

ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК ДЛЯ ВАКУУМИЗАЦИИ

Правила пользования

N17XH10.0

Оглавление

	Применение по назначению	4
	Важные правила техники безопасности	4
	Причины повреждений	5
	Охрана окружающей среды	5
	Правильная утилизация упаковки	5
	Знакомство с прибором	6
	Функционирование ящика для вакуумирования	6
	Конструкция ящика для вакуумирования	6
	Панель управления	6
	Открывание и закрывание	7
	Принадлежности	7
	Управление бытовым прибором	7
	Включение и выключение прибора	7
	Вакуумирование в пакете	7
	Вакуумирование в ёмкости	9
	Выполнение процесса сушки	9
	Таблицы и полезные советы	10
	Вакуумирование для приготовления по технологии Sous-vide	10
	Быстрое маринование и ароматизирование	10
	Хранение и транспортировка	10
	Рекомендуемые настройки	11
	Очистка	12
	Что делать в случае неисправности?	13
	Служба сервиса	14
	Номер E и номер FD	14
	Технические данные	14

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**



Применение по назначению

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

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

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

Осуществляйте эксплуатацию данного прибора только в закрытых помещениях.

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

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

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

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



Важные правила техники безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей. Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания. Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

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

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

Полоса запаивания в вакуумной камере сильно нагревается.

Легковоспламеняющиеся пары могут загореться. Не выполняйте вакуумирование легковоспламеняющихся жидкостей в вакуумном пакете. Не храните легковоспламеняющиеся материалы и предметы внутри прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

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

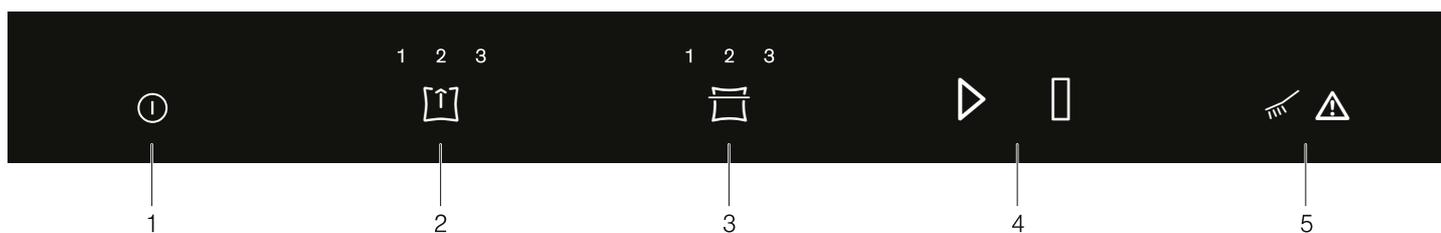
Функционирование ящика для вакуумирования

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

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

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

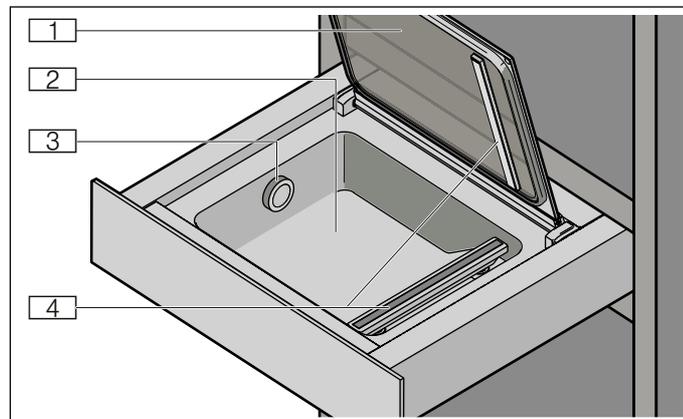
Панель управления



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

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

Конструкция ящика для вакуумирования



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

Открытие и закрытие

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

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

Принадлежности

К ящику для вакуумирования прилагаются следующие принадлежности.

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

Специальные принадлежности

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

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



Управление бытовым прибором

Включение и выключение прибора

Прикоснитесь к символу ① для включения или выключения прибора.

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

Вакуумирование в пакете

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

Подходящие вакуумные пакеты

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

Используйте только пакеты, подходящие для вакуумирования продуктов. Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость, термоустойчивость, материал и поверхность. Обратите внимание на указанную цель использования пакета.

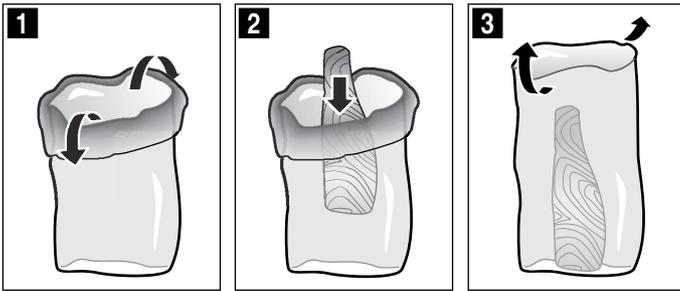
Продолжительность запаивания вакуумных пакетов всегда зависит от материала, из которого они изготовлены. В большинстве случаев для запаивания тонких пакетов достаточно степени запаивания 1. Для пакетов из более плотного материала требуется более длительное время запаивания с использованием степени запаивания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

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

Заполнение пакета

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

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



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

Последовательность действий

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

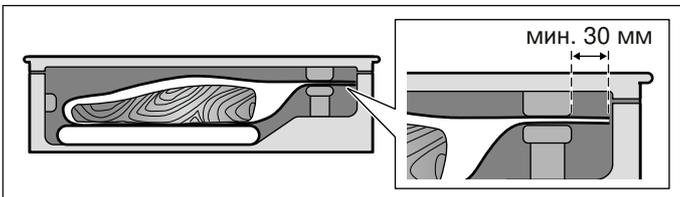
Указания

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

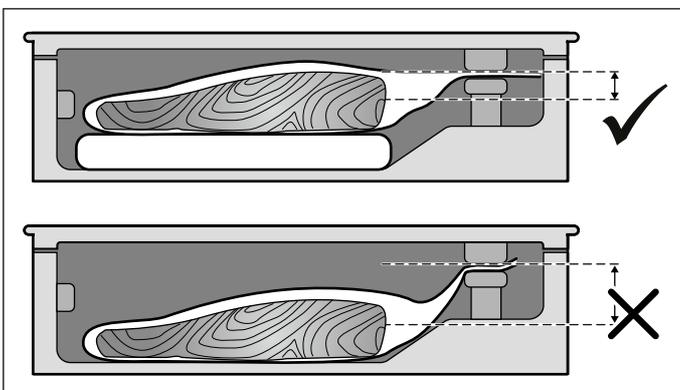
Следите за тем, чтобы отверстие для выхода воздуха оставалось свободным для выкачивания насосом воздуха из камеры.

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

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



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



3. Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать степень вакуумирования.
4. Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать время запаивания.

5. Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.
6. Прикоснитесь к символу , чтобы запустить процесс вакуумирования.

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

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

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

Предупреждение – Опасность ожога!

При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей. Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания. Не подпускайте детей близко к прибору.

Указания

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

Досрочное запаивание

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

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

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

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

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

Отмена процесса вакуумирования

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

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

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

Вакуумирование в ёмкости

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

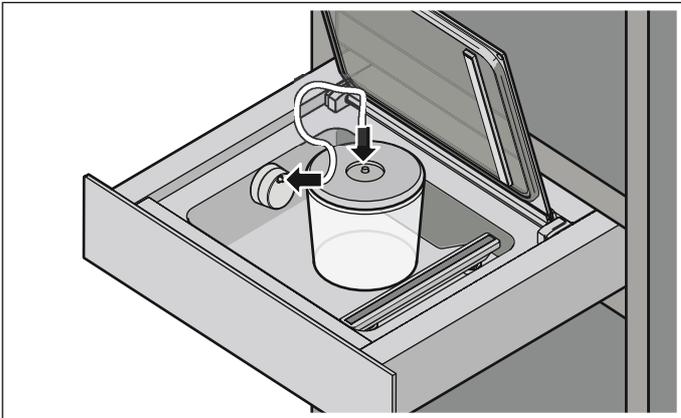
Подходящие ёмкости для вакуумирования

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

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

Последовательность действий

1. Откройте стеклянную крышку.



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

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

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

Указание: Прервите процесс вакуумирования при сильном образовании пузырьков.

Отмена процесса вакуумирования

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

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

Теперь можно отсоединить шланг от ёмкости и внешнего вакуумного адаптера.

Выполнение процесса сушки

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

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

Если символ  горит красным цветом, необходимо выполнить процесс сушки.

Последовательность действий

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

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

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

Таблицы и полезные советы

Вакуумирование для приготовления по технологии Sous-vide

С помощью ящика для вакуумирования можно приготовить продукты по технологии Sous-vide. Приготовление по технологии Sous-vide представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °С до 95 °С, с использованием пара 100 % или на водяной бане.

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

⚠ Предупреждение – Риск для здоровья!

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

- Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- Скоропортящиеся продукты, например, птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике.
- Продукты предназначены для немедленного употребления в пищу. После завершения приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Вакуумный пакет

Для приготовления по технологии Sous-vide используйте входящие в комплект поставки вакуумные пакеты. Вакуумные пакеты можно заказать дополнительно.

Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии Sous-vide.

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

Вакуумирование

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

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

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

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

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

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

Быстрое маринование и ароматизирование

С помощью ящика для вакуумирования можно быстро ароматизировать или замариновать продукты, например, мясо, фрукты или овощи. Традиционное консервирование длится в большинстве случаев слишком долго и не является особенно интенсивным. При вакуумировании в пакете поры продукта открываются и добавленный маринад быстро впитывается. Благодаря этому обеспечивается намного более интенсивный вкус в течение короткого времени.

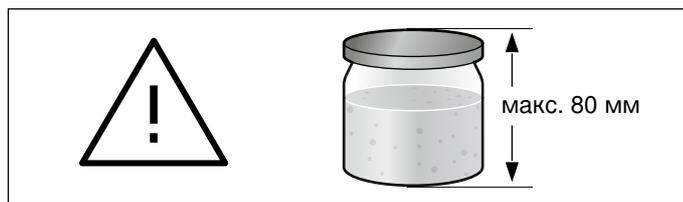
Хранение и транспортировка

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

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

Указания

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



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

При хранении таких продуктов как сыр, рыба или чеснок не будут распространяться запахи. Благодаря герметичному запечатыванию при вакуумировании нежелательные запахи не проникают наружу и не воздействуют на другие продукты.

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

Рекомендуемые настройки

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

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

Указания

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

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

 **Очистка**

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей. Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания. Не подпускайте детей близко к прибору.

При выполнении очистки следите за тем, чтобы в вакуумную камеру, в частности, в отверстие вакуумного насоса для выхода воздуха, не проникла вода или другие жидкости. Капли воды не должны попадать на внутренние или внешние поверхности прибора.

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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

Очищайте только влажной салфеткой.

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

Указание: После очистки прибор и принадлежности должны полностью высохнуть.

Стеклянная передняя панель и стеклянная крышка

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

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

Вакуумная камера из нержавеющей стали

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

Панель управления из пластика

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

Полоса запаивания

Удалите остатки плёнки с полосы запаивания.

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

Полоса запаивания не предназначена для очистки в посудомоечной машине.

Внешний вакуумный адаптер

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

Вакуумный шланг

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

Что делать в случае неисправности?

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

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

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

 и .

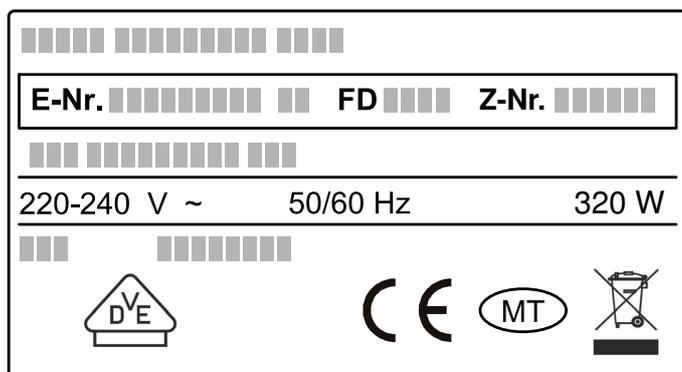
Неисправность	Ошибка	Причины	Возможность устранения
Вакуум в пакете из плёнки не сохраняется.	Пакет повреждён.	Появление отверстий в пакете может быть обусловлено соприкосновением с острыми частями продукта, например, с костями.	Проверьте пакет на отсутствие повреждений. Используйте другой пакет. Если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

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

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

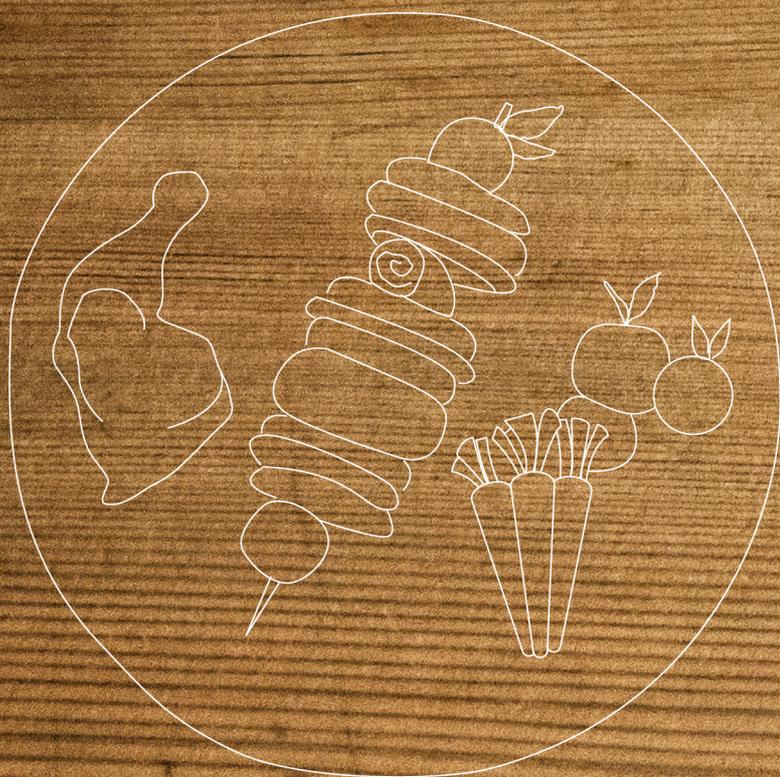
Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Технические данные

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001317371
970419
ru