

Vakuumerschublade
Cajón de envasado al vacío

[de] Gebrauchsanleitung	2
[es] Manual de usuario	14

N17XH10.0

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	3
3	Umweltschutz und Sparen	4
4	Kennenlernen	4
5	Zubehör	5
6	Grundlegende Bedienung	5
7	Vakuuieren im Beutel	6
8	Vakuuieren im Behälter	8
9	Trocknen	8
10	Reinigen und Pflegen	9
11	Störungen beheben	10
12	So gelingt's	11
13	Entsorgen	13
14	Kundendienst	13



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Lebensmitteln in geeigneten Vakuuierbeuteln oder Vakuuierbehältern zu vakuuieren und um Folien zu verschweißen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß.

- ▶ Nie den heißen Verschweißbalken berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 13

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird sehr heiß. Brennbare Dämpfe können sich entzünden.

- ▶ Keine brennbaren Flüssigkeiten im Vakuuierbeutel vakuumieren.
- ▶ Keine brennbaren Materialien und Gegenstände im Inneren des Geräts aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kleinste Sprünge im Glasdeckel können dazu führen, dass dieser bei anliegendem Vakuum implodiert.

- ▶ Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen.
- Ein Fehlgebrauch der Vakuuiereschublade kann zu Verletzungen führen.
- ▶ Keine am Gerät angeschlossene Schläuche in Körperöffnungen einführen.
 - ▶ Keine lebendigen Tiere vakuumieren.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Beim Vakuumieren verformen sich die Vakuuierkammer und der Glasdeckel durch den hohen Unterdruck. Die Schutzschicht des Glases kann beschädigt werden und der Glasdeckel kann zerspringen.

- ▶ Schraubgläser, andere harte Gefäße sowie unverformbare Lebensmittel, die in der Kammer bei geschlossenem Deckel vakuumiert werden, dürfen diesen Deckel nicht berühren.
- ▶ Harte Gefäße und unverformbare Lebensmittel dürfen eine maximale Höhe von 80 mm nicht überschreiten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Schäden am Gerät können die Sicherheit erheblich beeinflussen.

- ▶ Das Gerät vor jedem Gebrauch auf Schäden prüfen.
- ▶ Unversehrtheit des Glasdeckels prüfen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Den Kundendienst rufen.

Die Unachtsamkeit beim Gebrauch kann zur Beschädigung des Geräts führen.

- ▶ Den Glasdeckel langsam öffnen und schließen.
- ▶ Keine Gegenstände auf den Glasdeckel stellen.
- ▶ Das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Stellfläche verwenden.
- ▶ Keine Gegenstände auf den Glasdeckel fallen lassen.
- ▶ Die Schublade beim Gebrauch vollständig herausziehen.
- ▶ Die Schublade nach Gebrauch vollständig schließen.

Fremdkörper in der Vakuuierkammer beschädigen das Gerät.

- ▶ Vor dem Schließen des Glasdeckels prüfen, dass sich keine Fremdkörper in der Vakuuierkammer befinden.

Der inkorrekte Sitz der Dichtung oder eine beschädigte Dichtung beeinträchtigen die Funktion des Geräts und können das Gerät beschädigen.

- ▶ Den korrekten Sitz der Dichtung des Glasdeckels überprüfen.
- ▶ Die Auflagefläche der Dichtung muss sauber und frei von Fremdkörpern sein.
- ▶ Die Dichtung nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigen.
- ▶ Nie ein Gerät mit defekter Dichtung betreiben.
- ▶ Bei defekter Dichtung den Kundendienst rufen.

Das Öffnen des Glasdeckels mithilfe von Werkzeugen führt zu Schäden am Gerät.

- ▶ Bei einem Stromausfall während des Vakuuiervorgangs warten, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Das Vakuum in der Vakuuierkammer bleibt erhalten. Den Vakuuiervorgang erneut starten.

Austretender Dampf durch das Sieden bei zu hohen Temperaturen kann zu Funktionsstörungen führen.

- ▶ Ausschließlich für das Vakuumieren geeignete Beutel benutzen.
- ▶ Keine bereits geöffneten Verkaufspackungen verwenden.

- ▶ Das Vakuumiergut mit einer Ausgangstemperatur im Bereich von 1-8 °C verarbeiten.
- ▶ Die Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel nicht mit der höchsten Stufe vakuumieren. Vakuumierstufe 2 verwenden.
- ▶ Den Beutel verschweißen, wenn sich eine verstärkte Blasenbildung bemerkbar macht.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Kennenlernen

4.1 Funktion

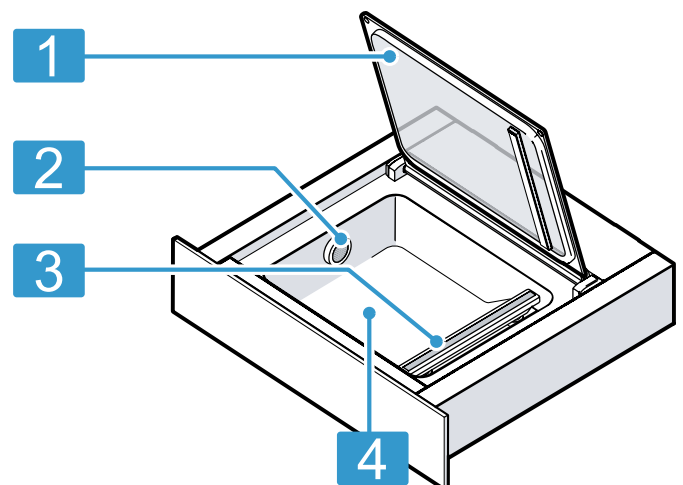
Während des Vakuumiervorgangs wird Luft aus der Vakuumierkammer und dem Beutel abgepumpt.

Dabei entsteht ein hoher Unterdruck in der Kammer. Je höher die Vakuumierstufe, desto weniger Luft verbleibt in der Kammer und dem Beutel und desto höher ist der Druckunterschied zur Umgebung.

Wenn die gewählte Vakuumierstufe erreicht ist, wird der Verschweißbalken gegen den Silikonbalken am Glasdeckel gedrückt. Dabei wird der Beutel verschweißt. Nach einer kurzen Abkühlzeit strömt Luft mit lautem Geräusch in die Kammer zurück. Dabei zieht sich der Beutel schlagartig zusammen und umschließt das Lebensmittel. Danach öffnet sich der Glasdeckel der Schublade.

4.2 Gerät

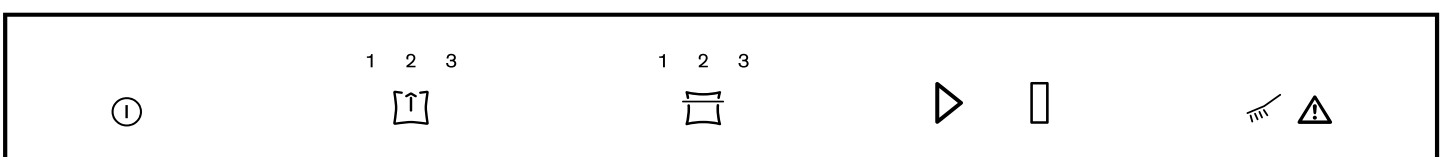
Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Glasdeckel
2	Luftauslass
3	Verschweißbalken
4	Vakuumierkammer

4.3 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



Sym- bol	Bedeutung	Erklärung
ⓘ	Einschalten Ausschalten	Gerät einschalten Gerät ausschalten
⏸	Vakuu- mierstufe	Vakuu- mierstufe wählen
⏸	Verschwei- ßzeit	Verschwei- ßzeit wählen Vakuu- mierbeutel vorzeitig verschweißen
▶	Start	Vakuu- miervorgang starten
⏹	Stop	Vakuu- miervorgang abbre- chen
⚡	Trocknung	Trocknung der Pumpe durchführen
⚠	Hinweis	Störungstabelle beachten

4.4 Vakuu- mierstufen



Die Vakuu-
mierstufen 1 bis 3 erzielen unterschiedliche
Vakuu-
mgrade.

Beim Vakuu-
mieren im Behälter sind die Vakuu-
mgrade
niedriger und damit für bestimmte Lebensmittel besser
geeignet. Die Vakuu-
mierschublade erkennt bei dem
Aufsetzen des externen Vakuu-
mieradapters automa-
tisch, welcher Modus gerade aktiviert ist.

Vakuu- mierstufen	1	2	3
Vakuu- mieren im Beutel	80 %	95 %	99 %
Vakuu- mieren von Behältern und Flaschen	50 %	75 %	90 %

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör	Eigenschaft	Verwendung
Externer Vakuu- mieradapter		Vakuu- mierbehälter oder Flaschen vakuu- mieren.
Vakuu- mierschlauch		Externer Vakuu- mieradapter mit dem Vakuu- mierbehälter oder dem Flaschenadapter ver- binden.
Vakuu- mierbeutel	180 x 280 mm (50 Stück) 240 x 350 mm (50 Stück)	

5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im
Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie
im Internet oder in unseren Prospekten:

www.neff-international.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf im-
mer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren
Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Weiteres Zubehör	Bestellnummer Fachhandel	Bestellnummer Kundendienst
Vakuu- mierbeutel 180 x 280 mm (100 Stück)	Z13CX62X0	17000224
Vakuu- mierbeutel 240 x 350 mm (100 Stück)	Z13CX64X0	17000225

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Gerät öffnen

- Auf die Mitte der Schubladenfront drücken.
✓ Die Vakuu-
mierschublade springt leicht heraus.
- Die Vakuu-
mierschublade an der Kante greifen und
vollständig herausziehen.

6.2 Gerät schließen

- Die Vakuu-
mierschublade in der Mitte berühren und
zurückschieben.

6.3 Gerät einschalten

- ⓘ drücken.

6.4 Gerät ausschalten

Wenn Sie das Gerät 10 Minuten lang nicht bedienen,
schaltet es automatisch aus.

- ⓘ drücken.

7 Vakuumieren im Beutel

Im Beutel vakuumierte Lebensmittel sind länger haltbar. Sie können so die Lebensmittel marinieren oder für das Sous-vidé-Garen vorbereiten.

7.1 Geeignete Vakuumierbeutel

Verwenden Sie geeignete Vakuumierbeutel, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Verwenden Sie die Originalvakuumierbeutel, die dem Gerät beiliegen oder die Sie als Ersatzteil bestellen können.

- Diese Beutel sind für einen Temperaturbereich von -40 °C – 100 °C geeignet.
- Die optimale Verschweißzeit für diese Beutel ist Stufe 2.
- Die Beutel sind mikrowellentauglich. Stechen Sie die Beutel ein, bevor Sie sie in der Mikrowelle erwärmen.

Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die für das Vakuumieren von Lebensmitteln geeignet sind.

Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittellechtheit, Temperaturbeständigkeit, Material und Oberfläche. Die Verschweißzeit des Vakuumierbeutels ist immer abhängig von dessen Material.

- Dünnwandigen Beutel: Verschweißstufe 1
- Dickeres Material: Verschweißstufe 2 oder höher

Verwenden Sie Beutel mit einer maximalen Breite von 240 mm.

Die Länge des Verschweißbalkens begrenzt das Maß der möglichen Vakuumierbeutel.

7.2 Beutel befüllen

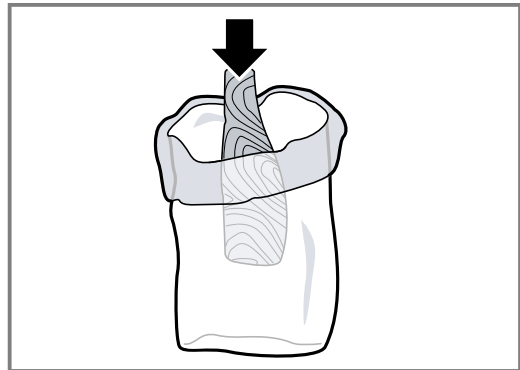
Voraussetzungen

- Der Beutelrand ist sauber und trocken.
- Am Beutelrand im Bereich der Naht befinden sich keine Rückstände von Lebensmitteln.

1. Den Rand des Beutels um ca. 3 cm umstülpen.



2. Die Lebensmittel im Vakuumierbeutel nebeneinander platzieren.



3. Den Rand des Beutels wieder zurückstülpen.



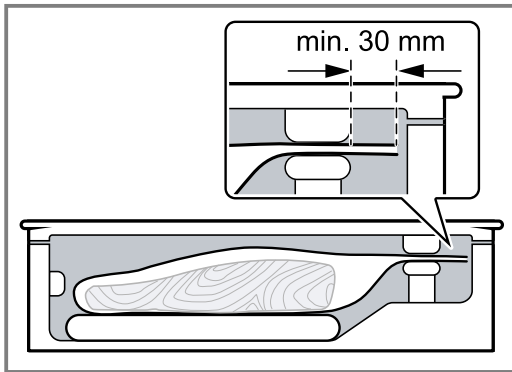
Tipp: Damit Sie den Überblick über Ihre Beutel und die darin vakuumierten Lebensmittel bewahren, notieren Sie das Vakuumierdatum und den Inhalt auf dem Beutel.

7.3 Im Beutel vakuumieren

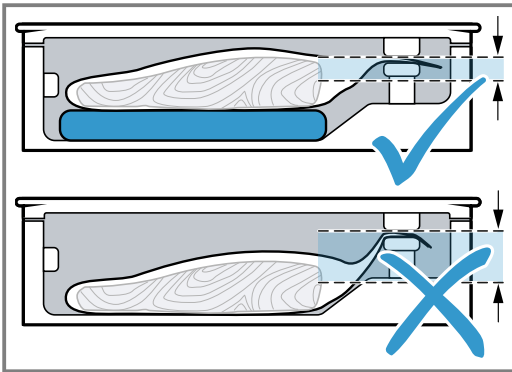
Voraussetzung: Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel liegt idealerweise im Bereich von 1-8 °C.

1. Den Glasdeckel öffnen.
2. Den Vakuumierbeutel in die Kammer legen.
3. Darauf achten, dass der Luftauslass freiliegt, damit die Pumpe die Luft aus der Kammer absaugen kann.
4. Um eine einwandfreie und geschlossene Schweißnaht zu erhalten, darauf achten, dass der Beutel mittig und die Enden des Beutels glatt übereinander auf dem Verschweißbalken aufliegen.

5. Darauf achten, dass das offene Ende des Beutels ca. 3 cm über den Verschweißbalken hinaus ragt, er jedoch nicht auf der Deckeldichtung aufliegt.



6. Eine Erhöhung wie z. B. ein Schneidebrett verwenden, damit der Beutel nicht abrutscht.



7. Um die Vakuuierstufe zu wählen, berühren.
 8. Um die Verschweißzeit zu wählen, berühren.
 9. Den Glasdeckel fest schließen und für ein paar Sekunden halten.
 10. Um den Vakuuiervorgang zu starten, berühren.
 ✓ Der Vakuuiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuuierstufen pulsieren nacheinander rot, bis der gewählte Wert erreicht ist.
 ✓ Der Verschweißvorgang startet. Die Anzeigen der Verschweißstufe pulsieren nacheinander rot, bis der gewählte Wert erreicht ist.
 ✓ Der Vakuuiervorgang kann bis zu 2 Minuten dauern.
 ✓ Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet. Ein Signalton ertönt.
 11. Wenn der Vakuuiervorgang abgeschlossen ist, den Glasdeckel öffnen.

12. **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß.

- ▶ Nie den heißen Verschweißbalken berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Den verschweißten Vakuuierbeutel aus der Kammer nehmen.

13. Nach dem Vakuuieren die Schweißnaht des Beutels prüfen.
- Die Naht vorsichtig auseinanderziehen.
 - Wenn die Naht nicht hält, eine höhere Verschweißstufe wählen.
 - Wenn sich die Naht verformt, eine niedrigere Verschweißstufe wählen oder das Gerät abkühlen lassen.

Hinweis: Wenn Sie mehrmals direkt hintereinander Lebensmittel im Beutel vakuuieren, wird der Verschweißbalken zunehmend heißer. Dies kann die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen. Wählen Sie nach einigen Vakuuiervorgängen eine niedrigere Verschweißzeit oder lassen Sie das Gerät zwischen den Vorgängen ca. 2 Minuten abkühlen.

7.4 Vorzeitig verschweißen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel luftdicht in einem Beutel einpacken wollen, ohne dass der Beutel fest am Inhalt anliegt.

1. Um den Vakuuiervorgang zu beenden und den Beutel vorzeitig zu verschweißen, berühren.
 ✓ Das Gerät zeigt die Vakuuierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.
 ✓ Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet.
 ✓ Ein Signalton ertönt.
2. Den Glasdeckel öffnen.
3. Den verschweißten Vakuuierbeutel aus der Kammer nehmen.

Hinweis: Zum Verschweißen des Beutels benötigt die Vakuuierkammer einen bestimmten Vakuuiergrad. Wenn Sie vorher berühren, pumpt die Vakuuierkammer noch bis zum Erreichen dieses Grads Luft aus der Kammer. Danach wird der Beutel verschweißt.

7.5 Vakuuiervorgang im Beutel abbrechen

1. Um den Vakuuiervorgang vorzeitig abbrechen, berühren.
 ✓ Das Gerät zeigt die bis dahin erreichte Vakuuierstufe an.
 ✓ Der Beutel wird nicht verschweißt.
 ✓ Die Kammer wird belüftet und der Deckel öffnet sich leicht.
 ✓ Ein Signalton ertönt.
2. Den Vakuuierbeutel aus der Kammer entnehmen.

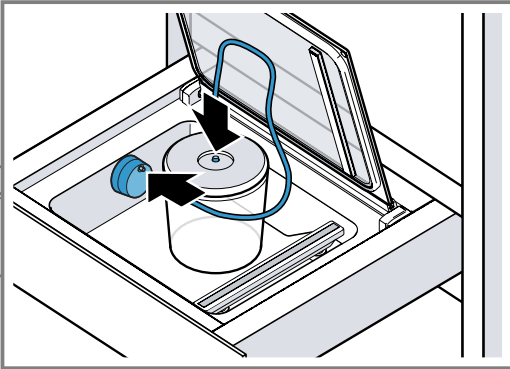
8 Vakuumieren im Behälter

Im Behälter vakuumierte Lebensmittel sind länger haltbar.

8.1 Im Behälter vakuumieren

Vakuumieren Sie Lebensmittel in einem geeigneten Vakuumierbehälter, um sie länger haltbar zu machen.

1. Den Glasdeckel öffnen.
2. Den Vakuumieradapter auf den Luftauslass stecken.
3. Den Schlauch an dem Vakuumieradapter und dem Vakuumierbehälter befestigen.



4. Um die Vakuumierstufe zu wählen, [1] berühren.
 5. Um den Vakuumiervorgang zu starten, [2] berühren.
- ✓ Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander rot, bis der gewählte Wert erreicht ist.
 - ✓ Der Vakuumiervorgang kann bis zu 2 Minuten dauern.

- ✓ Die erreichte Vakuumierstufe leuchtet und ein Signalton ertönt.
6. Den Schlauch vom Behälter und dem externen Vakuumieradapter lösen.

Hinweis: Bei starker Blasenbildung den Vakuumiervorgang abbrechen. → Seite 8

8.2 Geeignete Vakuumierbehälter

Verwenden Sie geeignete Vakuumierbehälter, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Verwenden Sie ausschließlich Behälter, die für das Vakuumieren von Lebensmitteln geeignet sind.

Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittellechtheit und Material.

Der Vakuumschlauch, der diesem Gerät beiliegt, hat einen Innendurchmesser von 3 mm.

Damit der Schlauch passt, benötigen Sie eventuell einen Adapter für Ihren Behälter. Oft liegen solche Adapter dem Vakuumierbehälter bereits bei.

8.3 Vakuumieren im Behälter abbrechen

1. Um den Vakuumiervorgang vorzeitig abzubrechen, [3] berühren.
- ✓ Das Gerät zeigt die bis dahin erreichte Vakuumierstufe an.
2. Den Schlauch vom Behälter und dem externen Vakuumieradapter lösen.

9 Trocknen

Beim Vakuumieren von Lebensmitteln gelangen kleinste Mengen Wasser in das Vakuumpumpensystem. Dieser Effekt tritt verstärkt auf, wenn Sie Flüssigkeiten oder sehr feuchte Lebensmittel vakuumieren. Aus diesem Grund verfügt das Gerät über eine Trocknungsfunktion, die die angesammelte Feuchtigkeit in der Pumpe wieder entfernt.

- Wenn das Symbol weiß leuchtet, sollten Sie einen Trocknungsvorgang durchführen. Sie können das Gerät zu diesem Zeitpunkt aber weiterhin normal verwenden.
- Wenn das Symbol rot leuchtet, müssen Sie einen Trocknungsvorgang durchführen.

9.1 Trocknen starten

Hinweis: Sie können die Vakuumschublade während der Trocknung schließen.

1. Den Glasdeckel fest schließen und halten.
2. berühren.
- ✓ Die Trocknung startet und dauert zwischen 5 und 20 Minuten.
- ✓ Während des Vorgangs pulsiert rot.
- ✓ Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton ertönt.
- ✓ Sie können den Glasdeckel öffnen.
3. **Hinweis:** Gelegentlich reicht ein einzelner Trocknungslauf nicht aus. Wenn nach einem Trocknungslauf und rot leuchten, dann befindet sich immer noch Feuchtigkeit im Pumpensystem. Warten, bis nicht mehr leuchtet.
4. Den Trocknungsvorgang erneut starten.

10 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

10.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-shop.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.
- ▶ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

10.2 Gerät reinigen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß.

- ▶ Nie den heißen Verschweißbalken berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
 - Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer ist abgekühlt.
1. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel, wie Spülmittel und Wasser, reinigen.
Darauf achten, dass beim Reinigen kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Vakuuierkammer eindringen, insbesondere nicht in den Luftauslass der Vakuuierpumpe.

Nie das Gerät innen oder außen mit Wasser abspritzen.

2. Das Gerät und die Zubehörteile nach der Reinigung vollständig trocknen lassen.

10.3 Glasfront und Glasdeckel reinigen

- ▶ Die Glasfront und den Glasdeckel mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
Keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber verwenden.

10.4 Vakuuierkammer aus Edelstahl reinigen

1. Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.
2. Wasser und etwas Spülmittel zur Reinigung benutzen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.5 Bedienblende aus Kunststoff reinigen

- ▶ Die Bedienblende mit einem weichen Tuch reinigen.
Keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber verwenden.

10.6 Verschweißbalken reinigen

ACHTUNG!

Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu Beschädigungen.

- ▶ Nie Bestandteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

1. Die Folienreste vom Verschweißbalken entfernen.
2. Nie Verschweißbalken mit scheuerhaltigen Reinigungsmitteln reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.7 Zubehör reinigen

ACHTUNG!

Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu Beschädigungen.

- ▶ Nie Bestandteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

1. Mit einem Schwammtuch und heißer Spüllauge reinigen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

11 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

11.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Der Vakuuervorgang lässt sich nicht starten. ▶ erscheint nicht, obwohl der Deckel geschlossen ist.	Der Türschalter am Glasdeckel fehlt oder wird vom Gerät nicht erkannt. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 13
Bei mehrmaligem Betrieb hintereinander: Der Vakuuervorgang scheint normal abzulaufen, der Beutel wird aber nicht verschweißt.	Der Temperaturschutzschalter des Schweißtrafos hat ausgelöst. 1. Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen. 2. Lassen Sie das Gerät zwischen den Vakuuervorgängen mindestens 2 Minuten abkühlen. 3. Starten Sie den Vakuuervorgang erneut.
Der Vakuuervorgang dauert immer länger.	Das Pumpensystem erhält zu viel Feuchtigkeit. ▶ Starten Sie den Trocknungsvorgang. → "Trocknen starten", Seite 8 Das Pumpensystem ist sehr heiß. 1. Lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Starten Sie den Vakuuervorgang erneut.
Der Beutel ist defekt, sodass kein Vakuum im Vakuuierbeutel bestehen bleibt.	Löcher können durch scharfe Teile des Vakuuierguts entstehen, beispielsweise durch Knochen. 1. Prüfen Sie den Beutel auf Schäden. 2. Verwenden Sie einen anderen Beutel. 3. Platzieren Sie scharfkantiges Vakuuiergut im Beutel so, dass die Beutelwand nicht beschädigt werden kann.
Die Schweißnaht ist fehlerhaft, sodass kein Vakuum im Vakuuierbeutel bestehen bleibt.	Die gewählte Verschweißzeit ist für den Folienmantel ungeeignet. ▶ Wählen Sie eine andere Verschweißzeit. Es befinden sich Flüssigkeiten, Fette oder Krümel oder Falten entlang der Schweißnaht. 1. Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken und faltenfrei ist und vollständig auf dem Verschweißbalken aufliegt. 2. Verwenden Sie einen anderen Beutel. 3. Stülpen Sie den Rand des Beutels vor dem Befüllen um 3 cm um.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Es hat sich ein leichtes Vakuum gebildet, das den Deckel geschlossen hält. 1. Öffnen Sie den Deckel nie mit Gewalt. 2. Starten Sie einen neuen Vakuuervorgang und brechen Sie diesen umgehend ab. 3. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. 4. Nehmen Sie das Gerät nach 30 Sekunden erneut in Betrieb. 5. Berühren Sie Ⓟ länger als 5 Sekunden. ✓ Das Gerät wird zurückgesetzt.

11.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
△ erscheint nach wenigen Sekunden.	Der Glasdeckel ist nicht richtig geschlossen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Öffnen und schließen Sie den Glasdeckel erneut. 2. Drücken Sie den Glasdeckel in den ersten Sekunden leicht an. <hr/> Die Dichtung des Glasdeckels liegt nicht richtig an. ▶ Überprüfen Sie die Dichtung. <hr/> Die Dichtung des Glasdeckels hat sich verformt. ▶ Drücken Sie die Dichtung vorsichtig gerade. <hr/> Der Deckel des externen Vakuumierbehälters ist nicht richtig geschlossen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie den Sitz des Vakuumdeckels. 2. Verwenden Sie geeignete Vakuumierbehälter. <hr/> Der externe Vakuumieranschluss sitzt nicht richtig auf dem Luftauslass der Vakuumierkammer. ▶ Überprüfen Sie den Sitz des Vakuumdeckels.
△ erscheint nach 2 Minuten Pumpenlauf.	Flüssigkeiten beginnen bei steigenden Temperaturen zu sieden, sodass das Vakuum nicht aufgebaut werden kann. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumieren Sie nur kalte Flüssigkeiten. 2. Wenn die Vakuumierkammer feucht ist, wischen Sie diese trocken. 3. Verschweißen Sie den Vakuumierbeutel vorzeitig, sobald sich größere Bläschen bilden. 4. Wählen Sie eine niedrigere Vakuumierstufe.
☞ und △ leuchten nach dem Trocknungsvorgang.	Ein Trocknungsvorgang allein war nicht ausreichend. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie, bis △ nicht mehr leuchtet. 2. Wiederholen Sie den Trocknungsvorgang. → "Trocknen starten", Seite 8

12 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

12.1 Vakuumieren für das Sous-vide-Garen

Mit Ihrer Vakuumierschublade können Sie Lebensmittel für das Sous-vide-Garen vorbereiten. Das Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50-95 °C, bei 100 % Dampf oder im Wasserbad.

Die Speisen werden in einem speziellen, hitzebeständigen Kochbeutel mit der Vakuumierschublade luftdicht verschweißt.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen und kann bei Missachtung der Anwendungshinweise und Hygienehinweise zu Gesundheitsschäden führen.

- ▶ Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- ▶ Die Hände waschen und desinfizieren.
- ▶ Einmalhandschuhe, eine Kochzange oder eine Grillzange verwenden.
- ▶ Kritische Lebensmittel, wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- ▶ Gemüse und Obst gründlich abwaschen und schälen.
- ▶ Oberflächen und Schneidebretter sauber halten.
- ▶ Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.

- ▶ Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen.
- ▶ Vakuumierte Speisen im Kühlschrank lagern, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- ▶ Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Hinweise

- Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen die mitgelieferten Vakuumierbeutel. Sie können die Vakuumierbeutel nachbestellen.
- Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben, wie z.B. portionierter Fisch. Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.
- Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel nebeneinander und nicht aufeinander.

Vakuumieren für das Suis-vide-Garen durchführen

1. Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit ein perfektes Garergebnis zu erzielen, die höchste Vakuumierstufe für das Vakuumieren von Speisen nutzen.
2. Vor dem Garen prüfen, ob das Vakuum im Beutel intakt ist. Dazu diese Punkte beachten:
 - Im Vakuumierbeutel befindet sich keine Luft.
 - Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
 - Im Vakuumierbeutel sind keine Löcher. Keinen Kerntemperaturfühler benutzen.

de So gelingt's

- Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke oder Fischstücke dürfen nicht direkt aneinander gepresst sein.
 - Gemüse und Desserts sind flach evakuiert.
3. Wenn der Vakuumbutel nicht ideal gefüllt ist, das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Hinweis: Um zu verhindern, dass Gase, wie z. B. bei Gemüse, aus dem Lebensmittel entweichen, die Lebensmittel maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumieren. Die Gase unterbinden die Wärmeübertragung oder verursachen, dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

12.2 Schnelles Marinieren und Aromatisieren

Mit Ihrer Vakuumschublade können Sie Lebensmittel, wie z. B. Fleisch, Obst und Gemüse auf schnelle Weise aromatisieren oder marinieren.

Herkömmliches Einlegen dauert meist sehr lange und ist nicht besonders intensiv. Beim Vakuumieren im Beutel öffnen sich die Zellporen der Lebensmittel. Die zugegebene Marinade zieht schnell ein. Dadurch entsteht ein wesentlich intensiverer Geschmack in viel kürzerer Zeit.

12.3 Lagerung und Transport von Lebensmitteln

Durch das Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel länger lagern und profitieren von weiteren Vorteilen.

- Durch die sauerstoffarme Umgebung im Vakuum bleiben frisch vakuumierte Lebensmittel bei entsprechender Lagerung länger genießbar.
- Der Gefrierbrand bei eingefrorenen, vakuumierten Lebensmitteln ist geringer.
- Sie können Lebensmittel in Glasgefäßen, wie z. B. Konfitüren und Soßen, erneut versiegeln.
- Das Vakuumieren verlängert deutlich die Lagerzeit.

12.4 Empfohlene Einstellungen

In diesem Kapitel erhalten Sie Empfehlungen zu Vakuumierstufen für verschiedene Lebensmittel. Beachten Sie besondere Hinweise zu den empfohlenen Vakuumierstufen sowie zur Vorbereitung der Lebensmittel. Vakuumierte Lebensmittel bleiben bei entsprechender Lagerung deutlich länger frisch. Höhere Vakuumierstufen bewahren die Qualität, das Aussehen und die Inhaltsstoffe der Lebensmittel.

Hinweise

- Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel.

Lebensmittel bei Zimmertemperatur (20 °C bis 23 °C)

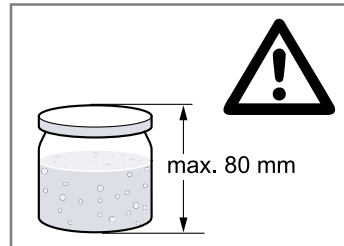
Lebensmittel	Vakuumbestimmung	Empfehlung
Backwaren	1, 2, 3	
Trockenes Gebäck und Kekse	1	
Tee und Kaffee	1, 2, 3	dunkel lagern
Reis und Nudeln	2	im Behälter vakuumieren
Mehl und Grieß	1	

- Lagern Sie Lebensmittel wie Käse, Fisch oder Knoblauch ohne Geruchsbelästigung. Die hermetische Versiegelung verhindert, dass beim Vakuumieren unerwünschter Geruch nach außen gelangt und sich der Geschmack auf andere Lebensmittel überträgt.
- Versiegelte Vakuumbutel oder Vakuumbehälter sind das ideale Transportmittel für flüssige Lebensmittel. Sie sind leicht in der Handhabung, auslaufsicher und platzsparend.

ACHTUNG!

Zu hohe Glasgefäße beschädigen den Glasdeckel des Geräts.

- ▶ Keine Glasgefäße verwenden, die höher als 80 cm sind.



Hinweise

- Verwenden Sie nur Schraubgläser, die stabil und unversehrt sind.
- Drehen Sie das Gefäß nur handfest zu. Durch das Vakuumieren wird das Gefäß automatisch verschlossen.
- Nicht alle Gläser oder Deckel sind für das Wiederverschließen unter Vakuum geeignet. Überprüfen Sie nach dem Vakuumieren, ob ein Vakuum zu Stande gekommen ist. Ein nach innen gewölbter Deckel, der sich nur unter Kraftaufwand öffnen lässt, ist ein Anhaltspunkt dafür, dass der Vakuumborgang funktioniert hat. Wenn der Deckel beim Eindrücken und Loslassen ein Klackgeräusch macht und sich leicht öffnen lässt, ist kein Vakuum entstanden. Wiederholen Sie den Vakuumborgang oder verwenden Sie geeignetere Schraubgläser.
- Kontrollieren Sie Lebensmittel vor dem Vakuumieren auf ihre Qualität.
- Vakuumieren Sie ausschließlich kalte Lebensmittel, im besten Fall mit einer Temperatur im Bereich von 1 °C-8 °C.
- Beginnen Sie mit der niedrigeren der empfohlenen Vakuumierstufen.
- Kontrollieren Sie die Lebensmittel nach der Entnahme aus der Lagerung auf ihre Qualität. Verwerten Sie keine Lebensmittel zweifelhafter Qualität.

Lebensmittel	Vakuumierstufe	Empfehlung
Nüsse ohne Schale	3	dunkel lagern
Getrocknete Früchte	3	
Cracker und Chips	1, 2	im Behälter vakuumieren

Frische Lebensmittel eingefroren (-18 °C bis -16 °C) oder im Kühlschrank (3 °C bis 7 °C)

Lebensmittel	Vakuumierstufe	Empfehlung
Fisch	3	
Geflügel	3	
Fleisch	3	
Wurst am Stück	3	
Wurst aufgeschnitten	3	
Hartkäse	3	
Weichkäse	2	im Behälter vakuumieren
Gemüse	2	vorher schälen und blanchieren
Blattsalat gewaschen	2	im Behälter vakuumieren
Kräuter	1, 2	im Behälter vakuumieren
Obst, hart	3	
Obst, weich	2	im Behälter vakuumieren vorfrosten empfohlen

13 Entsorgen

13.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

14 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

14.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Schublade öffnen.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Tabla de contenidos

1	Seguridad	14
2	Evitar daños materiales	15
3	Protección del medio ambiente y ahorro	16
4	Familiarizándose con el aparato	17
5	Accesorios	18
6	Manejo básico	18
7	Envasado al vacío en bolsas	19
8	Envasar al vacío en un recipiente	20
9	Secar	21
10	Cuidados y limpieza	22
11	Solucionar pequeñas averías	23
12	Así se consigue	24
13	Eliminación	26
14	Servicio de Asistencia Técnica	26



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para envasar al vacío alimentos en bolsas y recipientes de vacío adecuados, así como para termosellar láminas
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado.

- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 26*

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho. Los vapores inflamables pueden incendiarse.

- ▶ No envasar al vacío líquidos inflamables en la bolsa de vacío.
- ▶ No depositar materiales ni objetos inflamables en el interior del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las grietas más pequeñas en la cubierta de vidrio pueden provocar que esta implosione por el vacío adyacente.

- ▶ Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Un mal uso del cajón de envasado al vacío puede causar lesiones.

- ▶ No introducir ningún tubo conectado al aparato en ningún orificio del cuerpo.
- ▶ No envasar al vacío animales vivos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

En el envasado al vacío, la cámara de vacío y la cubierta de vidrio se deforman debido al elevado vacío generado. La capa protectora del vidrio puede resultar dañada y la cubierta de vidrio puede estallar.

- ▶ Los botes de cristal con tapa y otros envases rígidos, así como los alimentos indeformables, que se vayan a envasar al vacío en la cámara con la tapa cerrada, no deben tocar esta tapa.
- ▶ Los envases rígidos y los alimentos indeformables no deben exceder una altura máxima de 80 mm.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Los daños en el aparato pueden influir considerablemente en la seguridad.

- ▶ Comprobar si existen daños en el aparato antes de cada uso.
- ▶ Comprobar que la cubierta de vidrio esté en perfecto estado.
- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

La falta de atención a la hora de usar el aparato puede provocar daños en este.

- ▶ Abrir y cerrar lentamente la cubierta de vidrio.
- ▶ No colocar objetos sobre la cubierta de vidrio.
- ▶ No utilizar el aparato como superficie de trabajo o de apoyo.
- ▶ Evitar que se caiga ningún objeto sobre la cubierta de vidrio.

- ▶ Extraer el cajón por completo al usarlo.
 - ▶ Cerrar el cajón por completo después de usarlo.
- El aparato puede resultar dañado si se cuelean cuerpos extraños en la cámara de vacío.

- ▶ Antes de cerrar la cubierta de vidrio, comprobar que no haya ningún cuerpo extraño dentro de la cámara de vacío.

Si la junta está mal colocada o dañada, afectará al funcionamiento del aparato y este puede resultar dañado.

- ▶ Comprobar el ajuste correcto de la junta de la cubierta de vidrio.
- ▶ La superficie de contacto de la junta debe estar limpia y libre de cuerpos extraños.
- ▶ Evitar daños en la junta debidos a objetos puntiagudos o afilados.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta defectuosa.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente si la junta está defectuosa.

Si se abre la cubierta de vidrio usando herramientas, el aparato podría resultar dañado.

- ▶ Si se produce un corte en el suministro eléctrico durante el proceso de vacío, esperar a que se restablezca el suministro eléctrico. El vacío se mantiene dentro de la cámara. Iniciar de nuevo el proceso de vacío.

El vapor que se escapa debido a la ebullición a temperaturas demasiado elevadas puede producir fallos de funcionamiento.

- ▶ Utilizar solo bolsas adecuadas para el envasado al vacío.

- ▶ No utilizar paquetes de ventas que ya estén abiertos.
- ▶ Trabajar el producto de envasado con una temperatura inicial en el rango de 1 a 8 °C.
- ▶ No envasar al vacío líquidos en la bolsa de vacío con el nivel más alto. Utilizar el nivel de vacío 2.
- ▶ Sellar la bolsa si se nota que aumenta notablemente la formación de burbujas.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Función

Durante el proceso de vacío se bombea aire fuera de la cámara de vacío y de la bolsa.

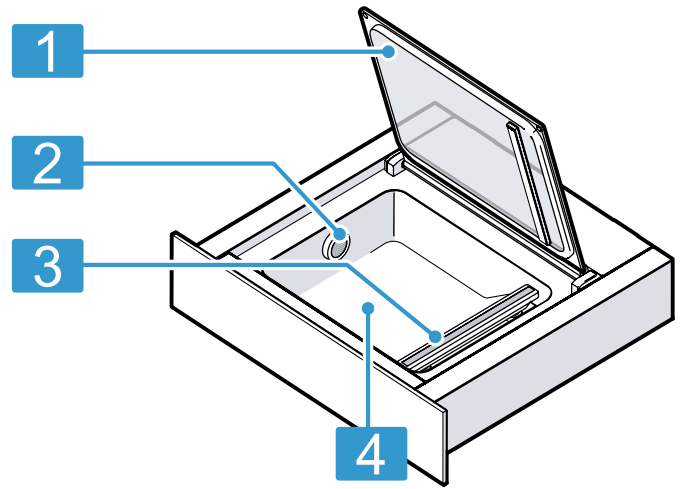
Para ello, se genera gran cantidad de baja presión en la cámara. Cuanto mayor es el nivel de vacío, menos aire queda en la cámara y en la bolsa y mayor es la diferencia de presión con respecto al entorno.

Si se alcanza el nivel de vacío seleccionado, la barra de termosellado se presiona contra la barra de silicona de la cubierta de vidrio. De esta forma, la bolsa queda sellada.

Transcurrido un breve tiempo de enfriamiento, el aire fluye de nuevo en la cámara con un ruido fuerte. De este modo, la bolsa se contrae de repente y el alimento queda encerrado dentro. A continuación, se abre la cubierta de vidrio del cajón.

4.2 Aparato

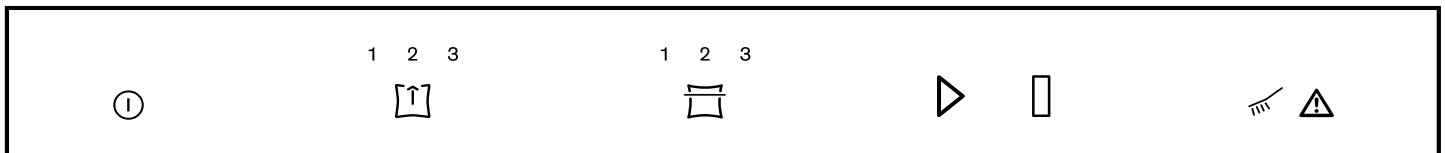
Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Cubierta de vidrio |
| 2 | Salida de aire |
| 3 | Barra de termosellado |
| 4 | Cámara de vacío |

4.3 Mandos

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Símbolo	Interpretación	Explicación
ⓘ	Conexión Desconexión	Encender el aparato Apagar el aparato
1 2 3	Nivel de vacío	Seleccionar el nivel de vacío
1 2 3	Tiempo de termosellado	Seleccionar el tiempo de termosellado Sellar la bolsa de vacío antes de tiempo
▶	Inicio	Iniciar el proceso de vacío
⏏	Parada	Cancelar el proceso de vacío
🌀	Secado	Ejecutar el secado de la bomba

Símbolo	Interpretación	Explicación
⚠	Nota	Prestar atención a la tabla de averías

4.4 Niveles de vacío



Los niveles de vacío del 1 al 3 generan distintos grados de vacío.

Los grados de vacío bajos son adecuados para envasar en recipientes y también para determinados alimentos. Al colocar el adaptador de vacío externo, el cajón de envasado al vacío detecta automáticamente qué modo se ha activado.

Niveles de vacío	1	2	3
Envasado al vacío en bolsas	80 %	95 %	99 %
Envasado al vacío en recipientes y botellas	50 %	75 %	90 %

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

Accesorios	Característica	Uso
Adaptador de vacío externo		Envasar al vacío botellas o recipientes de vacío adecuados.
Tubo de vacío		Conectar el adaptador de vacío externo con el recipiente de vacío o con el adaptador de botella.
Bolsa de vacío	180 x 280 mm (50 unidades) 240 x 350 mm (50 unidades)	

5.1 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato: www.neff-international.com

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Número de pedido de comercios especializados	Número de pedido del Servicio de Atención al Cliente
Bolsa de vacío 180 x 280 mm (100 unidades)	Z13CX62X0	17000224
Bolsa de vacío 240 x 350 mm (100 unidades)	Z13CX64X0	17000225

6 Manejo básico

6.1 Abrir el aparato

1. Presionar la parte central del frontal del cajón.
 - ✓ El cajón de envasado al vacío salta ligeramente hacia afuera.
2. Agarrar el cajón de envasado al vacío por el borde y extraerlo del todo.

6.2 Cerrar la puerta del aparato

- ▶ Pulsar el cajón de envasado al vacío en el centro y empujarlo hacia atrás.

6.3 Encender el aparato

- ▶ Pulsar .

6.4 Apagar el aparato

Si no se utiliza el aparato durante 10 minutos, este se apagará automáticamente.

- ▶ Pulsar .

7 Envasado al vacío en bolsas

Los alimentos envasados al vacío en la bolsa tienen una mayor vida útil. Es posible marinar alimentos o prepararlos para la cocción al vacío.

7.1 Bolsa de vacío adecuada

Utilizar una bolsa de vacío adecuada para lograr un resultado óptimo.

Utilizar la bolsa de vacío original, que viene con el aparato o que puede pedirse como recambio.

- Estas bolsas están diseñadas para un rango de temperatura de entre -40 °C y 100 °C.
- El tiempo óptimo de termosellado para estas bolsas es el nivel 2.
- Las bolsas son aptas para microondas. Pinchar la bolsa antes de calentarla en el microondas.

Utilizar exclusivamente bolsas que sean adecuadas para el envasado al vacío de alimentos.

Los productos disponibles en el mercado se diferencian en cuanto a la aptitud para uso alimentario, resistencia a la temperatura, material y superficie.

El tiempo de termosellado de la bolsa de vacío siempre dependerá del material de la misma.

- Bolsa desechable: nivel de termosellado 1
- Material grueso: nivel de termosellado 2 o superior

Por ello, utilizar bolsas con un ancho máximo de 240 mm.

La longitud de la barra de termosellado limita la medida de la bolsa de vacío que se puede utilizar.

7.2 Llenar la bolsa

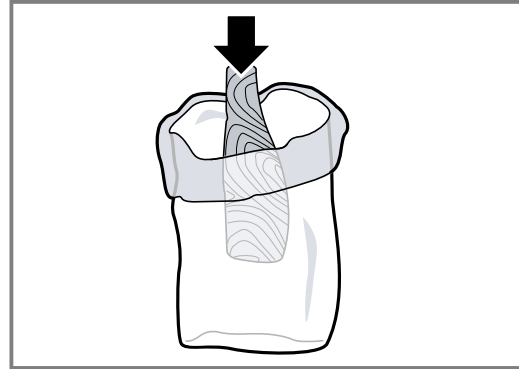
Requisitos

- El borde de la bolsa debe estar limpio y seco.
- No queden restos de alimentos en el borde de la bolsa, en la zona de la soldadura.

1. Volcar el borde de la bolsa unos 3 cm.



2. Colocar los alimentos en la bolsa de vacío uno al lado de otro.



3. Volver a colocar el borde de la bolsa.

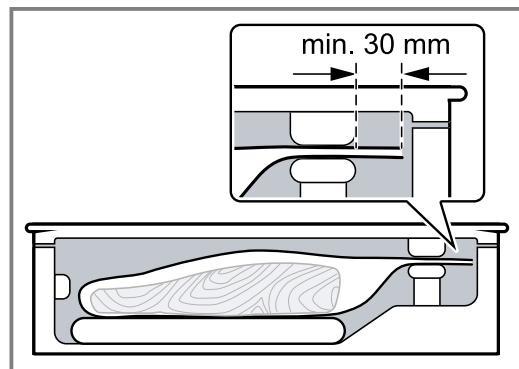


Consejo: Para distinguir las bolsas y los alimentos envasados al vacío que contienen, anotar en la bolsa la fecha de envasado y el contenido de la misma.

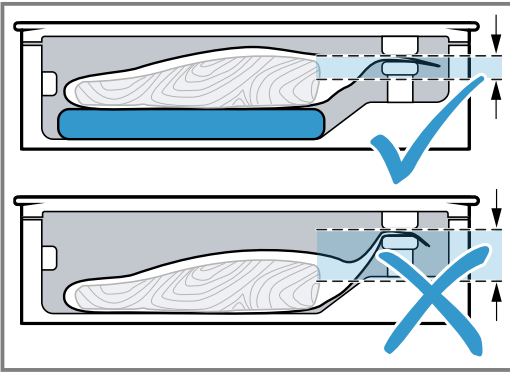
7.3 Envasar al vacío en bolsas





Requisito: La temperatura de salida del alimento se encuentra idealmente en el rango de 1 a 8 °C.

1. Abrir la cubierta de vidrio.
2. Colocar la bolsa de vacío dentro de la cámara.
3. Asegurarse de que la salida de aire queda al descubierto para que la bomba pueda extraer el aire fuera de la cámara.
4. Con el fin de obtener un sellado perfectamente cerrado, asegurarse de que la bolsa quede centrada y de que los extremos de la misma estén totalmente superpuestos sobre la barra de termosellado.
5. Asegurarse de que el extremo abierto de la bolsa sobresalga aprox. 3 cm de la barra de termosellado, aunque sin apoyarse en la junta de la tapa.



6. Utilizar algún elemento para elevar la bolsa a fin de que esta no resbale, por ejemplo, una tabla de cortar.




7. Para seleccionar el nivel de vacío, pulsar el símbolo .
8. Para seleccionar el tiempo de termosellado, pulsar el símbolo .
9. Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetarla durante algunos segundos.
10. Para iniciar el proceso de vacío, pulsar el símbolo .
- ✓ Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en rojo hasta alcanzar el valor seleccionado.
 - ✓ Se inicia el proceso de termosellado. Los indicadores de los niveles de termosellado parpadean sucesivamente en rojo hasta que se alcanza el valor seleccionado.
 - ✓ El proceso de vacío puede durar hasta 2 minutos.
 - ✓ La cámara se ventila al final del proceso. Suena un tono de aviso.
11. Cuando finalice el proceso de vacío, abrir la cubierta de vidrio.
12.  **ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!**
La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado.
- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.


13. Comprobar el sellado de la bolsa después del envasado al vacío.
- Separar la soldadura con cuidado.
 - Si la soldadura no se mantiene cerrada, seleccionar un nivel de termosellado superior.
 - Si la soldadura se deforma, seleccionar un nivel de termosellado más bajo o dejar que el aparato se enfríe.

Nota: Si se envasan al vacío varios alimentos de forma seguida, la barra de termosellado se calienta cada vez más. Esto puede disminuir la calidad del sellado. Después de algunos procesos de vacío, seleccionar un tiempo de termosellado más bajo o dejar que el aparato se enfríe durante aproximadamente 2 minutos entre cada proceso.


7.4 Sellar antes de tiempo

Utilizar esta función si se desea empaquetar alimentos perecederos en una bolsa solo de forma hermética, sin que la bolsa quede demasiado ajustada al contenido.

1. Para finalizar el proceso de vacío y sellar la bolsa antes de tiempo, pulsar el símbolo .
 - ✓ El aparato muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.
 - ✓ La cámara se ventila al final del proceso.
 - ✓ Suena un tono de aviso.
2. Abrir la cubierta de vidrio.
 3. Sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.

Nota: Para sellar las bolsas, el cajón de envasado al vacío requiere un determinado grado de vacío. Si se toca antes , el cajón de envasado al vacío bombea aire de la cámara hasta alcanzar dicho grado. A continuación, se sella la bolsa.

7.5 Cancelar el proceso de vacío en la bolsa

1. Para cancelar el proceso de vacío antes de tiempo, pulsar el símbolo .
 - ✓ El aparato muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.
 - ✓ La bolsa no se sella.
 - ✓ La cámara se ventila y la tapa se abre ligeramente.
 - ✓ Suena un tono de aviso.
2. Retirar la bolsa de vacío de la cámara.

8 Envasar al vacío en un recipiente

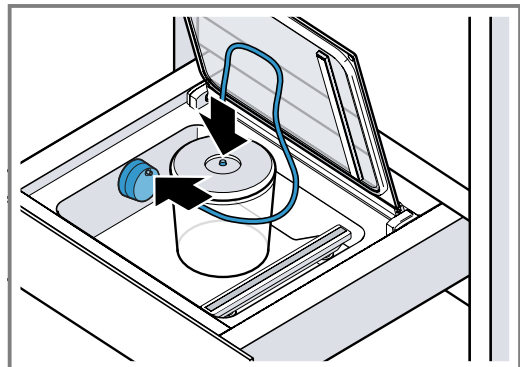
Los alimentos envasados al vacío en un recipiente tienen una mayor vida útil.

8.1 Envasar al vacío en un recipiente

Permite envasar al vacío alimentos en un recipiente adecuado para alargar el tiempo de conservación.

1. Abrir la cubierta de vidrio.
2. Conectar el adaptador de envasado al vacío a la salida de aire.

3. Fijar el tubo al adaptador de envasado al vacío y al recipiente de envasado al vacío.



4. Para seleccionar el nivel de vacío, pulsar el símbolo [1].
5. Para iniciar el proceso de vacío, pulsar el símbolo ▷.
 - ✓ Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en rojo hasta alcanzar el valor seleccionado.
 - ✓ El proceso de vacío puede durar hasta 2 minutos.
 - ✓ El nivel de vacío alcanzado se ilumina y suena un tono de aviso.
6. Soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío externo.

Nota: Cancelar el proceso de vacío si se forman muchas burbujas. → *Página 21*

8.2 Recipiente de envasado al vacío adecuado

Utilizar un recipiente de vacío adecuado para lograr un resultado óptimo.

Utilizar exclusivamente recipientes que sean adecuados para el envasado al vacío de alimentos.	Los productos disponibles en el mercado se diferencian en cuanto a la aptitud para uso alimentario y el material.
--	---

El diámetro interior del tubo de vacío que se remite adjunto a este aparato es de 3 mm.	Para que el tubo encaje, necesitará en algún momento un adaptador para su recipiente. Con frecuencia, estos adaptadores vienen incluidos con el recipiente de envasado al vacío.
---	--



8.3 Cancelar el envasado al vacío en un recipiente

1. Para cancelar el proceso de vacío antes de tiempo, pulsar el símbolo □.
- ✓ El aparato muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.
2. Soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío externo.

9 Secar






Durante el envasado al vacío de alimentos, se produce una pequeña cantidad de agua en el sistema de bomba de vacío.

Este efecto es mayor cuando se envasan al vacío líquidos o alimentos muy húmedos. Por este motivo, el aparato dispone de una función de secado que elimina la humedad acumulada en la bomba.

- Si este símbolo  se ilumina en blanco, se recomienda ejecutar un proceso de secado. Aún así, en ese momento se puede seguir utilizando el aparato de forma normal.
- Si el símbolo  se ilumina en rojo, se debe ejecutar un proceso de secado.

9.1 Inicio de secado

Nota: Durante el secado el cajón de envasado al vacío se puede cerrar.

1. Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetar.
2. Pulsar .
 - ✓ Se inicia el secado, que dura entre 5 y 20 minutos.
 - ✓ Durante el proceso,  parpadea en rojo.
 - ✓ La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso.
 - ✓ Se puede abrir la cubierta de vidrio.
3. **Nota:** En algún momento puede que un solo proceso de secado no sea suficiente. Si tras un proceso de secado se iluminan  y  en rojo, es porque sigue habiendo humedad en el sistema de bomba. Esperar hasta que  se apague.
4. Iniciar de nuevo el proceso de secado.

10 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

10.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.
- ▶ Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

10.2 Limpiar el aparato

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La barra de termosellado de la cámara de vacío se calienta mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado.

- ▶ No tocar nunca la barra de termosellado caliente.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Requisitos

- El aparato está desconectado.
- La barra de termosellado de la cámara de vacío está fría.

1. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua. Durante la limpieza, asegurarse de que no penetra agua ni ningún otro líquido dentro de la cámara de vacío y, especialmente, dentro de la salida de aire de la bomba de vacío.

No vaporizar nunca agua por dentro o por fuera del aparato.

2. Después de la limpieza, dejar que el electrodoméstico y los accesorios se sequen por completo.

10.3 Limpiar el frontal y la cubierta de vidrio

- ▶ Limpiar los cristales del frontal y de la cubierta con limpiacristales y un paño suave.
No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.

10.4 Limpiar la cámara de vacío de acero inoxidable

1. Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.
2. Para la limpieza, utilizar agua y un poco de lavavajillas.
3. Secar con un paño suave.

10.5 Limpiar el cuadro de mandos de plástico

- ▶ Limpiar el cuadro de mandos con un paño suave. No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.

10.6 Limpiar la barra de termosellado

¡ATENCIÓN!

Si se lava en el lavavajillas, podría resultar dañada.

- ▶ No introducir nunca los componentes del aparato en el lavavajillas.

1. Eliminar los restos de plástico de la barra de termosellado.
2. No limpiar nunca la barra de termosellado con productos de limpieza abrasivos.
3. Secar con un paño suave.

10.7 Limpiar los accesorios

¡ATENCIÓN!

Si se lava en el lavavajillas, podría resultar dañada.

- ▶ No introducir nunca los componentes del aparato en el lavavajillas.

1. Limpiar con agua caliente con jabón y un paño.
2. Secar con un paño suave.

11 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.


- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

11.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
No se puede iniciar el proceso de vacío. ▷ no aparece, aunque la tapa está cerrada.	Falta el interruptor de puerta de la cubierta de vidrio o el aparato no lo identifica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. <ul style="list-style-type: none"> → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 26
En caso de varios usos sucesivos: el proceso de vacío parece discurrir de forma normal, pero la bolsa no se sella.	Se ha activado el interruptor de protección de temperatura del transformador de sellado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Dejar que el aparato se enfríe durante, al menos, 10 minutos. 2. Dejar que el aparato se enfríe al menos 2 minutos entre cada proceso de vacío. 3. Iniciar de nuevo el proceso de vacío.
El proceso de vacío dura cada vez más tiempo.	El sistema de bomba contiene demasiada humedad. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iniciar el proceso de secado. <ul style="list-style-type: none"> → "Inicio de secado", Página 21 El sistema de bomba está muy caliente. <ol style="list-style-type: none"> 1. Dejar enfriar el aparato. 2. Iniciar de nuevo el proceso de vacío.
La bolsa está defectuosa, por lo que no hay vacío en la bolsa de vacío.	Las partes afiladas del producto de envasado, por ejemplo los huesos, pueden provocar perforaciones. <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar si la bolsa está dañada. 2. Utilizar otra bolsa. 3. Colocar en la bolsa el producto de envasado con bordes afilados de forma que no se dañen las paredes de la bolsa.
El sellado está defectuoso, por lo que no hay vacío en la bolsa de vacío.	El tiempo de termosellado seleccionado no es adecuado para el material plástico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccionar un tiempo de termosellado distinto. A lo largo del sellado hay líquidos, grasa, migas o pliegues. <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurarse de que la bolsa esté seca, no presente pliegues y que se apoye totalmente sobre la barra de termosellado. 2. Utilizar otra bolsa. 3. Darle la vuelta al borde de la bolsa unos 3 cm antes de llenarla.
La tapa no se puede abrir.	Se ha formado un ligero vacío que mantiene la tapa cerrada. <ol style="list-style-type: none"> 1. No abrir nunca la tapa por la fuerza. 2. Iniciar un nuevo proceso de vacío y cancelarlo inmediatamente. 3. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 4. Transcurridos 30 segundos, poner de nuevo en funcionamiento el aparato. 5. Pulsar  durante más de 5 segundos. ✓ Se restablecerá el aparato.

11.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
△ aparece después de unos pocos segundos.	<p>La cubierta de vidrio no está bien cerrada.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Volver a abrir y cerrar la cubierta de vidrio. 2. Presionar ligeramente la cubierta de vidrio durante los primeros segundos. <hr/> <p>La junta de la cubierta de vidrio no está correctamente situada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar la junta. <hr/> <p>La junta de la cubierta de vidrio se ha deformado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Presionar con cuidado la junta para estirarla. <hr/> <p>La tapa del recipiente de vacío externo no está bien cerrada.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar el ajuste de la tapa de vacío. 2. Utilizar solo recipientes de vacío adecuados. <hr/> <p>La conexión de vacío externa no se ajusta bien a la salida de aire de la cámara de vacío.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el ajuste de la tapa de vacío.
△ aparece después de 2 minutos del funcionamiento de la bomba.	<p>Los líquidos comienzan a hervir cuando se eleva la temperatura, por lo que no se puede generar el vacío.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Envasar al vacío únicamente líquidos fríos. 2. Secar con un paño la cámara de vacío si está húmeda. 3. Termosellar la bolsa de vacío antes de tiempo en cuanto se formen burbujas grandes. 4. Seleccionar un nivel de vacío inferior.
☞ e △ se iluminan tras el proceso de secado.	<p>Un solo proceso de secado no ha sido suficiente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar hasta que △ se apague. 2. Repetir el proceso de secado. → "Inicio de secado", Página 21

12 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

12.1 Envasar al vacío para cocción al vacío

Con el cajón de envasado al vacío se pueden preparar alimentos para la cocción al vacío. Se trata de una cocción al vacío a temperatura baja de entre 50 y 95 °C, con un 100 % de vapor o al baño maría. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con el cajón de envasado al vacío.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La cocción al vacío se lleva a cabo a bajas temperaturas y puede causar daños a la salud si no se observan las instrucciones de uso e higiene.

- ▶ Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- ▶ Lavar y esterilizar las manos.
- ▶ Utilizar guantes desechables, pinzas para cocinar o pinzas para grill.
- ▶ Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- ▶ Lavar a fondo y pelar las verduras y la fruta.
- ▶ Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar.
- ▶ Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.

- ▶ La cadena de frío solo debe interrumpirse poco antes de preparar el alimento.
- ▶ Almacenar los alimentos envasados al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- ▶ Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo, ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

Notas

- Para la cocción al vacío, utilizar la bolsa de vacío que se suministra. Es posible volver a realizar pedidos de bolsas de vacío.
- No cocer los alimentos en las bolsas en que se hayan adquirido alimentos como pescado en porciones. Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.
- Colocar los alimentos en la bolsa de modo que queden uno al lado de otro y no encima.

Envasar al vacío para cocción al vacío

1. Para obtener una transferencia homogénea del calor y, por tanto, un resultado de la cocción perfecto, utilizar el nivel de vacío más alto para envasar al vacío los alimentos.
2. Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto. Para ello, tener en cuenta los siguientes puntos:
 - No hay aire en la bolsa de vacío.
 - La parte termosellada está correctamente cerrada.
 - No hay agujeros en la bolsa de vacío. No utilizar la termosonda.

- Las piezas de carne o pescado envasadas juntas al vacío no deben estar comprimidas directamente entre sí.
 - Las verduras y los postres están envasados al vacío.
3. Si la bolsa de vacío no está llena de manera ideal, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío.

Nota: Para evitar que los alimentos, como p. ej. las verduras, desprendan gases, envasar al vacío el alimento como máximo un día antes del proceso de cocción. Los gases impiden la transferencia de calor o modifican la estructura de los alimentos y, por tanto, las condiciones de cocción, a causa de la presión del vacío.

12.2 Marinar y aromatizar rápidamente

Con el cajón de envasado al vacío, se pueden marinar o aromatizar rápidamente alimentos tales como carnes, frutas y verduras.

El método convencional suele necesitar más tiempo y no resulta particularmente intenso. Al envasar al vacío en la bolsa, se abren los poros de los alimentos. El marinado añadido penetra rápidamente. De este modo, se consigue un sabor más intenso en menos tiempo.

12.3 Almacenar y transportar los alimentos

El envasado al vacío permite almacenar los alimentos durante más tiempo, entre otras ventajas.

- Debido al entorno bajo en oxígeno del vacío, los alimentos recién envasados al vacío son comestibles durante más tiempo si se almacenan correctamente.
- Las quemaduras por congelación en los alimentos congelados y envasados al vacío son menores.
- Es posible sellar de nuevo alimentos en recipientes de vidrio, tales como mermeladas y salsas.
- El envasado al vacío prolonga notablemente el tiempo de almacenamiento.

12.4 Ajustes recomendados

El siguiente capítulo contiene recomendaciones sobre los niveles de vacío para distintos alimentos. Seguir las indicaciones especiales sobre los niveles de vacío recomendados y sobre la preparación de los alimentos. Los alimentos envasados al vacío se mantienen frescos mucho más tiempo si se almacenan correctamente. Los niveles de vacío altos conservan mejor la calidad, la apariencia y los ingredientes de los alimentos.

Notas

- Utilizar únicamente alimentos frescos.

Alimentos a temperatura ambiente (entre 20 °C y 23 °C)

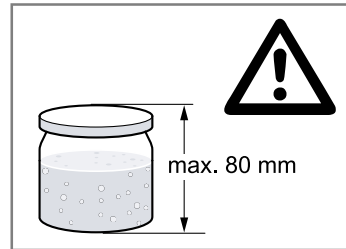
Alimentos	Nivel de vacío	Recomendación
Productos de panadería	1, 2, 3	
Repostería seca y galletas	1	
Té y café	1, 2, 3	Almacenar en lugar oscuro
Pasta y arroz	2	Envasar al vacío en un recipiente
Harina y sémola	1	

- Permite almacenar alimentos tales como quesos, pescado o ajo sin malos olores. El sellado hermético evita que salgan los olores indeseados durante el envasado al vacío y que se transfieran sabores de unos alimentos a otros.
- Las bolsas o recipientes de vacío sellados son el medio de transporte ideal para los alimentos líquidos. Son fáciles de manejar, a prueba de derrames y ahorran espacio.

¡ATENCIÓN!

Los recipientes de vidrio demasiado altos dañan la cubierta de vidrio del aparato.

- ▶ No utilizar recipientes de vidrio que superen los 80 cm de alto.



Notas

- Utilizar exclusivamente botes de cristal con tapa que sean estables y estén en buen estado.
- Apretar el recipiente simplemente con la mano. Mediante el envasado al vacío, el recipiente se cierra automáticamente.
- No todos los recipientes de vidrio o tapas son aptos para sellarlos varias veces al vacío. Tras envasar al vacío, comprobar si se ha llegado al vacío. Una tapa arqueada que es difícil abrir con esfuerzo es una referencia para saber que el proceso de vacío se ha realizado correctamente. Si la tapa se abre fácilmente al presionar y soltarla, y se escucha un «clac», es porque no se ha realizado el vacío debidamente. Repita el proceso de vacío o utilice botes de cristal más adecuados.
- Comprobar la calidad de los alimentos antes de envasarlos al vacío.
- Envasar al vacío solo alimentos fríos, a lo sumo, con una temperatura en el rango de 1-8 °C.
- Empezar con el nivel de vacío recomendado más bajo.
- Comprobar la calidad de los alimentos después de sacarlos de su envase. No utilizar alimentos de dudosa calidad.

Alimentos	Nivel de vacío	Recomendación
Nueces sin cáscara	3	Almacenar en lugar oscuro
Fruta deshidratada	3	
Aperitivos salados y patatas fritas	1, 2	Envasar al vacío en un recipiente

Alimentos frescos congelados (entre -18 °C y -16 °C) o en el frigorífico (entre 3 °C y 7 °C)

Alimentos	Nivel de vacío	Recomendación
Pescado	3	
Ave	3	
Carne	3	
Embutido en piezas	3	
Embutido loncheado	3	
Queso curado	3	
Queso tierno	2	Envasar al vacío en un recipiente
Verduras	2	Pelar y escaldar previamente
Lechuga lavada	2	Envasar al vacío en un recipiente
Hierbas aromáticas	1, 2	Envasar al vacío en un recipiente
Fruta (dura)	3	
Fruta (blanda)	2	Envasar al vacío en un recipiente Congelado previo recomendado

13 Eliminación

13.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

14 Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

14.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir el cajón del aparato. Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001790836
030127
de, es

