiske lukkingen ved vakuumering gjør at det ikke slipper ut uønsket lukt, og smaken smitter ikke over på andre matvarer.

Forseglede vakuumposer eller vakuumbeholdere er et ideelt transportmiddel for flytende matvarer. De er lette å håndtere, renner ikke over og sparer plass.

Anbefalte innstillinger

Vakuumpakkede matvarer holder seg ferske betraktelig lenger. Med høyere vakuumnivåer vil matvarenes kvalitet, utseende og innhold holde seg bedre.

I følgende tabell finner du anbefalinger for hvilke vakuumintrinnsnivåer som passer til forskjellige matvarer. Se merknadene om anbefalt vakuumnivå og tilberedning av matvaren.

Merknader

- Bruk kun ferske matvarer. Kontroller kvaliteten på matvarene før du vakuumpakker dem.
- Du må utelukkende vakuumpakke kalde matvarer, helst med en temperatur på mellom 1 °C og 8 °C.
- Begynn på det laveste av de anbefalte vakuumnivåene.
- Kontroller kvaliteten på matvarene når du pakker dem ut igjen. Ikke bruk matvarene hvis du er i tvil om kvaliteten.

	Anbefalte vakuumnivåer	Spesielle kommentarer
Matvarer som oppbevares i romtemperatur (20 °C til 23 °C)		
Bakevarer	1, 2, 3	
Tørre bakevarer/kjeks	1	
Te/kaffe	1, 2, 3	Oppbevares mørkt
Ris/nudler	2	Vakuumering i beholder
Mel/gryn	1	
Nøtter uten skall	3	Oppbevares mørkt
Tørket frukt	3	
Sprø kjeks / potetgull	1, 2	Vakuumering i beholder
Ferske matvarer som skal oppbevares i fryser (-18 °C til -16 °C) eller i kjøleskap (3 °C til 7 °C)		
Fisk	3	
Fjærkre	3	
Kjøtt	3	
Hel pølse	3	
Oppskåret pølse	3	
Hard ost	3	
Myk ost	2	Vakuumering i beholder
Grønnsaker	2	Skrelles og forvelles på forhånd
Vaskede salatblader	2	Vakuumering i beholder
Urter	1, 2	Vakuumering i beholder
Frukt (hard)	3	
Frukt (myk)	2	Vakuumering i beholder Forhåndskjøling i fryser anbefales*
*Legg matvarene ved siden av hverandre på en tallerken og la dem ligge ca. 1 time i fryseren først, slik at de bevarer strukturen.		

Rengjøring

Apparatet må alltid være slått av når du rengjør det.

Påse at forseglingsstangen i vakuumkanmeret er avkjølt.

Advarsel

Fare for forbrenning!

Forseglingsstangen i vakuumkanmeret blir svært varm ved hyppig bruk og lange forseglingstider. Berør aldri forseglingsstangen. Hold barn på avstand.

Under rengjøring må du passe på at det ikke kommer vann eller annen væske inn i vakuumkanmeret, spesielt ikke i luftutløpet til vakuumeringspumpen. Du må aldri sprute vann på apparatet, hverken innvendig eller utvendig.

Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle.

Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler som oppvaskmiddel og vann. Ikke bruk skurende eller alkoholholdige rengjøringsmidler.

Bruk kun en fuktig klut til rengjøringen.

Ikke bruk skuresvamper eller glass-skrape.

Merk: La apparatet og tilbehørsdelene tørke fullt og helt etter rengjøring.

Glassfront og glasslokk

Rengjør glassfronten og glasslokket med glassrens og en myk klut.

Ikke bruk skuresvamper eller glass-skrape.

Vakuumkanmer i rustfritt stål

Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det dannes rust. Rengjør med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk over flaten med en myk klut etterpå.

Betjeningspanel i plast

Ikke bruk skuresvamper eller glass-skrape.

Forseglingsstang

Fjern rester av folie fra forseglingsstangen.

Forseglingsstangen må aldri rengjøres med skurende rengjøringsmidler. Bruk en myk klut.

Forseglingsstangen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Ekstern vakuuadapter

Skyll adapteren for hånd. Den er ikke egnet for oppvaskmaskin.

Vakuumeringsslange


Skyll vakuumeringsslangen for hånd. Den er ikke egnet for oppvaskmaskin.

Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen nedenfor.

Merk: Reparasjoner må kun utføres av kvalifiserte fagfolk. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Feil	Feil	Årsaker	Tiltak	
Meldingen  vises etter få sekunder.	Vakuomet kan ikke bygges opp som det skal.	Glasslokket er ikke riktig lukket.	Åpne og lukke glasslokket på nytt. Trykk lett på glasslokket de første sekundene.	
		Tetningen i glasslokket ligger ikke riktig eller er defekt.	Kontroller tetningen.	
		Tetningen i glasslokket ligger feil.	Rett tetningen forsiktig ut.	
		Lokket til den eksterne vakuumeringsbeholderen er ikke ordentlig lukket.	Kontroller at vakuumlokket sitter ordentlig. Bruk kun egnede vakuumeringsbeholdere.	
		Den eksterne vakuumeringskoblingen sitter ikke ordentlig på luftutløpet til vakuumkanmeret.	Kontroller hvordan den eksterne vakuumeringskoblingen sitter.	
Meldingen  vises etter 2 minutters pumping.	Vakuomet bygges opp for sakte. Det valgte vakuumeringsnivået blir ikke nådd.	Væske begynner å småkoke når temperaturen øker. Det bygges ikke opp mer vakuum.	Vakuumpakk kun kald væske. Dersom vakuumkanmeret er fuktig, må du tørke av det med en klut. Forsegle vakuumposen før tiden hvis det dannes større bobler. Velg et lavere vakuumnivå.	
		Vakuumeringsprosessen starter ikke. Symbolet  vises ikke selv om lokket er lukket.	Dørbryteren på glassdekslet mangler eller gjenkjennes ikke av apparatet.	Ta kontakt med kundeservice.
		Ved flere gangers bruk etter hverandre: Vakuumeringsprosessen ser ut til å gå som normalt, men posen forsegles ikke.	Temperaturbeskyttelsesbryteren til forseglingstransformatoren har blitt aktivert.	La apparatet avkjøles i minst 10 minutter. Prøv så på nytt. La apparatet avkjøles i minst 2 minutter mellom vakuumeringsprosessene
Vakuumeringsprosessen varer stadig lenger.		Det er for mye fuktighet i pumpesystemet.	Apparatet kontrollerer vakuumeringsprosessene. Hvis det er for mye fuktighet i pumpeoljen, vises symbolet  . Start tørking.	
		Pumpesystemet er svært varmt.	La apparatet avkjøles og prøv så på nytt.	
Etter tørkingen viser apparatet symbolene  og  .		Det har ikke vært nok med bare én tørking.	Vent til symbolet  slutter å lyse. Deretter kjører du en ny tørking.	
Vakuomet holder seg ikke i plastposen.	Posen er defekt.	Det kan oppstå hull i posen dersom det er skarpe deler i det som vakuumeres, f.eks. bein.	Kontroller om posen har skader. Bruk en annen pose. Dersom skadene skyldes skarpe deler i det som har blitt vakuumpakket, må du prøve å plassere det slik i posen at det ikke kan skade poseveggene.	
		Det er feil på forseglingssømmen.	Den forseglingstiden du har valgt, egner seg ikke for foliematerialet.	Velg en annen forseglingstid.
		Det er væske, fett eller smuler langs forseglingssømmen. Posen har folder langs forseglingssømmen.	Påse at posen er tørr og fri for folder og ligger ordentlig over forseglingsstangen. Ta en annen pose. Brett om enden av posen med 3 cm før du fyller den.	

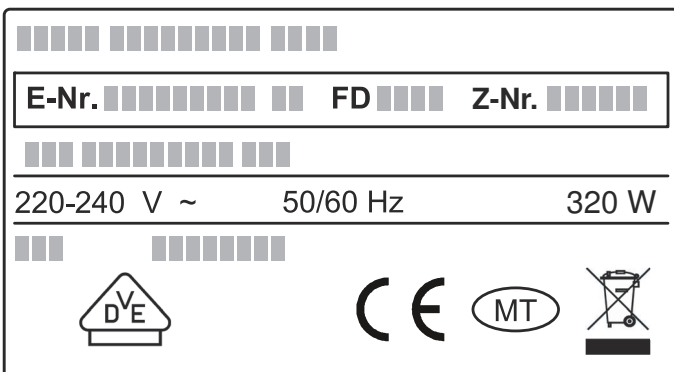
Feil	Feil	Årsaker	Tiltak
Du får ikke opp lokket.		Det har dannet seg et lett vakuum som holder lokket igjen.	Ikke åpne det med makt eller verktøy. Start en ny vakuumeringsprosess og avbryt den med det samme.
			Koble apparatet fra strømmettet. Vent 30 sekunder før du setter det i gang igjen.
			Trykk på symbolet  i over 5 sekunder. Apparatet tilbakestilles.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.	FD-nr.

Kundeservice

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Tekniske data

Strømforsyning:	220–240 V 50/60 Hz
Tilkoblet effekt:	320 W
VDE-godkjent:	Ja
CE-merking:	Ja

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	40
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	40
	Skadeorsaker	41
	Återvinning	41
	Återvinning	41
	Lär dig enheten	42
	Hur fungerar vakuumeringslådan?	42
	Vakuumeringslådans uppbyggnad	42
	Kontroller	42
	Öppna och stänga	43
	Tillbehör	43
	Använda maskinen.	43
	Slå på och av enheten	43
	Vakuumering i påse	43
	Vakuumering i behållare	45
	Torka	45
	Tabeller och tips.	46
	Vakuamera för sousvide-tillagning	46
	Snabbmarinering och -smaksättning	46
	Förvaring och transport	46
	Rekommenderade inställningar	47
	Rengöring	48
	Hur åtgärda fel?	49
	Service	50
	E- och FD-nummer	50
	Tekniska data	50

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.neff-international.com** och onlineshop: **www.neff-eshop.com**



Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för vakuumering av livsmedel i lämpliga vakuumpåsar och -behållare samt folieförslutning.

Använd bara enheten i stängda utrymmen.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.



Viktiga säkerhetsanvisningar!



Varning

Risk för brännskador!!

Svetsbommen i vakuumeringskammaren blir mycket varm vid flitig användning och långa förslutningstider. Ta aldrig på den heta svetsbommen. Håll barnen på avstånd.



Varning

Risk för stötar!

- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.



Varning

Brandrisk!!

Svetsbommen i vakuumeringskammaren blir mycket varm. Brännbara ångor kan börja brinna. Vacca inte brännbara vätskor vakuumpåse. Förvara inte brännbara material och föremål inuti enheten.



Varning

Risk för personskador!!

- Minsta spricka i glaslocket kan få det att implodera vid vakuum. Dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Vakuumeringskammare och glaslock blir deformerade av det höga undertrycket vid vaccning. Glasburkar, andra hårda behållare samt fasta livsmedel får inte komma i kontakt med locket vid vakuumering med stängt lock i kammaren. Det kan skada glasets skyddsbeläggning så att glaslocket spricker. Hårda behållare och fasta livsmedel får inte vara högre än max. 80 mm.
- Felanvändning av vakuumeringslådan innebär risk för personskador. För inte in slangar anslutna till enheten i någon kroppsöppning. Vakuumera inte levande djur.

Skadeorsaker

Obs!

- Kontrollera att enheten är hel före användning. Se framförallt till att glaslocket är helt. Använd aldrig enheten om den är skadad. Kontakta service.
- Öppna och stäng glaslocket långsamt.
- Ställ inga föremål på glaslocket. Använd inte enheten som arbets- eller avställningsyta. Se till så att föremål inte kan falla ned på glaslocket. Dra ut lådan helt vid användning. Stäng lådan helt när du inte använder enheten.
- Se till så att det inte finns främmande föremål i vaccningskammaren innan du stänger glaslocket.
- Se till så att spetsiga eller vassa föremål inte skadar tätningarna.
- Kontrollera att glaslockets tätning sitter rätt. Se till så att tätningens anliggningsyta är ren och fri från främmande föremål. Annars kan det påverka enhetens funktion. Använd inte enheten om tätningen är trasig. Det kan skada enheten. Kontakta service.
- Följ rengöringsanvisningarna.
- Vakuomet är kvar i vakuumeringskammaren om det blir strömavbrott vid vakuumeringen. Försök aldrig få upp glaslocket med verktyg. Vänta tills strömmen är tillbaka och påbörja vakuumeringen igen.
- Vakuamera inte livsmedlen i öppnad förpackning. Använd bara påsar avsedda för vakuumering.
- Vätskor börjar koka vid lägre temperaturer i vakuum. Då tränger det ut ånga som kan ge enheten funktionsstörningar.
- Se till så att det du ska vakuamera har så låg utgångstemperatur som möjligt, helst i intervallet 1 – 8°C.
- Vacca aldrig vätskor i vakuumpåse på max. vakuumeringsläge.
- Rekommendation: vakuamera vätskor i vakuumpåse på vakuumeringsläge 2.
- Håll noggrann koll på vakuumeringen. Det är helt normalt med viss blåsbildning vid vakuumering. Förslut påsen tidigare om blåsbildningen tilltar avsevärt.
- Tips! Du kan även vakuamera vätskor i hårda, vanliga vakuumbehållare. Använd vakuumeringsläge 3. Använd inte plastflaskor eller andra behållare som blir ihoppressade vid extern vakuumering.

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

Du kan vakuamera livsmedel i lämpliga påsar och behållare i vakuumeringslådan. Kapitlet lär dig enhetens uppbyggnad och grundfunktioner.

Hur fungerar vakuumeringslådan?

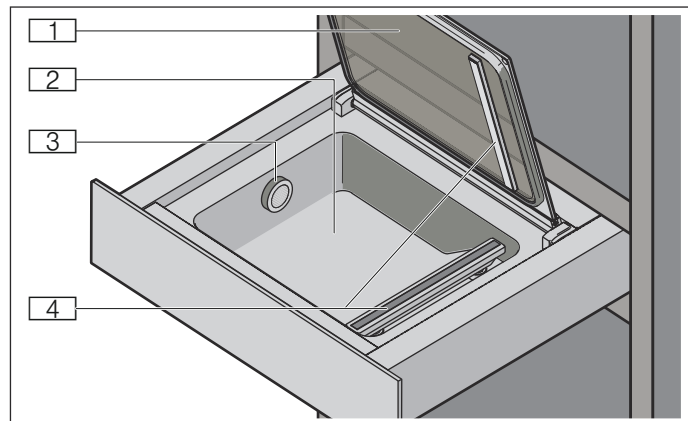
Luften blir utpumpad ur vakuumeringskammare och påse vid vakuumeringen. Det ger ett högre undertryck i kammaren. Ju högre vakuumeringsläge, desto mindre luft blir kvar i kammare och påse och desto större blir tryckskillnaden mot omgivningen.

Uppnår systemet valt vakuumeringsläge, så trycker de svetsbommen mot silikonbommen på glaslocket. Det försluter påsen. Du hör sedan hur luften strömmar in i kammaren igen efter en kort avsvälningstid. Påsen drar då snabbt ihop sig och omsluter livsmedlet. Sedan öppnar lådans glaslock.

Det går att generera olika vakuumgrader med vakuumeringsläge 1 till 3. Uppnådd grad skiljer sig beroende på användningsområde: vakuumering i behållare ger lägre vakuumgrad som passar bättre för vissa livsmedel. Vakuumeringslådan känner automatiskt av vilket läge som är aktivt när du sätter på den externa vakuumeringsadaptaren.

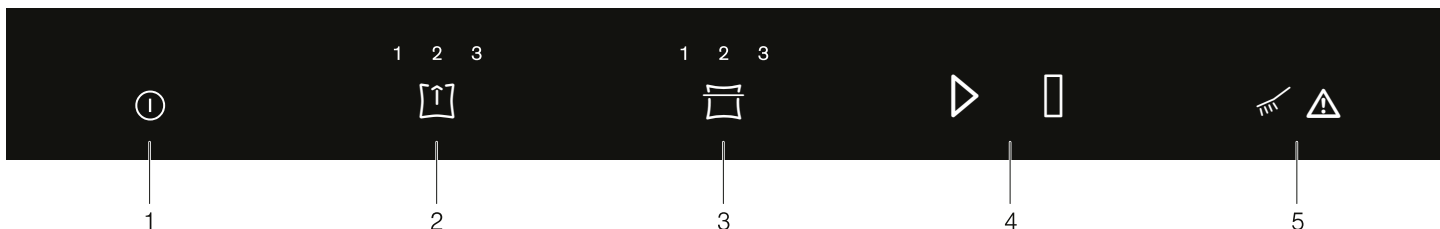
Vakuumeringslägen	1	2	3
Vakuumering i påse	80%	95%	99%
Vakuumering av behållare och flaskor	50%	75%	90%





Vakuumeringslådans uppbyggnad



1	Glaslock
2	Rostfri vakuumeringskammare
3	Luftutsläpp
4	Svetsbom

Kontroller





Symbol	Beskrivning
1 	På/av Slå på och av enheten
2 	Vaccningsläge Välj vaccningsläge
3 	Förslutningstid Välj förslutningstid Försluta vakuumpåsen tidigare
4 	Start Starta vaccningen
	Stopp Avbryt vaccningen
5 	Torkfunktion Kör igång pumpens torkfunktion
	Obs! Följ felsökningstabellen

Öppna och stänga

Tryck mitt på lådan för att öppna och stänga den. Lådan fjädrar ut vid öppning. Sedan kan du smidigt dra ut den.

Tillbehör

Följande tillbehör medföljer vaccningslådan.

	Extern vaccningsadapter Sätt adaptorn på vaccningslådans luftutsläpp för att vacca vakuumbehållare.
	Vaccningsslang Vaccningsslangen ansluter den externa vaccningsadaptorn med vakuumbehållaren.
	Vakuumpåsar 180 x 280 mm (50 st.) 240 x 350 mm (50 st.)

Extratillbehör

Extratillbehör köper du hos service eller din återförsäljare.

Tillbehör	ÅF-beställningsnummer	Service beställningsnummer
Vakuumpåsar 180 x 280 mm (100 st.)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumpåsar 240 x 350 mm (100 st.)	Z13CX64X0	17000225

Använda maskinen

Slå på och av enheten

Tryck på ① för att slå på och av enheten.

Enheten slår av automatiskt efter 10 min. om du inte gör något.

Vakuumering i påse

Vakuamera livsmedlet i lämplig vakuumpåse för att det ska hålla längre, marinera eller bli förberett för sousvide-tillagning.

Lämpliga vakuumpåsar

Använd de originalvakuumpåsar som medföljer enheten och som går att beställa som tillbehör. De påsarna är avsedda för temperaturintervallet $-40^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$. De går alltså använda såväl för förvaring på låg temperatur som tillagning av vakuumerad mat. Optimal förslutningstid för påsen är läge 2. Påsarna går att mikra. Picka påsen innan du mikrar den.

Använd bara påsar avsedda för vakuumering av livsmedel. Det finns produkter i handeln som skiljer sig med avseende på livsmedelsgodkännande, temperaturlämplighet, material och yta. Kolla angivet användningsområde för påsen.

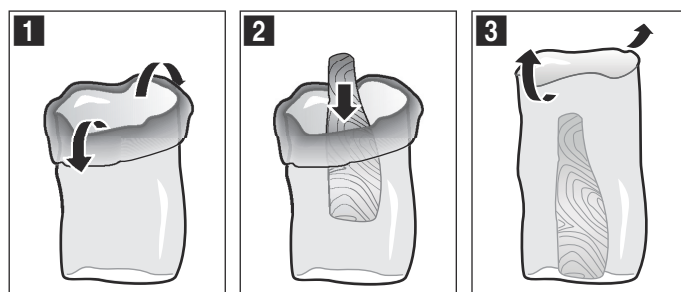
Vakuumpåsens förslutningstid beror alltid på påsmaterialet. Förslutningsläge 1 räcker oftast för att försluta tunna påsar. Vakuumpåsar av tjockare material kräver längre förslutningstid på förslutningsläge 2 eller högre.

Svetsbommens längd sätter måttgränsen för vakuumpåsarna. Använd alltså bara påsar med maxbredd 240 mm.

Påsfyllning

Lägg helst livsmedlen bredvid varandra i vakuumpåsen, inte på varandra.

Det är viktigt att påskanten är ren och torr för att få felfri förslutningsfog. Ska förslutningen bli OK, så är det viktigt att det inte finns några livsmedelsrester på påskanten vid fogen. Vik ned kanten på påsen ca 3 cm innan du fyller den. Vik upp kanten igen när du fyllt i.



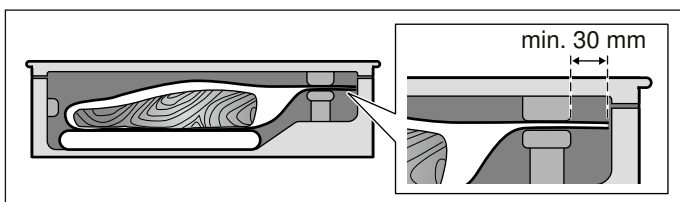
Det är bra om du märker påsen med vakuumeringsdatum och innehåll, så att du kan hålla reda på dina påsar och vakuumerade livsmedel.

Gör så här

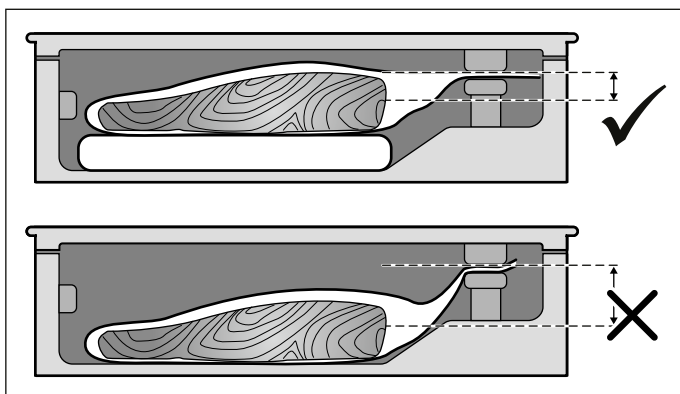
1. Öppna glaslocket.
2. Lägg vakuumpåsen i kammaren.

Anvisningar

- Håll så låg utgångstemperatur som möjligt på livsmedlet, helst i intervallet 1 – 8°C.
- Se till så att luftutsläppet är fritt, så att pumpen kan suga ut luften ur kammaren.
- Se till så att påsen är centrerad och att ändarna ligger glatt ovanpå varandra på svetsbommen, så att du får en felfritt försluten svetsfog.
- Se till så att den öppna påsänden sticker ut ca 3 cm utanför svetsbommen men utan att ligga mot locktätningen.



Anvisning: Använd en förhöjning som t.ex. en skärbräda så att påsen inte glider ned, om det behövs.



3. Tryck på [] och välj vaccningsläge.
4. Tryck på [] och välj förslutningstid.
5. Stäng glaslocket ordentligt och håll stängt.
6. Tryck på [] så går vaccningen igång. Vaccningen går igång. Indikeringarna för vakuumlägena pulserar rött i följd tills systemet uppnår valt värde.

Förslutningen går igång. Indikeringarna för förslutningslägena pulserar rött i följd tills systemet uppnår valt värde.

Kammaren blir luftfylld i slutet av förslutningen och enheten ger signal. Nu kan du öppna glaslocket och ta ut den förslutna vakuumpåsen ur kammaren.

Varning

Risk för brännskador!!

Svetsbommen i vakuumeringskammaren blir mycket varm vid flitig användning och långa förslutningstider. Ta aldrig på den heta svetsbommen. Håll barnen på avstånd.

Anvisningar

- Det kan ta upp till 2 minuter på högsta vakuumeringsläget. Sedan blir påsen försluten och uppnått vakuumeringsläge tänds.
- Kontrollera förslutningsfogen efter vakuumeringen. Försök försiktigt att dra isär fogen. Håller den inte, välj högre förslutningsläge nästa gång. Är fogen deformerad, så har den blivit för varm. Välj lägre förslutningsläge nästa gång eller låt enheten svalna.
- Svetsbommen blir allt varmare om du i påse vakuamera livsmedel flera gånger i följd. Det kan påverka kvaliteten på förslutningsfogen. Välj i så fall kortare förslutningstid efter några vakuumeringar eller låt enheten svalna ca 2 minuter mellan omgångarna.

Förslut tidigare

Använd bara funktionen för att påsförpacka känsliga livsmedel lufttätt utan att innehållet ligger hårt an mot påsen.

Tryck på [] under vaccningen om du vill avsluta den och försluta påsen tidigare.

Enheter visar vilket vakuumläge den hunnit uppnå.

Kammaren blir luftfylld i slutet av förslutningen och enheten ger signal. Nu kan du öppna glaslocket och ta ut den förslutna vakuumpåsen ur kammaren.

Anvisning: Vaccningslådan behöver en viss vakuumgrad för påsvaccning. Trycker du på [] tidigare, så pumpar vaccningslådan ut luft ur kammaren tills den når den graden. Sedan försluter den påsen.

Avbryta vakuumeringen

Tryck på [] under vaccningen om du vill avsluta den tidigare.

Enheter visar vilket vakuumläge den hunnit uppnå.

Påsen blir inte försluten. Locket går upp lite och kammaren blir luftfylld. Enheter ger signal. Nu kan du ta ut vakuumpåsen ur kammaren.

Vakuumering i behållare

Vakuamera livsmedel i lämplig vakuumbehållare, så håller det längre.

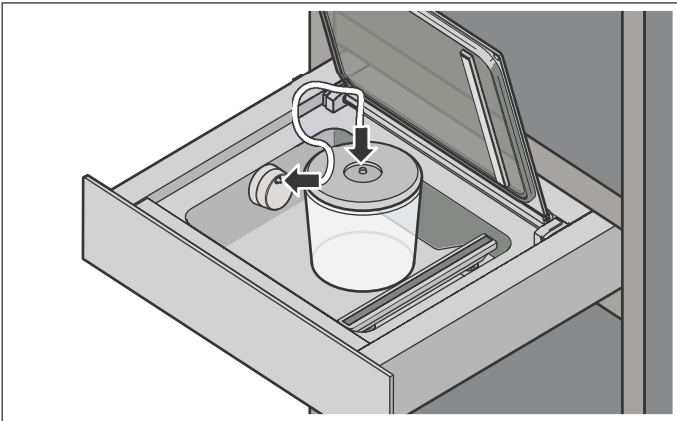
Lämpliga vakuumbehållare

Använd bara behållare avsedda för vakuumeringen av livsmedel. Det finns produkter i handeln som skiljer sig med avseende på livsmedelsgodkännande och material.

Vakuumeringslangen som medföljer enheten har 3 mm inner-diameter. Du kan ev. behöva en adapter för att slangen ska passa behållaren. Ofta medföljer adaptern vakuumbehållaren.

Gör så här

1. Öppna glaslocket.



2. Sätt vakuumeringsadaptern på luftutsläppet.
3. Fäst slangen på vakuumeringsadapter och vakuumbehållare.
4. Tryck på [1] och välj vaccningsläge.
5. Tryck på ▷, så går vaccningen igång. Vaccningen går igång. Indikeringarna för vakuumlägena pulserar rött i följd tills systemet uppnår valt värde.

Vakuumlägena slutar pulsera när systemet uppnått målvärdet. Uppnått vakuumläge lyser och enheten ger signal. Nu kan du lossa slangen från behållare och extern vakuumadapter.

Anvisning: Avbryt vakuumeringen om blåsbildningen tilltar avsevärt.

Avbryta vakuumeringen

Tryck på □ under vaccningen om du vill avsluta den tidigare.

Enheter visar vilket vakuumläge den hunnit uppnå.

Nu kan du lossa slangen från behållaren och den externa vakuumadaptern.

Torka

Det tränger in små mängder vatten i vakuumpumpsystemet vid vakuumering av livsmedel. Effekten blir större om du vakuamera vätskor eller mycket fuktiga livsmedel. Enheten har därför en torkfunktion som får bort ansamlad fukt i pumpen.

Lyser ☞ vitt, så rekommenderar vi att du kör torkfunktionen. Men du kan fortfarande använda enheten som vanligt.

Lyser ☞ rött, så måste du köra torkfunktionen.

Gör så här

1. Stäng glaslocket ordentligt och håll stängt.
 2. Tryck på ☞.
- Torkningen går igång och tar 5 till 20 minuter. ☞ pulserar i rött när funktionen är igång. Du kan stänga vaccningslådan när funktionen är igång.

Kammaren blir luftfylld i slutet av förslutningen och enheten ger signal. Nu kan du öppna glaslocket.

Anvisning: Det kan hända att det inte räcker med en torkcykel. Lyser ☞ och ⚠ rött efter torkcykeln, så finns det fortfarande fukt i pumpsystemet. Vänta tills ⚠ slocknar och kör torkfunktionen igen.

Tabeller och tips

Vakuamera för sousvide-tillagning

Du kan förbereda livsmedel för sousvide-tillagning med din vakuumeringslåda. Sousvide är vakuumtillagning på låg temperatur 50 - 95°C med 100% ånga eller i vattenbad.

Maten blir vakuumförsluten i en särskild, värmetålig kokpåse med vakuumeringslådan.

Varning

Hälsorisker!

Sousvide-tillagning sker med låg tillagningstemperatur. Följ alltid följande användnings- och hygienanvisningar:

- Använd bara fräska livsmedel av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller matlagings-/grilltång.
- Bered kritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och/eller skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslag.
- Håll kylkedjan intakt. Bryt den bara kort före livsmedelsberedningen och kylförvara sedan vakuumerad mat fram till tillagningen.
- Maten är avsedd att ätas direkt. Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

Vakuumpåsen

Använd de medföljande vakuumpåsarna vid sousvide-tillagning. Du kan efterbeställa vakuumpåsarna.

Tillaga inte maten i påsarna du köpt dem i (t.ex. portionsförpackad fisk). De påsarna är inte avsedda för sousvide-tillagning.

Lägg helst livsmedlen bredvid varandra i påsen, inte på varandra.

Vakuumering

Vakuamera maten på högsta möjliga vakuumeringsläge. Det krävs för att få jämn värmeöverföring och perfekt slutresultat.

Kontrollera att påsvakuomet är intakt före tillagning. Tänk på följande:

- Det ska inte finnas någon/knappt någon luft i vakuumpåsen.
- Svetsförslutningen ska vara OK.
- Det får inte finnas hål på vakuumpåsen. Använd inte stektermometer.
- Se till så att samvakuumerade kött- och fiskbitar inte ligger pressade mot varandra.
- Vakuamera grönsaker och desserter så platta som möjligt.

Är du tveksam, lägg i ny påse och vakuamera om.

Vakuamera livsmedlen max. 1 dag före tillagning. Det är enda sättet att förhindra att livsmedlen läcker gaser (t.ex. grönsaker), vilket påverkar värmeöverföringen, eller att matens struktur blir förändrad, vilket påverkar tillagningsprocessen.

Snabbmarinering och -smaksättning

Vakuumeringslådan kan snabbt smaksätta eller marinera livsmedel som kött, frukt och grönsaker. Vanliga inläggningar tar oftast lång tid och är inte så intensiva. Vakuumering i påse öppnar livsmedlets cellporer så att marinaden snabbt tränger in. Det ger avsevärt intensivare smak på kort tid.

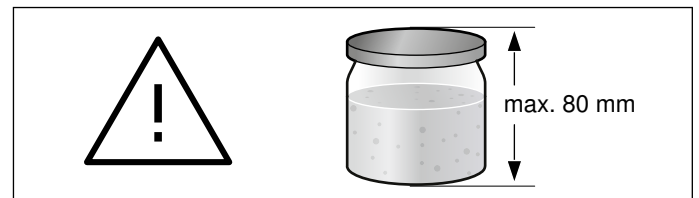
Förvaring och transport

Förläng livsmedlens lagringstid. Den syrefattiga omgivningen gör att färskvakuumerade livsmedel håller längre vid jämförbar lagring. Frysta, vakuumerade livsmedel får även mindre frysbränna.

Försegla om livsmedel på glasburk som t.ex. sylt och såser. Vakuomet ger avsevärt längre lagringstid.

Anvisningar

- Se till så att glasburkarna du använder inte är högre än 80 mm. Högre burkar kan skada enhetens glaslock.



- Använd bara stabila och hela burkar.
- Dra bara åt locket för hand. Vakuumeringen försluter burken automatiskt.
- Alla glasburkar och lock är inte lämpliga för återförslutning i vakuum. Kontrollera att vakuumeringen gett ett vakuum: ett inåtvälv lock som kräver kraft för att öppna visar att vakuumeringen fungerat. Klackar locket till när du trycker på det och släpper samt går lätt att öppna, så har du inget vakuum. Gör om vaccningen och använd lämpliga glasburkar.[]

Förvara livsmedel som ost, fisk och vitlök luktfritt. Vakuumeringen ger en hermetisk förslutning så att oönskad lukt inte tränger ut eller ger smak på andra livsmedel.

Förseglade vakuumpåsar och -behållare är perfekta för transport av flytande livsmedel. De är lätta att hantera, läckfria och platsbesparande.

Rekommenderade inställningar

Vakuumerade livsmedel håller sig fräscha avsevärt längre vid jämförbar förvaring. Högre vakuumeringslägen bevarar livsmedlets kvalitet, utseende och innehåll bättre.

Följande tabell innehåller rekommenderade vakuumeringslägen för olika livsmedel. Följ framförallt anvisningarna om rekommenderade vakuumeringslägen och förberedelse av livsmedlen.

Anvisningar

- Använd bara färska livsmedel. Kontrollera kvaliteten på livsmedlen före vakuumering.
- Vakuumera bara kalla livsmedel, helst med temperaturer i intervallet 1°C – 8°C.
- Börja med lägsta rekommenderade vakuumeringsläget.
- Kontrollera kvaliteten på livsmedlet när du tar ut det ur förvaringen. Förädla inte livsmedel med tveksam kvalitet.

	Rekommenderade vakuumeringslägen	Specialanvisningar
Livsmedel som du förvarar i rumstemperatur (20°C till 23°C)		
Bakverk	1, 2, 3	
Torra bakverk/kex	1	
Te/kaffe	1, 2, 3	förvara mörkt
Ris/nudlar	2	vakuumera i behållare
Mjöl/gryn	1	
Nötter utan skal	3	förvara mörkt
Torkad frukt	3	
Kex/chips	1, 2	vakuumera i behållare
Färska livsmedel som du ska frysa in (-18°C till -16°C) eller kylförvara (3°C till 7 °C)		
Fisk	3	
Fågel	3	
Kött	3	
Korv, hel	3	
Korv, skivad	3	
Hårdost	3	
Mjukost	2	vakuumera i behållare
Grönsaker	2	skala och blanchera först
Bladsallad, sköljd	2	vakuumera i behållare
Örter	1, 2	vakuumera i behållare
Frukt, hård	3	
Frukt, mjuk	2	vakuumera i behållare vi rekommenderar för-frysning*
*Lägg livsmedlen bredvid varandra på tallrik och för-frys dem i ca 1 timme för att bevara strukturen		

Rengöring

Rengör bara när enheten är av.

Se till så att svetsbommen svalnat i vakuumeringskammaren.

Varning

Risk för brännskador!!

Svetsbommen i vakuumeringskammaren blir mycket varm vid flitig användning och långa förslutningstider. Ta aldrig på den heta svetsbommen. Håll barnen på avstånd.

Se till så att det inte tränger in vatten eller andra vätskor i vakuumeringskammaren vid rengöring, framförallt i vakuumpumpens luftutsläpp. Spruta aldrig vatten i eller på enheten.

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Använd bara neutralt rengöringsmedel som diskmedel och vatten. Använd inte skurmedel och alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Rengör bara med fuktad trasa.

Använd inte repande skursvampar eller glasskrapa.

Anvisning: Låt enhet och tillbehör torka ordentligt efter rengöring.

Glasfront och -lock

Rengör glasfront och -lock med fönsterputs och mjuk trasa.

Använd inte repande skursvampar eller glasskrapa.

Rostfri vakuumeringskammare

Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Rengör med vatten och lite diskmedel. Torka ytan torr med mjuk trasa.

Kontroller av plast

Använd inte repande skursvampar eller glasskrapa.

Svetsbom

Ta bort folierester från svetsbommen.

Rengör aldrig svetsbommen med skurmedel. Använd en mjuk trasa.

Svetsbommen är inte avsedd för maskindisk.

Extern vaccningsadapter

Skölj av adaptern för hand. Den går inte att maskindisken.








Vakuumeringsslang


Skölj av vakuumeringsslangen för hand. Den går inte att maskindisken.

? Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Läs igenom tipsen i tabellen nedan innan du kontaktar service.

Anvisning: Det är bara behörig servicetekniker som får reparera enheten. Blir enheten felaktigt reparerad finns risk för allvarliga personskador.

Fel	Fel	Orsaker	Åtgärd
Du får upp  efter några sekunder.	Det går inte att generera tillräckligt vakuum.	Glaslocket är inte riktigt stängt.	Öppna och stäng glaslocket igen. Tryck ned glaslocket lite de första sekunderna.
		Glaslockets tätning ligger inte an ordentligt eller är trasig.	Kontrollera tätningen.
		Glaslockets tätning är deformerad.	Tryck och räta försiktigt ut tätningen.
		Locket på den externa vakuumbehållaren är inte riktigt stängt.	Kontrollera att vakuumlocket sitter på ordentligt. Använd bara lämpliga vakuumbehållare.
		Den externa vaccningsanslutningen sitter inte på ordentligt på vaccningskammarens luftutsläpp.	Kontrollera att den externa vaccningsanslutningen sitter på ordentligt
Du får upp  när pumpen gått 2 minuter.	Vakuumgenereringen tar för lång tid. Det går inte uppnå valt vaccningsläge.	Vätskor börjar koka med stigande temperaturer. Det går inte generera vakuum igen.	Vacca bara kalla vätskor.
			Torka ur vaccningskammaren om den är fuktig.
			Förslut vakuumpåsen tidigare om det bildas stora blåsor. Välj lägre vaccningsläge.
Det går inte påbörja vaccningen. Du får inte upp  trots att locket är stängt.	Enheten känner inte av locket.	Glaslockets lockbrytare saknas eller blir inte avläst av enheten.	Kontakta service.
Om du använt enheten flera gånger i följd: vaccningen verkar gå normalt, men påsen blir inte försluten.		Termoskyddsbrytaren på svetstrafon har löst ut.	Låt enheten svalna minst 10 minuter. Försök sedan igen. Låt enheten svalna minst 2 minuter mellan varje vaccning.
Vaccningen tar allt längre tid.		Pumpsystemet innehåller för mycket fukt.	Enheten kontrollerar vaccningen. Du får upp  om det är för mycket vätska i pumpoljan. Kör en torkcykel.
		Pumpsystemet är för varmt.	Låt enheten svalna och försök sedan igen.
Du får upp  och  på enheten när torkcykeln är klar.		Det räckte inte med en torkcykel.	Vänta tills  slocknar. Kör sedan om torkcykeln.
Foliepåsen tappar vakuomet.	Påsen är trasig.	Vassa delar på det vaccade livsmedlet kan göra hål på påsen, t.ex. benknotor.	Kontrollera om påsen är trasig. Ta en annan påse. Är det vassa delar på livsmedlet som skadat påsen, placera dem så att de inte skadar påsväggen.
		Felaktig förslutningsfog.	Välj annan förslutningstid.
		Det finns vätska, fett eller smulor längs förslutningsfogen. Påsen har veck längs förslutningsfogen.	Se till så att påsen är torr och utan veck samt att den ligger an helt mot svetsbommen. Ta en annan påse. Vik ned kanten på påsen 3 cm innan du fyller den.





Fel	Fel	Orsaker	Åtgärd
Locket går inte öppna.		Det har bildats ett undertryck som håller locket stängt.	Öppna inte med våld eller verktyg. Påbörja en ny vaccning och avbryt den direkt. Gör enheten spänningslös. Vänta 30 sekunder och slå sedan på igen. Tryck på  i mer än 5 sekunder. Enheten återställer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.


E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.

■■■■■ ■■■■■■ ■■■■		
E-Nr. ■■■■■■ ■■	FD ■■■■	Z-Nr. ■■■■■■
■■■■■ ■■■■■■ ■■■■		
220-240 V ~	50/60 Hz	320 W
■■■	■■■■■■■	
		
		

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr	FD-nr
------	-------

Service 

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Tekniska data

Strömmatning:	220 - 240 V 50/60 Hz
Totaleffekt:	320 W
VDE-godkänd:	ja
CE-märkt:	ja



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001248825

970419