



Vaakumsahtel
Vakuumavimo stalčius
Vakuuma iepakotāja atvilktnē

Kasutusjuhend	3
Naudojimo instrukcija	15
Lietošanas instrukcija	27

N17XH10.0



Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	3
	Olulised ohutusnõuded	4
	Kahjustuste põhjused	5
	Keskkonnakaitse	5
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	5
	Seadmega tutvumine	6
	Kuidas vaakumsahtel töötab	6
	Vaakumsahtli ülesehitus	6
	Juhtpaneel	6
	Avamine ja sulgemine	7
	Lisatarvikud	7
	Seadme kasutamine	7
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	7
	Kotis vakumeerimine	7
	Mahutis vakumeerimine	9
	Kuivatamise läbiviimine	9
	Tabelid ja soovitused	10
	Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks	10
	Kiire marineerimine ja aroomi andmine	10
	Säilitamine ja transportimine	10
	Soovituslikud seadistused	11
	Puhastamine	12
	Mida teha tõrgete korral?	13
	Klienditeenindus	14
	E-number ja FD-number	14
	Tehnilised andmed	14

Ettenähtud kasutamine

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet üksnes toiduainete vakumeerimiseks sobivates vaakumkottides ja vaakummahutites ning kile kokkusulutamiseks.

Kasutage seadet vaid kinnistes ruumides.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.neff-international.com** ja Internetikauplusest: **www.neff-eshop.com**

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus

Põletusoh!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Hoiatus

Elektrilöögi oht!

- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.

Hoiatus

Tuleoht!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb väga kuumaks. Tuleohtlik aur võib süttida. Ärge vakumeerige vakumeerimiskambris tuleohtlikke vedelikke. Ärge hoidke seadme sisemuses tuleohtlikke materjale või esemeid.

Hoiatus

Vigastuste oht!

- Klaasist kaas võib ka kõige väiksemate pragude korral vakumeerimisel puruneda. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge hooldekeskusse
- Vakumeerimise ajal deformeeruvad vakumeerimiskamber ja klaasist kaas suure alarõhu tõttu. Keeratava kaanega purgid, millel on vakumeerimisel kaas peal, ja teised kõvad esemed, mis ei deformeeru, ei tohi seadme klaasist kaanega kokku puutuda. Vastasel korral võib klaasi kaitsekiht vigastada saada ja klaasist kaas võib lõhkeda. Kõvade esemete ja mittedeformeeruvate toiduainete maksimaalne kõrgus võib olla 80 mm.
- Vaakumsahtli väärkasutamine võib põhjustada kehavigastusi või varalist kahju. Ärge torgake seadmega ühendatud voolikuid kehaõõnsustesse. Ärge vakumeerige elusaid loomi.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Iga kord enne kasutamist kontrollige seadet kahjustuste suhtes. Seejuures veenduge eelkõige, et klaasist kaas on täiesti terve. Kahjustuste tuvastamise korral ärge võtke seadet kasutusele. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Avage ja sulgege klaasist kaas ettevaatlikult.
- Ärge asetage klaasist kaane peale esemeid. Ärge kasutage seadet tööpinna ega alusena. Ärge laske esemetel kukkuda klaasist kaane peale. Kasutamiseks tõmmake sahtel terves ulatuses välja. Kasutusvälisel ajal pange sahtel täielikult kinni.
- Enne klaasist kaane sulgemist veenduge, et vakumeerimiskambris ei ole võõrkehi.
- Veenduge, et teravad esemed ei kahjusta tihendeid.
- Kontrollige klaasist kaane tihendi korrektset asendit. Veenduge, et tihendi aluspind on puhas ja vaba võõrkehadest. Vastasel korral võib tekkida tõrkeid seadme töös. Ärge kasutage seadet, kui tihend on defektne. Seade võib kahjustada saada. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Järgige puhastusjuhiseid.
- Kui vakumeerimisprotessi ajal tekib voolukatkestus, jääb vaakum vakumeerimiskambris alles. Ärge mingil juhul püüdke klaasist kaant tööriista abil avada. Oodake, kuni vooluvarustus on taastunud ja käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.
- Ärge vakumeerige toiduaineid müügipakendis, mille olete juba avanud. Kasutage üksnes vakumeerimiseks sobivaid kotte.
- Vaakumis hakkavad vedelikud keema juba madalatel temperatuuridel. Seejuures tekib aur ja seadme töös võib esineda tõrkeid.
- Veenduge, et vakumeeritavate toiduainete algtemperatuur on võimalikult madal, soovitavalt 1 – 8 °C.
- Vedelikke ärge vakumeerige vaakumkotis maksimaalsel vakumeerimisastmel.
- Soovitus: Vakumeerige vedelikke vaakumkotis vakumeerimisastmel 2.
- Jälgige vakumeerimisprotsessi hoolikalt. Väheste mullide teke vakumeerimisel on normaalne. Sulatage kott enneaegselt kokku, kui mulle tekib suuremal määral.
- Soovitus: Vedelikke võite vakumeerida ka kõvades vaakummahutites. Seejuures kasutage vakumeerimisastet 3. Vakumeerimiseks ärge kasutage plastpudelid ega muid anumaid, mis vakumeerimisel kokku tõmbuvad.

Keskkonnakaitse

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

Vaakumsahtlis saate toiduaineid sobivates kottides ja mahutites vakumeerida. Selles peatükis tutvute seadme ülesehituse ja põhifunktsioonidega.

Kuidas vaakumsahtel töötab

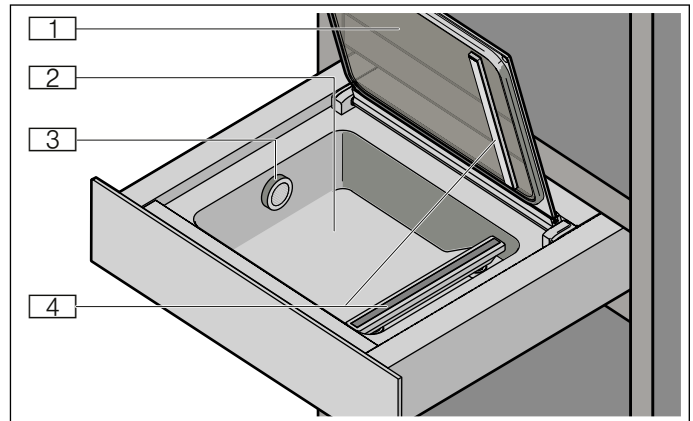
Vakumeerimise ajal pumbatakse õhk vakumeerimiskambrist ja kotist välja. Seejuures tekib kambris suur alarõhk. Mida kõrgem on vakumeerimisaste, seda vähem õhku jääb kambrisse ja kotti ja seda suurem on rõhkude vahe.

Kui valitud vakumeerimisaste on saavutatud, surutakse kokkusulatusliist vastu klaasist kaane külje olevat silikoonliistu. Seejuures sulatatakse kott kokku. Pärast lühikest jahtumisaega voolab õhk valju pahvakuga kambrisse tagasi. Seejuures tõmbub kott järsult kokku ja on tihedalt toiduaine ümber. Pärast seda avaneb sahtli klaasist kaas.

Vakumeerimisastmetel 1 kuni 3 saab tekitada erineva tasemega vaakumit. Tasemed erinevad kasutuse poolest: Mahutis vakumeerimisel on vakumeerimistase madalam ja sobib teatavate toiduainete jaoks paremini. Vaakumsahtel tuvastab välise vakumeerimisadapteri pealepanekul, milline režiim on parasjagu aktiivne.

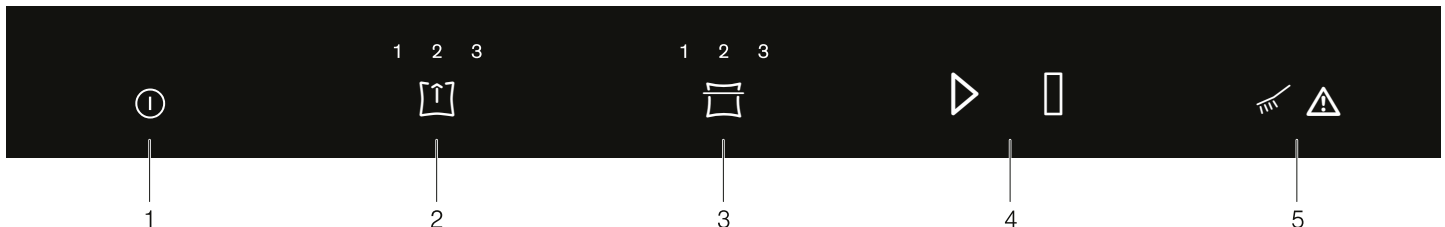
Vakumeerimisastmed	1	2	3
Kotis vakumeerimine	80 %	95 %	99 %
Mahutite ja pudelite vakumeerimine	50 %	75 %	90 %





Vaakumsahtli ülesehitus



- 1 Klaasist kaas
- 2 Roostevabast terasest vakumeerimiskamber
- 3 Õhu väljalaskeava
- 4 Kokkusulatusliist

Juhtpaneel



Sümbol	Selgitus
1 	Sisse-/väljalülitamine Seadme sisse- ja väljalülitamine
2 	Vakumeerimisrežiim Vakumeerimisrežiimi valimine
3 	Kokkusulutamisaeg Kokkusulutamisaaja valimine Vakumeerimiskoti enneaegne kokkusulutamine
4 	Start Vakumeerimisprotsessi käivitamine
	Stopp Vakumeerimisprotsessi katkestamine
5 	Kuivatamine Pumba kuivatamise läbiviimine
	Märkus Lähtuda tõrgete tabelist

Avamine ja sulgemine

Sahtli avamiseks ja sulgemiseks vajutage sahtli keskkohale.

Avamisel hüppab sahtel kergesti välja. Seejärel saab seda lihtsalt välja tõmmata.

Lisatarvikud

Vaakumsahtliga on kaasas järgmised lisatarvikud.

	Välise vakumeerimisadapter Adapter ühendatakse vaakumsahtli õhu väljalaskeavaga, et vakumeerida vakumeerimismahuteid.
	Vakumeerimisvoolik Vakumeerimisvoolik ühendab välise vakumeerimisadapteri vaakummahutiga.
	Vaakumkotid 180 x 280 mm (50 tk) 240 x 350 mm (50 tk)

Eritarvikud

Eritarvikuid saate tellida hooldekeskusest või müügiesindusest:

Lisatarvik	Tellimisnumber edasimüüja juures	Tellimisnumber hooldekeskuses
Vaakumkotid 180 x 280 mm (100 tk)	Z13CX62X0	17000224
Vaakumkotid 240 x 350 mm (100 tk)	Z13CX64X0	17000225

Seadme kasutamine

Seadme sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage sümbolit ①.

Kui sisestusi ei tehta, lülitub seade 10 minuti pärast automaatselt välja.

Kotis vakumeerimine

Vakumeerige toiduained sobivas vaakumkotis, et neid kauem säilitada, marineerida või vaakumküpsetuseks (sous-vide) ette valmistada.

Sobivad vaakumkotid

Kasutage originaalkotte, mis on seadme tarnekomplektis või mida saab tootjalt lisatarvikuna tellida. Need kotid sobivad kasutamiseks temperatuuril -40 °C – 100 °C. Nii saab neid kotte kasutada nii toiduainete madalal temperatuuril säilitamiseks kui ka nendes vakumeeritud toiduainete küpsetamiseks. Nende kottide optimaalne kokkusulatamisaeg saavutatakse astmel 2. Kotte võib kasutada mikrolaineahjus. Enne mikrolaineahjus soojendamist torgake kottidesse väikesed augud.

Kasutage üksnes kotte, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks. Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe, temperatuurikindluse, materjali ja pinna poolest. Pöörake tähelepanu koti kasutusotstarbele.

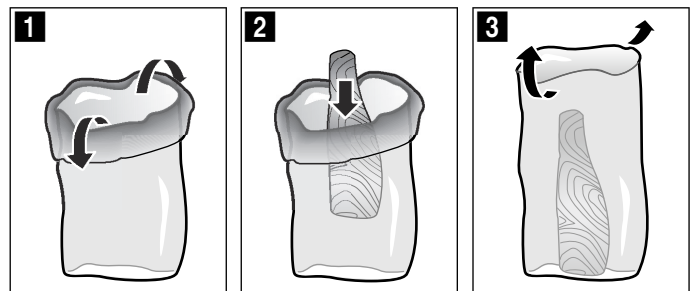
Vaakumkoti kokkusulatamisaeg sõltub koti materjalist. Õhukeste kottide puhul piisab koti kokkusulatamiseks enamikul juhtudel astmest 1. Paksemast materjalist vaakumkotid vajavad pikemat kokkusulatamist astmel 2 või kõrgemal astmel.

Kokkusulatusliistu pikkus määrab vaakumkoti maksimaalse laiuse. Seetõttu kasutage vaid selliseid kotte, mille maksimaalne laius on 240 mm.

Koti täitmine

Asetage toiduained vaakumkotti võimalikult üksteise kõrvale ja mitte üksteise peale.

Puhas ja kuiv kotiserv on veatu õmbluse jaoks väga oluline. Selleks et kokkusulatamisõmblus oleks veatu, on oluline, et kotiserva õmbluse piirkonnas ei oleks toidujääke. Enne kui koti täidate, keerake koti serv umbes 3 cm tagasi. Pärast koti täitmist tõmmake serv uuesti sirgeks.



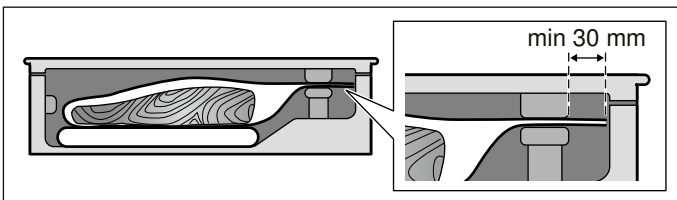
Selleks et säilitaksite ülevaate kottidest ja nendes vakumeeritud toiduainetest, on otstarbekas vakumeerimise kuupäevad ja koti sisu kirja panna.

Toimige järgmiselt

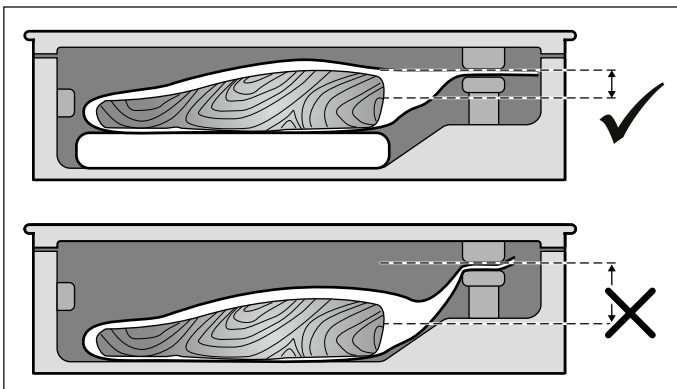
1. Avage klaasist kaas.
2. Asetage vaakumkott kambriisse.

Märkused

- Veenduge, et toiduainete temperatuur on võimalikult madal, soovitatavalt vahemikus 1 – 8 °C.
- Veenduge, et õhu väljalaskeava on vaba, et pump saaks õhku kambri välja imeda.
- Korralikult suletud õmbluse tagamiseks veenduge, et kott on keskasendis ja koti otsad on kokkusulatusliistul korrektselt üksteise peal.
- Veenduge, et koti lahtine ots ulatub ca 3 cm üle kokkusulatusliistu, kuid see ei tohi olla kaane tihendi peal.



Märkus: Vajaduse korral kasutage kõrgendust, nt lõikelauda, et kott ei libiseks kohalt ära.



3. Vakumeerimisastme valimiseks puudutage sümbolit [1].
4. Kokkusulatusaja valimiseks puudutage sümbolit [2].
5. Pange klaasist kaas korralikult peale.
6. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage sümbolit [3].

Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerimisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.

Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerimisastmete näidud vilguvad üksteise järel oranži tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.

Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaal. Nüüd võite klaasist kaane avada ja kokkusulatatud vaakumkoti sahtlist välja võtta.

⚠ Hoiatus

Põletusoh!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulutamise korral väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Märkused

- Kõrgeimal vakumeerimisastmel võib protsess kesta kuni 2 minutit. Selle aja möödudes kott suletakse ja saavutatud vakumeerimisastme näit süttib.
- Pärast vakumeerimist kontrollige koti õmblust. Püüdke õmblust ettevaatlikult lahti tõmmata. Kui see tuleb lahti, valige järgmisel korral kõrgem kokkusulatusastme. Kui õmblus deformeerub, siis on see läinud liiga kuumaks. Järgmisel korral valige madalam kokkusulatusastme või laske seadmest jahtuda.
- Kui vakumeeritud toiduaineid kotis mitu korda järjest, läheb kokkusulatusliist üha kuumemaks. See võib mõjutada kokkusulatusõmbluse kvaliteeti. Seepärast valige pärast paari vakumeerimisprotsessi lühem kokkusulatusaeg või laske seadmest vahepeal umbes 2 minutit jahtuda.

Enneaegne kokkusulamine

Kasutage seda funktsiooni, kui soovite tundlike toiduainete õhukindlalt pakendada, ilma et sisu oleks liiga tihedalt koti vastas.

Protsessi lõpetamiseks ja koti enneaegseks sulgemiseks puudutage sümbolit [4].

Seade näitab saavutatud vakumeerimisastet.

Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaal. Nüüd võite klaasist kaane avada ja kokkusulatatud vaakumkoti kambri välja võtta.

Märkus: Koti kokkusulutamiseks vajab vaakumsahtel teatavat vaakumiastet. Kui puudutate sümbolit [4] varem, pumpab vaakumsahtel kuni selle astmeni jõudmiseni veel õhku kambri välja. Seejärel sulatatakse kott kokku.

Vakumeerimisprotsessi katkestamine

Protsessi enneaegseks lõpetamiseks puudutage vakumeerimise ajal sümbolit [5].

Seade näitab saavutatud vakumeerimisastet.

Kotti ei sulatata kokku. Kaas avaneb veidi ja kambri ventileeritakse. Kõlab helisignaal. Nüüd võite vaakumkoti kambri välja võtta.

Mahutis vakumeerimine

Vakumeerige toiduaineid sobivas vaakumkotis, et need kauem säiliks.

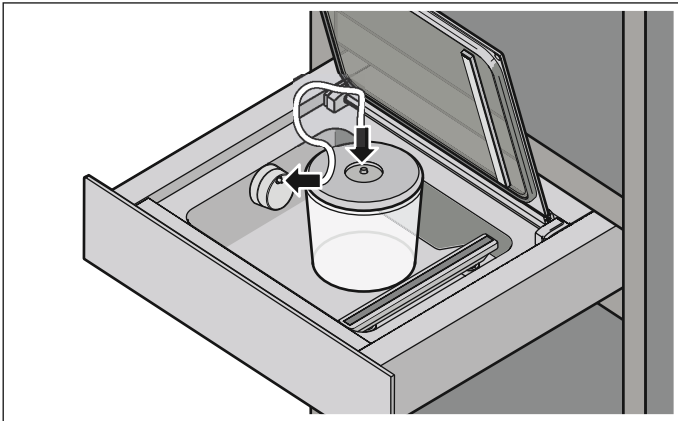
Sobivad vaakummahutid

Kasutage üksnes mahuteid, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks. Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe ja materjali poolest.

Seadme komplekti kuuluva vakumeerimisvooliku siseava läbimõõt on 3 mm. Vooliku sobivuse tagamiseks võib mahuti jaoks vaja minna adapterit. Sageli on sellised adapterid vaakummahutiga juba kaasas.

Toimige järgmiselt

1. Avage klaasist kaas.



2. Ühendage vakumeerimisadapter õhu väljaskeavaga.
3. Kinnitage voolik vakumeerimisadapteri ja vaakummahuti külge.
4. Vakumeerimisastme valimiseks puudutage sümbolit [1].
5. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage sümbolit [2].

Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerimisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.

Vakumeerimisastmete näitude vilkumine lõpeb, kui seade on jõudnud soovitud astmele. Vakumeerimisastme näit süttib ja kõlab helisignaal. Nüüd võite vooliku mahuti ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti võtta.

Märkus: Katkestage vakumeerimine, kui tekib väga palju mulle.

Vakumeerimisprotsessi katkestamine

Protsessi enneaegselt lõpetamiseks puudutage vakumeerimise ajal sümbolit [3].

Seade näitab saavutatud vakumeerimisastet.

Nüüd võite vooliku mahuti ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti võtta.

Kuivatamise läbiviimine

Toiduainete vakumeerimisel satub vaakumpumba süsteemi üliväike kogus vett. Kogus on suurem, kui vakumeerite vedelikke või väga suure niiskusesisaldusega toiduaineid. Seetõttu on seadmel kuivatusfunktsioon, mis pumba kogunenud niiskuse eemaldab.

Kui sümbol [4] süttib valge tulega, on soovitatav viia läbi kuivatusprotsess. Sellel hetkel saate seadet aga taas tavaliselt kasutada.

Kui sümbol [5] süttib punase tulega, tuleb kuivatusprotsess läbi viia uuesti.

Toimige järgmiselt

1. Pange klaasist kaas korralikult peale.

2. Puudutage sümbolit [6].

Kuivatus käivitub ja kestab 5 kuni 20 minutit. Sellel ajal vilgub sümbol [6] oranži tulega. Protsessi käigusoleku ajal võite vaakumsahtli sulgeda.

Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaal. Nüüd võite klaasist kaane avada.

Märkus: Üksainus kuivatusprotsess ei pruugi olla piisav. Kui pärast kuivatamist põlevad sümbolid [4] ja [5] punase tulega, siis on pumbasüsteemis ikka veel niiskust. Oodake, kuni sümbol [5] enam ei põle, ja käivitage kuivatusprotsess uuesti.

Tabelid ja soovitused

Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks

Vaakumsahtlis saate toiduaineid ette valmistada sous-vide-küpsetuseks. Sous-vide-küpsetus tähendab vaakumküpsetust madalal temperatuuril vahemikus 50-95°C, 100% aurus või veevannis.

Road suletakse spetsiaalses kuumuskindlas keedukotis vaakumsahtlis õhukindlalt.

Hoiatus **Oht tervisele!**

Vaakumküpsetamine toimub madalal temperatuuril. Seepärast veenduge, et täidetud on järgmised kasutus- ja hügieeninõuded:

- Kasutage vaid värskeid ja parima kvaliteediga toiduaineid.
- Peske ja desinfitseerige käed. Kasutage ühekordseid kindaid või keetmis-/grillimistange.
- Eriti tähelepanelik olge selliste toiduainete valmistamisel, nagu linnuliha, munad ja kala.
- Köögivilja ja puuvilja peske alati hoolikalt ja koorige.
- Hoidke kõik pinnad ja lõikelauad alati puhtad. Eri toiduainete jaoks kasutage erinevaid lõikelaudu.
- Hoidke toiduaineid külmas. Võtke vakumeeritud toiduained külmkapist välja vaid ettevalmistamiseks ja asetage need seejärel taas külmkappi seniks, kuni küpsetamisega alustate.
- Road on ette nähtud üksnes koheseks tarbimiseks. Pärast küpsetamist tarbige road kohe ära, ärge säilitage neid kauem ka mitte külmkapis. Road ei sobi ülessoojendamiseks.

Vaakumkotid

Sous-vide-küpsetuseks kasutage tarnekomplekti kuuluvaid vaakumkotte. Vaakumkotte võite eraldi juurde tellida.

Ärge küpsetage roogi kottides, millesse need oli pakendatud ostmisel (nt portsjonitena pakendatud kala). Need kotid ei sobi sous-vide-küpsetuseks.

Asetage toiduained kotti võimalikult üksteise kõrvale ja mitte üksteise peale.

Vakumeerimine

Toiduainete vakumeerimiseks kasutage võimaluse korral kõrgeimat vakumeerimisastet. Vaid nii saavutate soojuse ühtlase ülekandumise ja täiusliku küpsetustulemuse.

Enne küpsetamist kontrollige, kas vaakum on kotis terviklik. Pöörake tähelepanu järgmistele punktidele:

- Vaakumkotis ei ole õhku.
- Kokkusulatusõmblus on veatult suletud.
- Vaakumkotis ei ole auke. Ärge kasutage sisetemperatuuridurit.
- Üheskoos vakumeeritud liha- ja kalatükke ei suruta üksteise vastu.
- Köögivilja ja magustoidud tuleb vakumeerida võimalikult õhukeselt.

Kahtluse korral võib toiduained asetada teise kotti ja uuesti vakumeerida.

Toiduaineid ei tohiks vakumeerida varem kui üks päev enne küpsetamist. Vaid nii on võimalik ära hoida, et toiduainest (nt köögiviljast) eraldub kuumuse ülekandumist takistavaid gaase või et roogade struktuur vaakumsurve tõttu muutub ja küpsetustulemus ei ole ideaalne.

Kiire marineerimine ja aroomi andmine

Vaakumsahtlis saate toiduaineid, nagu liha, puuvili ja köögivilja kiiresti marineerida ja neile aroomi anda. Tavaline marineerimine võtab enamasti kaua aega ja tulemus ei ole väga intensiivne. Kotis vakumeerimisel avanevad toiduainete rakupoorid ja lisatud marinaad tõmbub kiiresti sisse. Nii tekib tunduvalt intensiivne maitse palju kiiremini.

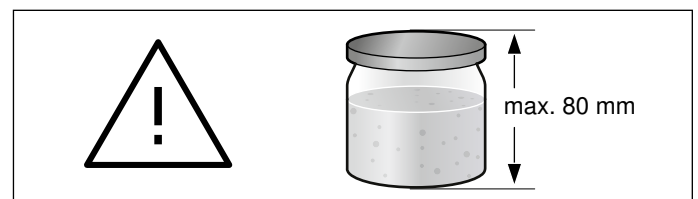
Säilitamine ja transportimine

Pikendage toiduainete säilitusaega. Hapnikuvabas keskkonnas vakumeeritud värske toiduainete säilivusaeg pikeneb. Külmutatud vakumeeritud toiduainete külmakahjustus on väiksem.

Klaaspurkides olevatele toiduainetele, näiteks moosidele ja kastmetele, pange uuesti kaas peale. Vaakum pikendab säilivusaega tunduvalt.

Märkused

- Tingimata jälgige, et kasutatud klaaspurgid ei ole kõrgemad kui 80 mm. Kõrgemad nõud võivad vigastada seadme klaasist kaant.



- Kasutage ainult keeratava kaanega purke, mis on tugevad ja terved.
- Keerake kaas käega kinni. Vakumeerimisel suletakse nõu automaatselt.
- Kõiki purke või kaasi ei saa vaakumi all uuesti sulgeda. Pärast vakumeerimist kontrollige, kas nõus on tekkinud vaakum: sissepoole kumerusega kaas, mida saab avada ainult jõudu kasutades, näitab, et vakumeerimine õnnestus. Kui kaanele vajutamise ja kaane vabastamise korral kaas avaneb ja kõlab klõpsuv heli, siis ei ole vaakumit tekkinud. Korrake vakumeerimist või kasutage sobivaid keeratava kaanega purke. □

Toiduained, nagu juust, kala või küüslauk ei eralda säilitamisel lõhna. Vakumeerimisel suletakse pakend hermeetiliselt, mistõttu on lõhnad ja maitseid seotud ega kandu üle teistele toiduainetele.

Kinnised vaakumkotid või vaakummahutid on ideaalsed vedelate toiduainete transportimiseks. Neid on kerge käsitseda, need võtavad vähe ruumi ja on lekkekindlad.

Soovituslikud seadistused

Vakumeeritud toiduained jäävad kohastes hoiutingimustes tunduvalt kauem värskeks. Kõrgemal vakumeerimisastmel säilivad toiduainete kvaliteet, välimus ja toitained paremini.

Järgmisest tabelist leiate soovitused eri toiduainete vakumeerimisastmete kohta. Järgige soovitusi vakumeerimisastmete ja toiduainete ettevalmistamise kohta.

Märkused

- Kasutage üksnes värskeid toiduaineid. Enne vakumeerimist kontrollige toiduainete kvaliteeti.
- Vakumeerige üksnes külmi toiduaineid, mille soovituslik temperatuur on 1 °C – 8 °C.
- Alustage vakumeerimist soovituslikest vakumeerimisastmetest madalaimal.
- Pärast toiduainete väljavõtmist kontrollige nende kvaliteeti. Kasutage üksnes veatu kvaliteediga toiduaineid.

	Soovituslikud vakumeerimisastmed	Lisamärkused
Toatemperatuuril hoitavad toiduained (20 °C kuni 23 °C)		
Küpsetised	1, 2, 3	
Kuivad küpsetised/küpsised	1	
Tee/kohv	1, 2, 3	hoida pimedas
Riis/nuudlid	2	vakumeerida mahutis
Jahu/manna	1	
Kooritud pähtlid	3	hoida pimedas
Kuivatatud puuviljad	3	
Kreekerid/krõpsud	1, 2	vakumeerida mahutis
Värsked toiduained, mis külmutatakse (-18 °C kuni -16 °C) või mida hoitakse külmkapis (3 °C kuni 7 °C)		
Kala	3	
Linnuliha	3	
Liha	3	
Vorstikang	3	
Vorstiviilud	3	
Kõva juust	3	
Pehme juust	2	vakumeerida mahutis
Köögivili	2	eelnevalt koorida ja blanšeerida
Lehtsalat, pestud	2	vakumeerida mahutis
Ürdid	1, 2	vakumeerida mahutis
Puuvili (kõva)	3	
Puuvili (pehme)	2	vakumeerida mahutis soovitav hoida eelnevalt sügavkülmas*
*Struktuuri säilitamiseks hoidke toiduaineid taldrikule laotuna ca 1 tund sügavkülmas.		

Puhastamine

Puhastage seadet ainult siis, kui see on välja lülitatud. Veenduge, et kokkusulatusliist vakumeerimiskambris on jahtunud.

Hoiatus **Põletusoh!**

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Puhastamisel veenduge, et vakumeerimiskambrisse, eeskätt vaakumpumba õhu väljalaskeavasse ei tungi vesi ega teised vedelikud. Ärge kunagi pihustage seadme peale ega sisse vett.

Ärge kasutage kõrgsurve- ega aurupesureid.

Kasutage ainult neutraalseid puhastusvahendeid, nagu nõudepesuvahend ja vesi. Ärge kasutage küürimisvahendeid ega alkoholisaldusega puhastusvahendeid.

Puhastage vaid niiske lapiga.

Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

Märkus: Pärast puhastamist laske seadmel ja tarvikutel täielikult kuivada.

Klaasist esipaneel ja klaasist kaas

Klaasist esipaneeli ja klaasist kaant puhastage klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.

Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

Roostevabast terasest vakumeerimiskamber

Kattlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Puhastamiseks kasutage vett ja vähesel määral nõudepesuvahendit. Kuivatage pind pehme lapiga.

Plastist juhtpaneel

Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

Kokkusulatusliist

Eemaldage kokkusulatusliistu küljest kilejäägid.

Ärge kunagi puhastage kokkusulatusliistu küürivate puhastusvahenditega. Kasutage pehmet lappi.

Kokkusulatusliistu ei tohi pesta nõudepesumasinas.

Väline vakumeerimisadapter

Peske adapter käsitsi puhtaks. See ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.


Vakumeerimisvoolik


Vakumeerimisvoolik peske käsitsi puhtaks. See ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.

Mida teha tõrgete korral?

Tõrke korral on tihti tegemist vaid pisiasjaga. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu järgnevas tabelis toodud juhistele.

Märkus: Parandustöid tohivad teha vaid asjaomase kvalifikatsiooniga tehnikud. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad kaasa tuua tõsisemaid ohtusid.

Tõrge	Viga	Põhjused	Kõrvaldamine
Mõne sekundi pärast ilmub sümbol  .	Vaakumit ei ole võimalik õigesti tekitada.	Klaasist kaas ei ole korralikult suletud.	Avage ja sulgege klaasist kaas uuesti. Seejuures avaldage klaasist kaanele esimeste sekundite jooksul veidi survet.
		Klaasist kaane tihend ei ole õiges asendis või on defektne.	Kontrollige tihendit.
		Klaasist kaane tihend on deformeerunud.	Suruge tihend ettevaatlikult sirgeks.
		Välise vaakummahuti kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige vaakumkaane asendit. Kasutage üksnes sobivaid vaakummahuteid.
		Välise vakumeerimisliitmiku ei ole vakumeerimiskambri õhu väljalaskevaga õigesti ühendatud.	Kontrollige välise vakumeerimisliitmiku asendit.
Sümbol  ilmub, kui pump on 2 minutit töötanud.	Vaakum tekib liiga aeglaselt. Valitud vakumeerimisastet ei ole võimalik saavutada.	Vedelikud hakkavad temperatuuri tõustes keema. Vaakumi teke lõpeb.	Vakumeerige vaid külmi vedelikke. Kui vakumeerimiskamber on niiske, pühkige see kuivaks. Sulutage vaakumkott kokku kohe, kui tekivad suuremad mullid. Valige madalam vakumeerimisaste.
Vakumeerimisprotsessi ei ole võimalik käivitada. Sümbolit  ei kuvata, kuigi kaas on suletud.	Seade ei tuvasta kaant.	Klaasist kaanel puudub ukسلüliti või seade ei tuvasta seda.	Võtke ühendust hooldekeskusega.
Mitu korda järjest kasutamise korral: vakumeerimisprotsess näib kulgevat normaalselt, kuid kotti ei sulatata kokku.		Rakendunud on trafo temperatuurikaitseüliti.	Laske seadmel vähemalt 10 minutit jahtuda. Seejärel proovige uuesti. Laske seadmel kahe vakumeerimisprotsessi vahel vähemalt 2 minutit jahtuda.
Vakumeerimisprotsess kestab iga kord üha kauem.		Pumbasüsteem sisaldab liiga palju niiskust. Pumbasüsteem on väga kuum.	Seade kontrollib vakumeerimisprotsesse. Kui pumbaõli on sidunud liiga palju niiskust, ilmub sümbol  . Käivitage kuivatamisprotsess. Laske seadmel jahtuda ja katsetage siis uuesti.
Pärast kuivatamist kuvab seade sümboleid  ja  .		Kuivatamisprotsessist üksinda ei piisanud.	Oodake, kuni sümbol  enam ei põle. Seejärel korraldage kuivatamisprotsessi.
Vaakum kilekotis ei jää püsima.	Kott on defektne.	Vakumeeritava toiduaine teravad osad, nt kondid võivad torgata kotti auke.	Kontrollige, kas kotis on auke. Kasutage teist kotti. Kui aukude põhjuseks on vakumeeritava toiduaine teravad osad, siis paigutage need kotti võimaluse korral nii, et need ei vigasta koti seina.
	Kokkusulatamisõmblus ei ole korrektne.	Valitud kokkusulatamisaeg ei sobi konkreetse kile jaoks. Õmbluse äärtes on vedelikku, rasva või puru. Kotti õmbluse äärtes on volte.	Valige teistsugune kokkusulatamisaeg. Veenduge, et kott on kuiv ja see on kokkusulatustulust pingule tõmmatud. Võtke kasutusele teine kott. Enne koti täitmist keerake koti serv 3 cm võrra tagasi.

Tõrge	Viga	Põhjused	Kõrvaldamine
Kaant ei saa avada.		Tekkinud on kerge vaakum, mis hoiab kaane suletuna.	Ärge kasutage avamiseks jõudu ega tööriista abi. Käivitage uus vakumeerimisprotsess ja katkestage see kohe. Lahutage seade vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja lülitage seade siis uuesti sisse. Puudutage sümbolit  kauem kui 5 sekundit. Toimub lähtestamine.

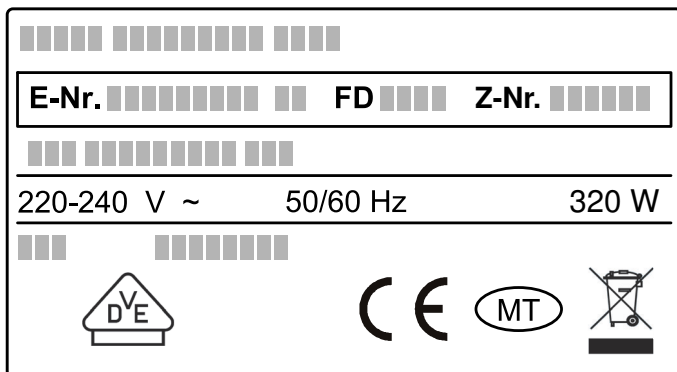


Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.


E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.



Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumbri siia kirja panna.

E-nr	FD-nr

Hooldekeskus 

Pidage meeles, et seadme valest käsitlemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Tehnilised andmed

Vooluvarustus:	220 -240 V 50/60 Hz
Sisendvõimsus:	320 W
VDE-kontrollitud:	jah
CE-märgis:	jah

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	15
	Svarbūs saugos nurodymai	16
	Galimos gedimų priežastys	17
	Aplinkos apsauga	17
	Ekologiškas utilizavimas	17
	Susipažinkite su prietaisu	18
	Vakuumavimo stalčiaus veikimo būdas	18
	Vakuumavimo stalčiaus struktūra	18
	Valdymo skydelis	18
	Atidarymas ir uždarymas	19
	Priedai	19
	Prietaiso valdymas	19
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	19
	Vakuumavimas maišelyje	19
	Vakuumavimas indelyje	21
	Džiovinimas	21
	Lentelės ir patarimai	22
	Vakuumavimas norint paruošti „Sous-vide“ ruošimo būdui	22
	Greitas marinavimas ir aromatizavimas	22
	Laikymas ir transportavimas	22
	Rekomenduojami nuostatai	23
	Valymas	24
	Gedimas – ką daryti?	25
	Klientų aptarnavimo tarnyba	26
	E ir FD numeriai	26
	Techniniai duomenys	26

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Šį prietaisą naudokite tik į tinkamus vakuumo maišelius ir vakuumo indelius sudėtam maistui vakuumuoti ir plėvelei užlydyti.

Šį prietaisą eksploatuokite tik uždaroje patalpose.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.neff-international.com** ir interneto parduotuvėje: **www.neff-eshop.com**

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas **Pavojus nudegti!**

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos lydymo juostos. Liepkite pasitraukti vaikams.

Įspėjimas **Elektros smūgio pavojus!**

- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas **Gali kilti gaisras!**

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta smarkiai įkaista. Gali užsiliepsnoti degūs garai. Vakuomo maišelyje nevakuumuokite jokių degių skysčių. Prietaiso viduje nelaikykite jokių degių medžiagų ir daiktų.

Įspėjimas **Pavojus susižeisti!**

- Jei stikliniame dangtyje yra nedidelių įtrūkimų, susidarius vakuumui dangtis gali suskilti. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Vakuumuojant dėl didelio neigiamojo slėgio pasikeičia vakuomo kameros ir stiklinio dangčio forma. Užsukamieji stiklainiai, kiti kieti indai ir formos nekeičiantys maisto produktai negali liestis prie dangčio, jei kameroje vakuumuojama uždarius dangtį. Kitaip bus pažeistas stiklo apsauginis sluoksnis ir stiklinis dangtis gali suskilti. Kieti indai ir formos nekeičiantys maisto produktai negali būti aukštesni nei 80 mm.
- Netinkamai naudojant vakuumavimo stalčių galima susižeisti. Į kūno angas nekiškite jokių prietaiso prijungtų žarnų. Nevakuumuokite jokių gyvų gyvūnų.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar jis nepažeistas. Svarbiausia patikrinkite, ar nesuskilęs stiklinis dangtis. Pastebėję pažeidimų nenaudokite prietaiso. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Stiklinį dangtį atidarykite ir uždarykite lėtai.
- Ant stiklinio dangčio nestatykite jokių daiktų. Nenaudokite prietaiso kaip stalviršio ar statymo paviršiaus. Stenkitės, kad ant stiklinio dangčio nenukristų jokių daiktų. Prieš pradėdami naudoti, visiškai ištraukite stalčių. Nenaudojamą stalčių uždarykite iki galo.
- Prieš uždarydami stiklinį dangtį įsitikinkite, kad vakuumo kameroje nėra jokių pašalinių daiktų.
- Atkreipkite dėmesį, kad sandariklio nepažeistų smailūs arba aštrūs daiktai.
- Patikrinkite, ar tinkamai uždėtas stiklinio dangčio sandariklis. Atkreipkite dėmesį, kad sandariklio uždėjimo paviršius būtų švarus, kad ant jo nebūtų pašalinių daiktų. Kitaip tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso veikimui. Nenaudokite prietaiso, jei sandariklis yra pažeistas. Galite sugadinti prietaisą. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas.
- Jei vykstant vakuumavimui nutrūktų elektros srovės tiekimas, vakuumo kameroje esantis vakuumas išsilaukys. Jokiu būdu nebandykite stiklinio dangčio atidaryti koku nors įrankiu. Palaukite, kol vėl bus pradėta tiekti elektros srovė ir iš naujo įjunkite vakuumavimo procesą.
- Nevakuuokite maisto produktų pakuotėse, kuriose jie parduodami, jei šias pakuotes jau buvote atidarę. Naudokite tik vakuumuoti tinkančius maišelius.
- Vakuumo esantis skystis pradeda virti žemoje temperatūroje. Prasiskverbiantys garai gali sutrikdyti prietaiso funkcijų veikimą.
- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produkto pradinė temperatūra būtų kuo žemesnė, geriausia 1–8 °C.
- Į vakuumo maišelį supilto skysčio niekada nevakuuokite nustatę aukščiausią vakuumo pakopą.
- Rekomendacija: į vakuumo maišelį supiltą skystį vakuumuokite nustatę 2 vakuumo pakopą.
- Atidžiai stebėkite vakuumavimo procesą. Normalu, jei vakuumuojant skysčius pradeda kilti nedideli burbuliukai. Užlydykite maišelį, kai pastebėsite pradėjusius kilti burbuliukus.
- Patarimas: skysčius galite vakuumuoti ir tvirtuose, parduotuvėse įsigyjamuose vakuumo indeliuose. Tam naudokite 3. vakuumo pakopą. Vakuumavimui nenaudokite jokių plastikinių butelių arba kitų talpų, kurios gali susitraukti išorinio vakuumavimo proceso metu.

Aplinkos apsauga

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

Vakuomo stalčiuje galite vakuumuoti į tinkamus maišelius ir indelius sudėtus maisto produktus. Šiame skyriuje aprašyta Jūsų prietaiso struktūra ir pagrindinės funkcijos.

Vakuumavimo stalčiaus veikimo būdas

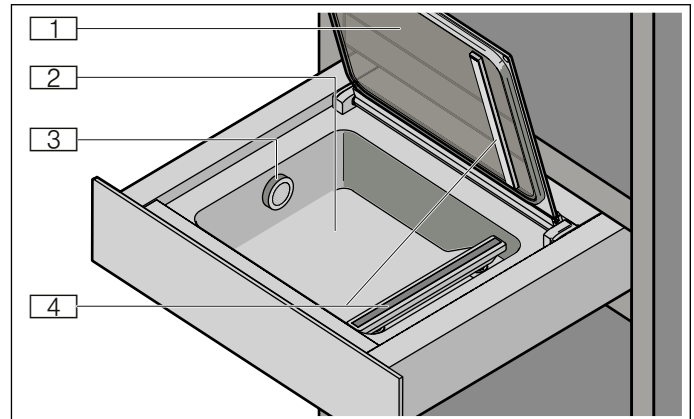
Vykstant vakuumavimo procesui iš vakuomo kameros ir maišelio išsiurbiamas oras. Tuomet kameroje susiformuoja didelis neigiamasis slėgis. Kuo aukštesnė vakuomo pakopa, tuo mažiau oro lieka kameroje ir maišelyje, ir tuo didesnis yra slėgio skirtumas, lyginant su aplinka.

Kai pasiekiamas parinkta vakuomo pakopa, lydymo juosta spaudžiama prie silikoninės juostos, esančios ant stiklinio dangčio. Tai užlydomas maišelis. Po trumpo vėsinimo laiko oras vėl garsiai įleidžiamas į kamerą. Tuomet maišelis labai susitraukia ir apgaubia maisto produktą. Paskui atsidaro stalčiaus stiklinis dangtis.

Pageidaujant tam tikro vakuomo laipsnio, vakuumuojant galima nustatyti vakuomo pakopas nuo 1 iki 3. Pasiekiamas vakuomo laipsnis priklauso nuo naudojimo atvejo: vakuumuojant indelyje susidaro mažesnis vakuumas ir šis būdas tam tikriems maisto produktams tinka geriau. Uždėjus išorinį vakuomo adapterį vakuumavimo stalčius automatiškai atpažįsta, koks režimas yra aktyvintas.

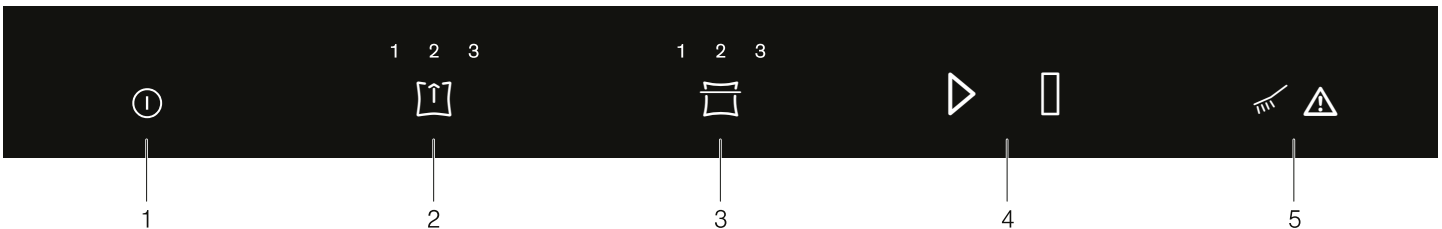
Vakuomo pakopos	1	2	3
Vakuumavimas maišelyje	80 %	95 %	99 %
Indelių ir butelių vakuumavimas	50 %	75 %	90 %







Vakuumavimo stalčiaus struktūra



- 1 Stiklinis dangtis
- 2 Vakuomo kamera iš nerūdijančiojo plieno
- 3 Oro ištraukimo anga
- 4 Lydymo juosta

Valdymo skydelis



Simbolis	Paaiškinimas
1 	Įjungimas / išjungimas Prietaiso įjungimas ir išjungimas
2 	Vakuomo pakopa Vakuomo pakopos parinktis
3 	Lydymo laikas Lydymo laiko parinktis Vakuomo maišelio išankstinis lydymas
4 	Paleisti Vakuumavimo proceso įjungimas
	Stabdyti Vakuumavimo proceso nutraukimas
5 	Džiovinimas Siurblio džiovinimas
	Nuoroda Atkreipkite dėmesį į trikčių lentelę



Atidarymas ir uždarymas

Norėdami atidaryti arba uždaryti stalčių, spustelėkite jo vidurį.

Atidarant stalčius lengvai iššoka. Paskui jį galima lengvai ištraukti.

Priedai

Prie vakuumavimo stalčiaus pridedami priedai.

	Išorinis vakuomo adapteris Adapteris maunamas ant vakuumavimo stalčiaus oro ištraukimo angos, norint vakuumuoti indelius.
	Vakuomo žarna Vakuomo žarna išorinis vakuomo adapteris prijungiamas prie vakuomo indelio.
	Vakuomo maišeliai 180 x 280 mm (50 vienetų) 240 x 350 mm (50 vienetų)


Specialieji priedai

Specialiųjų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse.

Priedai	Užsakymo numeris užsakant specializuotoje parduotuvėje	Užsakymo numeris užsakant klientų aptarnavimo tarnyboje
Vakuomo maišeliai 180 x 280 mm (100 vienetų)	Z13CX62X0	17000224
Vakuomo maišeliai 240 x 350 mm (100 vienetų)	Z13CX64X0	17000225

Prietaiso valdymas

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami prietaisą įjungti arba išjungti, palieskite simbolį .

Neįvedus jokių duomenų, prietaisas automatiškai išsijungia po 10 minučių.

Vakuumavimas maišelyje

Maisto produktus vakuumuokite tinkamuose vakuumo maišeliuose, kad maisto produktai ilgiau išliktų švieži, jei norite juos marinuoti arba paruošti „Sous-vide“ ruošimo būdui.

Tinkami vakuumo maišeliai

Naudokite originalius, prie prietaiso pridedamus vakuumo maišelius arba užsisakykite juos kaip priedą. Šie maišeliai pritaikyti temperatūrai nuo – 40 °C iki 100 °C. Todėl šiuose maišeliuose galima laikyti žemoje temperatūroje ir ruošti juose vakuumuotus patiekalus. Optimalus maišelio lydymo laikas yra 2 pakopa. Maišelius galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Prieš šildydami mikrobangų krosnelėje, subadykite maišelį.

Naudokite tik maisto produktams vakuumuoti tinkančius maišelius. Parduotuvėje įsigijami gaminiai skiriasi tinkamumu maisto produktams, atsparumu temperatūrai, medžiaga ir paviršiumi. Atkreipkite dėmesį į nurodytą maišelio paskirtį.

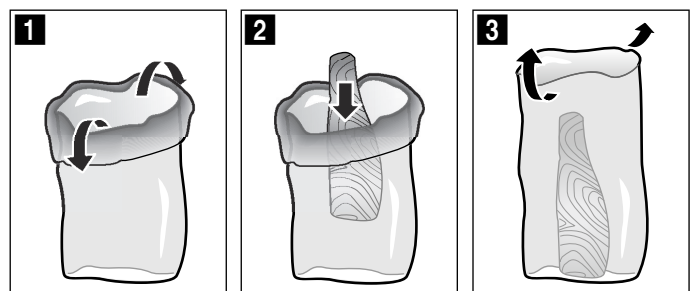
Vakuomo maišelio užlydymo laikas visada priklauso nuo maišelio medžiagos. Plonasieniams maišeliams užlydyti dažniausiai pakanka 1 lydymo pakopos. Storesnės medžiagos maišelių lydymo laikas yra ilgesnis, todėl reikia nustatyti 2 arba aukštesnę lydymo pakopą.

Nuo lydymo juostos priklauso, kokio dydžio vakuumo maišelius galėsite naudoti. Todėl visada naudokite daugiausia 240 mm pločio maišelius.

Maišelio pripildymas

Maisto produktus į vakuumo maišelį dėkite vieną prie kito, o ne vieną ant kito.

Kad lydymo siūlė būtų tinkamos kokybės, maišelio kraštas turi būti švarus ir sausas. Norint tinkamai užlydyti siūlę, ant maišelio krašto siūlės srityje negali būti jokių maisto produktų likučių. Prieš pripildydami maišelį, atverskite maždaug 3 cm maišelio krašto. Pripildę maišelį kraštą vėl užlenkite.



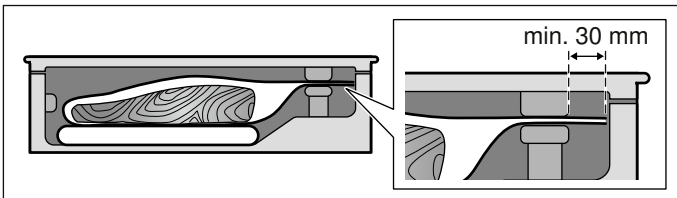
Kad nepamirštumėte, rekomenduojame ant maišelio užrašyti vakuumavimo datą ir koks produktas maišelyje yra užvakuumuotas.

Atliekami veiksmai

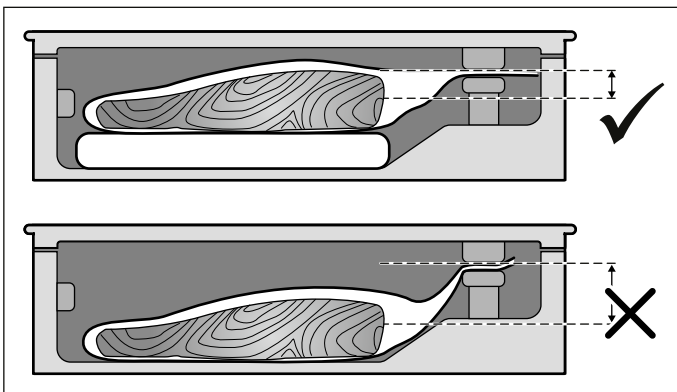
1. Atidarykite stiklinį dangtį.
2. Įdėkite vakuumo maišelį į kamerą.

Pastabos

- Maisto produkto pradinė temperatūra turėtų būti kuo žemesnė, geriausia 1–8 °C.
- Atkreipkite dėmesį, kad neuždengtumėte oro ištraukimo angos, per kurią siurblys iš kameros išsiurbia orą.
- Stebėkite, kad maišelį padėtumėte centre, o abu maišelio galai ant lydymo juostos būtų lygiai vienas virš kito, kad lydymo siūlė būtų sandariai uždaryta.
- Atkreipkite dėmesį, kad už lydymo juostos turi likti maždaug 3 cm laisvo maišelio galo, tačiau jis negali būti uždėtas ant dangčio sandariklio.



Pastaba. Jei reikia, naudokite paaukštinimą, pvz., pjaustymo lentelę, kad maišelis nenuslystų.



3. Norėdami parinkti vakuumo pakopą, palieskite simbolį [1].
4. Norėdami parinkti lydymo laiką, palieskite simbolį [2].
5. Tvirtai uždarykite stiklinį dangtį ir jį laikykite.
6. Norėdami įjungti vakuumavimo procesą, palieskite simbolį [3].

Pradedama vakuumuoti. Vakuumo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekiami parinkta reikšmė.

Pradedama lydyti. Lydymo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekiami parinkta reikšmė.

Pasibaigus procesui kamera vėdinama ir pasigirsta signalas. Dabar galite atidaryti stiklinį dangtį ir užlydytą vakuumo maišelį išimti iš kameros.

⚠ Įspėjimas

Pavojus nudegti!

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos lydymo juostos. Liepkite pasitraukti vaikams.

Pastabos

- Nustačius aukščiausią vakuumo pakopą, procesas gali trukti iki 2 minučių. Prabėgus šiam laikui butelis užlydomas ir šviečia pasiekta vakuumo pakopa.
- Baigę vakuumuoti patikrinkite lydymo siūlę ant butelio. Pabandykite atsargiai praplėsti siūlę. Jei ji nesilaiko, kitą kartą rinkitės aukštesnę lydymo pakopą. Jei siūlė deformuojasi, vadinasi, ji buvo įkaitusi per daug. Kitą kartą rinkitės žemesnę lydymo pakopą arba palaukite, kol prietaisas atvės.
- Jei maisto produktus maišelyje vakuumuojate kelis kartus iš eilės, lydymo juosta įkaista smarkiau. Tai gali turėti įtakos lydymo siūlės kokybei. Todėl po kelių vakuumavimo procesų parinkite trumpesnį lydymo laiką arba pasibaigus vienam procesui palaukite maždaug 2 minutes, kol prietaisas atvės.

Užlydymas anksčiau

Naudokite šią funkciją, jei norite, kad jautrūs maisto produktai maišelyje būtų supakuoti sandariai, tačiau maišelis per daug neapgautų turinio.

Vykstant vakuumavimui palieskite simbolį [4], kad procesas būtų baigtas ir maišelio lydymas prasidėtų anksčiau.

Prietaise rodoma iki dabar pasiekta vakuumo pakopa.

Pasibaigus procesui kamera vėdinama ir pasigirsta signalas. Dabar galite atidaryti stiklinį dangtį ir užlydytą vakuumo maišelį išimti iš kameros.

Pastaba. Kad būtų galima užlydyti maišelį, vakuumavimo stalčiuje turi būti tam tikras vakuumo laipsnis. Jei prieš tai paliesite simbolį [5], dar prieš pasiekiant šį laipsnį vakuumavimo stalčius iš kameros ištrauks visą orą. Paskui maišelis bus užlydytas.

Vakuumavimo proceso nutraukimas

Vykstant vakuumavimui palieskite simbolį [6], jei norite procesą nutraukti anksčiau.

Prietaise rodoma iki dabar pasiekta vakuumo pakopa.

Maišelis nebus užlydytas. Dangtelis lengvai atsidaro ir vėdinama kamera. Pasigirsta signalas. Dabar galite vakuumo maišelį išimti iš kameros.

Vakuavimas indelyje

Maisto produktus vakuuokite tinkamame vakuomo indelyje, kad maisto produktai ilgiau išliktų švieži.

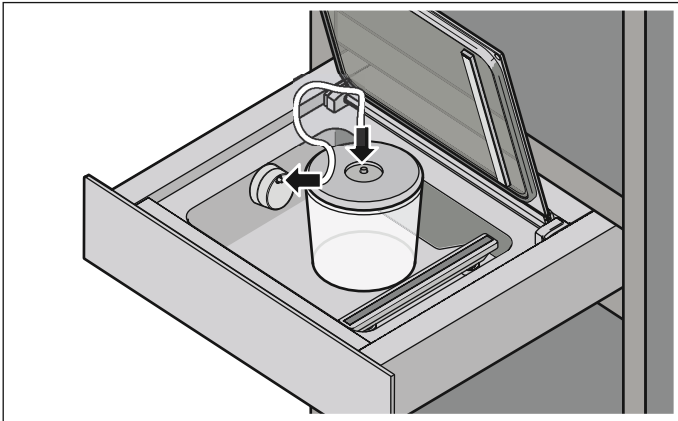
Tinkami vakuomo indeliai

Naudokite tik maisto produktams vakuuoti tinkančius indelius. Parduotuvėje įsigijami gaminiai skiriasi tinkamumu maisto produktams ir medžiaga.

Prie šio prietaiso pridėtos vakuomo žarnos vidinis skersmuo yra 3 mm. Gali reikėti naudoti adapterį, kad žarna tiktų Jūsų indeliui. Dažniausiai tokių adapterių pridėdama prie vakuomo indelių.

Atliekami veiksmai

1. Atidarykite stiklinį dangtį.



2. Prie oro ištraukimo angos prijunkite vakuomo adapterį.
3. Prie vakuomo adapterio ir vakuomo indelio prijunkite žarną.
4. Norėdami parinkti vakuomo pakopą, palieskite simbolį [1].
5. Norėdami įjungti vakuavimo procesą, palieskite simbolį [2].

Pradedama vakuuoti. Vakuomo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekiami parinkta reikšmė.

Vakuomo pakopų indikatoriai nustoja mirksėti, kai pasiekiami nustatytoji reikšmė. Šviečia pasiekta vakuomo pakopa ir pasigirsta signalas. Nuo indelio ir išorinio vakuomo adapterio atjunkite žarną.

Pastaba. Nutraukite vakuavimo procesą, jei burbuliukai pradeda kilti intensyviai.

Vakuavimo proceso nutraukimas

Vykstant vakuavimui palieskite simbolį [3], jei norite procesą nutraukti anksčiau.

Prietaise rodoma iki dabar pasiekta vakuomo pakopa.

Nuo indelio ir išorinio vakuomo adapterio atjunkite žarną.

Džiovinimas

Vakuuojant maisto produktus nedidelis vandens kiekis patenka į vakuomo siurblio sistemą. Didesnis vandens kiekis patenka vakuuojant skysčius arba labai drėgnus maisto produktus. Todėl šiame prietaise yra džiovinimo funkcija, kuri išdžiovina siurblyje susikaupusį skystį.

Jei simbolis [4] šviečia balta spalva, rekomenduojama įjungti džiovinimo funkciją. Veikiant šiai funkcijai prietaisą galima įprastai naudoti toliau.

Jei simbolis [4] šviečia raudona spalva, privaloma įjungti džiovinimo funkciją.

Atliekami veiksmai

1. Tvirtai uždarykite stiklinį dangtį ir jį laikykite.
2. Palieskite simbolį [5]. Įsijungia džiovinimo funkcija ir ji trunka nuo 5 iki 20 minučių. Vykstant procesui simbolis [5] mirksi raudona spalva. Vakuomo stalčių galite uždaryti vykstant procesui.

Pasibaigus procesui kamera vėdinama ir pasigirsta signalas. Dabar galite atidaryti stiklinį dangtį.

Pastaba. Vien džiovinimo proceso gali nepakakti. Jei pasibaigus džiovinimo procesui simboliai [5] ir [6] šviečia raudona spalva, vadinasi, siurblio sistemoje dar yra drėgmės. Palaukite, kol užges simbolis [6], ir dar kartą įjunkite džiovinimo procesą.

Lentelės ir patarimai

Vakuonavimas norint paruošti „Sous-vidė“ ruošimo būdui

Savo vakuonavimo stalčiuje galite maisto produktus paruošti ruošimui „Sous-vidė“ būdu. „Sous-vidė“ maisto ruošimo būdas – tai ruošimas „vakuume“, nustačius žemą 50–95 °C temperatūrą ir 100 % garų tiekimą arba dedant į vandens vonelę.

Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuonavimo stalčiuje.

Įspėjimas

Rizika sveikatai!

„Sous-vidė“ būdu maistas ruošiamas labai žemoje temperatūroje. Būtinai atkreipkite dėmesį, kad reikia laikytis toliau nurodytų naudojimo ir higienos nuorodų.

- Naudokite tik šviežius, geriausios ir nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- Plaukite ir dezinfekuokite rankas. Naudokite vienkartinę pirštines arba maisto / grilio žnyplės.
- Kritinius maisto produktus, pvz., paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ruoškite labai atidžiai.
- Daržoves ir vaisius visada kruopščiai nuplaukite ir (arba) nuvalykite.
- Pjaustymo lentelės ir paviršiai visada turi būti švarūs. Skirtingiems maisto produktams naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- Atkreipkite dėmesį, kad produktas iki ruošimo visada turi būti užšaldytas. Šaldymo procesą galima trumpam nutraukti, norint paruošti maisto produktą, paskui, uždėjus plėvelę, iki maisto ruošimo toliau reikia laikyti šaldytuve.
- Maistas turi būti suvartotas iš karto. Paruoštas maistas turi būti suvartotas iš karto ir jo negalima laikyti ilgai, net šaldytuve. Jo negalima pašildyti iš naujo.

Vakuomo maišeliai

Ruošdami „Sous-vidė“ būdu naudokite pristatytus vakuomo maišelius. Vakuomo maišelius galima užsakyti papildomai.

Neruoškite maisto maišeliuose, kuriuose jis buvo įdėtas parduotuvėje (pvz., žuvies porcijos). Šie maišeliai nėra pritaikyti „Sous-vidė“ ruošimo būdui.

Maisto produktus į maišelį dėkite vieną prie kito, o ne vieną ant kito.

Vakuonavimas

Jei įmanoma, vakuamuodami maistą naudokite aukščiausią vakuomo pakopą. Tik tuomet šiluma perduodama tolygiai ir maistas paruošiamas tinkamai.

Prieš pradėdami ruošti patikrinkite, ar maišelyje tikrai yra vakuumas. Patikrinkite pagal toliau pateiktus punktus.

- Vakuomo maišelyje nėra oro / jo yra labai mažai.
- Užlydymo siūlė yra visiškai užlydyta.
- Vakuomo maišelyje nėra skylių. Nenaudokite vidaus temperatūros jutiklio.
- Kartu vakuume esantys mėsos ar žuvies gabalėliai nespaudžia vienas kito.

- Jei įmanoma, daržovės ir desertai vakuumuojami kuo plokščiau.

Jei kyla abejonų, ruošiamą maistą sudėkite į naują maišelį ir jį užlydykite.

Maisto produktus vakuume galima laikyti daugiausia vieną dieną ir paskui būtina paruošti. Tik tuomet bus galima užtikrinti, kad iš maisto produkto (pvz., iš daržovių) nepasišalins dujos, kurios perduoda šilumą, arba dėl vakuomo slėgio nepasikeis maisto struktūra ir jo ruošimo būdas.

Greitas marinavimas ir aromatizavimas

Vakuonavimo stalčiuje galite greitai aromatizuoti arba sumarinuoti maisto produktus, pavyzdžiui, mėsą, vaisius ir daržoves. Įprastai konservuojant užtrunkama daug laiko ir šis procesas nėra intensyvus. Vakuumuojant maišelyje atsiveria maisto produktų poros ir užpiltas marinatas greičiau susigeria. Todėl per labai trumpą laiką maistas įgauna daug intensyvesnį skonį.

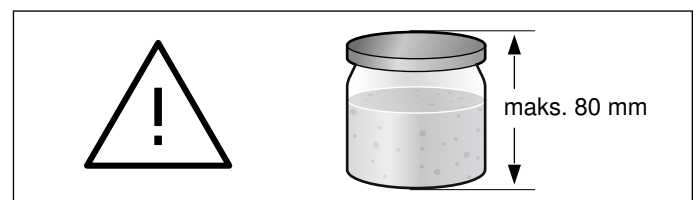
Laikymas ir transportavimas

Pailginkite maisto produktų laikymo trukmę. Kadangi vakuume nėra deguonies, tinkamai laikomi vakuumuoti švieži maisto produktai ilgiau išlieka tinkami naudoti. Rizika, kad užšaldyti vakuumuoti maisto produktai apšals, yra labai maža.

Stikliniuose induose laikomus maisto produktus, pavyzdžiui, uogienes ir padažus, galite iš naujo sandariai uždaryti. Dėl vakuomo jie ilgiau išliks švieži.

Pastabos

- Būtinai atkreipkite dėmesį, kad naudojami stikliniai indai negali būti aukštesni nei 80 mm. Aukštesni indai gali pažeisti prietaiso stiklinį dangtį.



- Naudokite tik stabilius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius.
- Indą užsukite tik rankomis. Vakuumas indą uždarys automatiškai.
- Ne visi indai arba dangčiai tinkami pakartotiniam uždarymui, esant vakuumui. Po vakuonavimo patikrinkite, ar susidarė vakuumas: į vidų įgaubtas dangtis, kurį atidaryti galima tik panaudojus jėgą, reiškia, kad vakuumas susidarė. Jeigu įspaudžiant ir atleidžiant, dangtis sutarška ir yra lengvai atidaromas, reiškia, kad vakuumas nesudarė. Pakartokite vakuonavimo procesą arba naudokite tinkamus indus su užsukamais dangčiais.!

Maisto produktus, pavyzdžiui, sūrį, žuvį ir česnakus, galite laikyti taip, kad jie neskleistų kvapo. Vykstant vakuonavimo procesui uždaroma sandariai, todėl neprasiskverbiamas nepageidaujamas kvapas ir skonis neperduodamas kitiems maisto produktams.

Labai patogų transportuoti skysčius sandariai užsandarintuose vakuomo maišeliuose ar vakuomo

indeliuose. Juos lengva naudoti, iš jų neišbėga skystis ir jie neužima daug vietos.

Rekomenduojami nuostatai

Tinkamai laikomi vakuumuoti maisto produktai daug ilgiau išlieka švieži. Naudojant aukštesnę vakuomo pakopą išsaugoma geresnė maisto produkto kokybė, išvaizda ir išlieka maistingosios medžiagos.

Toliau esančioje lentelėje pateikiamos rekomendacijos, kokias vakuomo pakopas naudoti skirtingiems maisto produktams. Atkreipkite dėmesį į svarbias nuorodas dėl rekomenduojamų vakuomo pakopų ir maisto produktų paruošimo.

Pastabos

- Naudokite tik šviežius maisto produktus. Prieš vakuumuodami patikrinkite maisto produkto kokybę.
- Vakuumuokite tik šaltus maisto produktus, geriausia, kai jų temperatūra yra 1–8 °C.
- Pradėkite nuo žemiausios rekomenduojamos vakuomo pakopos.
- Iš laikymo vietos išėmę maisto produktą patikrinkite jo kokybę. Nenaudokite abejotinos kokybės maisto produktų.

	Rekomenduojamos vakuomo pakopos	Specialios nuorodos
Maisto produktai, kurie yra laikomi kambario temperatūroje (nuo 20 °C iki 23 °C)		
Kepiniai	1, 2, 3	
Sausi kepiniai / keksai	1	
Arbata / kava	1, 2, 3	Laikyti tamsoje
Ryžiai / makaronai	2	Vakuumuoti indelyje
Miltai / manų kruopos	1	
Riešutai be kevalo	3	Laikyti tamsoje
Džiovinti vaisiai	3	
Krekeriai / traškučiai	1, 2	Vakuumuoti indelyje
Švieži maisto produktai, kurie laikomi užšaldyti (nuo –18 °C iki –16 °C) arba šaldytuve (nuo 3 °C iki 7 °C)		
Žuvis	3	
Paukštiena	3	
Mėsa	3	
Visa dešra	3	
Pjaustyta dešra	3	
Kietasis sūris	3	
Minkštasis sūris	2	Vakuumuoti indelyje
Daržovės	2	Pirmiausia nuvalyti ir nuplikyti
Plautos lapinės salotos	2	Vakuumuoti indelyje
Žolelės	1, 2	Vakuumuoti indelyje
Vaisiai (kieti)	3	
Vaisiai (minkšti)	2	Vakuumuoti indelyje Rekomenduojame pašaldyti*
*Kad būtų išsaugota maisto produktų struktūra, maždaug 1 valandą juos pašaldykite padėję ant lėkštės vieną šalia kito.		

Valymas

Prietaisą visada valykite tik jį išjungę.

Įsitikinkite, kad atvėso vakuumo kameroje esanti lydymo juosta.

Įspėjimas

Pavojus nudegti!

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos lydymo juostos. Liepkite pasitraukti vaikams.

Valydami stebėkite, kad į vakuumo kamerą, o svarbiausia į vakuumo siurblio oro ištraukimo angą, nepatektų vandens ir jokių kitų skysčių. Prietaiso iš vidaus ir iš išorės niekada nepurkškite vandeniu.

Nenaudokite aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.

Naudokite tik neutralias valymo priemones, pavyzdžiui, ploviklį ir vandenį. Nenaudokite jokių šveičiamųjų priemonių ar valymo priemonių su alkoholiu.

Valykite tik drėgna servetėle.

Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

Pastaba. Išvalę prietaisą ir priedus palaukite, kol jie visiškai išdžius.

Stiklinė priekinė dalis ir stiklinis dangtis

Stiklinę priekinę dalį ir stiklinį dangtį valykite stiklų valikliu ir minkšta servetėle.

Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

Vakuomo kamera iš nerūdijančiojo plieno

Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Valykite vandeniu ir nedideliu kiekiu ploviklio. Paviršius nusauskite minkšta servetėle.

Plastikinis valdymo skydelis

Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

Lydymo juosta

Nuo lydymo juostos nuvalykite plėvelės likučius.

Lydymo juostos niekada nevalykite šveičiamosiomis valymo priemonėmis. Naudokite minkštą servetėlę.

Lydymo juostos negalima plauti indaplovėje.

Išorinis vakuumo adapteris

Adapterį plaukite rankomis. Jo negalima plauti indaplovėje.

Vakuomo žarna

Vakuomo žarną plaukite rankomis. Jos negalima plauti indaplovėje.

Gedimas – ką daryti?

Triktis dažniausiai atsiranda dėl smulkmenos. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į toliau esančioje lentelėje pateiktas nuorodas.

Pastaba. Remontuoti gali tik kvalifikuoti specialistai. Jei Jūsų prietaiso remonto darbai bus atlikti netinkamai, gali kilti didelių pavojų.

Triktis	Triktis	Priežastys	Pagalba
Nuoroda  pasirodo po kelių sekundžių.	Vakuumas negali susidaryti tinkamai.	Netinkamai uždarytas stiklinis dangtis.	Atidarykite stiklinį dangtį ir uždarykite iš naujo. Iš pradžių stiklinį dangtį spauskite nespūriai.
		Stiklinio dangčio sandariklis prigludęs netinkamai arba sugedo.	Patikrinkite sandariklį.
		Pasikeitė stiklinio dangčio sandariklio forma.	Prispauskite sandariklį atsargiai ir tiesiai.
		Netinkamai uždarytas išorinio vakuomo indelio dangtis.	Patikrinkite, ar tinkamai uždėtas vakuomo dangtelis. Naudokite tik tinkamą vakuomo indelį.
Nuoroda  pasirodo siurbliui veikus 2 minutes.	Vakuumas susidaro per lėtai. Nepasiekiama parinkta vakuomo pakopa.	Kylant temperatūrai skystis pradeda virti. Nustoja formuotis vakuumas.	Vakuumuokite tik šaltus skysčius. Jei vakuomo kamera drėgna, išsausinkite ją. Vakuomo maišelį užlydykite anksčiau, nei pradeda formuotis dideli burbuliukai. Parinkite žemesnę vakuomo pakopą.
		Ant stiklinio dangčio nėra durelių jungiklio arba prietaisas jo neatpažįsta.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
		Suveikė lydymo transformatoriaus apsaugos nuo temperatūros jungiklis.	Palaukite 10 minučių, kol prietaisas atvės. Paskui pabandykite dar kartą. Tarp vakuavimo procesų reikia palaukti mažiausia 2 minutes, kol prietaisas atvės
Vakuavimo procesas trunka vis ilgiau.		Siurblio sistemoje per daug skysčio.	Prietaisas kontroliuoja vakuavimo procesus. Siurblio alyvoje atsiradus per daug skysčio, pasirodo simbolis  . Įjunkite džiovinimo procesą.
		Siurblio sistema labai įkaitusi.	Palaukite, kol prietaisas atvės, ir paskui pabandykite dar kartą.
Pasibaigus džiovinimui prietaise rodomi simboliai  ir  .		Šio džiovinimo proceso nepakako.	Palaukite, kol užges simbolis  . Paskui iš naujo įjunkite džiovinimo procesą.
Plėvelės maišelyje vakuumas neišlieka.	Maišelis yra sugadintas.	Maišelį gali pradurti aštrios vakuuojamo produkto dalys, pavyzdžiui, kaulai.	Patikrinkite, ar maišelis nepažeistas. Naudokite kitą maišelį. Jei maišelį pažeidė aštrios vakuuojamo produkto dalys, tuomet produktą į maišelį įdėkite taip, kad jis nepažeistų maišelio sienelių.
		Netinkamai užlydyta siūlė.	Parinkite kitą lydymo laiką.
		Šiai plėvelės medžiagai netinka parinktas lydymo laikas.	Įsitikinkite, kad maišelis yra sausas, jis ant lydymo juostos padėtas tolygiai ir nesusidaro raukšlės.
		Ant lydymo siūlės yra skysčio, riebalų arba trupinių. Ant maišelio siūlės yra raukšlių.	Paimkite kitą maišelį. Prieš dėdami į maišelį produktus, atverskite maždaug 3 cm maišelio krašto.

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	27
	Svarīgas drošības norādes	28
	Bojājumu iemesli	29
	Vides aizsardzība	29
	Videi draudzīga utilizācija	29
	Ierīces apraksts	30
	Tā darbojas vakuuma iepakotāja atvilktnē	30
	Vakuuma iepakotāja atvilktnes uzbūve	30
	Vadības panelis	30
	Atvēršana un aizvēršana	31
	Piederumi	31
	Ierīces apkalpe	31
	Ieslēgt un izslēgt ierīci	31
	Iepakošana vakuuma maisiņā	31
	Iepakošana vakuuma traukā	33
	Žāvēšanas palaišana	33
	Tabulas un ieteikumi	34
	Vakuumēšana gatavošanai pēc „sous-vide” metodes	34
	Ātrā marinēšana un aromatizēšana	34
	Glabāšana un transportēšana	34
	Ieteicamie iestatījumi	35
	Mazgāšana	36
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	37
	Servisa dienests	38
	E numurs un FD numurs	38
	Tehniskie dati	38

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātās māsaimniecībās vai sadzīvē. Izmantojiet ierīci tikai pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā piemērotos vakuuma maisiņos un traukos, kā arī plēves salīmēšanai.

Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: www.neff-international.com un tiešsaistes veikalā: www.neff-eshop.com

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums

Apdegumu risks!

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst. Nekad nepieskarities karstām līmēšanas joslām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Brīdinājums

Elektrotraumas risks!

- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

Brīdinājums

Ugunsbīstamība!

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas ļoti sakarst. Uzliesmojoši tvaiki var aizdegties. Neiepakojiet vakuuma maisiņā degošus šķidrumus. Neglabājiet ierīcē degošus materiālus un priekšmetus.

Brīdinājums

Savainošanās risks!

- Mazākā plaisa stikla vākā var izraisīt uzsprāgšanu vakuuma laikā. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Vakuumēšanas laikā vakuumētāja kamera un stikla vāks maina formu negatīvā spiediena dēļ. Skrūvējamas stikla burkas, citi cieti trauki un pārtikas produkti, kas nemaina formu, nedrīkst pieskarties vākam, kamēr notiek vakuumēšana kamerā ar aizvērtu vāku. Pretējā gadījumā iespējami stikla aizsargkārtas bojājumi un stikla vāks var saplīst druskās. Cieti trauki un pārtikas produkti, kas nemaina formu, nedrīkst būt augstāki par 80 mm.
- Nepareiza vakuuma iepakotāja atvilktnes izmantošanas var izraisīt savainošanos. Neievadiet pie ierīces pieslēgtās šļūtenes ķermeņa atverēs. Neiepakojiet vakuumā dzīvus dzīvniekus.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Pirms katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta. Īpaši pārbaudiet stikla vāka veselumu. Neizmantojiet ierīci, ja konstatējat bojājumus. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Atveriet un aizveriet stikla vāku lēnām.
- Nenovietojiet uz stikla vāka priekšmetus. Neizmantojiet ierīci kā darba virsmu vai priekšmetu uzglabāšanai. Raugieties, lai uz stikla vāka neuzkrīt priekšmeti. Lai izmantotu, izvelciet atvilktni pilnībā un līdz atdurei. Ja atvilktni neizmantojat, aizveriet to pilnībā.
- Pirms aizverat stikla vāku pārliedcinieties, vai vakuumētāja kamerā nav svešķermeņu.
- Raugieties, lai blīvējumu nebojā smaili vai asi priekšmeti.
- Pārbaudiet, vai stikla vāka blīvējums ir pareizi novietots. Raugieties, lai virsma, uz kuras uzlikts blīvējums, ir tīra un bez svešķermeņiem. Citādi tas var ietekmēt ierīces funkcionalitāti. Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts blīvējums. Tas var bojāt ierīci. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ievērojiet tīrīšanas norādījumus.
- Ja vakuumēšanas laikā ir strāvas padeves pārtraukums, vakuumētāja kamerā vakuums tiek saglabāts. Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt stikla vāku ar instrumentiem. Uzgaidiet, līdz strāvas padeve ir atjaunota un atkārtoti palaidiet vakuumēšanu.
- Neiepakojiet vakuumā pārtikas produktus to iepakojumā pēc tā atvēršanas. Izmantojiet tikai tādus maisījumus, kas ir piemēroti iepakojšanai vakuumā.
- Vakuumā šķidrumi sāk vārīties jau zemā temperatūrā. Tad veidojas tvaiki un iespējami ierīces darbības traucējumi.
- Raugieties, lai vakuumēšanai paredzēto produktu sākuma temperatūra ir pēc iespējas zemāka, vislabāk diapazonā 1-8 °C.
- Nekad nepakojiet vakuuma maisījumā šķidrumus, izmantojot maksimālo vakuumēšanas līmeni.
- Ieteikums: šķidrumus vakuuma maisījumā pakojiet, izmantojot 2. vakuumēšanas līmeni.
- Uzmanīgi pieskatiet vakuumēšanas procesu. Iepakojot vakuumā šķidrumus, nelielu burbuļu veidošanās ir normāla. Salīmējiet maisījumu priekšlaicīgi, ja veidojas ievērojami vairāk burbuļu.
- Padoms: šķidrumus varat iepakot vakuumā arī stingros, tirdzniecībā pieejamos vakuumēšanas traukos. Izmantojiet 3. vakuumēšanas līmeni. Iepakojot vakuumā, neizmantojiet plastmasas pudeles vai citus traukus, kas spēcīga vakuuma iedarbībā var deformēties...

Vides aizsardzība

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Ierīces apraksts

Vakuuma iepakotāja atvilktnē pārtikas produktus varat iesaiņot piemērotos maisiņos un traukos. Šajā nodaļā aprakstīta ierīces uzbūve un darbības pamatprincipi.

Tā darbojas vakuuma iepakotāja atvilktnē

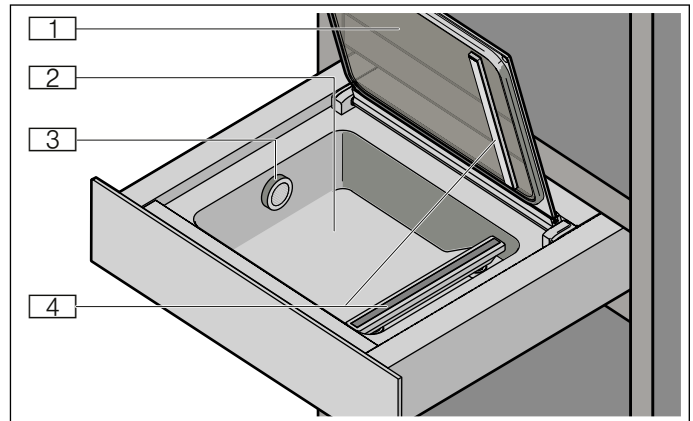
Vakuumēšanas laikā no vakuumētāja kameras un maisiņa tiek izsūknēts gaiss. Tad kamerā veidojas augsts negatīvais spiediens. Jo lielāks vakuumēšanas līmenis, jo mazāk gaisa paliek kamerā un maisiņā un jo lielāka spiediena atšķirība salīdzinājumā ar apkārtējo vidi.

Kad ir sasniegts vēlamais vakuumēšanas līmenis, līmēšanas josla tiek spiesta pret silikona joslu pie stikla vāka. Tad tiek salīmēts maisiņš. Pēc īsa atdzišanas laika gaiss ar troksni tiek ievadīts kamerā. Tajā brīdī maisiņš strauji tiek savilkts un aptver pārtikas produktu. Tad atveras atvilktnes stikla vāks.

Izmantojot no 1. līdz 3. vakuumēšanas līmenim, varat iegūt dažādas vakuumēšanas pakāpes. Iegūtās pakāpes atšķiras ar izmantošanas mērķiem: iepakojot vakuuma traukā, pakāpe ir zemāka un līdz ar to piemērota noteiktiem pārtikas produktiem. Pievienojot ārējo vakuumētāja adapteri, vakuuma iepakotāja atvilktnē automātiski atpazīst, kāds režīms ir ieslēgts.

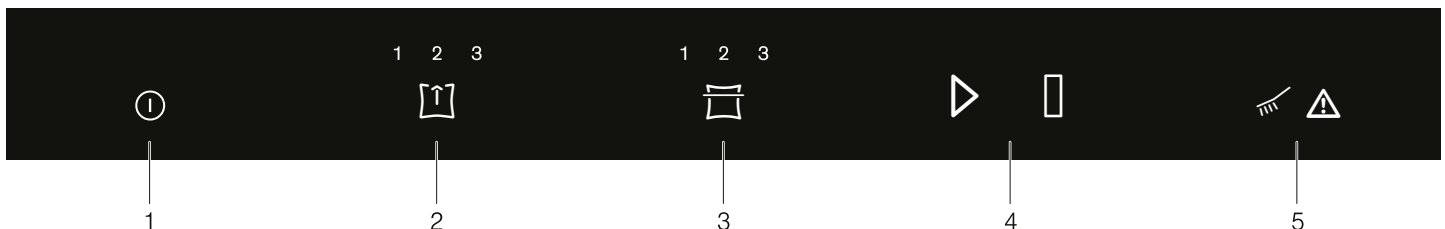
Vakuumēšanas līmeņi	1	2	3
Iepakošana vakuumā maisiņā	80%	95%	99%
Iepakošana vakuumā traukos un pudelēs	50%	75%	90%

Vakuuma iepakotāja atvilktnes uzbūve



- 1 Stikla vāks
- 2 Vakuumētāja kamera no nerūsējošā tērauda
- 3 Gaisa izplūdes atvere
- 4 Līmēšanas josla

Vadības panelis



Simbols	Skaidrojums
1 	Ieslēgšana/izslēgšana Ieslēgt un izslēgt ierīci
2 	Vakuumēšanas līmenis Vakuumēšanas līmeņa izvēle
3 	Līmēšanas ilgums Līmēšanas ilguma izvēle Vakuuma maisiņa priekšlaicīga salīmēšana
4 	Starts Vakuumēšanas sākšana
	Apturēt Vakuumēšanas pārtraukšana
5 	Žāvēšana Sūkņa žāvēšanas palaišana
	Norāde Skatiet traucējumu tabulu

Atvēršana un aizvēršana

Lai atvērtu vai aizvērtu atvilktni, piespiediet tās vidu.

Atverot atvilktni nedaudz izlec no vietas. Pēc tam to var pavisam vienkārši izvilkēt.

Piederumi

Vakuuma iepakotāja atvilktni ir tālāk minētie piederumi.

	<p>Ārējais vakuuma iepakotāja adapteris</p> <p>Adapteri uzliek uz vakuuma iepakotāja atvilktnes gaisa izvades atveres, lai iepakotu vakuumā traukus.</p>
	<p>Vakuuma iepakotāja šļūtene</p> <p>Vakuuma iepakotāja šļūtene savieno ārējo vakuuma iepakotāja adapteri ar vakuuma trauku.</p>
	<p>Vakuuma maisiņi</p> <p>180 x 280 mm (50 gab.)</p> <p>240 x 350 mm (50 gab.)</p>

Papildpiederumi

Papildpiederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai pie specializētā tirgotāja.

Piederums	Pasūtījuma numurs pie specializētā tirgotāja	Klientu apkalpošanas dienesta pasūtījuma numurs
Vakuuma maisiņš 180 x 280 mm (100 gab.)	Z13CX62X0	17000224
Vakuuma maisiņš 240 x 350 mm (100 gab.)	Z13CX64X0	17000225

Ierīces apkalpe

Ieslēgt un izslēgt ierīci

Pieskarieties simbolam ①, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

Ja neko neievadāt, pēc 10 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

Iepakošana vakuuma maisiņā

Iepakojiet vakuumā pārtikas produktus, izmantojot piemērotu vakuuma maisiņu, lai produktus ilgāk saglabātu, marinētu vai gatavotu pēc „sous-vide” metodes.

Piemēroti vakuuma maisiņi

Izmantojiet oriģinālos vakuuma maisiņus, kas ietilpst ierīces piegādes komplektācijā vai kurus varat pasūtīt kā papildpiederumu. Maisiņi ir piemēroti temperatūrai no -40 °C līdz 100 °C. Tāpēc tos var izmantot ne tikai glabāšanai zemā temperatūrā, bet arī tajos iepakoto pārtikas produktu gatavošanai. Vispiemērotākais līmēšanas ilgums šiem maisiņiem ir 2. līmenis. Maisiņus var izmantot mikroviļņu krāsnī. Sadurstiet maisiņu, pirms uzsildāt to mikroviļņu krāsnī.

Izmantojiet tikai tādu maisiņus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā. Tirdzniecībā pieejamo izstrādājumu atšķirības: piemērotība pārtikas produktu iepakojšanai, temperatūru izturība, materiāls un virsma. Ievērojiet norādīto maisiņa izmantošanas mērķi.

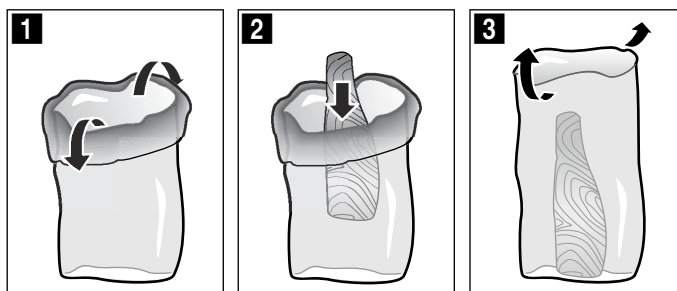
Līmēšanas ilgums vakuuma maisiņiem ir atkarīgs tā materiāla. Lai noslēgtu plānus maisiņus, parasti pietiek ar 1. līmēšanas līmeni. Biezāka materiāla vakuuma maisiņiem nepieciešams ilgāks laiks un 2. vai augstāks līmēšanas līmenis.

Līmēšanas joslas garums ir atkarīgs no iespējamajiem vakuuma maisiņa izmēriem. Tāpēc izmantojiet tikai maisiņu, kas ir ne platāks kā 240 mm.

Maisiņa piepildīšana

Pēc iespējas novietojiet pārtikas produktus vakuuma maisiņā blakus, nevis vienu uz otra.

Tīra un sausa maisiņa mala ir priekšnoteikums perfektai salīmējuma šuvei. Lai salīmējuma šuve izdodas perfekta, ir svarīgi, lai pie maisiņa malas šuves tuvumā neatrodas pārtikas produktu paliekas. Pirms maisiņu piepildīt, nolokiet apm. 3 cm no tā malas. Pēc piepildīšanas malu atkal atlokiet.



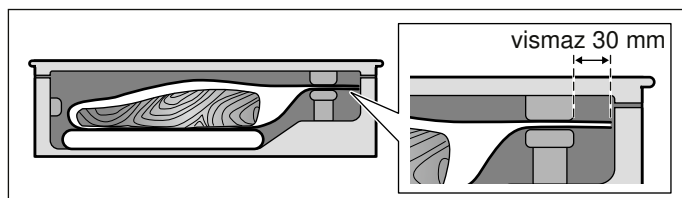
Iesakām uz maisiņiem uzrakstīt iepakojšana datumu un saturu, lai maisiņi un vakuumā iepakotie pārtikas produkti ir pārskatāmi.

Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

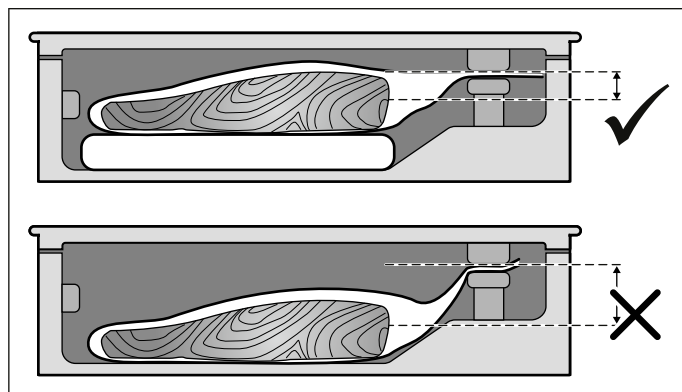
1. Atveriet stikla vāku.
2. Ielieciet vakuuma maisiņu kamerā.

Norādījumi

- Raugiet, lai pārtikas produktu sākuma temperatūra būtu pēc iespējas zemāka, vislabāk diapazonā 1–8 °C.
- Raugiet, lai gaisa izplūdes atvere būtu brīva, lai sūknis varētu izsūknēt gaisu no kameras.
- Raugiet, lai maisiņš būtu novietots vidū un lai maisiņa gali būtu gludi viens virs otra uz līmēšanas joslas, lai sasniegtu perfekti noslēgtu salīmējuma šuvi.
- Raugiet, lai maisiņa atvērtais gals būtu apm. 3 cm pāri līmēšanas joslai, taču neatrastos uz vāka blīvējuma.



Norādījums: Ja nepieciešams, izmantojiet paaugstinājumu, piemēram, virtuves dēlīti, lai maisiņš nenoslīdētu.



3. Pieskarieties simbolam [1], lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni.
4. Pieskarieties simbolam [2], lai izvēlētos līmēšanas ilgumu.
5. Aizveriet stikla vāku stingri un pieturiet.
6. Pieskarieties simbolam [3], lai palaistu iepakojšanu vakuumā.

Tiek sākta iepakojšana vakuumā. Vakuumēšanas līmeņu indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētā vērtība.

Tiek sākta līmēšana. Līmēšanas līmeņu indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētā vērtība.

Procesa beigās kamerā tiek ievadīts gaiss, atskan signāls. Tagad varat atvērt stikla vāku un izņemt no kameras salīmētu vakuuma maisiņu.

⚠ Brīdinājums

Apdegumu risks!

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties karstām līmēšanas joslām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Norādījumi

- Augstākajā vakuumēšanas līmenī process var ilgt 2 minūtes. Pēc šī laika maisiņš tiek salīmēts, un tad izgaismojas sasniegtais vakuumēšanas līmenis.
- Pēc vakuumēšanas pārbaudiet maisiņa salīmējuma šuvi. Pamēģiniet šuvi uzmanīgi izjaukt. Ja to var izjaukt, nākamajā reizē izmantojiet augstāku līmēšanas līmeni. Ja šuve deformējas, tad tā ir par karstu. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku līmēšanas līmeni vai ļaujiet ierīcei atdzist.
- Ja iepakojat pārtikas produktus vakuumā vairākas reizes pēc kārtas, līmēšanas joslas kļūst ar katru reizi karstākas. Tas var ietekmēt salīmējuma šuves kvalitāti. Tāpēc pēc dažām vakuumēšanas reizēm izvēlieties zemāku līmēšanas līmeni vai ļaujiet ierīcei starp reizēm apmēram divas minūtes atdzist.

Priekšlaicīga salīmēšana

Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties iepakot jutīgus pārtikas produktus tikai gaisa necaurlaidīgā iepakojumā, maisiņam cieši neaptverot saturu.

Vakuumēšanas laikā pieskarieties simbolam [4], lai pārtrauktu procesu un maisiņu salīmētu priekšlaicīgi.

Ierīce norāda vakuumēšanas līmeni, kas līdz tam brīdim sasniegts.

Procesa beigās kamerā tiek ievadīts gaiss, atskan signāls. Tagad varat atvērt stikla vāku un izņemt no kameras salīmētu vakuuma maisiņu.

Norādījums: Lai salīmētu maisiņu, vakuuma iepakotāja atvilktnē nepieciešama noteikta vakuumēšanas pakāpe. Ja iepriekš pieskarieties simbolam [4], tad vēl līdz šīs pakāpes sasniegšanai vakuuma iepakotāja atvilktnē izsūknē no kameras gaisu. Pēc tam maisiņš tiek noslēgts ar karstlīmēšanas metodi.

Vakuumēšanas pārtraukšana

Vakuumēšanas laikā pieskarieties simbolam [5], lai priekšlaicīgi pārtrauktu procesu.

Ierīce norāda vakuumēšanas līmeni, kas līdz tam brīdim sasniegts.

Maisiņš netiek salīmēts. Vāks viegli atveras un kamerā ieplūst gaiss. Atskan signāls. Tagad varat no kameras izņemt vakuuma maisiņu.

Iepakošana vakuuma traukā

Iepakoiet vakuumā pārtikas produktus, izmantojot piemērotu vakuuma trauku, lai varētu produktus ilgāk saglabāt.

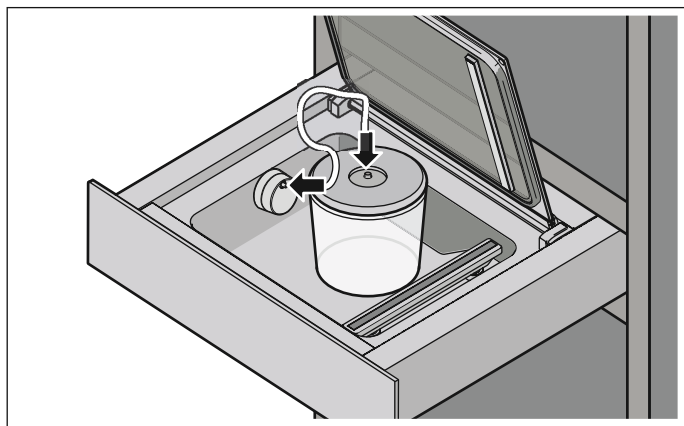
Piemēroti vakuumēšanas trauki



Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakošanai vakuumā. Tirdzniecībā pieejamo izstrādājumu atšķirības: piemērotība pārtikas produktu iepakošanai un materiāls.

Ierīces piegādes komplektācijā iekļautās šļūtenes iekšējais diametrs ir 3 mm. Lai šļūtene derētu, iespējams, nepieciešams trauka adapteris. Lielākoties šāds adapteris jau ir iekļauts vakuuma trauka komplektācijā.

Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

1. Atveriet stikla vāku.




2. Uzlieciet vakuumētāja adapteri uz gaisa izplūdes atveres.
3. Nostipriniet šļūteni pie vakuumēšanas adaptera un vakuumēšanas trauka.
4. Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni.
5. Pieskarieties simbolam , lai palaistu iepakošanu vakuumā.

Tiek sākta iepakošana vakuumā. Vakuumēšanas līmeņu indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlēta vērtība.

Vakuumēšanas līmeņi vairs nemirgo, tiklīdz ir sasniegta norādītā vērtība. Izgaismojas sasniegtais vakuumēšanas līmenis un atskan signāls. Tagad varat no trauka un ārējā vakuumētāja adaptera noņemt šļūteni.

Norādījums: Pārtrauciet vakuumēšanu, ja veidojas daudz burbuļu.

Vakuumēšanas pārtraukšana


Vakuumēšanas laikā pieskarieties simbolam , lai priekšlaicīgi pārtrauktu procesu.

Ierīce norāda vakuumēšanas līmeni, kas līdz tam brīdim sasniegts.

Tagad varat no trauka un ārējā vakuumētāja adaptera atvienot šļūteni.



Žāvēšanas palaišana

Iepakojet vakuumā pārtikas produktus, vakuumētāja sūkņa sistēmā iekļūst neliels ūdens daudzums. Apjoms ir lielāks, ja tiek vakuumēti šķidrums vai īpaši mitri pārtikas produkti. Tāpēc ierīce ir aprīkota ar žāvēšanas funkciju, kas likvidē sūkņi sakrājušos mitrumu.




Ja simbols  deg baltā krāsā, ieteicams veikt žāvēšanu. Šajā brīdī ierīci joprojām varat izmantot kā parasti.

Ja simbols  deg sarkanā krāsā, jāveic žāvēšana.

Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

1. Aizveriet stikla vāku stingri un pieturiet.
2. Pieskarieties simbolam . Tiek palaista žāvēšana, kas ilgst no 5 līdz 20 minūtēm. Procesa laikā simbols  mirgo sarkanā krāsā. Procesa laikā varat aizvērt vakuuma iepakotāja atvilktni.

Procesa beigās kamerā tiek ievadīts gaiss, atskan signāls. Tagad varat atvērt stikla vāku.

Norādījums: Iespējams, ka ar vienu žāvēšanas ciklu nepietiek. Ja pēc žāvēšanas simbols  un  deg sarkanā krāsā, sūkņa sistēmā joprojām ir mitrums. Pagaidiet, līdz simbols  vairs nedeg, pēc tam no jauna palaidiet žāvēšanas ciklu.

Tabulas un ieteikumi

Vakuumēšana gatavošanai pēc „sous-vide” metodes

Ar vakuuma iepakotāja atvilktni jūs varat sagatavot pārtikas produktus gatavošanai pēc „sous-vide” metodes. Gatavošana pēc „sous-vide” metodes nozīmē tvaicēšanu zemā temperatūrā 50-95 °C simtprocentīgā tvaikā vai ūdens peldē.

Ēdieni tiek ievietoti īpašā karstumizturīgā maisiņā, izmantojot vakuuma iepakotāja atvilktni.

Brīdinājums Saslimšanas risks!

Gatavošana pēc „sous-vide” metodes notiek zemā temperatūrā. Tāpēc noteikti ievērojiet tālāk minētos lietošanas un higiēnas nosacījumus.

- Izmantojiet tikai vislabākās kvalitātes pārtikas produktus.
- Mazgājiet un dezinficējiet rokas. Izmantojiet vienreizlietojamus cimdus vai cepšanas/grilēšanas knaibles.
- Gatavojot riska produktus, piem., putna gaļu, olas un zivis, esiet īpaši uzmanīgi.
- Augļus un dārzeņus vienmēr rūpīgi nomazgājiet un/ vai nomizojiet.
- Virsmas un griešanas dēļišus vienmēr turiet tīrus. Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļišus.
- Produktus nepārtraukti turiet aukstumā. Pārtrauciet to tikai īsi pirms pārtikas produkta gatavošanas, un vakuuma maisiņos iesaiņoto ēdienu glabājiet tikai ledusskapī, pirms sākat gatavošanas procesu.
- Ēdieni ir paredzēti tūlītējai ēšanai. Pēc ēdiena gatavošanas procesa, izmantojiet to pārtikā uzreiz un neglabājiet ilgāk, arī ne ledusskapī. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.

Vakuuma maisiņi

Gatavošanai pēc „sous-vide” metodes izmantojiet piegādes komplektācijā iekļautos vakuuma maisiņus. Vakuuma maisiņus varat pasūtīt.

Negatavojiet pārtikas produktus maisiņos, kuros tie bija iesaiņoti pirkuma brīdī (piem., porcijās sadalītas zivis). Šie maisiņi nav piemēroti „sous-vide” gatavošanas metodei.

Pēc iespējas novietojiet pārtikas produktus maisiņā blakus, nevis vienu uz otra.

Iepakošana vakuumā

Ēdienu iepakojšanai vakuumā pēc iespējas izmantojiet lielāko vakuumēšanas līmeni. Tad noris vienmērīga siltuma pārnese, un līdz ar to sasniegts ideāls gatavošanas rezultāts.

Pirms gatavošanas pārbaudiet, vai maisiņš nav bojāts. Ievērojiet tālāk minēto.

- Vakuuma maisiņā nav/tikpat kā nav gaisa.
- Salīmējuma šuve ir pilnībā noslēgta.
- Vakuuma maisiņā nav caurumu. Neizmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.
- Kopā iepakotiem zivs vai gaļas gabaliem nevajadzētu saskarties.

- Dārzeņi un deserti ir iepakoti pēc iespējas plakani.

Ja ir šaubas, iepakojiet tvaicējamo produktu jaunā maisiņā.

Pārtikas produktu var iepakot vakuumā ne vairāk kā vienu dienu pirms gatavošanas. Tikai tā iespējams novērst, ka no pārtikas produktiem (piem., dārzeņiem) izplūst gāzes, kas traucē siltuma izplatīšanos, vai ēdieni vakuuma spiediena dēļ zaudē struktūru un līdz ar to gatavojas citādāk.

Ātrā marinēšana un aromatizēšana

Ar jūsu vakuuma iepakotāja atvilktni varat marinēt vai ātrā veidā aromatizēt tādus pārtikas produktus kā gaļa, augļi un dārzeņi. Standarta konservēšana parasti ir ilga un nav īpaši intensīva. Iepakojot vakuuma maisiņā atveras pārtikas produktu šūnu poras un pievienotā marināde ātrāk ievēlās. Tādējādi rodas ievērojami intensīvāka garša daudz īsākā laikā.

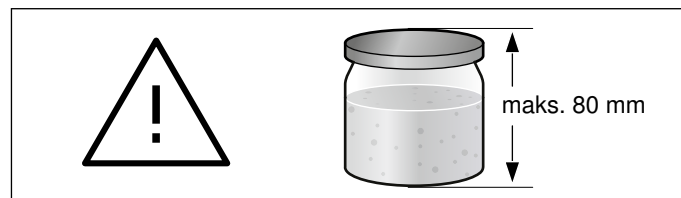
Glabāšana un transportēšana

Paidziniet pārtikas produktu glabāšanu. Pareizi glabājot pārtikas produktus, kas svaigi ir iepakoti vakuumā, zemā skābekļa satura vidē, tos iespējams izbaudīt ilgāk. Tas ir pretēji saldētavu bojātiem, saldētiem un vakuumā iepakotiem pārtikas produktiem.

Atkārtoti iepakojiet pārtikas produktus stikla traukos, piem., ievārijumus un mērces. Vakuums ievērojami paildzina glabāšanu.

Norādījumi

- Noteikti raugieties, lai izmantoto stikla trauku augstums nepārsniedz 80 mm. Augstāki trauki var bojāt ierīces stikla vāku.



- Izmantojiet tikai stabilas un nebojātas skrūvējamas stikla burkas.
- Aizskrūvējiet trauku tikai ar rokām. Vakuumēšanas laikā trauks tiek automātiski noslēgts.
- Ne visi trauki vai vāki ir piemēroti atkārtotai noslēgšanai vakuumā. Pēc iepakojšanas vakuumā pārbaudiet, vai ir sasniegts vakuuma stāvoklis: ielieks vāciņš, ko var atvērt tikai ar spēku, ir labs rādītājs, ka vakuumēšana ir bijusi veiksmīga. Ja uzspiežot uz vāciņa un atlaižot to ir dzirdams klikšķis, un vāciņu var atvērt viegli, nav radies vakuums. Atkārtojiet iepakojšanu vakuumā vai izmantojiet piemērotākas stikla burkas.ⓘ

Glabājiet pārtikas produktus, piemēram, sieru, zivis vai ķiplokus, bez liekiem aromātiem. Vakuuma hermētiskais noslēgtais iepakojums neļauj izkļūt nevēlamām smaržām, un tādējādi garša netiek pārnesta uz citiem pārtikas produktiem.

Noslēgti vakuuma maisiņi vai trauki ir ideāli piemēroti šķidru pārtikas produktu pārvadāšanai. Ar tiem ir viegli rīkoties, tie ir droši pret izlīšanu un taupa vietu.

Ieteicamie iestatījumi

Atbilstīgi glabāti, vakuumā iepakoti pārtikas produkti ilgāk saglabājas svaigi. Ar lielākiem vakuumēšanas līmeņiem tiek labāk saglabāta pārtikas produktu kvalitāte, izskats un uzturvielas.

Tabulā tālāk ir ieteikumi vakuumēšanas līmeņiem dažādiem pārtikas produktiem. Ievērojiet īpašas norādes ieteicamajiem vakuumēšanas līmeņiem un pārtikas produktu sagatavošanai.

Norādījumi

- Izmantojiet tikai svaigus pārtikas produktus. Pirms vakuumēšanas pārbaudiet pārtikas produktu kvalitāti.
- Vakuumā iepakojiet tikai aukstus pārtikas produktus, vislabāk temperatūras diapazonā 1-8 °C.
- Sāciet ar zemāko no ieteiktajiem vakuumēšanas līmeņiem.
- Pēc glabāšanas vienmēr pārbaudiet pārtikas produktu kvalitāti. Neizmantojiet apšaubāmas kvalitātes pārtikas produktus.

	Ieteicamie vakuumēšanas līmeņi	Īpašas norādes
Pārtikas produkti, kurus glabā istabas temperatūrā (no 20 °C līdz 23 °C)		
cepti izstrādājumi	1, 2, 3	
sausī mīklas izstrādājumi/kēksi	1	
tēja/kafija	1, 2, 3	glabāt tumsā
rīsi/makaroni	2	jāiepako vakuuma traukā
milti/mannas putraimi	1	
lobīti rieksti	3	glabāt tumsā
žāvēti augļi	3	
cepumi/čipsi	1, 2	jāiepako vakuuma traukā
Svaigi pārtikas produkti, kas jāsaldē (no -18 °C līdz -16 °C) vai jāglabā ledusskapī (no 3 °C līdz 7 °C)		
zivis	3	
putnu gaļa	3	
gaļa	3	
desa, gab.	3	
sagriezta desa	3	
cietais siers	3	
mīkstais siers	2	jāiepako vakuuma traukā
dārzeņi	2	pirms tam nomizojiet un blanšējiet
mazgājiet lapu salātus	2	jāiepako vakuuma traukā
garšvielas	1, 2	jāiepako vakuuma traukā
augļi (cieti)	3	
augļi (mīksti)	2	jāiepako vakuuma traukā ieteicams iepriekš saldēt*
* Lai saglabātu struktūru, novietojiet pārtikas produktus blakus uz šķīvja un 1 stundu saldējiet.		

Mazgāšana

Vienmēr tīriet ierīci izslēgtā stāvoklī.

Pārbaudiet, vai līmēšanas josla vakuumētāja kamerā ir atdzisusi.

Brīdinājums

Apdegumu risks!

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties karstām līmēšanas joslām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Tīrīšanas laikā raugieties, lai vakuumētāja kamerā nenokļūst ūdens vai šķidrums, it īpaši vakuumēšanas sūkņa gaisa izplūdes atverē. Nekad neapsmidziniet ierīces ārpusi vai iekšpusi ar ūdeni.

Neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.

Izmantojiet neitrālus tīrīšanas līdzekļus, piem., mazgāšanas līdzekli un ūdeni. Neizmantojiet kodīgus vai spirtu saturošos tīrīšanas līdzekļus.

Tīriet tikai ar mitru drānu.

Neizmantojiet skrāpējošas mazgāšanas drānas vai stikla skrāpi.

Norādījums: Pēc tīrīšanas ļaujiet ierīces un piederumu daļām pašām nožūt.

Stikla priekšpuse un stikla vāks

Tīriet stikla priekšpusi un stikla vāku ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

Neizmantojiet skrāpējošas mazgāšanas drānas vai stikla skrāpi.

Vakuumētāja kamera no nerūsošā tērauda

Uzreiz notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Tīrīšanai izmantojiet ūdeni un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa. Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Plastmasas vadības panelis

Neizmantojiet skrāpējošas mazgāšanas drānas vai stikla skrāpi.

Līmēšanas josla

Noņemiet no līmēšanas joslām plēves paliekas.

Nekad netīriet līmēšanas joslas ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem. Izmantojiet mīkstu drānu.

Līmēšanas joslas nevar mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Ārējais vakuuma iepakotāja adapteris

Izskalojiet adapteri ar roku. Tas nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

Vakuumētāja šļūtene

Vakuumētāja šļūteni skalojiet manuāli. Nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Norādījums: Remontdarbus ļaujiet veikt tikai kvalificētiem speciālistiem. Ja iekārtas remonts nav veikts pareizi, jūs varat tikt nopietni apdraudēts.

Traucējums	Kļūda	Cēloņi	Risinājumi
Pēc dažām sekundēm redzams norādījums  .	Nevar pareizi izveidot vakuumu.	Stikla vāks nav pareizi noslēgts.	Vēlreiz atveriet un aizveriet stikla vāku. Pirmajās sekundēs viegli uzspiediet uz stikla vāka.
		Stikla vāka blīvējums nepieguļ pareizi vai ir bojāts.	Pārbaudiet blīvējumu.
		Stikla vāka blīvējums ir deformējies.	Uzmanīgi izlīdziniet blīvējumu.
		Ārējā vakuuma trauka vāks nav pareizi noslēgts.	Pārbaudiet, vai vāks ir pareizi aizvērts. Izmantojiet tikai piemērotus vakuuma traukus.
		Ārējais vakuuma iepakotāja pieslēgums nav pareizi novietots uz vakuuma iepakotāja kameras gaisa izplūdes atveres.	Pārbaudiet ārējā vakuuma iepakotāja pieslēguma novietojumu.
Kad sūkņi ir darbojies 2 minūtes, redzams norādījums  .	Vakuums tiek izveidots lēnām. Nevar sasniegt vēlamo vakuumēšanas līmeni.	Paaugstinātās temperatūras dēļ sāk vārieties šķidrums. Vakuuma veidošana netiek turpināta.	Pildiet vakuumā tikai aukstus šķidrumus.
			Ja vakuuma iepakotāja kamera ir mitra, izslaukiet to sausu.
			Tiklīdz veidojas lielāki burbuļi, salīmējiet vakuuma maisiņu priekšlaicīgi.
Izvēlieties zemāku vakuumēšanas līmeni.			
Nevar palaist vakuumēšanu. Simbols  netiek parādīts, lai gan vāks ir aizvērts.	Ierīce neatpazīst vāku.	Stikla vākam nav slēdža, vai ierīce to neatpazīst.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Ja darbība ir palaista vairākas reizes pēc kārtas: vakuumēšana darbojas kā parasti, bet maisiņu nevar salīmēt.		Nostrādājis līmēšanas transformatora temperatūras jaudas slēdzis.	Ļaujiet ierīcei vismaz 10 minūtes atdzist. Pēc tam mēģiniet vēlreiz. Starp vakuumēšanas reizēm ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 2 minūtes.
Vakuumēšana notiek arvien ilgāk.		Sūkņa sistēmā ir pārāk daudz mitruma.	Ierīce kontrolē vakuumēšanas procesu. Ja sūkņa eļļā ir pārāk daudz šķidruma, tiek parādīts simbols  . Palaidiet žāvēšanu.
		Sūkņa sistēma ir ļoti karsta.	Ļaujiet ierīcei atdzist un pēc tam mēģiniet vēlreiz.
Pēc žāvēšanas ierīce rāda simbolus  un  .		Ar vienu žāvēšanu nepietiek.	Pagaidiet, līdz simbols  vairs nedeg. Pēc tam atkārtojiet žāvēšanu.
Plēves maisiņā nesaglabājas vakuums.	Maisiņš ir bojāts.	Caurumus maisiņā var izveidot asi vakuumā iepakojamie produkti, piemēram, produkti ar kauliem.	Pārbaudiet, vai maisiņš nav bojāts. Izmantojiet citu maisiņu. Ja caurumus maisiņā veido asi vakuumā iepakojamie produkti, centieties tos ievietot maisiņā tā, lai tie maisiņu nebojātu.
		Salīmējuma šuve ir bojāta.	Izvēlieties citu līmēšanas ilgumu.
		Izvēlētais līmēšanas ilgums nav piemērots materiālam.	Pārliedzieties, vai maisiņš ir sauss, bez krokām un pilnīgi uzlikts uz līmēšanas joslām.
		Gar salīmējuma šuvi atrodas šķidrums, taukvielas vai drupatas. Gar salīmējuma šuvi maisiņš ir sakrokojies.	Izmantojiet citu maisiņu. Pirms maisiņu piepildāt, nolokiet apm. 3 cm no tā malas.

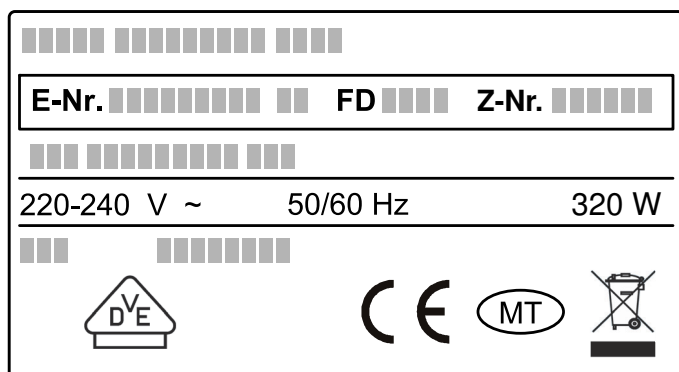
Traucējums	Kļūda	Cēloņi	Risinājumi
Vāku nevar atvērt.		Ir izveidojies neliels vakuums, kura dēļ nevar atvērt vāku.	Neatveriet ar spēku vai instrumentu. Palaidiet vēlreiz vakuumēšanu un uzreiz to pārtrauciet. Atvienojiet ierīci no strāvas. Pagaidiet 30 sekundes, pēc tam lietojiet ierīci atkārtoti. Turiet nospiestu simbolu ① ilgāk par 5 sekundēm. Tiek veikta atiestatīšana.

Servisa dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot klientu apkalpošanas dienestam, norādiet izstrādājuma numuru (E Nr.) un rūpnīcas sērijas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsit, atverot ierīces durvis.



Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruņa numuru varat ierakstīt tālāk paredzētajā vietā.

E Nr.	FD Nr.
-------	--------

Klientu apkalpošanas dienests



levērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehniķa izsaukšana ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Tehniskie dati

Elektroapgāde:	220–240 V 50/60 Hz
Maksimālā kopējā patērējamā jauda:	320 W
Pārbaudīts „VDE“:	Jā
CE marķējums:	Jā



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001331062

970619