



VACUUMING DRAWER











کشوی وکیوم

Instruction manual

راهنمای استفاده

N17XH10.0

Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	Causes of damage	5
	Environmental protection	5
	Environmentally-friendly disposal	5
	Getting to know your appliance	6
	How does a vacuuming drawer work?	6
	Structure of the vacuuming drawer	6
	Control panel	6
	Opening and closing	7
	Accessory	7
	Operating the appliance	7
	Switch the appliance on and off	7
	Vacuuuming in the bag	7
	Vacuuuming in the container	9
	Carrying out the drying program for vacuum pump ..	9
	Settings table and tips	10
	Vacuum for sous-vide cooking	10
	Fast marinating and flavouring	10
	Storage and transport	10
	Recommended settings	11
	Cleaning	12
	Trouble shooting	13
	Customer service	15
	E number and FD number	15
	Technical specifications	15

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Only use the appliance to vacuum food in suitable vacuuming bags and vacuuming containers, and to heat-seal film.

Only operate this appliance in enclosed rooms.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

Important safety information

Warning – Risk of burns!

The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times. Never touch the hot sealing bar. Keep children away from the appliance.

Warning – Risk of electric shock!

- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Warning – Risk of fire!

The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot. Combustible vapours may ignite. Do not vacuum any combustible liquids in the vacuuming bag. Do not store any combustible materials and objects inside the appliance.

Warning – Risk of injury!

- The smallest cracks in the glass lid may result in it imploding when the vacuum is attached. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.
- During the vacuuming process, the vacuuming chamber and the glass lid deform. Screw-top jars, other hard containers, and indeformable food that are vacuumed in the compartment when the lid is closed must not come into contact with this lid. Otherwise, the protective layer on the glass will be damaged and the glass lid may break. Hard containers and indeformable food must not protrude over a maximum height of 80 mm.
- Any misuse of the vacuuming drawer may lead to injury. Do not insert any hoses that are connected to the appliance into any body cavities. Do not vacuum any living animals.

Causes of damage

Caution!

- Check the appliance for damage before each use. Pay particular attention to the intactness of the glass lid. Do not operate the appliance if the glass lid is damaged. Call the after-sales service.
- Slowly open and close the glass lid.
- Do not place any objects on the glass lid. Do not use the appliance as a work surface or storage space. Ensure that no objects can fall onto the glass lid. To use it, pull the drawer out fully until it reaches a stop. Completely close the drawer if you are not using it.
- Before closing the glass lid, ensure that there is no debris in the vacuuming chamber.
- Ensure that the seals are not damaged by pointed or sharp objects.
- Check that the seal on the glass lid is positioned correctly. Ensure that the seal's contact surface is clean and free from debris. Otherwise, this may impair the functionality of the appliance. Do not operate the appliance if the seal is defective. If you do so, this may damage the appliance. Call the after-sales service.
- Observe the cleaning instructions.
- In the event of a power failure, the vacuum remains in the vacuuming chamber during the vacuuming process. Never attempt to use a tool to open the glass lid. Wait until the power supply has been re-established and restart the vacuuming process
- Do not vacuum food in its original packaging after you have opened it. Only use bags that are suitable for vacuuming food.
- In the vacuum, liquids start to boil at low temperatures. This produces vapour and may cause the appliance to malfunction.
 - Ensure that the food to be vacuumed is at the lowest possible initial temperature – within the range of 1 – 8 °C is best.
 - Never vacuum liquids in the vacuuming bag at the maximum vacuuming level.
 - Recommendation: Vacuum liquids in the vacuuming bag at vacuuming level 2.
 - Carefully monitor the vacuuming process. It is normal for some bubbles to form when vacuuming liquids. Heat-seal the bag in good time as soon as the bubble formation visibly increases.
 - Tip: You can also vacuum liquids in fixed, commercially available vacuuming containers. Use vacuuming level 3 for this. When vacuuming, do not use any plastic bottles or other vessels that contract during external vacuuming.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

In the vacuuming drawer, you can vacuum food in suitable bags and containers. This chapter provides you with information about the assembly and the basic functions of your appliance.

How does a vacuuming drawer work?

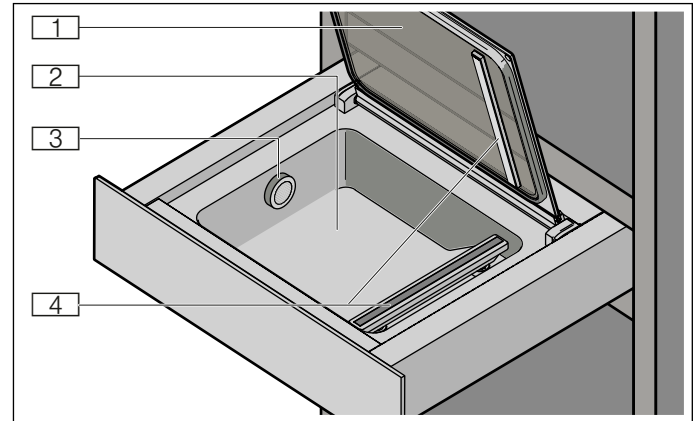
During the vacuuming process, air is pumped out of the vacuuming chamber and the bag. This produces a high vacuum in the chamber. The higher the vacuuming level, the less air remains in the chamber and the bag, and the higher the pressure difference to the environment.

If the selected vacuuming level has been reached, the sealing bar is pressed against the silicone column on the glass lid. During this, the bag is heat-sealed. After a short cooling time, air flows back into the chamber, creating a loud noise. During this process, the bag suddenly contracts and encloses the food. The drawer's glass lid then opens.

Different degrees of vacuum can be created with vacuuming levels 1 to 3. The degrees that are reached here vary depending on the use case: When vacuuming in the container, the degrees of vacuum are lower and therefore better suited for the particular food. When the external vacuuming adaptor is attached, the vacuuming drawer automatically detects which mode has just been activated.

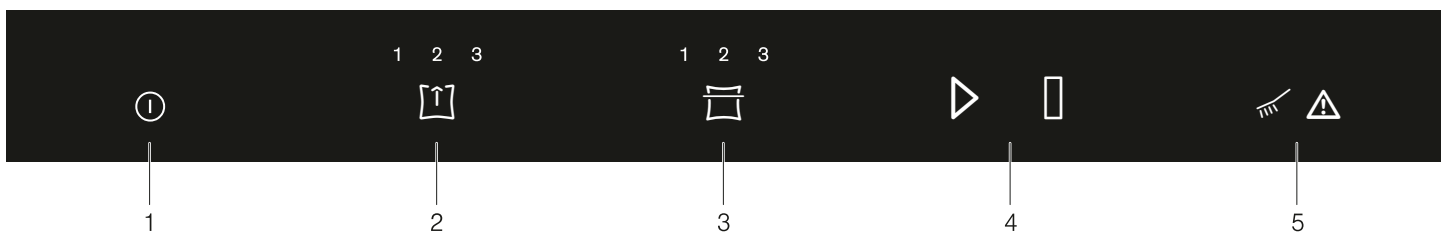
Vacuuming levels	1	2	3
Vacuuming in the bag	80%	95%	99%
Vacuuming containers and bottles	50%	75%	90%

Structure of the vacuuming drawer



- 1 Safety glass cover
- 2 Stainless steel vacuuming chamber
- 3 Air outlet
- 4 Sealing bar

Control panel





Symbol	Explanation
1	Switch on/off Switch the appliance on and off
2	Vacuum-sealing level Select the vacuum-sealing level
3	Heat-sealing time Select a heat-sealing time Heat-seal the vacuum-sealing bag early
4	Start Start the vacuum-sealing process
	Stop Cancel the vacuum-sealing process
5	Dry Dry the pump
	Note Refer to the fault table

Opening and closing

Press on the middle of the drawer to open or close it. The drawer will spring out gently when you open it. You can then easily pull it out.

Accessory

The following accessories are included with the vacuum-sealing drawer:

	<p>External vacuum-sealing adapter</p> <p>The adapter is attached to the air outlet on the vacuum-sealing drawer in order to vacuum-seal vacuum-sealing containers.</p>
	<p>Vacuum-sealing hose</p> <p>The vacuum-sealing hose connects the external vacuum-sealing adapter to the vacuum-sealing container.</p>
	<p>Vacuum-sealing bags</p> <p>180 x 280 mm (50 pcs) 240 x 350 mm (50 pcs)</p>

Optional accessories

You can order optional accessories from our after-sales service or from your specialist retailer:

Accessories	Specialist retailer order number	After-sales service order number
Vacuum-sealing bag 180 x 280 mm (x 100)	Z13CX62X0	17000224
Vacuum-sealing bag 240 x 350 mm (x 100)	Z13CX64X0	17000225

Operating the appliance

Switch the appliance on and off

Touch the ① symbol to switch the appliance on or off. If you do not make any changes, the appliance automatically switches off after 10 minutes.

Vacuuming in the bag

Vacuum the food in a suitable vacuuming bag in order to preserve the food for longer, to marinate it or to prepare it for sous-vide cooking.

Suitable vacuuming bag

Use the original vacuuming bags that are enclosed with the appliance or can be ordered as accessories. These bags are suitable for a temperature range of -40 °C – 100 °C. This means that they can be used for storing food at low temperatures and also for cooking the vacuum-sealed food that is contained in the bags. The optimum heat-sealing time for this bag is level 2. The bags are suitable for use in the microwave. Pierce the bag before you heat it up in the microwave.

Only use bags that are suitable for vacuuming food. Commercially available products are different when it comes to the quality of the food, temperature resistance, material and surface. Ensure that the bag is used only for the purpose for which it is intended.

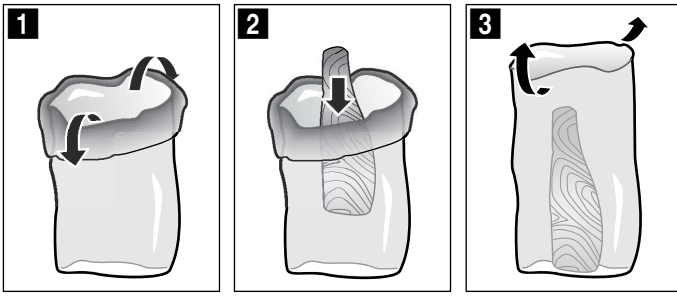
The heat-sealing time for the vacuuming bag always depends on the material from which it is made. In most cases, heat-sealing level 1 is sufficient for heat-sealing thin bags. Vacuuming bags that are made from a thicker material require a longer heat-sealing time at heat-sealing level 2 or higher.

The length of the heat-sealing column limits the size of the vacuuming bag that can be used. You should therefore only use bags with a maximum width of 240 mm.

Filling the bag

Where possible, position the items of food in the vacuum-sealing bag next to each other and not on top of each other.

To ensure that the sealing seam is perfect, it is important that the edge of the bag is clean and dry. To ensure that the seam is perfect during the heat-sealing process, it is important that there is no food residue around the seam on the edge of the bag. Before you fill the bag, you should therefore fold over its edge by approx. 3 cm. Unfold the edge again once the bag has been filled.



To ensure that you can keep track of your bags and the food that is vacuumed within them, we recommend that you make a note on the bag of the date of the vacuuming along with the contents.

Proceed as follows:

1. Open the glass lid.
2. Place the vacuum-sealing bag in the compartment.

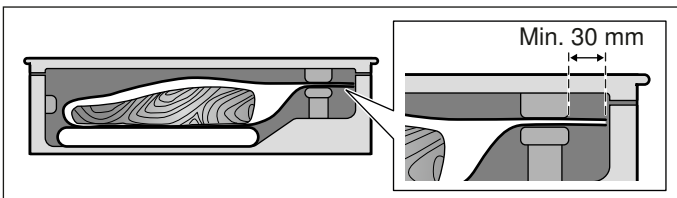
Notes

- Make sure that the food is at the lowest possible initial temperature – within the range of 1 – 8 °C is best.

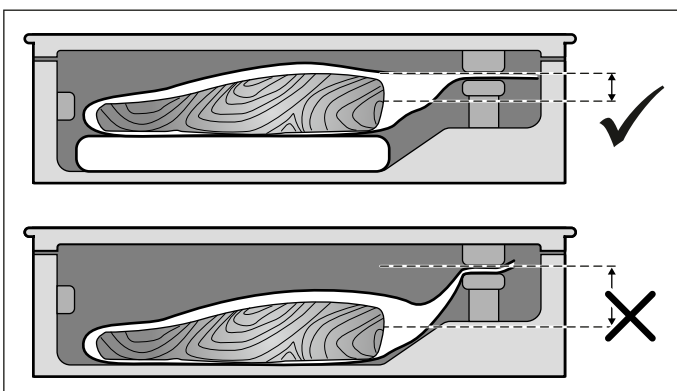
Make sure that the air outlet is not covered so that the pump can extract the air from the compartment.



Make sure that the centre of the bag and the ends of the bag are lying flat on top of the heat-sealing column. This will ensure that the heat-sealing seam is perfectly closed.


- Make sure that the open end of the bag is protruding over the heat-sealing column by approx. 3 cm but that it is not touching the lid seal.



Note: Elevate the bag if necessary using an item such as a chopping board to prevent the bag from sliding down.



3. Touch the  symbol to select a vacuum-sealing level.
4. Touch the  symbol to select a heat-sealing time.

5. Tightly close the glass lid and hold it there.
6. Touch the  symbol to start the vacuum-sealing process.

The vacuum-sealing process will now start. The vacuum-sealing level indicators will flash red one after the other until the value you selected has been reached.

The heat-sealing process will now start. The heat-sealing level indicators will flash red one after the other until the value you selected has been reached.

At the end of the process, the chamber is ventilated and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid and remove the heat-sealed vacuum-sealing bag from the chamber.

⚠ Warning – Risk of burns!


The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times. Never touch the hot sealing bar. Keep children away from the appliance.

Notes

- At the highest vacuuming level, the process may last up to 2 minutes. After this time, the bag is heat-sealed and the vacuuming level that is reached lights up.
- After vacuuming, check the heat-sealing seam on the bag. Carefully try to pull the seam apart. If it comes apart, select a higher heat-sealing level the next time. If the seam is deformed, it has become too hot. Select a lower heat-sealing level the next time or leave the appliance to cool.
- If you vacuum food in bags several times in succession, the heat-sealing column becomes increasingly hotter. This may impair the quality of the heat-sealing seam. After several vacuuming processes, you should therefore select a lower heat-sealing time or leave the appliance to cool for approx. 2 minutes between the processes.


Heat-sealing in good time

Use this function if you only want to pack your delicate food in a bag so that it is air-tight, without the contents sitting too tightly against the bag.


When air is being extracted from the bag, touch the  symbol to end the process and heat-seal the bag early.

The appliance displays the vacuuming level until it is reached.

At the end of the process, the chamber is ventilated and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid and remove the heat-sealed vacuuming bag from the chamber.

Note: To heat-seal the bag, the vacuum-sealing drawer requires a specific degree of vacuum. If you touch the  symbol first, the vacuum-sealing drawer pumps air out of the chamber until this degree has been reached. The bag is then heat-sealed.

Cancelling the vacuuming process

When air is being extracted from the bag, touch the  symbol to cancel the process early.

The appliance displays the vacuuming level until it is reached.

The bag is not heat-sealed. The lid opens slightly and the chamber is ventilated. An acoustic signal sounds. You can now remove the vacuuming bag from the chamber.

Vacuuming in the container

Vacuum the food in a suitable vacuuming container in order to preserve the food for longer.

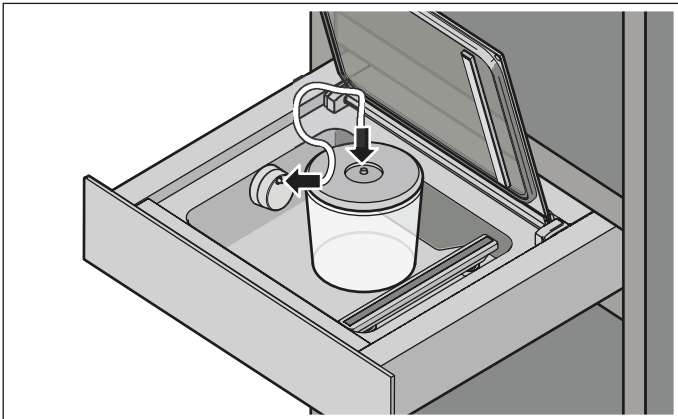
Suitable vacuuming containers



Only use containers that are suitable for vacuuming food. Commercially available products are different when it comes to the quality of the food and the material.

The vacuum hose that is enclosed with this appliance has an inner diameter of 3 mm. To ensure that the hose fits, you may require an adaptor for your container. In many cases, these adaptors are already included with the vacuuming containers.

Proceed as follows:

1. Open the glass lid.




2. Plug the vacuuming adaptor into the air outlet.
3. Secure the hose to the vacuuming adaptor and the vacuuming container.
4. Touch the  symbol to select a vacuum-sealing level.
5. Touch the  symbol to start the vacuum-sealing process.

The vacuum-sealing process will now start. The vacuum-sealing level indicators will flash red one after the other until the value you selected has been reached.

The vacuuming levels stop pulsating as soon as the target value has been reached. The vacuuming level that has been reached lights up and an acoustic signal sounds. You can now detach the hose from the container and the external vacuuming adaptor.

Note: If larger bubbles form, cancel the vacuuming process.

Cancelling the vacuuming process


When air is being extracted from the bag, touch the  symbol to cancel the process early.


The appliance displays the vacuuming level until it is reached.

You can now detach the hose from the container and the external vacuuming adaptor.


Carrying out the drying program for vacuum pump


When vacuuming food, the smallest volume of water gets into the vacuum pump system. This effect is exacerbated when you are vacuuming liquids or extremely moist food. For this reason, the appliance comes with a drying function, which further removes any liquid that gathers in the pump.

If the  symbol is lit white, it is recommended that you run a drying cycle. However, at this point, you can continue to use the appliance as normal if you wish.




If the  symbol is lit red, you must run a drying cycle.

Proceed as follows:

1. Tightly close the glass lid and hold it there.
2. Touch the  symbol.

Drying will now start. It will take between 5 and 20 minutes. The  symbol will flash red while drying is in progress. You can close the vacuum-sealing drawer while drying is in progress.

At the end of the program, the chamber is ventilated and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid.

Note: It may be the case that a single drying cycle is not sufficient. If, after one drying cycle, the  and  symbols are lit red, there is still moisture in the pump system. Wait until the  symbol goes out and start another drying cycle.

Settings table and tips

Vacuum for sous-vide cooking

You can use your vacuuming drawer to prepare food for sous-vide cooking. Sous-vide cooking is a method of cooking "under a vacuum" at low temperatures between 50-95 °C and in 100% steam or in a bain marie.

The vacuuming drawer is used to heat-seal the food in a special air-tight, heat-resistant cooking bag.

Warning – Health risk!

Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures. As a result, it is important that you always follow the application and hygiene instructions below:

- Only use high-quality, perfectly fresh food.
- Wash and disinfect your hands. Use disposable gloves or cooking/grill tongs.
- Take extra care when preparing critical food, such as poultry, eggs and fish.
- Always thoroughly rinse and/or peel fruit and vegetables.
- Always keep work surfaces and chopping boards clean. Use different chopping boards for different types of food.
- Maintain the cold chain. Make sure that you only interrupt it briefly to prepare the food, and then return the food in its vacuum-sealed bag to the refrigerator for storage before you cook it.
- Food is suitable for immediate consumption only. Once the food is cooked, consume it immediately. Do not store it after cooking – not even in the refrigerator. It is not suitable for reheating.

Vacuuming bags

Use the enclosed vacuuming bags for sous-vide cooking. You can reorder the vacuuming bags.

Do not cook the food in the bag you bought it in (e.g. portions of fish). These bags are not suitable for sous-vide cooking.

Where possible, position the items of food in the bag next to each other and not on top of each other.

Vacuuming

Where possible, use the highest vacuuming level to vacuum-seal the food. This is the only way to achieve even heat transfer and therefore a perfect cooking result.

Before cooking the food, check whether the vacuum in the bag is intact. Make sure that:

- There is no/hardly any air in the vacuuming bag.
- The heat-sealing seam is perfectly sealed.
- There are no holes in the vacuuming bag – do not use the core temperature probe.
- Pieces of meat or fish that have been vacuumed together are not pressed directly against one another.
- As far as possible, avoid piling up vegetables and desserts when vacuuming them.

If in doubt, place the food into a new bag and vacuum it again.

Food should be vacuumed at most one day before it is cooked. This is the only way to prevent the escape of gases from the food (e.g. from vegetables) which inhibit the transfer of heat, or to prevent the texture of the food from changing, and thus altering how it cooks.

Fast marinating and flavouring

You can use your vacuuming bag to quickly add flavour to or marinate food such as meat, fruit and vegetables. Marinating your food in the traditional way usually takes a long time and is not particularly intensive. When you vacuum in a bag, the food's cell pores open and the marinade that is added can be absorbed quickly. This produces a more intensive taste in a much shorter time.

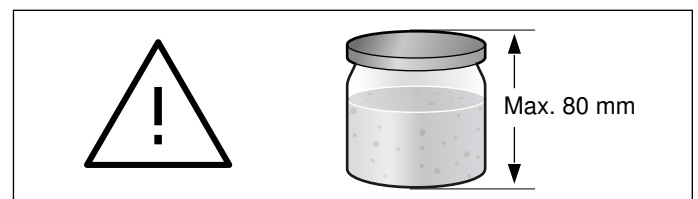
Storage and transport

Extend the storage time for food. Due to the low-oxygen environment in the vacuum, freshly vacuumed food remains edible for longer when it is stored correctly. The freezer burn is lower when the food has been frozen and vacuumed.

Re-seal food in glass containers (such as jams and sauces). The vacuuming significantly increases the storage time.

Notes

- You must ensure that the glass containers that are used are no taller than 80 mm. Taller containers may damage the appliance's glass lid.



- Only use screw-top jars that are robust and intact.
- Only tighten the container by hand. The container is automatically sealed by the vacuum-sealing process.
- Not all jars or lids are suitable for being re-sealed under a vacuum. After the vacuuming process, check whether a vacuum has occurred: A lid that is curving inwards and can only be opened with a lot of force is an indication that the vacuuming process has worked. If the lid makes a "clicking" sound when it is pushed in and released and if it is easy to open, no vacuum has occurred. Repeat the vacuuming process or use more suitable screw-top jars.

Store food such as cheese, fish or garlic without any unpleasant odours. The hermetic sealing that takes place during vacuuming means that no unwanted odours can get out and the flavour cannot be absorbed by the other food.

Sealed vacuuming bags or vacuuming containers are the ideal means of transport for liquid foods. They are easy to handle, leak-proof and space-saving.

Recommended settings

When stored appropriately, vacuumed food remains fresh for significantly longer. At higher vacuuming levels, the quality, appearance and ingredients of the food are better preserved.

The following table provides you with recommendations for the vacuumed levels for different foods. Observe the specific information on the recommended vacuuming levels and on preparing the food.

Notes

- Only use fresh food. Check the quality of the food before vacuuming it.
- Only vacuum cold food – within a temperature range of 1 – 8 °C is best.
- Start at the lowest of the recommended vacuuming levels.
- Check the quality of the food after you remove it from storage. Do not use any food that is of dubious quality.

	Recommended vacuuming levels	Special instructions
Food that is stored at room temperature (20 °C to 23 °C)		
Baked goods	1, 2, 3	
Dried baked items/biscuits	1	
Tea/coffee	1, 2, 3	Store in a dark place
Rice/pasta	2	Vacuum in a container
Flour/semolina	1	
Nuts without shell	3	Store in a dark place
Dried fruits	3	
Crackers/chips	1, 2	Vacuum in a container
Fresh food that has been frozen (-18 °C to -16 °C) or stored in a refrigerator (3 °C to 7 °C)		
Fish	3	
Poultry	3	
Meat	3	
Whole sausage	3	
Sliced sausage	3	
Hard cheese	3	
Soft cheese	2	Vacuum in a container
Vegetables	2	Peel and blanch beforehand
Washed green salad	2	Vacuum in a container
Herbs	1, 2	Vacuum in a container
Fruit (hard)	3	
Fruit (soft)	2	Vacuum in a container Pre-frosting recommended
*Pre-frost the food laid out on a plate for approx. 1 hour to preserve its structure.		

Cleaning

Only clean the appliance when it has been switched off.
Ensure that the sealing bar in the vacuuming chamber has cooled down.

Warning – Risk of burns!

The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times. Never touch the hot sealing bar. Keep children away from the appliance.

During cleaning, ensure that no water or other liquid gets into the vacuum-sealing compartment or, in particular, into the vacuum pump's air outlet. Never spray the inside or outside of the appliance with water.

Use a high-pressure cleaner or steam jet cleaner.

Only use natural cleaning agents, such as washing-up liquid and water. Do not use any abrasive materials or cleaning agents that contain alcohol.

Clean the appliance using only a damp cloth.

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Note: Leave the appliance and accessory parts to fully dry after they have been cleaned.

Glass front and glass lid

Clean the glass front and the glass lid with glass cleaner and a soft cloth.

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Stainless steel vacuuming chamber

Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Clean with water and some washing-up liquid. Dry the surface with a soft cloth.

Plastic control panel

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Sealing bar

Remove the remaining film from the sealing bar.

Never use abrasive cleaning agents to clean the sealing bar. Use a soft cloth.

The sealing bar is not suitable for dishwashers.

External vacuum-sealing adapter

Wash the adapter by hand. It is not suitable for dishwashers.

Vacuum hose


Rinse the vacuum hose by hand. It is not suitable for dishwashers.

Trouble shooting

Faults often have simple explanations. Before you call our after-sales service, please read the information in the table below.

Note: Any repair work must only be carried out by qualified experts. Incorrect repairs to your appliance may present considerable risks for the user.

Fault	Error	Causes	Possible remedy
The  symbol will appear after a few seconds.	The vacuum cannot be created properly.	The glass lid has not been closed properly.	Open and close the glass lid again. When doing so, lightly press on the glass lid for the first few seconds.
		The seal on the glass lid is not fitted properly or is defective.	Check the seal.
		The seal on the glass lid has deformed.	Gently press the seal to straighten it out.
		The lid on the external vacuum-sealing container has not been closed properly.	Check the position of the vacuum-sealing lid. Only use suitable vacuum-sealing containers.
		The external vacuum-sealing connection is not positioned correctly on the vacuum-sealing chamber's air outlet.	Check the position of the external vacuum-sealing connection.
The  symbol will appear after the pump has been running for 2 minutes.	It is taking too long to create a vacuum. Your selected vacuum-sealing level cannot be reached.	As the temperature rises, liquids begin to boil. At this point, the process of creating a vacuum stops.	Only vacuum-seal cold liquids.
			If the vacuum-sealing chamber is wet, wipe it dry.
			Heat-seal the vacuum-sealing bag early if large bubbles form.
			Select a lower vacuum-sealing level.
The vacuum-sealing process will not start. The  symbol does not appear even though the lid is closed.	The appliance is not detecting the lid.	The door switch on the glass lid is missing or is not being detected by the appliance.	Call the after-sales service.
If you try to operate the appliance several times in succession, the vacuum-sealing process seems to run as normal but the bag is not heat-sealed.		The thermal switch on the heat-sealing transformer has been triggered.	Allow the appliance to cool for at least 10 minutes. Then try again. Allow the appliance to cool for at least 2 minutes between vacuum-sealing operations.
The vacuum-sealing process is taking longer and longer.		There is too much moisture in the pump system.	The appliance monitors the vacuum-sealing as it progresses. If too much liquid is retained in the pump oil, the  symbol will appear. Initiate drying.
		The pump system is extremely hot.	Allow the appliance to cool and then try again.
After the drying cycle has ended, the appliance is displaying the  and  symbols.		One drying cycle alone was not sufficient.	Wait until the  symbol is no longer lit up. Then start another drying cycle.

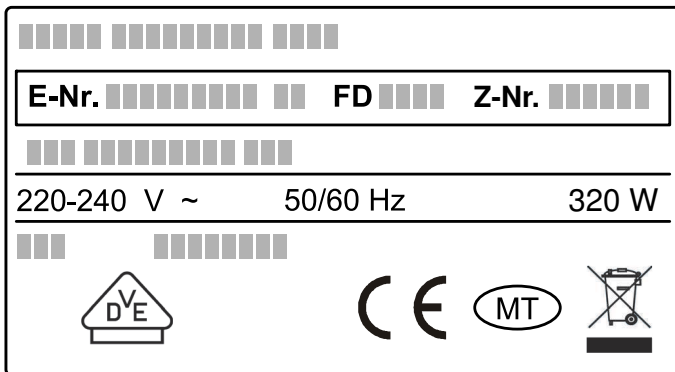
Fault	Error	Causes	Possible remedy
The vacuum in the plastic bag is not retained.	The bag is defective.	Sharp parts of the food (for example bones) may poke holes in the bag.	Check the bag for damage. Use a different bag if it is damaged. If the damage is caused by sharp-edged parts of the food, as far as possible, position these in the bag in such a way that they cannot damage the wall of the bag.
	The heat-sealed seam is defective.	The heat-sealing time you have selected is unsuitable for the plastic from which the bag is made.	Select a different heat-sealing time.
		There is liquid, grease or crumbs along the heat-sealed seam. The bag has creases along the heat-sealed seam.	Make sure that the bag is dry, that it has no creases, and that it is positioned fully on the heat-sealing bar. Use a different bag. Fold over the edge of the bag by 3 cm before you fill it.
The lid cannot be opened.		A slight vacuum has formed and it is holding the lid closed.	Do not use force or tools to open it. Initiate vacuum-sealing again and then cancel it immediately.
			Disconnect the appliance from the mains power supply. Wait 30 seconds and then start up the appliance again.
			Touch the  symbol for more than 5 seconds. The system is reset.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.

FD no.

After-sales service 

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8989

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Technical specifications

Power supply:	220-240 V 50/60 Hz
Total connected load:	320 W
VDE approved:	Yes
CE mark:	Yes

مشخصات فنی











برق دستگاه: 240-220 ولت
 جمع حداکثر بار الکتریکی اتصال: 60/50 هرتز
 تأییدیه VDE: 320 وات
 دارای نشان CE: بله

خدمات مشتریان

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. ما همیشه یک راه حل مناسب را خواهیم یافت، چرا که با این کار پرسنل خدمات پس از فروش ما نیز ناچار به بازدیدهای غیر لازم نخواهند شد.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E no.) و شماره تولید (FD no.) دستگاه را ذکر کنید تا امکان ارائه راهنمایی صحیح برای ما فراهم آید. برچسب مشخصات فنی حاوی این شماره‌ها را می‌توانید هنگام باز کردن درب دستگاه مشاهده کنید.


E-Nr.  FD  Z-Nr. 

220-240 V ~ 50/60 Hz 320 W

   

برای دسترسی سریع‌تر به آنها در هنگام بروز ایراد، می‌توانید شماره‌ها را به همراه شماره تلفن بخش خدمات پس از فروش در قسمت زیر یادداشت کنید.

شماره تولید	شماره محصول
-------------	-------------

خدمات پس از فروش

لطفاً توجه داشته باشید که در صورت استفاده غیر صحیح از دستگاه، مراجعه تکنیسین خدمات پس از فروش، حتی در دوره گارانتی، رایگان نیست.

اطلاعات تماس مربوط به کلیه کشورها را می‌توانید در فهرست مراکز خدمات مشتریان پیوست مشاهده نمایید.

به صلاحیت شرکت سازنده اعتماد کنید. به این ترتیب می‌توانید مطمئن باشید که تعمیرات توسط متخصصان تعمیر تعلیم دیده‌ای انجام می‌شود که قطعات یدکی اصلی دستگاه شما را به همراه خود دارند.

ایراد	خطا	علتها	راه حل احتمالی
خلاء داخل کیسه پلاستیکی باقی نمی‌ماند.	کیسه خراب است.	لبه‌های تیز غذایی که باید وکیوم شود (مثلاً استخوان‌ها) ممکن است کیسه را سوراخ کرده باشد.	کیسه را از نظر آسیب دیدگی بررسی کنید. در صورت وجود آسیب دیدگی، از یک کیسه دیگر استفاده کنید. اگر آسیب دیدگی ناشی از لبه‌های تیز غذایی است که باید آب بندی وکیوم شود، در صورت امکان، غذا را به شکلی داخل کیسه قرار دهید که این لبه‌های تیز نتوانند دیواره کیسه را خراب کنند.
دوخت حرارتی ایراد دارد.		زمان دوخت حرارتی انتخاب شده برای نوع پلاستیکی که کیسه از آن درست شده مناسب نیست.	یک زمان دوخت حرارتی دیگری را انتخاب کنید.
		در طول قسمت دوخت حرارتی مایع، چربی یا خرده‌های غذا وجود دارد. کیسه در قسمت دوخت حرارتی چروک خورده است.	بررسی کنید کیسه خشک است، چروک نخورده است و کاملاً روی میله دوخت قرار گرفته است.
			از یک کیسه دیگر استفاده کنید. قبل از پر کردن کیسه، لبه آن را حدود 3 سانتی‌متر تا کنید.
درپوش دستگاه باز نمی‌شود.		خلاء کمی داخل دستگاه ایجاد شده است و درپوش را بسته نگه می‌دارد.	برای باز کردن درپوش از زور یا ابزار استفاده نکنید. وکیوم را دوباره راه اندازی و بلافاصله قطع کنید.
			دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کنید. 30 ثانیه صبر کنید و سپس دوباره دستگاه را روشن کنید.
			علامت ① را بیش از 5 ثانیه لمس کنید. سیستم بازنشانی می‌شود.

توجه: تعمیرات تنها باید توسط متخصصین مورد تأیید انجام شوند. تعمیرات نامناسب دستگاه شما ممکن است خطرات قابل توجهی برای کاربر داشته باشد.

علل ایرادهای دستگاه معمولاً ساده هستند. لطفاً قبل از تماس با مرکز خدمات پس از فروش، اطلاعات موجود در جدول زیر را مطالعه نمایید.

ایراد	خطا	علتها	راه حل احتمالی
علامت Δ بعد از چند ثانیه ظاهر می‌شود.	وکیوم به شکل صحیح صورت نمی‌گیرد.	درپوش شیشه‌ای بطور کامل بسته نشده است.	درپوش شیشه‌ای را باز کنید و دوباره ببندید. هنگام انجام این کار، برای چند ثانیه اول فشار آرامی روی درپوش شیشه‌ای وارد کنید.
		نوار درزگیر درپوش شیشه‌ای به شکل صحیح در جای خود قرار نگرفته یا آسیب دیده است.	نوار درزگیر را بررسی کنید.
		نوار درزگیر درپوش شیشه‌ای تغییر شکل پیدا کرده است.	نوار درزگیر را به آرامی فشار دهید تا صاف شود.
		درپوش ظرف وکیوم بیرون از دستگاه، بطور کامل بسته نشده است.	موقعیت درپوش ظرف وکیوم را بررسی کنید. فقط از ظروف مناسب برای وکیوم کردن استفاده کنید.
		اتصال وکیوم بیرون از دستگاه به شکل صحیح روی خروجی هوای محفظه وکیوم قرار نگرفته است.	نحوه قرارگیری اتصال وکیوم بیرونی از دستگاه را بررسی کنید.
بعد از کار کردن پمپ به مدت 2 دقیقه، علامت Δ ظاهر می‌شود.	ایجاد خلاء بیش از حد طول کشیده است. امکان دستیابی به درجه وکیوم انتخاب شده وجود ندارد.	با بالا رفتن حرارت، مایعات شروع به جوشیدن می‌کنند. در این زمان، فرآیند ایجاد خلاء متوقف می‌شود.	فقط مایعات سرد را آب بندی وکیوم کنید. اگر محفظه وکیوم خیس است، آنرا با دستمال خشک کنید.
			اگر حباب‌های بزرگ تشکیل شده است، دوخت حرارتی کیسه را زودتر از وقت انجام دهید.
			درجه وکیوم کمتری را انتخاب کنید.
فرآیند وکیوم کردن شروع نمی‌شود. با وجود اینکه درپوش بسته شده است، علامت Δ ظاهر نمی‌شود.	دستگاه درپوش را تشخیص نمی‌دهد.	کلید درب روی درپوش شیشه‌ای نیست یا توسط دستگاه شناسایی نمی‌شود.	با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
وقتی دستگاه چند بار پشت سر هم به کار انداخته شود، فرآیند وکیوم کردن به نظر عادی می‌رسد اما کیسه دوخت حرارتی نمی‌شود.		سوئیچ حرارتی روی ترانسفورماتور دوخت حرارتی فعال شده است.	اجازه دهید دستگاه به مدت حداقل 10 دقیقه خنک شود. آنگاه دوباره تلاش کنید. اجازه دهید دستگاه بین عملیات وکیوم کردن، به مدت حداقل 2 دقیقه خنک شود.
فرآیند وکیوم به مرور طولانی‌تر می‌شود.		رطوبت داخل سیستم پمپ بیش از حد زیاد است.	دستگاه بر فرآیندهای وکیوم کردن نظارت دارد. اگر رطوبت در روغن پمپ مایعات زیادی وجود داشته باشد، علامت Δ روشن می‌شود. چرخه خشک کردن را راه اندازی کنید.
		سیستم پمپ به شدت داغ شده است.	اجازه دهید دستگاه خنک شود و آنگاه دوباره تلاش کنید.
بعد از اتمام چرخه خشک کردن، دستگاه علامت‌های Δ و Δ را نشان می‌دهد.		اجرای چرخه خشک کردن برای تنها یک بار کافی نبوده است.	صبر کنید تا علامت Δ خاموش شود. سپس یک چرخه خشک کردن دیگر را راه اندازی کنید.

شیلنگ وکیوم

شیلنگ وکیوم را به صورت دستی آبکشی کنید. آن را در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.

تمیز کردن

دستگاه را فقط زمانی خاموش است تمیز کنید.

مطمئن شوید که میله دوخت حرارتی داخل محفظه وکیوم کردن خنک شده است.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

اگر دستگاه به دفعات زیاد مورد استفاده قرار گیرد و زمان‌های دوخت حرارتی طولانی باشد، میله دوخت داخل محفظه وکیوم بسیار داغ می‌شود. هرگز میله دوخت را زمانی که داغ است، لمس نکنید. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

در زمان تمیز کردن، مطمئن شوید که آب یا سایر مایعات وارد محفظه آب بندی وکیوم نشود یا، مشخصاً وارد خروجی هوای پمپ خلاء نشود. هرگز آب را داخل یا روی دستگاه اسپری نکنید.

از دستگاه شستشوی پرفشار یا بخارشوی استفاده کنید.

فقط از مواد پاک کننده طبیعی، مانند مایع ظرفشویی و آب استفاده کنید. از مواد تمیز کننده زبر یا مواد پاک کننده حاوی الکل استفاده نکنید.

دستگاه را فقط با استفاده از دستمال تمیز کنید.

از اسفنج‌های زبر که ممکن است باعث ایجاد خراش شوند یا تیغه‌های شیشه پاک کن استفاده نکنید.

توجه: دستگاه و قطعات جانبی آن را پس از تمیز کردن، بگذارید تا به طور کامل خشک شود.

شیشه جلو و درپوش شیشه‌ای

شیشه جلویی و درپوش شیشه‌ای را با استفاده از شیشه شوی و دستمال نرم تمیز کنید.

از اسفنج‌های زبر که ممکن است باعث ایجاد خراش شوند یا تیغه‌های شیشه پاک کن استفاده نکنید.

محفظه وکیوم استیل ضد زنگ

همیشه رگه‌های آهنی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید. در زیر این‌گونه آلودگی‌ها ممکن است پوسیدگی ایجاد شود. آنها را با استفاده از آب گرم و کمی مایع ظرفشویی تمیز کنید. سطح را با یک پارچه نرم خشک کنید.

صفحه کنترل پلاستیکی

از اسفنج‌های زبر که ممکن است باعث ایجاد خراش شوند یا تیغه‌های شیشه پاک کن استفاده نکنید.

میله دوخت

لفاف باقی مانده را از روی میله دوخت بردارید.

هرگز برای تمیز کردن میله دوخت از مواد پاک کننده ساینده استفاده نکنید. از پارچه نرم استفاده کنید.

میله دوخت را در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.

آداپتور وکیوم بیرونی

آداپتور را به صورت دستی بشویید. آن را در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.

تنظیمات توصیه شده

وقتی غذای وکیوم شده به شکل صحیح نگهداری شود، برای مدت بسیار بیشتری تازه می‌ماند. در درجات بالاتر وکیوم کردن، کیفیت، ظاهر و محتویات غذا بهتر حفظ می‌شود.

جدول زیر حاوی توصیه‌هایی برای انتخاب درجه وکیوم کردن غذاهای مختلف است. اطلاعات خاص در مورد درجات وکیوم کردن توصیه شده و آماده کردن غذا را در نظر داشته باشید.

توجه

- فقط از مواد غذایی تازه استفاده کنید. پیش از وکیوم کردن غذا، کیفیت آن را بررسی کنید.
- تنها غذای سرد را وکیوم کنید – در محدوده دمای 1 تا 8 درجه سانتی‌گراد بهترین حالت است.
- کار را با پایین‌ترین درجات وکیوم کردن توصیه شده آغاز کنید.
- زمانی که غذا را از محل نگهداری بیرون می‌آورید، کیفیت آن را بررسی کنید. از غذایی که کیفیت مشکوک دارد استفاده نکنید.

دستورالعمل‌های خاص	درجه‌های وکیوم کردن توصیه شده
مواد غذایی نگهداری شده در دمای اتاق (20 درجه سانتی‌گراد تا 23 درجه سانتی‌گراد)	
نان و شیرینی	1، 2، 3
نان و شیرینی خشک/بیسکویت	1
چای/قهوه	1، 2، 3
برنج/پاستا	2
آرد/سمولینا	1
آجیل مغز	3
میوه‌های خشک شده	3
کرآکر/چیپس	1، 2
غذاهای تازه یخ زده (-18 درجه سانتی‌گراد تا -16 درجه سانتی‌گراد) یا نگهداری شده در یخچال (3 درجه سانتی‌گراد تا 7 درجه سانتی‌گراد)	
ماهی	3
ماکیان	3
گوشت	3
سوسیس کامل	3
سوسیس برش شده	3
پنیر سفت	3
پنیر نرم	2
سبزیجات	2
سالاد سبز شسته	2
سبزی	1، 2
میوه (سفت)	3
میوه (نرم)	2
داخل ظرف وکیوم کنید	
پیش انجماد توصیه می‌شود	

* غذا را روی یک سینی پخش کنید و حدود 1 ساعت پیش منجمد کنید تا بافت آن حفظ شود.

جدول تنظیمات و نکته‌ها

وکیوم برای پخت تحت خلاء

می‌توانید از کشوی وکیوم کردن خود برای آماده سازی غذا جهت پخت تحت خلاء استفاده کنید. پخت تحت خلاء یک روش پختن غذا «در شرایط خلاء» در حرارت پایین بین 50 تا 95 درجه سانتی‌گراد و در بخار 100% یا در بن ماری است.

کشوی وکیوم کردن برای دوخت حرارتی غذا در کیسه پخت مقاوم در برابر حرارت در شرایط ویژه بدون وجود هوا مورد استفاده قرار می‌گیرد.

⚠ هشدار - خطر آسیب به سلامتی!

پخت تحت خلاء یک روش پختن غذا در حرارت‌های پایین است. به همین دلیل، بسیار مهم است که همیشه دستورالعمل‌های کاربردی و بهداشتی زیر را رعایت کنید:

- فقط از مواد غذایی با کیفیت و کاملاً تازه استفاده کنید.
- دستان خود را بشویید و ضدعفونی کنید. از دستکش یک بار مصرف بهداشتی یا انبر پخت/گریل استفاده کنید.
- هنگام آماده کردن مواد غذایی پر خطر، مانند ماکیان، تخم مرغ و ماهی دقت ویژه داشته باشید.
- همیشه میوه و سبزیجات را به طور کامل بشویید و/یا پوست بگیرید.
- همیشه سطوح محل کار و تخته‌های خرد کردن را تمیز نگه دارید.
- برای انواع گوناگون غذا از تخته‌های خرد کردن متفاوت استفاده کنید.
- همیشه مواد غذایی را سرد نگه دارید. مواد را فقط جهت آماده سازی غذا از یخچال بیرون بیاورید، و سپس آنرا را در کیسه وکیوم شده دوباره به داخل یخچال برگردانید و تا زمان پختن در همانجا نگهداری کنید.
- غذا تنها برای مصرف فوری مناسب است. زمانی که غذا پخته شد، آن را بدون درنگ مصرف کنید. غذا را پس از پختن نگه ندارید - حتی در یخچال. این غذا برای گرم کردن مجدد مناسب نیست.

کیسه‌های وکیوم کردن

برای پخت تحت خلاء از کیسه‌های وکیوم کردن ارائه شده به همراه دستگاه استفاده کنید. می‌توانید این کیسه‌های وکیوم کردن را دوباره سفارش دهید.

غذا را داخل همان کیسه‌ای که آن را خریده‌اید، نیزید (مثلاً قطعات ماهی). این کیسه‌ها برای پخت تحت خلاء مناسب نیستند.

در صورت امکان، مواد غذایی را داخل کیسه در کنار هم قرار دهید و نه روی هم دیگر.

وکیوم کردن

در صورت امکان، برای وکیوم کردن غذا، از بالاترین درجه وکیوم استفاده کنید. این تنها راه برای انتقال یکدست گرما و به این ترتیب کسب نتیجه‌ای کامل در پخت است.

قبل از پختن غذا، بررسی کنید که خلاء داخل کیسه دست نخورده باقی مانده باشد. مطمئن شوید که:

- داخل کیسه وکیوم کردن هیچ/تقریباً هیچ هوایی وجود نداشته باشد.
- دوخت حرارتی به طور کامل انجام شده باشد.
- هیچ سوراخی روی کیسه وکیوم کردن وجود نداشته باشد - از دماسنج داخل غذا استفاده نکنید.
- قطعات گوشت یا ماهی که با هم وکیوم شده‌اند، مستقیماً روی همدیگر فشرده نشده باشند.
- تا جایی که امکان دارد، از روی هم چیدن سبزیجات و دسر ها در هنگام وکیوم کردن اجتناب کنید.

اگر در این مورد تردید دارید، غذا را داخل یک کیسه جدید قرار دهید و دوباره آن را وکیوم کنید.

غذا را پیش از پختن حداکثر به مدت یک روز می‌توان وکیوم شده نگه داشت. این تنها راه پیشگیری از خروج گازها از غذا (مثلاً از سبزیجات) که مانع از انتقال گرما می‌شوند، یا پیشگیری از تغییر بافت غذا، و به این ترتیب دگرگون شدن چگونگی پخت آن است.

طعم‌دار کردن و ادویه زدن سریع

می‌توانید از کیسه وکیوم کردن خود برای افزودن سریع مواد طعم‌دار کننده به غذاهایی مانند گوشت، میوه و سبزیجات استفاده کنید. طعم‌دار کردن غذا به روش سنتی معمولاً زمان زیادی می‌برد و طعم زیادی به همراه ندارد. هنگام وکیوم کردن داخل کیسه، منافذ سلولی غذا باز می‌شوند و مواد طعم‌دار کننده افزوده شده می‌توانند به سرعت جذب شوند. این کار طعم بسیار بیشتری را در زمانی بسیار کوتاه‌تر تولید می‌کند.

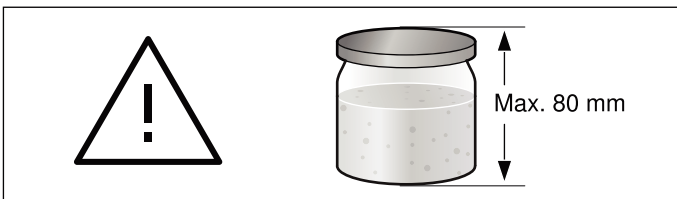
نگهداری و حمل و نقل

مدت زمان نگهداری غذا را افزایش دهید. به دلیل محیط کم اکسیژن در شرایط خلاء، غذایی که تازه وکیوم شده است اگر به شکل صحیح نگهداری شود، برای مدت طولانی‌تری قابل مصرف باقی می‌ماند. زمانی که غذا منجمد و وکیوم شود، میزان تغییر رنگ آن در فریزر کمتر است.

غذا را داخل ظروف شیشه‌ای دوباره آب بندی کنید (همانند مرباها و سس‌ها). وکیوم کردن مدت زمان نگهداری را به شکل چشمگیری افزایش می‌دهد.

توجه

- باید مطمئن شوید که ظروف شیشه‌ای مورد استفاده ارتفاع بیشتر از 80 میلی‌متر نداشته باشند. ظروف بلندتر ممکن است به درپوش شیشه‌ای دستگاه آسیب بزنند.



- تنها از شیشه‌های مربا با درب پیچی استفاده کنید که محکم و سالم باشند.
- درب ظرف را فقط با دست محکم کنید. فرآیند وکیوم به طور خودکار ظرف را آب بندی می‌کند.
- همه شیشه‌های مربا با درپوش‌ها برای آب بندی مجدد در خلاء مناسب نیستند. پس از فرآیند وکیوم کردن، بررسی کنید که خلاء ایجاد شده باشد: دربی که به سمت داخل فرو رفته باشد و برای باز کردن آن نیاز به قدرت زیادی باشد نشان دهنده آن است که فرآیند وکیوم کردن به شکل صحیح انجام شده است. اگر با فشار دادن درب به داخل و رها کردن آن صدای «کلیک» شنیده شود و درب به راحتی باز شود، خلاء ایجاد نشده است. فرآیند وکیوم کردن را تکرار کنید یا از شیشه‌های با درب پیچی مناسب‌تر استفاده کنید.

موادی مانند پنیر، ماهی یا سیر را بدون نگرانی از بوی نامبیطوح آنها نگهداری کنید. آب بندی کاملی که در زمان وکیوم کردن اتفاق می‌افتد اجازه نمی‌دهد هیچ بوی ناخواسته‌ای منتشر شود و طعم نیز جذب مواد غذایی دیگر نمی‌شود.

کیسه‌های وکیوم یا ظروف وکیوم کردن، بهترین راهکارها برای حمل و نقل مواد غذایی مایع می‌باشند. به راحتی جابجا می‌شوند، نشتی ندارند و فضای کمی اشغال می‌کنند.

لغو کردن فرآیند وکیوم کردن

زمانی که هوای کیسه در حال تخلیه شدن است، علامت [] را لمس کنید تا فرآیند زودتر از وقت پایان یابد. دستگاه درجه وکیوم کردن را تا زمان تأمین آن نمایش می‌دهد. کیسه دوخت حرارتی نمی‌شود. درپوش کمی باز می‌شود و محفظه تهویه می‌گردد. یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. اینک می‌توانید کیسه وکیوم را از محفظه بیرون بیاورید.

لغو کردن فرآیند وکیوم کردن

زمانی که هوای کیسه در حال تخلیه شدن است، علامت [] را لمس کنید تا فرآیند زودتر از وقت لغو شود. دستگاه درجه وکیوم کردن را تا زمان تأمین آن نمایش می‌دهد. اینک می‌توانید شیلنگ را از ظرف و آداپتور وکیوم کردن بیرونی جدا کنید.

وکیوم کردن داخل ظرف

برای حفظ کردن غذا به مدت طولانی‌تر، غذا را در ظرف مناسب وکیوم کنید.

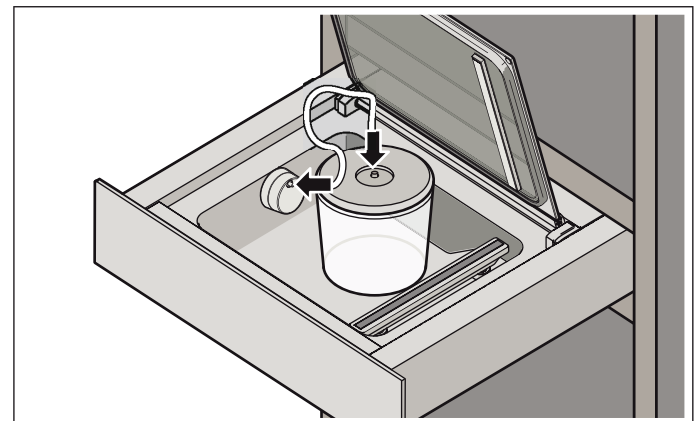
ظروف مناسب برای وکیوم کردن

تنها از ظروفی استفاده کنید که برای وکیوم کردن غذا مناسب هستند. محصولات تجاری موجود در بازار از نظر مناسب بودن برای مواد غذایی و مواد مورد استفاده متفاوت هستند.

شیلنگ وکیوم کردن ارائه شده به همراه این دستگاه دارای قطر داخلی 3 میلی‌متر است. برای اطمینان از جاگیری صحیح شیلنگ، ممکن است برای ظرف خود نیاز به یک آداپتور داشته باشید. در بسیاری موارد، این آداپتورها به همراه ظروف وکیوم کردن ارائه می‌شوند.

به ترتیب زیر عمل کنید:

1. درپوش شیشه‌ای را باز کنید.



2. آداپتور وکیوم کردن را داخل خروجی هوا فشار دهید.
3. شیلنگ را به شکل صحیح و محکم به آداپتور وکیوم کردن و ظرف وکیوم کردن وصل کنید.

4. علامت [] را برای انتخاب درجه وکیوم لمس کنید.

5. علامت [] را برای شروع فرآیند وکیوم لمس کنید.

فرآیند وکیوم کردن شروع می‌شود. نشانگرهای درجه وکیوم تا رسیدن به درجه انتخاب شده، یکی بعد از دیگری با رنگ قرمز چشمک می‌زنند.

به مجرد تأمین شدن درجه خلاء مورد نظر، مقادیر مربوط به آن دیگر چشمک نخواهند زد. درجه خلاء تأمین شده روشن می‌شود و یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. اینک می‌توانید شیلنگ را از ظرف و آداپتور وکیوم کردن بیرونی جدا کنید.

توجه: اگر حباب‌های درشت‌تری تشکیل شدند، فرآیند وکیوم کردن را لغو کنید.

اجرای برنامه خشک کردن برای پمپ وکیوم

هنگام وکیوم کردن غذا، آب در کمترین حجم ممکن وارد سیستم پمپ خلاء می‌شود. این موضوع در زمان وکیوم کردن مایعات یا غذاهای بسیار آبدار تشدید می‌شود. به همین دلیل، دستگاه به یک عملکرد خشک کن مجهز شده است، که هر گونه مایع جمع شده در پمپ را می‌زداید.

اگر علامت [] با رنگ سفید روشن شد، توصیه می‌شود یک چرخه خشک کردن را راه اندازی کنید. با این حال، در این زمان نیز می‌توانید به شکل معمول از دستگاه استفاده کنید.

اگر علامت [] با رنگ سفید قرمز شد، شما باید یک چرخه خشک کردن را راه اندازی کنید.

به ترتیب زیر عمل کنید:


1. درپوش شیشه‌ای را محکم ببندید و در همان حالت نگه دارید.

2. علامت [] را لمس کنید.

فرآیند خشک کردن شروع می‌شود. این فرآیند بین 5 تا 20 دقیقه طول می‌کشد. در طول فرآیند خشک کردن، علامت [] چشمک می‌زند. کشوی وکیوم را می‌توانید در طول فرآیند ببندید.

در انتهای برنامه، محفظه تهویه می‌شود و هشدار صوتی به گوش می‌رسد. اینک می‌توانید درپوش شیشه‌ای را باز کنید.

توجه: این امکان وجود دارد که فقط یک بار اجرای برنامه خشک کردن کافی نباشد. اگر بعد از چرخه خشک کردن، علامت‌های [] و [] با رنگ قرمز روشن شوند، هنوز در سیستم پمپ رطوبت وجود دارد. صبر کنید تا علامت [] خاموش شود و سپس یک چرخه خشک کردن دیگر را راه اندازی کنید.

5. درپوش شیشه‌ای را محکم ببندید و در همان حالت نگه دارید.
 6. علامت  را برای شروع وکیوم کنید. فرآیند وکیوم کردن شروع می‌شود. نشانگرهای درجه وکیوم تا رسیدن به درجه انتخاب شده، یکی بعد از دیگری با رنگ قرمز چشمک می‌زنند.
- فرآیند دوخت حرارتی شروع می‌شود. نشانگرهای درجه دوخت حرارتی تا رسیدن به درجه انتخاب شده، یکی بعد از دیگری با رنگ قرمز چشمک می‌زنند.

در پایان فرآیند، محفظه تهویه می‌شود و یک هشدار صوتی به گوش می‌رسد. اینک می‌توانید درپوش شیشه‌ای را باز کنید و کیسه وکیوم دوخته شده را از محفظه بیرون بیاورید.

هشدار - خطر سوختگی!


اگر دستگاه به دفعات زیاد مورد استفاده قرار گیرد و زمان‌های دوخت حرارتی طولانی باشد، میله دوخت داخل محفظه وکیوم بسیار داغ می‌شود. هرگز میله دوخت را زمانی که داغ است، لمس نکنید. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

توجه


- فرآیند در بالاترین درجه وکیوم کردن ممکن است تا 2 دقیقه به طول انجامد. پس از گذشت این زمان، کیسه وکیوم شده است و درجه وکیوم کردن به دست آمده روشن می‌شود.
- پس از وکیوم کردن، دوخت حرارتی روی کیسه را بررسی کنید. با احتیاط سعی کنید دوخت را از هم باز کنید. اگر دوخت باز شد، دفعه بعد یک درجه دوخت حرارتی بالاتر را انتخاب کنید. اگر دوخت تغییر شکل پیدا کند، بیش از حد داغ شده است. دفعه بعد یک درجه دوخت حرارتی پایین‌تری را انتخاب کنید یا اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- اگر غذا را چندین بار پیپای در کیسه‌ها وکیوم کنید، پایه دوخت حرارتی بیشتر داغ می‌شود. این امر ممکن است کیفیت دوخت حرارتی را مختل کند. بنابراین، پس از چند فرآیند وکیوم کردن، باید یک زمان دوخت حرارتی کمتر را انتخاب کنید یا بین فرآیندها حدود 2 دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

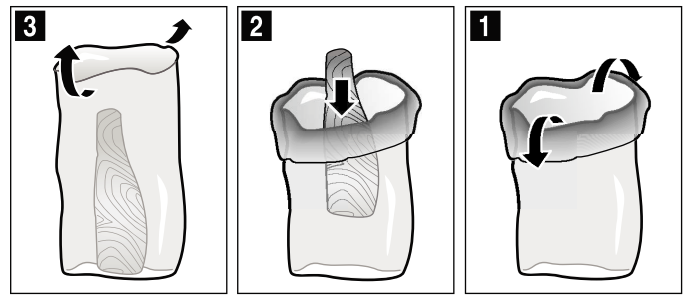
دوخت حرارتی زودهنگام

از این عملکرد تنها زمانی استفاده کنید که می‌خواهید غذای حساس خود را در کیسه‌ای بسته بندی کنید که تمام هوای آن خارج شده است، بی آن که محتویات تحت فشار زیاد کیسه قرار داشته باشد.

زمانی که هوای کیسه در حال تخلیه شدن است، علامت  را لمس کنید تا فرآیند پایان یابد و کیسه زودتر از وقت دوخت حرارتی شود. دستگاه درجه وکیوم کردن را تا زمان تأمین آن نمایش می‌دهد.

در پایان فرآیند، محفظه تهویه می‌شود و یک هشدار صوتی به گوش می‌رسد. اینک می‌توانید درپوش شیشه‌ای را باز کنید و کیسه وکیوم شده را از محفظه بیرون بیاورید.

توجه: کشوی وکیوم برای دوخت حرارتی کیسه، به درجه مشخصی از خلاء نیاز دارد. ابتدا علامت  را لمس کنید، کشوی وکیوم هوا را از داخل محفظه به بیرون پمپ می‌کند تا درجه مورد نظر تأمین شود. سپس کیسه دوخت حرارتی می‌شود.



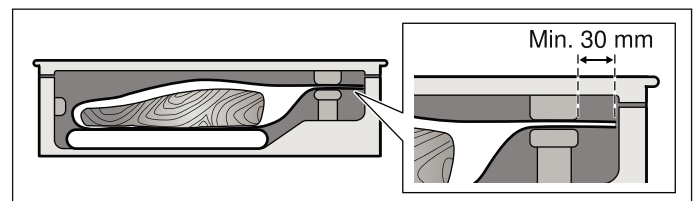
برای اطمینان از آگاهی بعدی شما از کیسه‌ها و غذایی که در آنها وکیوم شده، توصیه می‌کنیم روی کیسه تاریخ وکیوم کردن و محتویات آن را یادداشت کنید.

به ترتیب زیر عمل کنید:

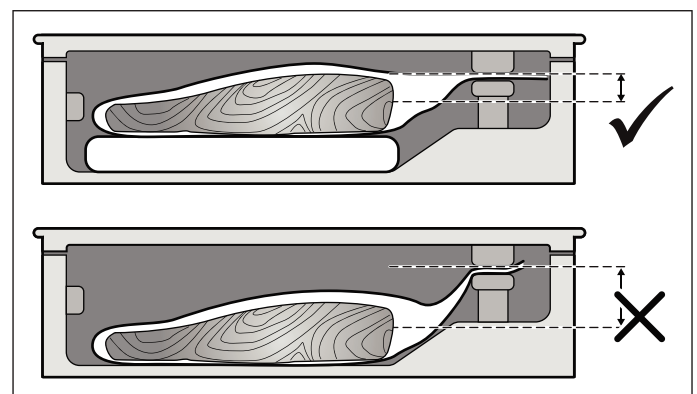
1. درپوش شیشه‌ای را باز کنید.
2. کیسه وکیوم را داخل محفظه قرار دهید.



توجه

- مطمئن شوید غذا پایین‌ترین حرارت اولیه ممکن را داشته باشد - محدوده 1 تا 8 درجه سانتی‌گراد بهترین حرارت است.
- مطمئن شوید خروجی هوا مسدود نشده باشد تا پمپ بتواند هوا را از محفظه بیرون بکشد.
- مطمئن شوید که مرکز کیسه و دو انتهای کیسه به شکل تخت روی قسمت بالای پایه وکیوم خوابیده باشد. این کار باعث می‌شود درز به شکلی بدون نقص توسط دوخت حرارتی بسته شود.
- مطمئن شوید سمت باز کیسه حدود 3 سانتیمتر از پایه وکیوم بیرون بزند اما با نوار درزگیر درپوش در تماس نباشد.



توجه: در صورت لزوم، کیسه را توسط وسایلی مثل تخته برش، بالا ببرید تا از لغزیدن آن به سمت پایین جلوگیری شود.



3. علامت  را برای انتخاب درجه وکیوم لمس کنید.
4. علامت  را برای انتخاب زمان دوخت حرارتی لمس کنید.

راه اندازی دستگاه

روشن و خاموش کردن دستگاه

علامت ① را لمس کنید تا دستگاه روشن یا خاموش شود.
اگر هیچ تغییری اعمال نکنید، دستگاه به طور خودکار پس از 10 دقیقه خاموش می‌شود.

وکیوم کردن داخل کیسه

جهت حفظ کردن غذا برای مدت طولانی‌تر، برای طعم‌دار کردن غذا یا برای پخت غذا در خلاء، از کیسه وکیوم مناسب استفاده کنید.

کیسه مناسب برای وکیوم کردن

از کیسه‌های وکیوم اصل که به همراه دستگاه ارائه شده استفاده کنید، آنها را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی نیز سفارش دهید. این کیسه‌ها برای محدوده حرارت -40 درجه سانتی‌گراد تا 100 درجه سانتی‌گراد مناسب هستند. به این ترتیب می‌توان از این کیسه‌ها برای نگهداری غذا در دمای پایین و همچنین برای پخت غذای وکیوم شده در داخل کیسه‌ها استفاده کرد. زمان بهینه برای دوخت حرارتی این کیسه درجه 2 است. کیسه‌ها برای استفاده در مایکروویو مناسب هستند. کیسه را پیش از گرم کردن در مایکروویو سوراخ کنید.

تنها از کیسه‌هایی استفاده کنید که برای وکیوم کردن غذا مناسب هستند. محصولات تجاری موجود در بازار از نظر مناسب بودن برای مواد غذایی، مقاومت در برابر حرارت، مواد اولیه و سطح آنها متفاوت هستند. مطمئن شوید از کیسه تنها برای منظور در نظر گرفته شده، استفاده شود.

زمان دوخت حرارتی برای کیسه وکیوم همیشه به مواد مورد استفاده در ساخت آن بستگی دارد. در بیشتر موارد، درجه دوخت حرارتی 1 برای بستن کیسه‌های نازک کافی است. کیسه‌های وکیوم ساخته شده از مواد ضخیم‌تر، به زمان دوخت بیشتر در درجه دوخت حرارتی 2 یا بالاتر نیاز دارند.

اندازه کیسه وکیوم قابل استفاده، محدود به طول پایه دوخت حرارتی است. بنابراین، تنها باید از کیسه‌های با حداکثر عرض 240 میلیمتر استفاده کنید.

پر کردن کیسه

در صورت امکان، مواد غذایی را داخل کیسه وکیوم در کنار هم قرار دهید و نه روی یکدیگر.

برای اطمینان از بی نقص بودن دوخت، بسیار مهم است که لبه کیسه تمیز و خشک باشد. برای اطمینان از بی نقص بودن دوخت در هنگام دوخت حرارتی، بسیار مهم است که هیچ بقایای مواد غذایی در پیرامون دوخت روی لبه کیسه وجود نداشته باشد. بنابراین قبل از پر کردن کیسه، باید لبه کیسه را حدود 3 سانتیمتر تا کنید. پس از آن که کیسه پر شد تای لبه آن را باز کنید.

باز کردن و بستن

قسمت وسط کشو را برای باز کردن و بستن آن فشار دهید.
هنگام باز کردن، کشو به آرامی بیرون می‌زند. سپس می‌توانید آن را به راحتی بیرون بکشید.

لوازم جانبی

لوازم جانبی زیر به همراه کشوی وکیوم ارائه می‌شوند:

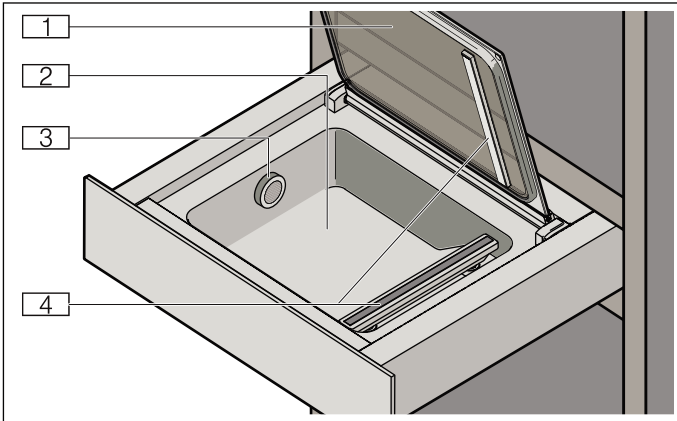
<p>آداپتور وکیوم بیرونی آداپتور برای تحت خلاء قرار دادن ظروف وکیوم، به خروجی هوای کشوی وکیوم وصل می‌شود.</p>	
<p>شیلنگ وکیوم شیلنگ وکیوم، آداپتور وکیوم بیرونی را به ظرف وکیوم متصل می‌کند.</p>	
<p>کیسه‌های وکیوم 280 x 180 میلی‌متر (50 عدد) 350 x 240 میلی‌متر (50 عدد)</p>	

لوازم جانبی اختیاری

لوازم جانبی اختیاری را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید:

شماره سفارش مرکز خدمات پس از فروش	شماره سفارش فروشگاه تخصصی	لوازم جانبی
17000224	Z13CX62X0	کیسه وکیوم 280 x 180 میلی‌متر (100 عدد)
17000225	Z13CX64X0	کیسه وکیوم 350 x 240 میلی‌متر (100 عدد)

ساختار کشوی وکیوم



1	درپوش شیشه‌ای ایمنی
2	محفظه وکیوم استیل ضد زنگ
3	خروجی هوا
4	میله دوخت

دستگاه خود را بشناسید

شما می‌توانید غذا را در کشوی وکیوم داخل کیسه‌ها و ظروف مناسب وکیوم کنید. در این بخش با اطلاعاتی در مورد نصب و عملکردهای اصلی دستگاه خود آشنا می‌شوید.

کشوی وکیوم چگونه کار می‌کند؟

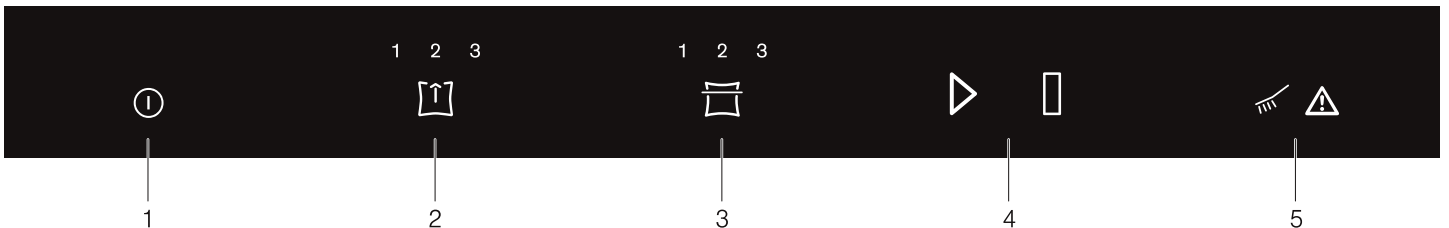
در طول فرآیند وکیوم کردن، هوا از محفظه وکیوم و کیسه به بیرون مکیده می‌شود. این امر موجب پدید آمدن خلأی شدید در محفظه می‌شود. هر چه مقدار خلأ بیشتر باشد، هوای کمتری در محفظه و کیسه باقی می‌ماند، و اختلاف فشار با محیط پیرامون بیشتر می‌شود.

اگر درجه خلأ انتخاب شده تأمین شود، میله دوخت به پایه سیلیکونی روی درپوش شیشه‌ای فشرده می‌شود. در این زمان، کیسه آب بندی حرارتی می‌شود. پس از یک خنک کاری کوتاه، هوا دوباره به داخل محفظه جریان می‌یابد، و صدای بلندی ایجاد می‌کند. در طول این فرآیند، کیسه ناگهان جمع می‌شود و غذا را در بر می‌گیرد. سپس درپوش شیشه‌ای کشو باز می‌شود.

با استفاده از درجه‌های 1 تا 3 وکیوم، درجات مختلفی از خلأ ایجاد می‌شود. درجاتی که در اینجا به دست می‌آید بسته به موارد استفاده، ممکن است متفاوت باشد: هنگام وکیوم کردن داخل ظرف، درجات خلأ پایین‌تر و بنابراین برای برخی غذاهای خاص مناسب‌تر هستند. هنگام متصل کردن آداپتور بیرونی وکیوم، دستگاه به طور خودکار حالت فعال شده را ردیابی می‌کند.

درجه‌های وکیوم کردن	1	2	3
وکیوم کردن داخل کیسه	80%	95%	99%
وکیوم کردن ظروف و بطری‌ها	50%	75%	90%

صفحه کنترل



علامت	توضیح
1 ①	کلید روشن/خاموش روشن و خاموش کردن دستگاه
2 [↑]	درجه وکیوم انتخاب درجه وکیوم
3 [☐]	زمان دوخت حرارتی انتخاب زمان دوخت حرارتی دوخت حرارتی زودهنگام کیسه
4 ▷	شروع شروع فرآیند وکیوم
5 [▮]	توقف لغو فرآیند وکیوم
5 [🌀]	خشک کردن خشک کردن پمپ
5 [!]	توجه به جدول ایرادات رجوع کنید

علت‌های خرابی دستگاه

حفاظت از محیط زیست

روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته‌بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیندازید.

این دستگاه بر اساس دستور العمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE) در خصوص دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی مستعمل برچسب خورده است. این دستور العمل چهارچوب روش پس فرستادن و بازیافت دستگاه‌های مستعمل را برای کلیه کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.



احتیاط!

- پیش از هر بار استفاده، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. دقت ویژه داشته باشید که درپوش شیشه‌ای همیشه سالم باقی بماند.
- در صورت آسیب دیدگی درپوش شیشه‌ای، از دستگاه استفاده نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- درپوش شیشه‌ای را به آرامی باز کنید و ببندید.
- هیچ شیئی را روی درپوش شیشه‌ای قرار ندهید. از دستگاه به عنوان میز کار یا فضای نگهداری استفاده نکنید. مطمئن شوید که احتمال سقوط هیچ شیئی روی دستگاه وجود نداشته باشد. برای استفاده، کشو را به طور کامل بیرون بکشید تا به نقطه توقف برسد. اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید، کشو را به طور کامل ببندید.
- پیش از بستن درپوش شیشه‌ای، مطمئن شوید هیچ گونه ذراتی در محفظه و کیوم باقی نمانده باشد.
- مطمئن شوید نوارهای درزگیر توسط اشیای تیز یا برنده آسیب ندیده باشند.
- بررسی کنید نوار درزگیر روی درپوش شیشه‌ای در جای صحیح خود قرار داشته باشد. مطمئن شوید سطح تماس نوار درزگیر تمیز باشد و آشغالی روی آن نباشد. در غیر این صورت، عملکرد دستگاه دچار اختلال می‌شود.
- در صورت آسیب دیدگی نوار درزگیر، از دستگاه استفاده نکنید. با این کار، ممکن است دستگاه آسیب ببیند. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- دستورالعمل‌های تمیز کردن را رعایت کنید.
- در صورت قطعی برق، خلاء ایجاد شده هنگام فرآیند وکیوم کردن در داخل محفظه و کیوم باقی می‌ماند. هرگز سعی نکنید درپوش شیشه‌ای را با استفاده از ابزار باز کنید. صبر کنید تا جریان برق دوباره برقرار شود و فرآیند وکیوم کردن را مجدداً آغاز کنید.
- غذایی را که بسته بندی آن باز شده است، دوباره در همان بسته بندی اصلی وکیوم نکنید. تنها از کیسه‌هایی استفاده کنید که برای وکیوم کردن غذا مناسب هستند.
- مایعات در خلاء، در حرارت‌های پایین شروع به جوشیدن می‌کنند. این امر موجب پدید آمدن بخار می‌شود و می‌تواند عملکرد دستگاه را دچار ایراد کند.
- مطمئن شوید غذایی که باید وکیوم شود پایین‌ترین حرارت اولیه ممکن را داشته باشد - محدوده 1 تا 8 درجه سانتی‌گراد بهترین حرارت است.
- هرگز مایعات را داخل کیسه وکیوم با بالاترین درجه وکیوم نکنید.
- توصیه: مایعات را داخل کیسه وکیوم با درجه 2 وکیوم کنید.
- فرآیند وکیوم کردن را به دقت تحت نظر داشته باشید. هنگام وکیوم کردن مایعات، تشکیل چند حباب طبیعی است. با افزایش مشهود تشکیل حباب‌ها، کیسه را در زمان مناسب با دوخت حرارتی ببندید.
- نکته: می‌توانید مایعات را داخل ظروف وکیوم سخت نیز که در بازار موجود هستند وکیوم کنید. برای این کار از درجه 3 وکیوم کردن استفاده کنید. هنگام وکیوم کردن، از بطری‌های پلاستیکی یا سایر ظروفی که هنگام خلاء بیرونی جمع می‌شوند، استفاده نکنید.

کاربرد دستگاه

این راهنما را با دقت مطالعه کنید. تنها پس از مطالعه دقیق این راهنما، شما قادر به بهره برداری صحیح و ایمن از دستگاه خود خواهید بود. دفترچه‌های راهنمای استفاده و نصب را جهت استفاده‌های آتی یا برای مالکان بعدی حفظ کنید.

پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی و داخل منزل است. از این دستگاه تنها برای وکیوم کردن غذا در کیسه‌ها و ظروف مناسب وکیوم کردن، و دوخت حرارتی لفاف استفاده کنید. فقط در محیط بسته از این دستگاه استفاده کنید.

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند یا آموزش‌های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند.

کودکان نباید با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا نسبت به نگهداری کلی آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 15 ساله باشند و تحت نظارت این کار را انجام دهند.

کودکان کمتر از 8 سال را در فاصله ایمن از دستگاه و سیم برق نگه دارید.

این دستگاه به منظور استفاده در ارتفاع حداکثر 4000 متری از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

اطلاعات مهم ایمنی

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

اگر دستگاه به دفعات زیاد مورد استفاده قرار گیرد و زمان‌های دوخت حرارتی طولانی باشد، میله دوخت داخل محفظه وکیوم بسیار داغ می‌شود. هرگز میله دوخت را زمانی که داغ است، لمس نکنید. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

- از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید.
- دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از متخصصان آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت بروز ایراد در دستگاه، دوشاخه اصلی را بکشید یا فیوز را قطع کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

میله دوخت حرارتی داخل محفظه وکیوم بسیار داغ می‌شود. بخارهای قابل اشتعال ممکن است شعله‌ور شوند. هیچ‌گونه مایع قابل اشتعالی را داخل کیسه وکیوم نکنید. هیچ‌گونه مواد یا شیء قابل اشتعالی را داخل دستگاه نگهداری نکنید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- کوچکترین ترک خوردگی‌های روی شیشه درپوش ممکن است هنگام قرار گرفتن تحت خلاء باعث انفجار شیشه از داخل شوند. دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- هنگام فرآیند وکیوم کردن، محفظه وکیوم و درپوش شیشه‌ای تغییر شکل پیدا می‌کنند. ظروف شیشه‌ای با درب پیچی، سایر ظروف سخت و غذاهایی که امکان تغییر شکل ندارند، نباید هنگام بسته شدن درپوش دستگاه با آن در تماس باشند. در غیر این صورت، لایه محافظتی روی شیشه آسیب می‌بیند و درپوش شیشه‌ای ممکن است شکسته شود. ظروف سخت و غذاهایی که امکان تغییر شکل ندارند، نباید ارتفاع بیشتر از 80 میلیمتر داشته باشند.
- هر گونه استفاده نادرست از کشوی وکیوم ممکن است موجب بروز جراحت شود. هیچ کدام از شیلنگ‌های متصل به دستگاه را وارد هیچ یک از حفره‌های بدن نکنید. هیچ موجود زنده‌ای را وکیوم نکنید.

فهرست مطالب

6. کاربرد دستگاه 
6. اطلاعات مهم ایمنی 
7. علت‌های خرابی دستگاه 
7. حفاظت از محیط زیست 
7. روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی
8. با دستگاه خود آشنا شوید 
8. کشوی وکیوم چگونه کار می‌کند؟
8. ساختار کشوی وکیوم
8. صفحه کنترل
9. باز کردن و بستن
9. لوازم جانبی
9. راه اندازی دستگاه 
9. روشن و خاموش کردن دستگاه
9. وکیوم کردن داخل کیسه
11. وکیوم کردن داخل ظرف
11. اجرای برنامه خشک کردن برای پمپ وکیوم
12. جدول تنظیمات و نکته‌ها 
12. وکیوم برای پخت تحت خلاء
12. طعم‌دار کردن و ادویه زدن سریع
12. نگهداری و حمل و نقل
13. تنظیمات توصیه شده
14. تمیز کردن 
15. عیب‌یابی 
17. خدمات مشتریان 
17. شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)
17. مشخصات فنی

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.neff-international.com و فروشگاه آنلاین www.neff-eshop.com در دسترس است



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001362300
971204