

Вакумирацо чекмедже  
Sertar cu închidere etanșă

[bg] Ръководство за употреба ..... 2  
[ro] Manual de utilizare ..... 16

**N17XH10.0**

## Съдържание

1	Безопасност .....	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	3
3	Опазване на околната среда и икономия .....	4
4	Запознаване .....	5
5	Принадлежности .....	6
6	Основни положения при работа с уреда.....	6
7	Вакуумиране в торбичка .....	7
8	Вакуумиране в съд.....	9
9	Сушене.....	9
10	Почистване и поддръжка .....	10
11	Отстраняване на неизправности.....	11
12	Така става.....	12
13	Предаване за отпадъци .....	14
14	Отдел по обслужване на клиенти.....	14

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктова информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

### 1.2 Употреба по предназначение

Този уред е предназначен само за вграждане.

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреда поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:

- за да вакуумирате хранителни продукти в подходящи торбички за вакуумиране или съдове и за затваряне на фолио.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

### 1.4 Безопасна употреба

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много при по-често използване и дълги времена на затваряне.

- ▶ Никога не докосвайте горещата летва за затваряне.
- ▶ Дръжте децата далеч.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 14

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много. Запалимите пари могат да се възпламенят.

- ▶ Не вакуумирайте запалими течности в торбичката за вакуумиране.
- ▶ Не съхранявайте запалими материали и предмети във вътрешността на уреда.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

И най-малките пукнатини в стъкления капак могат да доведат до това, че той да имплодира при наличния вакуум.

- ▶ Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Неправилната употреба на вакуумиращото чекмедже може да доведе до наранявания.

- ▶ Не вкарвайте свързани към уреда маркучи в телесни отвори.
- ▶ Не вакуумирайте живи животни.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!**

При вакуумиране камерата за вакуумиране и стъкленият капак се деформират от високото подналягане. Защитният слой на стъклото може да се повреди и стъкленият капак да гръмне.

- ▶ Бурканите на винт, другите твърди предмети и недеформиращите се хранителни продукти, които се вакуумират в камерата при затворен капак, не бива да докосват този капак.
- ▶ Твърдите съдове и недеформиращите се хранителни продукти не бива да превишават максимална височина от 80 мм.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

## **2 Предотвратяване на материални щети**

### **ВНИМАНИЕ!**

Щетите по уреда могат да повлияят значително сигурността.

- ▶ Проверявайте уреда преди всяка употреба за щети.
- ▶ Проверете целостта на стъкления покрив.
- ▶ Никога не въвеждайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Невниманието при използване може да доведе до повреда на уреда.

- ▶ Бавно отворете и затворете стъкления капак.
- ▶ Не поставяйте предмети върху стъкления капак.
- ▶ Не използвайте уреда като работна повърхност или поставка.
- ▶ Не оставяйте предмети да падат върху стъкления капак.

- ▶ Изтегляйте напълно чекмеджето при употреба.
- ▶ Затваряйте докрай чекмеджето след употреба. Чуждите тела в камерата за вакуумиране повреждат уреда.

- ▶ Преди затваряне на стъкления капак проверявайте дали в камерата за вакуумиране няма чужди тела.

Неправилното поставяне на уплътнението или повредено уплътнение влошават функцията на уреда и могат да повредят уреда.

- ▶ Проверете правилното поставяне на уплътнението на стъкления капак.
- ▶ Повърхността на поставяне на уплътнението трябва да е чиста и без чужди тела.
- ▶ Уплътнението да не се поврежда от остри или ръбести предмети.
- ▶ Никога не използвайте уред с дефектно уплътнение.

- ▶ При дефектно уплътнение се свържете със службата за обслужване на клиенти. Отварянето на стъкления капак с помощта на инструменти води до щети по уреда.
- ▶ При спиране на тока по време на процеса на вакуумиране изчакайте докато електрозахранването се възстанови. Ваккумът остава в камерата за вакуумиране. Стартирайте отново процеса на вакуумиране.

Излизащата пара от кипването при твърде висока температура може да доведе до функционални повреди.

- ▶ Използвайте изключително и само подходящи за вакуумиране торбички.
- ▶ Не използвайте вече отворени опаковки.
- ▶ Обработвайте продукта за вакуумиране с изходна температура в диапазона от 1-8 °С.
- ▶ Не вакуумирайте течностите в торбичката за вакуумиране с най-високата степен. Използвайте степен на вакуумиране 2.
- ▶ Затваряйте торбичката, ако има видимо засилено образуване на мехурчета.

---

## **3 Опазване на околната среда и икономия**

### **3.1 Предаване на опаковката за отпадъци**

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

## 4 Запознаване

### 4.1 Функция

По време на процедурата по вакуумиране се изпомпва въздух от камерата за вакуумиране и торбичката.

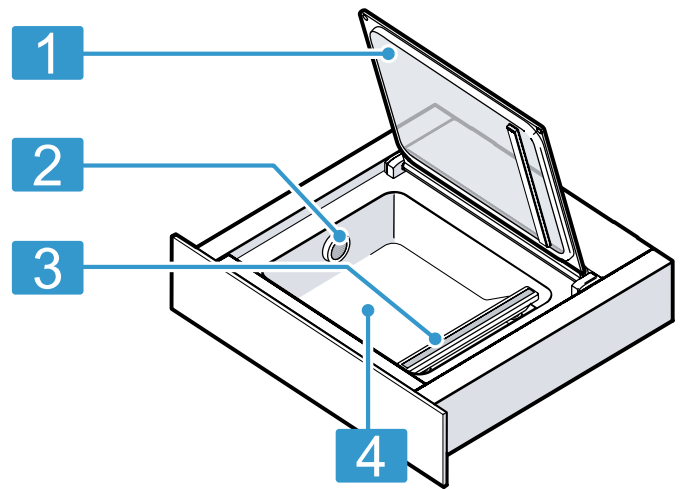
При това в камерата се образува високо подналягане. Колкото по-висока е степента на вакуума, толкова по-малко въздух остава в камерата и торбичката и толкова по-голяма е разликата в налягането с околната среда.

Ако избраната степен на вакуумиране се достигне, летвата за затваряне се притиска към силиконовата летва върху стъкления капак. При това торбичката се затваря.

След кратко време на охлаждане в камерата обратно протича въздух със силен звук. При това торбичката се свива на тласъци и обвива хранителния продукт. След това стъкленият капак на чекмеджето се отваря.

### 4.2 Уред

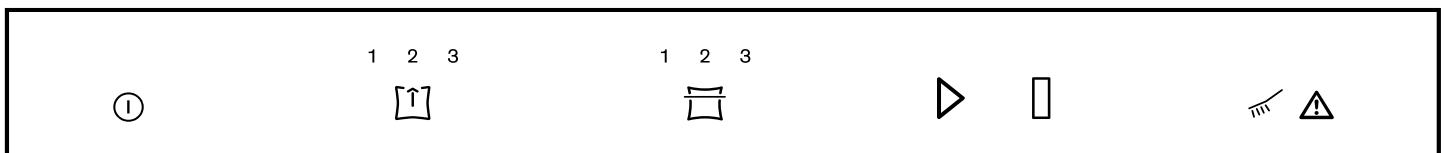
Тук ще намерите общ преглед на компонентите на Вашия уред.



- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Стъклен капак      |
| 2 | Изход за въздух    |
| 3 | Летва за затваряне |
| 4 | Вакуумираща камера |

### 4.3 Обслужващи елементи

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информацията относно режима на работа.



Символ	Значение	Разяснение
ⓘ	Включване Изключване	Включване на уреда Изключване на уреда
☒	Степен на вакуумиране	Избиране на степен на вакуумиране
☒	Време на затваряне	Избиране на време на затваряне Затворете предсрочно торбичката за вакуумиране
▶	Старт	Стартиране на процеса на вакуумиране
⏏	Стоп	Прекъсване на процеса на вакуумиране
🌀	Изушаване	Извършване на изсушаване на помпата

Символ	Значение	Разяснение
⚠	Указание	Спазвайте таблицата с повредите

### 4.4 Степени на вакуумиране



Степените на вакуумиране 1 до 3 постигат различни класове на вакуумиране.

При вакуумиране в съд степените на вакуумиране са по-ниски и така определени хранителни продукти са по-пригодни. Вакуумиращото чекмедже разпознава с използването на външен вакуумиращ адаптер автоматично, кой режим е бил активиран.

Степени на вакуумиране	1	2	3
Вакуумиране в торбичка	80 %	95 %	99 %
Вакуумиране на съдове и шишета	50 %	75 %	90 %

## 5 Принадлежности

Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

Акcesoари	Свойство	Употреба
Външен вакуумиращ адаптер		Вакуумирайте съдове за вакуумиране или бутилки.
Маркуч за вакуумиране		Свържете външен адаптер за вакуумиране със съда за вакуумиране или с адаптер за бутилка.
Торбичка за вакуумиране	180 x 280 мм (50 бр.) 240 x 350 мм (50 бр.)	

### 5.1 Допълнителни принадлежности

Можете да закупите допълнителни принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в интернет или в нашия проспект: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Принадлежностите са специфични за уреда. При покупка винаги посочвайте точното обозначение (E-Nr.) на Вашия уред. Можете да се осведомите относно принадлежностите, които са налични за Вашия уред, в онлайн магазина или при отдела по обслужване на клиенти.

Допълнителни акcesoари	Номер за поръчка специализирана търговска мрежа	Номер за поръчка от службата за обслужване на клиенти
Торбичка за вакуумиране 180 x 280 мм (100 бр.)	Z13CX62X0	17000224
Торбичка за вакуумиране 240 x 350 мм (100 бр.)	Z13CX64X0	17000225

## 6 Основни положения при работа с уреда

### 6.1 Отваряне на уреда

1. Натиснете в средата на предната част на чекмеджето.
- ✓ Чекмеджето за вакуумиране леко изскача.
2. Хванете чекмеджето за вакуумиране за ръба и го изтеглете докрай.

### 6.2 Затваряне на уреда

- ▶ Докоснете чекмеджето за вакуумиране в средата и го избутайте обратно.

### 6.3 Включване на уреда

- ▶ Натиснете ①.

### 6.4 Изключване на уреда

Ако не използвате уреда в продължение на 10 минути, уредът се изключва автоматично.

- ▶ Натиснете ①.

## 7 Вакуумиране в торбичка

Вакуумираните в торбичка хранителни продукти са по-дълготрайни. Така можете да маринирате хранителните продукти или да ги подготвите за sous-vide готвене.

### 7.1 Подходяща торбичка за вакуумиране

Използвайте подходящи торбички за вакуумиране, за да постигнете оптимален резултат.

Използвайте оригиналните торбички за вакуумиране, които са приложени към уреда или които можете да поръчате като резервна част.

- Тези торбички са подходящи за температурен диапазон от  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  –  $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Оптималното време на затваряне за тази торбичка е степен 2.
- Торбичките са годни за употреба в микровълнови фурни. Пробийте торбичката, преди да я загреете в микровълнова печка.

Използвайте изключително и само торбички, които са подходящи за вакуумиране на хранителни продукти.

Наличните в търговската мрежа продукти се различават по отношение на качествата си, температурната устойчивост, материала и повърхността.

Времето на затваряне на торбичката за вакуумиране винаги зависи от нейния материал.

- Тънкостенна торбичка: степен на затваряне 1
- По-дебел материал: степен на затваряне 2 или по-висока

Използвайте само торбички с максимална ширина от 240 mm.

Дължината на летвата за затваряне ограничава размера на възможните торбички за вакуумиране.

### 7.2 Напълване на торбичката

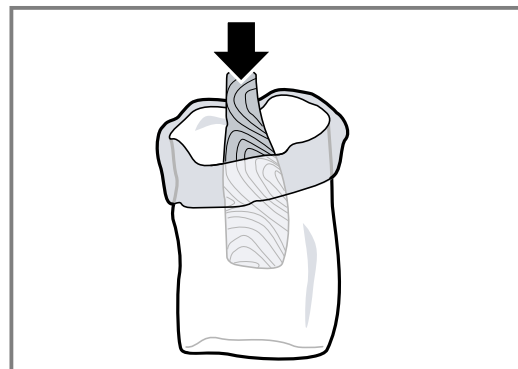
#### Изисквания

- Ръбът на торбичката е чист и сух.
- По ръба на торбичката в областта на затварянето да няма остатъци от хранителни продукти.

1. Прегънете на ок. 3 см ръба на торбичката.



2. Поставяйте хранителните продукти в торбичката за вакуумиране един до друг.



3. Отново прегънете обратно ръба на торбичката.



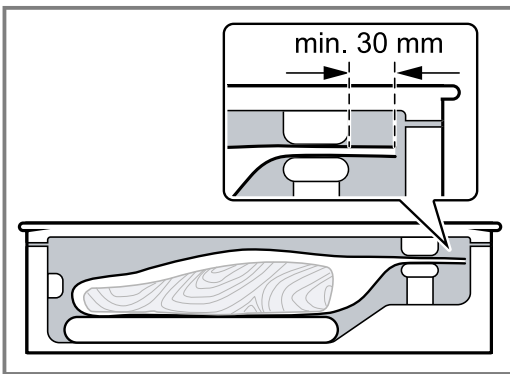
**Съвет:** За да съхраните представа за Вашата торбичка и вакуумираните в нея хранителни продукти, отбележете си датата на вакуумиране и съдържанието върху торбичката.

### 7.3 Вакуумиране в торбичка

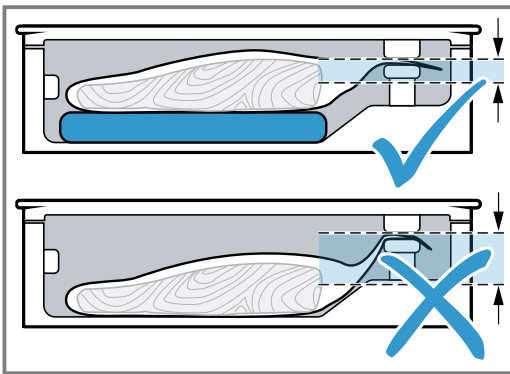
**Изискване:** Изходната температура на хранителните продукти в идеалния случай е в диапазона от  $1-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

1. Отворете стъкления капак.
2. Поставете вакуумираната торбичка в камерата.
3. Внимавайте изходът за въздух да е свободен, за да може помпата да изсмуче въздуха от камерата.
4. За да запазите безупречен и затворен заваръчен шев, внимавайте торбичката да е легнала централно и краищата да са гладко легнали един над друг върху летвата за затваряне.

5. Внимавайте отвореният край на торбичката да се показва на ок. 3 см над летвата за затваряне, но все пак да лежи върху уплътнението на капака.



6. Използвайте повдигане, напр. дъска за рязане, за да не се изплъзне торбичката.



7. За да изберете степента на вакуумиране, докоснете [1].
8. За да изберете време на затваряне, докоснете [2].
9. Затворете здраво стъкления капак и задръжте за няколко секунди.
10. За да стартирате процеса на вакуумиране, докоснете [3].
- ✓ Процесът по вакуумиране стартира. Индикациите на степените на вакуумиране пулсират последователно в червено докато не се достигне избраната стойност.
  - ✓ Процесът по затваряне стартира. Индикациите на степените на затваряне пулсират последователно в червено докато не се достигне избраната стойност.
  - ✓ Процесът на вакуумиране може да продължи до 2 минути.
  - ✓ В края на процедурата камерата се проветрява. Прозвучава сигнален тон.
11. Когато процесът на вакуумиране приключи, отворете стъкления капак.
12. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**  
Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много при по-често използване и дълги времена на затваряне.
- ▶ Никога не докосвайте горещата летва за затваряне.
  - ▶ Дръжте децата далеч.
- Извадете затворената торбичка за вакуумиране от камерата.

13. След вакуумирането проверете затварянето на торбичката.
- Внимателно разтворете шева.
  - Ако шевът не издържи, изберете по-висока степен на затваряне.
  - Ако шевът се деформира, изберете по-ниска степен на затваряне или оставете уреда да се охлади.

**Бележка:** Ако многократно вакуумирате директно един след друг хранителни продукти, летвата за затваряне става все по-гореща. Това може да влоши качеството на шева на затваряне. Ето защо изберете след няколко процедури по вакуумиране по-кратко време на вакуумиране или оставете уреда между процедурите да се охлади за около 2 минути.

## 7.4 Затваряне предсрочно

Използвайте тази функция, ако искате да опаковате лесно развалящи се хранителни продукти в торбичка, без да осигурявате прилепване на съдържанието плътно към торбичката.

1. За да приключите процеса по вакуумиране и предсрочно да затворите торбичката, докоснете [4].
  - ✓ Уредът показва степента на вакуумиране, която е била достигната досега.
  - ✓ В края на процедурата камерата се проветрява.
  - ✓ Прозвучава сигнален тон.
2. Отворете стъкления капак.
  3. Извадете затворената торбичка за вакуумиране от камерата.

**Бележка:** За затваряне на торбичката чекмеджето за вакуумиране се нуждае от определена степен на вакуум.

Ако преди това докоснете [4], чекмеджето за вакуумиране продължава да изпомпва въздух от камерата до достигане на тази степен. След това торбичката се затваря.

## 7.5 Прекъсване на процеса на вакуумиране в торбичката

1. За да прекъснете предсрочно вакуумирането в съд, докоснете [5].
  - ✓ Уредът посочва достигнатата степен на вакуумиране.
  - ✓ Торбичката не се затваря.
  - ✓ Камерата се проветрява и капакът се отваря леко.
  - ✓ Прозвучава сигнален тон.
2. Извадете торбичката за вакуумиране от камерата.



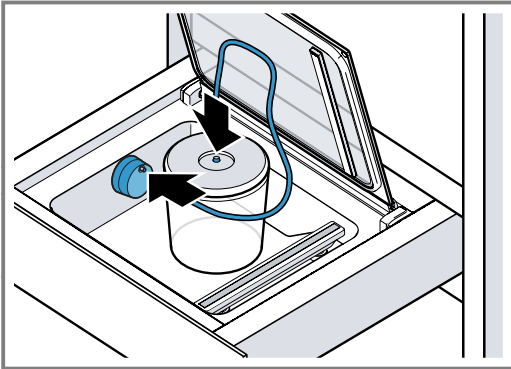
## 8 Вакуумиране в съд

Вакуумираните в съда хранителни продукти са по-дълготрайни.

### 8.1 Вакуумиране в съд

Вакуумирайте хранителните продукти в подходящ съд за вакуумиране, за да ги запазите за по-дълго.

1. Отворете стъкления капак.
2. Пъхнете адаптера за вакуумиране в изхода за въздух.
3. Закрепете маркуча към адаптера за вакуумиране и съда за вакуумиране.



4. За да изберете степента на вакуумиране, докоснете [1].
  5. За да стартирате процеса на вакуумиране, докоснете [2].
- ✓ Процесът по вакуумиране стартира. Индикациите на степените на вакуумиране пулсират последователно в червено докато не се достигне избраната стойност.

- ✓ Процесът на вакуумиране може да продължи до 2 минути.
  - ✓ Достигнатата степен на вакуумиране светва и прозвучава сигнален тон.
6. Разхлабете маркуча от съда и от външния адаптер за вакуумиране.

**Бележка:** При силно образуване на мехурчета прекъснете процеса на вакуумиране. → Страница 9

### 8.2 Подходящи съдове за вакуумиране

Използвайте подходящи вакуумиращи съдове, за да постигнете оптимален резултат.

Използвайте изключително и само съдове, които са подходящи за вакуумиране на хранителни продукти.

Наличните в търговската мрежа продукти се различават по отношение на качествата си, температурната устойчивост и материала.

Маркучът за вакуумиране, който е приложен към уреда, има вътрешен диаметър от 3 мм.

За да пасне маркуча, нуждаете се от адаптер за Вашия съд. Често пъти такива адаптери вече са приложени към съда за вакуумиране.



### 8.3 Прекъсване на вакуумирането в съд

1. За да прекъснете предсрочно вакуумирането в съд, докоснете [3].
- ✓ Уредът посочва достигнатата степен на вакуумиране.
2. Разхлабете маркуча от съда и от външния адаптер за вакуумиране.

## 9 Сушене






При вакуумиране на хранителните продукти най-малките количества вода попадат в системата на помпата за вакуумиране.

Този ефект се появява още по-силно, ако вакуумирате течности или много мокри хранителни продукти. По тази причина уредът разполага с функция за сушене, която отстранява отново събралата се в помпата влага.

- Ако символът  свети в бяло, трябва да извършите процес на сушене. Можете обаче към този момент да продължите да използвате уреда нормално.
- Ако символът  свети в червено, трябва да извършите процес на сушене.

### 9.1 Стартиране на сушене

**Бележка:** Можете да затворите вакуумиращото чекмедже по време на сушенето.

1. Здравно затворете и задръжте стъкления капак.
2. Докоснете  .
- ✓ Сушенето стартира и трае между 5 и 20 минути.
- ✓ По време на процеса  пулсира в червено.
- ✓ В края на процеса камерата се проветрява, прозвучава сигнален тон.
- ✓ Можете да отворите стъкления капак.
3. **Бележка:** При нужда един ход на сушене не е достатъчен. Ако след един ход на сушене  и  светят в червено, то все още има влага в системата на помпата.
- Изчакайте докато  вече не свети.
4. Стартирайте отново процеса на сушене.

## 10 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

### 10.1 Препарат за миене

Подходящите средства за почистване ще получите от служба за обслужване на клиентите или в нашия интернет магазин.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Не използвайте агресивни или абразивни почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▶ Не използвайте специални почистващи препарати за топло почистване.
- ▶ Използвайте препарати за стъкло, шабери за стъкло или средства за грижа за неръждаема стомана само ако те са препоръчани за съответната част в инструкцията за почистване.
- ▶ Преди употреба добре измивайте новите гъби.

### 10.2 Почистване на уреда

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се нагорещява много при по-често използване и дълги времена на затваряне.

- ▶ Никога не докосвайте горещата летва за затваряне.
- ▶ Дръжте децата далеч.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

#### **Изисквания**

- Уредът е изключен.
  - Летвата за затваряне във вакуумиращата камера се е охладила.
1. Почистете уреда с влажна кърпа и неутрален почистващ препарат, като напр. веро и вода. Внимавайте при почистване за това, в камерата за вакуумиране да не попадне вода или друга течност, по-специално в изхода за въздух на помпата за вакуумиране.

Никога не пръскайте уреда отвътре или отвън с вода.

2. Оставете уреда и аксесоарите след почистване да изсъхнат напълно.

### 10.3 Почистване на стъклената предна част и стъкления капак

- ▶ Почистете стъклената предна част и стъкления капак с препарат за стъкло и мека кърпа. Не използвайте драскащи гъби или стъргалки за стъкло.

### 10.4 Почистване на вакуумиращата камера от неръждаема стомана

1. Петната от котлен камък, мазнина, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия.
2. Използвайте за почистване вода и малко почистващ препарат.
3. Подсушете с мека кърпа.

### 10.5 Почистване на панела за обслужване от пластмаса

- ▶ Почистете панела за обслужване с мека кърпа. Не използвайте драскащи гъби или стъргалки за стъкло.

### 10.6 Почистване на летвата за затваряне

#### **ВНИМАНИЕ!**

Почистването в съдомиялна машина води до повреда.

- ▶ Никога не почиствайте съставните части на уреда в съдомиялна.
1. Отстранявайте остатъците от фолио от летвата за затваряне.
  2. Никога не почиствайте летвата за затваряне с агресивни почистващи препарати.
  3. Подсушете с мека кърпа.

### 10.7 Почистване на принадлежностите

#### **ВНИМАНИЕ!**

Почистването в съдомиялна машина води до повреда.

- ▶ Никога не почиствайте съставните части на уреда в съдомиялна.
1. С гъба и горещ сапунен разтвор почистете.
  2. Подсушете с мека кърпа.

# 11 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

## 11.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Процесът на вакуумиране не стартира. ▶ не се показва, маркар че капакът е затворен.	Превключвателят за врата върху стъкления капак липсва или не се разпознава от уреда. ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 14
При многократна употреба последователно: Процесът на вакуумиране изглежда протича нормално, пликът обаче не се затваря.	Предпазният превключвател за температура на затваряния трансформатор се е активирал. 1. Оставете уреда да се охлади за поне 10 минути. 2. Оставете уреда между процедурите по вакуумиране да се охлади за минимум 2 минути. 3. Стартирайте отново процеса на вакуумиране.
Процесът на вакуумиране винаги трае по-дълго.	Помпената система съдържа твърде много течност. ▶ Стартирайте процеса на сушене. → "Стартиране на сушене", Страница 9
	Помпената система е много гореща. 1. Оставете уреда да се охлади. 2. Стартирайте отново процеса на вакуумиране.
Торбичката е дефектна, така че в торбичката за вакуумиране не остава вакуум.	Отвори могат да се образуват от острите части на вакуумирания продукт, напр. кости. 1. Проверявайте торбичката за повреди. 2. Използвайте друга торбичка. 3. Поставайте ръбестите продукти за вакуумиране в торбичката така, че стената да не може да се повреди.
Затварянето е дефектно, така че в торбичката за вакуумиране не остава вакуум.	Избраното време за затваряне е неподходящо за обшивката от фолио. ▶ Изберете друго време на затваряне.
	По дължината на затварянето има течности, мазнини, трохи или гънки. 1. Уверете се, че пликът е сух и че е без сгънки и изцяло легнал върху летвата за затваряне. 2. Използвайте друга торбичка. 3. Прегънете ръба на плика на 3 см, преди да го напълните.
Капакът не се отваря.	Образувал се е съвсем лек вакуум, който държи капака затворен. 1. Никога не отваряйте капака със сила. 2. Започнете нова процедура по вакуумиране и я прекъснете незабавно. 3. Разкачете уреда от електрическата мрежа. 4. След 30 секунди въведете уреда отново в употреба. 5. Докоснете символа Ⓢ за повече от 5 секунди. ✓ Уредът се нулира.

## 11.2 Указания на дисплея

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
⚠ се показва след няколко секунди.	<p>Стъкленият капак не е правилно затворен.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Отворете и затворете повторно стъкления капак.</li> <li>При това леко натиснете стъкления капак през първите секунди.</li> </ol> <p>Уплътнението на стъкления капак не ляга добре или е дефектно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверете уплътнението.</li> </ul> <p>Уплътнението на стъкления капак се е деформирало.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Внимателно натиснете уплътнението.</li> </ul> <p>Капакът на външния вакуумиращ съд не е правилно затворен.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Проверете положението на вакуумния капак.</li> <li>Използвайте само подходящи вакуумиращи съдове.</li> </ol> <p>Външното свързване за вакуум не е правилно поставено върху изхода за въздух на вакуумиращата камера.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверете положението на вакуумния капак.</li> </ul>
⚠ се появява след 2 минути ход на помпата.	<p>Течностите започват да кипват при повишаващи се температури, така че вакуум да не може да се образува.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Вакуумирайте само студени течности.</li> <li>Ако вакуумиращата камера е влажна, избършете я.</li> <li>Ако почнат да се образуват по-големи мехури, затворете вакуумирация плик предсрочно.</li> <li>Изберете по-ниска степен на вакуумиране.</li> </ol>
🔦 и ⚠ светят след процеса на сушене.	<p>Само процедура на сушене не бе достатъчна.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Изчакайте докато ⚠ вече не свети.</li> <li>Повторете процедурата по сушене.</li> </ol> <p>→ "Стартиране на сушене", Страница 9</p>

## 12 Така става

За различни ястия тук ще откриете подходящите настройки и най-добрите принадлежности и съдове. Препоръките сме съгласували оптимално за Вашия уред.

### 12.1 Вакуумиране за готвене sous-vide

С вакуумиращото чекмедже можете да пригответе хранителните продукти за sous-vide готвене. Вакуумното готвене означава готвене "под вакуум" при ниски температури между 50 - 95°C и при 100% пара или във водна баня.

Ястията се запечатват херметически в специален топлоустойчив готварски плик с вакуумиращо чекмедже.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

Sous-vide готвенето става при ниски температури на готвене и може да доведе при неспазване на указанията за работа и хигиена до вреди за здравето.

- ▶ Използвайте само пресни хранителни продукти с безупречно и най-добро качество.
- ▶ Мийте и дезинфекцирайте ръцете.
- ▶ Използвайте ръкавици за еднократна употреба, щипки за готвене или за грил.
- ▶ Критичните хранителни продукти, като напр. птици, яйца и риба да се приготвят с особено внимание.
- ▶ Зеленчуците и плодовете да се измиват добре и да се белят.

- ▶ Дръжте повърхностите и дъските за рязане чисти.
- ▶ За различни хранителни видове използвайте различни дъски за рязане.
- ▶ Прекъснете охлаждащата верига само за кратко за приготвяне на хранителните продукти.
- ▶ Вакуумираните ястия се съхраняват в хладилник преди да започнете с процеса на готвене.
- ▶ След процеса на готвене ястията веднага да се консумират и да не се съхраняват повече, дори и в хладилник. Те не са подходящи за повторно затопляне.

#### Бележки

- За sous-vide използвайте само доставените торбички за вакуумиране. Можете да поръчате допълнително торбички.
- Не гответе ястията в пликите, в които сте ги купили, напр. риба на порции. Тези пликите не са подходящи за вакуумно готвене.
- Поставяйте хранителните продукти в торбичките един до друг, а не един върху друг.

#### Извършване на вакуумиране за suis-vide готвене

- За равномерно предаване на топлина и съответно перфектен резултат от готвенето, използвайте максималната степен на вакуумиране за храни.
- Преди готвене проверявайте дали вакуумът в торбичката е наред. За целта спазвайте тези точки:
  - В торбичката за вакуумиране няма въздух.
  - Затварянето е безупречно.

- В торбичката за вакуумиране няма отвори. Не използвайте температурен датчик за вътрешността.
- Съвместно вакуумираните меса и риба не бива да се притискат директно едно върху друго.
- Зеленчуците и десертите са вакуумирани плоско.

3. Ако торбичката за вакуумиране не е идеално напълнена, продуктът за готвене се пълни в нова торбичка и отново се вакуумира.

**Бележка:** За да предотвратите излизането на газове от хранителни продукти, напр. от зеленчуци, вакуумирайте хранителните продукти максимум един ден преди процеса на готвене. Газовете влошават преноса на топлина или водят чрез вакуумното налягане до промяна в структурата на ястията и по този начин поведението им при готвене.

## 12.2 Бързо маринване и ароматизиране

С Вашето чекмедже за вакуумиране можете по бърз начин да ароматизирате или мариновате хранителни продукти като месо, плодове и зеленчуци.

Обичайното поставяне обикновено трае много дълго и не е особено интензивно. При вакуумиране в торбичка клетъчните пори на хранителните продукти се отварят. Добавете марината бързо прониква. Така се получава значително по-интензивен вкус за много по-кратко време.

## 12.3 Складиране и транспорт на хранителни продукти

Чрез вакуумирането можете да съхранявате по-дълго хранителните си продукти и да се възползвате от още предимства.

- Поради бедната на кислород среда във вакуума прякно вакуумираните хранителни продукти при съответното складиране остават годни за консумация за по-дълго време.
- Замръзването при замразени, вакуумирани хранителни продукти е по-слабо.

## 12.4 Препоръчителни настройки

В тази глава ще получите препоръки за степените на вакуумиране за различните хранителни продукти. Спазвайте по-специално указанията за препоръчителните степени на вакуумиране, както и за приготвяне на хранителните продукти.

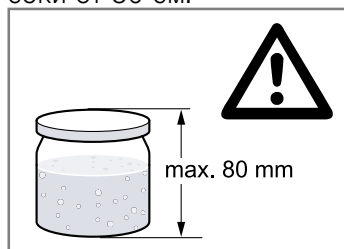
Вакуумираните хранителни продукти при съответното съхранение остават за по-дълго време свежи. Повисоките степени на вакуумиране съхраняват качеството, външния вид и съставките на хранителните продукти.

- Можете да запечатвате отново хранителни продукти в стъклени съдове, като напр. конфитюри и сосове.
- Вакуумирането удължава значително времето на съхранение.
- Съхранявайте хранителните продукти като кашкавал, риба или чесън без натоварване от миризми. Херметичното затваряне при вакуумиране предотвратява попадането на нежелани миризми навън и предаването на вкуса към другите хранителните продукти.
- Затворените торбички за вакуумиране или съдове за вакуумиране са идеалното транспортно средство за течни хранителни продукти. Те са лесни за обслужване, сигурни срещу протичане и пестят място.

### ВНИМАНИЕ!

Твърде високите стъклени съдове увреждат стъкления капак на уреда.

- ▶ Не използвайте стъклени съдове, които са по-високи от 80 см.



### Бележки

- Използвайте само буркани на винт, които са стабилни и неповредени.
- Затягайте съда само на ръка. Чрез вакуумирането съдът се затваря автоматично.
- Не всички буркани или капаци са подходящи за повторно затваряне при вакуум. Проверете след вакуумирането дали е налице вакуум. Вдълбнат навътре капак, който се отваря само със сила, е знак за това, че процесът на вакуумиране функционира. Ако капакът при натискане и отпускане издава звук "клик" и се отваря лесно, няма вакуум. Повторете процеса на функциониране или използвайте подходящи буркани на винт.

### Бележки

- Използвайте изключително и само пресни хранителни продукти.
- Проверявайте хранителните продукти преди вакуумирането за качеството им.
- Вакуумирайте изключително и само студени хранителни продукти, в най-добрия случай с температура в областта на 1 °C–8 °C.
- Започнете с най-ниската от препоръчаните степени на вакуумиране.
- Проверете хранителните продукти след изваждане от складиране за качество. Не използвайте хранителни продукти със съмнително качество.

## Хранителни продукти при стайна температура (20 °C до 23 °C)

Хранителен продукт	Степен на вакуумиране	Препоръка
Печива	1, 2, 3	

Хранителен продукт	Степен на вакуумиране	Препоръка
Сухи сладки и бисквити	1	
Чай и кафе	1, 2, 3	съхранявайте на тъмно
Ориз и фиде	2	вакуумирайте в съд
Брашно и грис	1	
Ядки без черупки	3	съхранявайте на тъмно
Изсушени плодове	3	
Крекер и чипс	1, 2	вакуумирайте в съд

#### Пресни хранителни продукти замразени (-18 °С до -16 °С) или в хладилник (3 °С до 7 °С)

Хранителен продукт	Степен на вакуумиране	Препоръка
Риба	3	
Птиче месо	3	
Месо	3	
Салам на пръчка	3	
Салам нарязан	3	
Кашкавал	3	
Сирене	2	вакуумирайте в съд
Зеленчуци	2	преди това обелете и бланширайте
Листа салата измити	2	вакуумирайте в съд
Билки	1, 2	вакуумирайте в съд
Плодове, твърди	3	
Плодове, меки	2	вакуумирайте в съд препоръчително предварително замразяване

## 13 Предаване за отпадъци

### 13.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## 14 Отдел по обслужване на клиенти

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

### **14.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)**

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Отворете чекмеджето, за да видите фабричната табелка с номерата.

Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

## Cuprins

1	<b>Siguranța</b> .....	16
2	<b>Prevenirea prejudiciilor materiale</b> .....	17
3	<b>Protecția mediului și economisirea</b> .....	18
4	<b>Cunoașterea</b> .....	18
5	<b>Accesorii</b> .....	19
6	<b>Utilizarea de bază</b> .....	19
7	<b>Vidarea în pungă</b> .....	20
8	<b>Vidarea în caserolă</b> .....	21
9	<b>Uscarea</b> .....	22
10	<b>Curățare și îngrijire</b> .....	22
11	<b>Remediați defecțiunile</b> .....	23
12	<b>Procedați astfel</b> .....	25
13	<b>Evacuarea ca deșeu</b> .....	27
14	<b>Serviciul clienți</b> .....	27

## 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

### 1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

### 1.2 Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat numai utilizării după încorporarea într-un corp de mobilier. Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru a vida alimentele în pungi de vidare adecvate sau pentru a vida caserolele de vidare și pentru a sigila folii.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

### 1.4 Utilizarea în siguranță

#### **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

Bara de sigilare din camera de vidare devine foarte fierbinte în urma utilizării frecvente și a timpului îndelungat de sigilare.

- ▶ Nu atingeți niciodată bara de sigilare fierbinte.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

#### **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.  
→ *Pagina 27*



Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Bara de sigilare din camera de vidare este foarte fierbinte. Vaporii inflamabili se pot aprinde.

- ▶ Nu vidați lichide inflamabile în pungile de vidare.
- ▶ Nu depozitați materiale și obiecte inflamabile în interiorul aparatului.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Cele mai mici fisuri în capacul din sticlă pot determina implozia acestuia.

- ▶ Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Apelați la unitatea de service.

Utilizarea incorectă a sertarului de vidare poate cauza răniri.

- ▶ Nu introduceți în orificiile corpului niciun furtun conectat la aparat.
- ▶ Nu vidați animale vii.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare a sănătății!**

În timpul vidării, deformați camera de vidare și capacul din sticlă prin presiune mare. În caz contrar, stratul protector al capacului se deteriorează, iar capacul din sticlă poate crăpa.

- ▶ Borcanele cu sistem de înșurubare, alte vase dure, precum și alimentele care nu se deformează, care se videază în cameră cu capacul închis, nu trebuie să atingă acest capac.
- ▶ Vasele dure și alimentele care nu se deformează nu trebuie să depășească o înălțime maximă de 80 mm.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!**

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

## 2 Prevenirea prejudiciilor materiale

### **ATENȚIE!**

Deteriorările aparatului pot influența considerabil gradul de siguranță.

- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați ca aparatul să nu prezinte deteriorări.
- ▶ Acordați o atenție deosebită integrității capacului din sticlă.
- ▶ Nu puneți niciodată în funcțiune un aparat deteriorat.
- ▶ Apelați la unitatea de service.

Utilizarea neglijentă se poate solda cu deteriorarea aparatului.

- ▶ Deschideți și închideți lent capacul din sticlă.
- ▶ Nu așezați obiecte pe capacul din sticlă.
- ▶ Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- ▶ Nu lăsați obiecte să cadă pe capacul din sticlă.
- ▶ Trageți complet sertarul atunci când este utilizat.
- ▶ După utilizare, închideți complet sertarul.

Corpurile străine din camera de vidare deteriorează aparatul.

- ▶ Înainte de închiderea capacului din sticlă, asigurați-vă că nu există corpuri străine în camera de vidare.

Așezarea incorectă a garniturii sau deteriorarea acesteia influențează negativ funcționarea aparatului și pot determina deteriorarea acestuia.

- ▶ Verificați așezarea corectă a garniturii capacului din sticlă.
- ▶ Suprafața pe care se așază garnitura să fie curată și fără corpuri străine.
- ▶ Garnitura nu trebuie să nu fie deteriorată de obiecte ascuțite sau tăioase.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul dacă garnitura este deteriorată.
- ▶ Dacă garnitura este deteriorată, apelați la unitatea de service.

Deschiderea capacului din sticlă cu ajutorul sculelor determină deteriorarea aparatului.

- ▶ În cazul unei pene de curent în timpul procesului de vidare, așteptați până când alimentarea electrică este restabilită. Vidul este reținut în camera de vidare. Porniți din nou procesul de vidare.

Aburii care ies în afară în timpul fierberii la temperaturi prea înalte pot determina defecțiuni la funcționare.

- ▶ Utilizați numai pungi adecvate pentru vidare.
- ▶ Nu utilizați ambalaje deja deschise.

- ▶ Procesati preparatele de vidat la o temperatură de ieșire de 1-8 °C.
- ▶ Nu vidați la cea mai înaltă treaptă lichidele din pungile de vidare. Utilizați treapta de vidare 2.

- ▶ Sigilați punga atunci când se accentuează vizibil formarea bulelor.

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

## 4 Cunoașterea

### 4.1 Funcția

În timpul procesului de vidare, aerul este pompat din camera de vidare și din pungă.

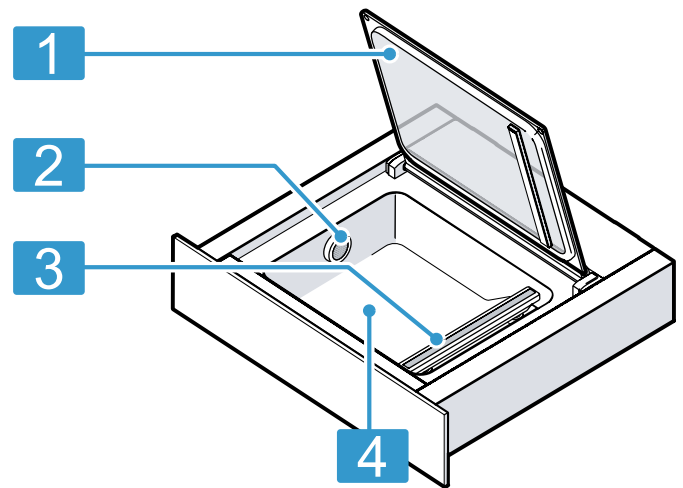
Se produce o depresurizare mare în cameră. Cu cât este mai mare treapta de vidare, cu atât mai puțin aer rămâne în cameră și în pungă și cu atât mai mare este diferența de presiune din mediu.

Când s-a atins treapta de vidare selectată, bara de sigilare este împinsă contra barei de silicon de pe capacul din sticlă. Astfel se sigilează punga.

După un scurt timp de răcire, aerul se împrăștie înapoi în cameră cu zgomot puternic. Astfel, punga se strânge imediat și acoperă alimentul. Apoi se deschide capacul din sticlă de la sertar.

### 4.2 Aparatul

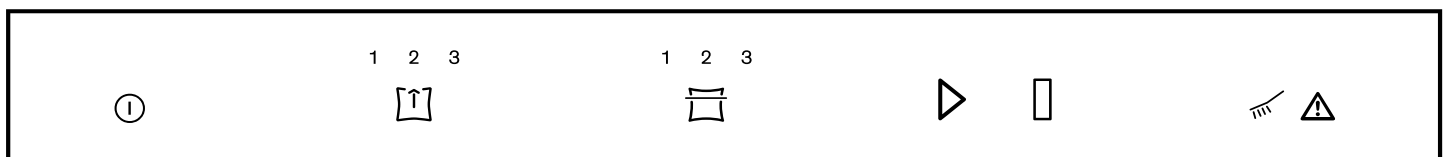
Aici găsiți o privire de ansamblu asupra componentelor aparatului dvs.



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Capac din sticlă             |
| 2 | Grilaj de evacuare a aerului |
| 3 | Bară de sigilare             |
| 4 | Cameră de vidare             |






### 4.3 Elementele de acțiune

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



Simbol	Semnificație	Explicație
ⓘ	Conectare Deconectare	Pornirea aparatului Deconectarea aparatului

Simbol	Semnificație	Explicație
⬆	Treaptă de vidare	Selectarea treptei de vidare

Simbol	Semnificație	Explicație
	Timp de sigilare	Selectarea timpului de sigilare Sigilarea prealabilă a pungii de vidare
	Pornire	Pornirea procesului de vidare
	Oprire	Anularea procesului de vidare
	Uscarea	Efectuarea uscării pompei
	Indicație	Țineți cont de tabelul de defecțiuni

## 4.4 Treptele de vidare



Treptele de vidare de la 1 până la 3 ating diferite grade de vidare.

Pentru vidarea într-o caserolă, gradele de vidare sunt mai reduse și, astfel, mult mai adecvate pentru anumite alimente. Sertarul de vidare detectează automat, prin atașarea adaptorului extern de vidare, modul care este activat.

Treptele de vidare	1	2	3
Vidarea în pungă	80%	95%	99%
Vidarea caserolelor și sticlelor	50%	75%	90%

## 5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Accesorii	Capacitate	Utilizare
Adaptorul de vidare extern		Vidați caserolele de vidare sau sticlele.
Furtunul de vidare		Conectați adaptorul de vidare extern cu o caserolă de vidare sau cu adaptorul pentru sticle.
Pungile de vidare	180 x 280 mm (50 de bucăți) 240 x 350 mm (50 de bucăți)	

### 5.1 Alte accesorii

Puteți achiziționa alte accesorii de la unitățile de servicii abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E).

Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

Alte accesorii	Număr de comandă în comerțul de specialitate	Număr de comandă la unitatea de service
Pungi de vidare 180 x 280 mm (100 de bucăți)	Z13CX62X0	17000224
Pungi de vidare 240 x 350 mm (100 de bucăți)	Z13CX64X0	17000225

## 6 Utilizarea de bază

### 6.1 Deschiderea aparatului

- Apăsați scurt pe partea centrală din față a sertarului.  
✓ Sertarul de vidare sare ușor.
- Apucați de margine sertarul de vidare și trageți-l complet în afară.

### 6.2 Închiderea aparatului

- ▶ Atingeți centrul sertarului și vidare și împingeți-l la loc.

### 6.3 Pornirea aparatului

- ▶ Apăsați pe ①.

### 6.4 Deconectarea aparatului

Dacă aparatul nu este utilizat timp de 10 minute, acesta se deconectează automat.

- ▶ Apăsați pe ①.

## 7 Vidarea în pungă

Alimentele vidate în pungă au o valabilitate mai mare. Puteți marina alimentele sau le puteți pregăti pentru prepararea sub vid.

### 7.1 Pungile de vidare adecvate

Pentru obținerea unor rezultate optime, utilizați pungii de vidare adecvate.

Folosiți pungile originale de vidare care sunt livrate împreună cu aparatul sau pungii de vidare care pot fi comandate ca piese de schimb.

- Aceste pungii sunt adecvate pentru utilizarea la temperaturi de  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  –  $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Durata optimă de sigilare pentru aceste pungii este cea aferentă treptei 2.
- Pungile sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Înțepați pungile înainte de a le încălzi în cuptorul cu microunde.

Utilizați numai pungii care sunt adecvate pentru vidarea alimentelor.

Produsele disponibile în comerț se deosebesc din punct de vedere al autenticității, termorezistenței, materialului și suprafeței. Durata de sigilare a unei pungii de vidare depinde întotdeauna de materialul acesteia.

- Pungă subțire: treapta de sigilare 1
- Material gros: treapta de sigilare 2 sau o treaptă superioară

Folosiți pungii cu lățimea de maximum 240 mm.

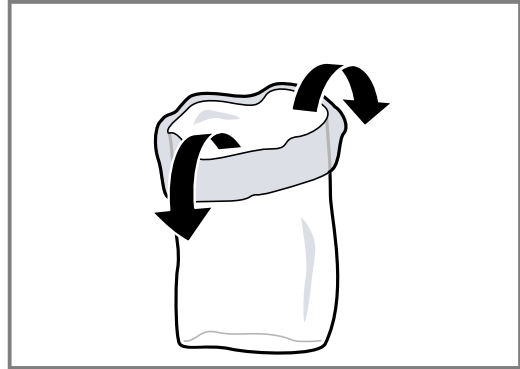
Lungimea barelor de sigilare limitează dimensiunea posibilelor pungii de vidare.

### 7.2 Umplerea pungii

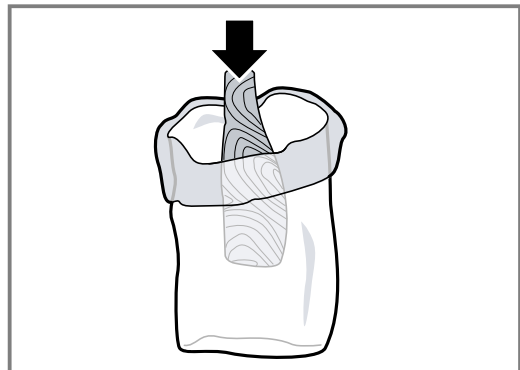
#### Cerințe

- Marginea pungii este curată și uscată.
- Pe marginea pungii din zona sigiliului nu se află resturi de alimente.

1. Rulați spre exterior marginea pungii cu aproximativ 3 cm.



2. Așezați unul lângă altul alimentele în punga de vidare.



3. Rulați la loc spre interior marginea pungii.



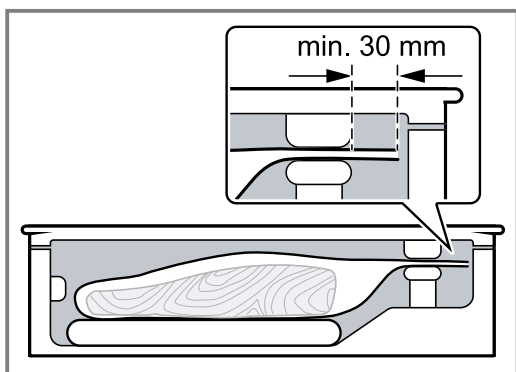
**Recomandare:** Pentru a urmări punga și alimentele vidate din aceasta, notați data vidării și conținutul pungii.

### 7.3 Vidarea în pungă

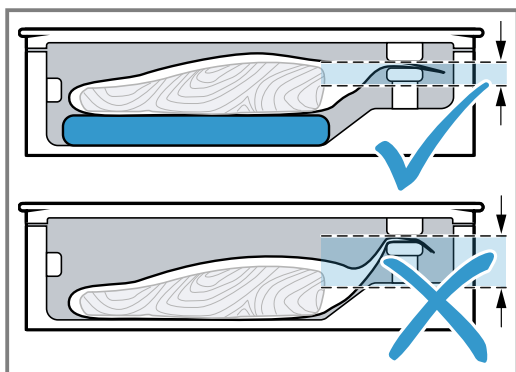
**Cerință:** Ideal este ca temperatura de ieșire a alimentelor trebuie să se încadreze între  $1-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ .




1. Deschideți capacul din sticlă.
2. Așezați punga de vidare în cameră.
3. Asigurați-vă că grilajul de evacuare a aerului nu este acoperit, astfel încât pompa să poată aspira aerul din cameră.
4. Pentru obținerea unui sigiliu perfect închis, aveți grijă ca punga să se afle în centru, iar capetele acesteia să fie așezate uniform unul peste celălalt la bara de sigilare.

5. Capătul deschis al pungii trebuie să se înalțe cu aproximativ 3 cm peste bara de sigilare, însă nu trebuie să stea pe garnitura capacului.



6. Folosiți un înălțător, de exemplu, un tocător, pentru ca punga să nu alunece.



7. Atingeți simbolul  pentru a selecta treapta de vidare.
8. Atingeți  pentru a selecta timpul de sigilare.
9. Închideți capacul din sticlă și mențineți-l apăsat ferm timp de câteva secunde.
10. Atingeți  pentru a porni procesul de vidare.
- ✓ Procesul de vidare începe. Indicatoarele treptei de vidare pulsează succesiv în roșu până la atingerea valorii selectate.
  - ✓ Procesul de sigilare începe. Indicatoarele treptei de sigilare pulsează succesiv în roșu până la atingerea valorii selectate.
  - ✓ Procesul de vidare poate să dureze până la 2 minute.
  - ✓ La finalul procesului, camera se aerisește. Este emis un semnal sonor.
11. După încheierea procesului de vidare, deschideți capacul din sticlă.

## 12. AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Bara de sigilare din camera de vidare devine foarte fierbinte în urma utilizării frecvente și a timpului îndelungat de sigilare.

- ▶ Nu atingeți niciodată bara de sigilare fierbinte.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Scoateți din cameră punga de vidare sigilată.

## 13. După vidare, verificați dacă punga este sigilată.


- Separați cu atenție sigiliul.
- Dacă sigiliul nu ține, selectați o treaptă de sigilare mai mare.
- Dacă sigiliul se deformează, selectați o treaptă de sigilare mai mică sau lăsați aparatul să se răcească.

**Notă:** Dacă vă dați de mai multe ori, succesiv, alimentele în pungă, bara de sigilare devine tot mai fierbinte.


Aceasta poate influența calitatea sigiliului. După câteva procese de vidare, selectați o durată de sigilare mai mică sau lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 2 minute între procese.

## 7.4 Sigilarea prealabilă


Utilizați această funcție dacă doriți să ambalați ermetic într-o pungă alimente ușor perisabile, însă fără a strânge excesiv produsele în interiorul pungii.

1. Pentru a finaliza procesul de sigilare și pentru închide anticipat punga, atingeți .
- ✓ Aparatul indică treapta de vidare atinsă până la momentul respectiv.
- ✓ La finalul procesului, camera se aerisește.
- ✓ Este emis un semnal acustic.
2. Deschideți capacul din sticlă.
3. Scoateți din cameră punga de vidare sigilată.

**Notă:** Pentru sigilarea pungii, sertarul de vidare necesită un anumit grad de vidare.

Dacă atingeți în prealabil , sertarul de vidare va pompa aerul din cameră până la atingerea gradului de vidare respectiv. Apoi punga va fi sigilată.

## 7.5 Anularea procesului de vidare în pungă

1. Atingeți  pentru a întrerupe anticipat procesul de vidare.
- ✓ Aparatul indică treapta de vidare care a fost atinsă până atunci.
- ✓ Punga nu este sigilată.
- ✓ Camera este aerisită, iar capacul se deschide ușor.
- ✓ Este emis un semnal acustic.
2. Scoateți din cameră punga de vidare.

# 8 Vidarea în caserolă

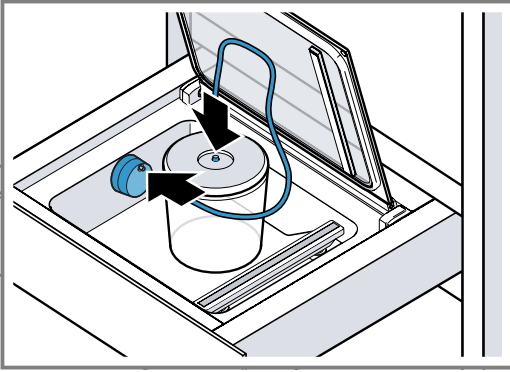
Alimentele vidate în caserolă au o valabilitate mai mare.

## 8.1 Vidarea în caserolă

Vidați alimentele într-o caserolă de vidare adecvată pentru a le păstra prospețimea pentru mai mult timp.

1. Deschideți capacul din sticlă.
2. Scoateți adaptorul de vidare din grilajul de evacuare a aerului.

3. Fixați furtunul pe adaptorul de vidare și pe caserola de vidare.



4. Atingeți simbolul pentru a selecta treapta de vidare.
5. Atingeți pentru a porni procesul de vidare.
- ✓ Procesul de vidare începe. Indicatoarele treptei de vidare pulsează succesiv în roșu până la atingerea valorii selectate.
  - ✓ Procesul de vidare poate să dureze până la 2 minute.
  - ✓ Se aprinde treapta de vidare atinsă și este emis un semnal sonor.
6. Desfaceți furtunul de la caserolă și din adaptorul de vidare extern.

**Notă:** Dacă se formează o cantitate mare de bule de aer, întrerupeți procesul de vidare. → Pagina 22

## 8.2 Caserolele de vidare adecvate

Pentru obținerea de rezultate optime, utilizați caserole de vidare adecvate.

Folosiți numai caserole care sunt adecvate pentru vidarea alimentelor.	Produsele disponibile în comerț se deosebesc din punct de vedere al autenticității și materialului.
Furtunul de vidare anexat acestui aparat are un diametru interior de 3 mm.	Pentru ca furtunul să se potriească, este posibil să aveți nevoie de un adaptor pentru caserola dumneavoastră. Adesea, astfel de adaptoare sunt anexate deja la caserola de vidare.

## 8.3 Întreruperea vidării în caserolă

1. Atingeți pentru a întrerupe prematur procesul de vidare.
- ✓ Aparatul indică treapta de vidare care a fost atinsă până atunci.
2. Desfaceți furtunul de la caserolă și din adaptorul de vidare extern.

# 9 Uscarea

La vidarea alimentelor, cantități mici de apă ajung în sistemul pompei de vidare. Acest efect apare dacă vidați lichide sau alimente foarte umede. Din acest motiv, aparatul dispune de o funcție de uscare, care elimină umiditatea acumulată în pompă.

- Dacă simbolul se aprinde în alb, trebuie să efectuați imediat un proces de uscare. Totuși, în acest moment, puteți utiliza aparatul în continuare în condiții normale.
- Dacă simbolul se aprinde în roșu, trebuie să efectuați un proces de uscare.

### 9.1 Pornirea uscării

**Notă:** Puteți închide sertarul de vidare în timpul uscării.

1. Închideți și mențineți apăsat strâns capacul din sticlă.
2. Atingeți .
  - ✓ Uscarea începe și durează între 5 și 20 de minute.
  - ✓ În timpul procesului, pulsează în roșu.
  - ✓ La sfârșitul procesului, camera se aerisește și este emis un semnal sonor.
  - ✓ Puteți deschide capacul din sticlă.
3. **Notă:** În anumite cazuri, este posibil ca un singur ciclu de uscare să nu fie suficient. Dacă după un ciclu de uscare și se aprind în roșu, înseamnă că încă mai există umiditate în sistemul de pompare. Așteptați până când se stinge.
4. Porniți din nou procesul de uscare.

# 10 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

### 10.1 Produsele de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din magazinul online.

#### ATENȚIE!

Agentele de curățare neadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abrazive.

- ▶ Nu folosiți agenți de curățare cu conținut mare de alcool.
- ▶ Nu folosiți niciodată bureți din sârmă sau bureți de vase dure.
- ▶ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.
- ▶ Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.
- ▶ Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

## 10.2 Curățarea aparatului

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

Bara de sigilare din camera de vidare devine foarte fierbinte în urma utilizării frecvente și a timpului îndelungat de sigilare.

- ▶ Nu atingeți niciodată bara de sigilare fierbinte.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

### **Cerințe**

- Aparatul este deconectat.
  - Bara de sigilare din camera de vidare este răcită.
1. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și cu un agent de curățare neutru, precum detergent de vase și apă.  
La curățare, asigurați-vă că nu se infiltrează apă sau alte lichide în camera de vidare, în special în grila de evacuare a aerului.  
Nu stropiți niciodată cu apă interiorul sau exteriorul aparatului.
  2. După curățare, lăsați aparatul și accesoriile să se usuce complet.

## 10.3 Curățarea panoului frontal din sticlă și capacului din sticlă

- ▶ Curățați panoul frontal din sticlă și capacul din sticlă cu un produs de curățare pentru sticlă și cu o lavetă moale.  
Nu folosiți bureți abrazivi sau raclete pentru sticlă.

## 10.4 Curățarea camerei de vidare din inox

1. Îndepărtați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune.
2. Pentru curățare, utilizați apă caldă și detergent de vase.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 10.5 Curățarea panoului de comandă din material plastic

- ▶ Curățați cu o lavetă moale panoul de comandă.  
Nu folosiți bureți abrazivi sau raclete pentru sticlă.

## 10.6 Curățarea barei de sigilare

### **ATENȚIE!**

Curățarea în mașina de spălat vase produce cu deteriorări.

- ▶ Nu curățați în mașina de spălat vase componentele aparatului.
1. Îndepărtați resturile de folie de pe bara de sigilare.
  2. Nu curățați niciodată cu detergenți abrazivi bara de sigilare.
  3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 10.7 Curățarea accesoriilor

### **ATENȚIE!**

Curățarea în mașina de spălat vase produce cu deteriorări.

- ▶ Nu curățați în mașina de spălat vase componentele aparatului.
1. Curățați cu un burete și cu o soluție fierbinte de detergent.
  2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

# 11 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.


### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.



- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

## 11.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Procesul de vidare nu poate începe. ▶ nu apare, deși capacul este închis.	Comutatorul de ușă de la capacul de sticlă lipsește sau nu este recunoscut de aparat. ▶ Apelați la unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 27

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
În cazul unei funcționări succesive: Procesul de vidare pare să funcționeze normal, însă punga nu este sigilată.	Comutatorul de protecție a temperaturii de la transformatorul de sigilare a fost declanșat. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 10 minute.</li> <li>2. Lăsați aparatul să se răcească pentru cel puțin 2 minute între procesele de vidare.</li> <li>3. Porniți din nou procesul de vidare.</li> </ol>
Procesul de vidare durează întotdeauna mai mult.	Sistemul de pompare conține prea multă umiditate. ▶ Porniți procesul de uscare. → "Pornirea uscării", Pagina 22 <hr/> Sistemul de pompare este foarte fierbinte. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lăsați aparatul să se răcească.</li> <li>2. Porniți din nou procesul de vidare.</li> </ol>
Punga este defectă, de aceea vidul nu rămâne în punga de vidare.	Găurile din pungă pot apărea din cauza unor părți ascuțite ale alimentelor vidate, de exemplu, din cauza oaselor. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificați dacă punga prezintă deteriorări.</li> <li>2. Folosiți altă pungă.</li> <li>3. Introduceți în pungă alimentele de vidat care prezintă porțiuni ascuțite astfel încât peretele pungii să nu sufere deteriorări.</li> </ol>
Sigiliul este defect, de aceea vidul nu rămâne în punga de vidare.	Timpul de sigilare selectat nu este adecvat pentru ambalajele din folii. ▶ Selectați un alt timp de sigilare. <hr/> De-a lungul sigiliului se găsesc lichide, grăsimi sau firimituri ori încrețuturi de-a lungul sigiliului. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asigurați-vă că punga este uscată și că este așezată fără cute și integral pe bara de sigilare.</li> <li>2. Folosiți altă pungă.</li> <li>3. Înainte de umplere, întoarceți marginea pungii până la 3 cm.</li> </ol>
Capacul nu se poate deschide.	S-a creat un vid ușor, care menține capacul închis. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nu deschideți niciodată forțat capacul.</li> <li>2. Porniți un nou proces de vidare și întrerupeți-l imediat.</li> <li>3. Decuplați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.</li> <li>4. După 30 de secunde, repuneți aparatul în funcțiune.</li> <li>5. Atingeți  pentru mai mult de 5 secunde.</li> </ol> ✓ Aparatul se resetează.

## 11.2 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
 apare după câteva secunde.	Capacul din sticlă nu este închis corect. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deschideți și închideți din nou capacul din sticlă.</li> <li>2. Apăsați ușor pe capacul de sticlă în primele secunde.</li> </ol> <hr/> Garnitura capacului din sticlă nu este aplicată corect. ▶ Verificați garnitura. <hr/> Garnitura capacului din sticlă s-a deformat. ▶ Apăsați cu atenție direct pe garnitură. <hr/> Capacul caserolei externe de vidare nu este închis corect. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificați poziția capacului de vidare.</li> <li>2. Utilizați numai caserole de vidare adecvate.</li> </ol> <hr/> Racordul extern de vidare nu este așezat corect pe grila de evacuare a aerului de la camera de vidare. ▶ Verificați poziția capacului de vidare.
 apare după 2 minute de funcționare a pompei.	La temperaturi ridicate, lichidele încep să fiarbă, astfel încât vidul nu se poate acumula. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vidați numai lichide reci.</li> <li>2. În cazul în care camera de vidare este umedă, ștergeți-o până când se usucă.</li> <li>3. Sigilați punga de vidare imediat ce se formează bule mari.</li> <li>4. Selectați o treaptă de vidare mai mică.</li> </ol>



Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
☞ și ⚠ se aprind după finalizarea procesului de uscare.	Un singur proes de uscare nu a fost suficient. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Așteptați până când ⚠ se stinge.</li> <li>2. Apoi repetați procesul de uscare. → "Pornirea uscării", Pagina 22</li> </ol>

## 12 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum și cele mai bune accesorii și vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

### 12.1 Vidarea pentru prepararea sub vid

Cu ajutorul sertarului dumneavoastră de vidare puteți pregăti alimentele pentru prepararea sub vid. Prepararea sub vid presupune prepararea „sub vid” sau în bain-marie la temperaturi scăzute, cuprinse între 50 și 95 °C, 100% cu aburi.

Preparatele sunt introduse într-o pungă specială rezistentă la căldură și închisă ermetic.

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare a sănătății!

Prepararea sub vid se realizează la temperaturi scăzute și poate avea efecte nocive pentru sănătate dacă este efectuată fără a se respecta indicațiile de utilizare și privind igiena.

- ▶ Utilizați numai alimente proaspete de cea mai bună calitate.
- ▶ Spălați-vă și dezinfectați-vă mâinile.
- ▶ Utilizați mănuși de unică folosință, un clește sau un clește pentru grătar.
- ▶ În cazul alimentelor critice, precum carnea de pasăre, ouăle și peștele, acordați o atenție deosebită condițiilor de igienă și preparare.
- ▶ Spălați și decojiți foarte bine fructele și legumele.
- ▶ Mențineți curate suprafețele și tocătoarele.
- ▶ Schimbați sau curățați temeinic tocătorul atunci când tocați alimente diferite.
- ▶ Procesul de răcire trebuie întrerupt numai pentru scurt timp în vederea pregătirii alimentelor.
- ▶ Preparatele vidate trebuie păstrate în frigider înainte de a fi gătite.
- ▶ După procesul de preparare, alimentele trebuie consumate imediat, fără a mai fi depozitate în frigider. Nu este recomandată reîncălzirea alimentelor.

#### Observații

- Pentru prepararea sub vid folosiți pungile de vidat livrate împreună cu aparatul. Puteți comanda ulterior pungile de vidat.
- Nu preparați alimentele în ambalajele lor originale, de exemplu, în cazul peștelui porționat. Ambalajele originale ale produselor nu sunt adecvate pentru prepararea acestora în vid.
- Așezați alimentele în pungă unul lângă altul și nu unul peste altul.

### Efetuarea vidării pentru prepararea sub vid

1. Pentru un transfer optim al căldurii și o preparare perfectă, utilizați cea mai înaltă treaptă de vidare pentru vidarea alimentelor.

2. Înainte de preparare, asigurați-vă că vidul din pungă este intact. Pentru aceasta, respectați următoarele puncte:
  - În pungile de vidare nu există aer.
  - Sigiliul este închis etanș.
  - Punga de vidare nu este găurită. Nu utilizați un senzor pentru temperatura interioară.
  - Bucățile de carne sau de pește vidate împreună nu trebuie presate direct una peste cealaltă.
  - Legumele și deserturile sunt vidate corespunzător.
3. Dacă punga de vidare nu este umplută corespunzător, introduceți alimentele într-o nouă pungă și vidați-le din nou.

**Notă:** Pentru a preveni emanarea de gaze din alimente, de exemplu, din legume, vidați alimentele cu maximum o zi înainte de preparare. Gazele împiedică transferul de căldură sau cauzează modificarea consistenței, culorii și gustului alimentelor în asociere cu presiunea de vidare.

### 12.2 Marinarea și aromatizarea rapidă

Cu sertarul dumneavoastră de vidare puteți aroma sau marina rapid alimente precum carnea, fructele și legumele.

Depozitarea convențională durează de cele mai multe ori foarte mult și nu este deosebit de intensă. Prin vidarea în pungă, se deschid porii celulelor din alimente. Marinada adăugată se încorporează rapid. Astfel se dezvoltă un gust mult mai intens într-un timp foarte scurt.

### 12.3 Depozitarea și transportul alimentelor

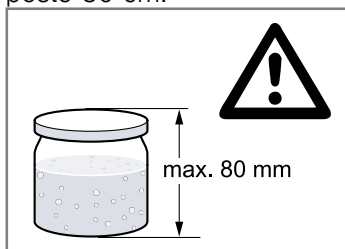
Datorită vidării, alimentele pot fi depozitate pentru mai mult timp și beneficiați de mai multe avantaje.

- Datorită nivelului scăzut de oxigen din vid, alimentele proaspete vidate rămân comestibile mai mult timp dacă sunt depozitate corespunzător.
- Degerarea alimentelor congelate, vidate, este mai redusă.
- Puteți resigila în borcane din sticlă alimentele precum gemurile și sosurile.
- Vidarea prelungește semnificativ timpul de depozitare.
- Depozitați alimentele precum brânza, peștele sau usturoiul fără ca acestea să emane mirosuri neplăcute. Datorită sigilării ermetice, la vidare, mirosurile neplăcute nu ajung în exterior și nu se transmit aromele între alimente.
- Pungile sau caserolele de vidare sigilate sunt mijlocul de transport ideal pentru alimentele lichide. Acestea sunt ușor de manevrat, etanșe și economisesc spațiu.

**ATENȚIE!**

Borcanele din sticlă prea înalte deteriorează capacul din sticlă al aparatului.

- ▶ Nu utilizați borcane din sticlă care au înălțimea de peste 80 cm.

**Observații**

- Folosiți numai borcane cu sistem de înșurubare, care sunt stabile și intacte.
- Închideți ermetic și numai manual borcanul. Prin vidare, borcanul se închide automat.
- Nu toate borcanele sau capacele sunt adecvate pentru reînchiderea sub vid. După vidare, verificați dacă vidul se răsuflă. Un capac curbat în interior, care poate fi deschis numai forțat, indică faptul că procesul de vidare a funcționat. Atunci când la apăsare și eliberare se aude un zgomot de clic, iar capacul se deschide ușor, nu s-a format niciun vid. Repetați procesul de vidare sau folosiți borcane adecvate cu sistem de înșurubare.

**12.4 Setările recomandate**

În acest capitol sunt prezentate recomandări cu privire la treptele de vidare pentru diferite alimente. Respectați indicațiile speciale referitoare la treptele de vidare, precum și la pregătirea alimentelor.

Alimentele vidate rămân proaspete pentru mai mult timp, dacă sunt depozitate corespunzător. Cu treptele de vidare mai mari se păstrează mai bine calitatea, aspectul și conținutul alimentelor.

**Observații**

- Folosiți numai alimente proaspete.
- Verificați calitatea alimentelor înainte de vidare.
- Vidați numai alimente reci, în cel mai bun caz la o temperatură de 1 °C-8 °C.
- Începeți cu cele mai mici trepte de vidare recomandate.
- Verificați calitatea alimentelor după ce le scoateți din locul de depozitare. Nu folosiți alimente de calitate îndoielnică.

**Alimente care au temperatura camerei (între 20 °C și 23 °C)**

Alimente	Treaptă de vidare	Recomandare
Produse de brutărie/patiserie	1, 2, 3	
Biscuiți și prăjituri uscate	1	
Ceai și cafea	1, 2, 3	a se depozita în loc întunecat
Orez și tăiței	2	a se vida în caserolă
Făină și griș	1	
Miez de nucă	3	a se depozita în loc întunecat
Fruite deshidratate	3	
Pesmeți și chipsuri	1, 2	a se vida în caserolă

**Alimente proaspete, congelate (între -18 °C și -16 °C) sau în frigider (între 3 °C și 7 °C)**

Alimente	Treaptă de vidare	Recomandare
Pește	3	
Pasăre	3	
Carne	3	
Cârnați la bucată	3	
Cârnați tăiați	3	
Brânzeturi tari	3	
Brânzeturi moi	2	a se vida în caserolă
Legume	2	decojire și blanșare prealabilă
Salată spălată	2	a se vida în caserolă
Verdețuri	1, 2	a se vida în caserolă
Fruite, tari	3	
Fruite, moi	2	a se vida în caserolă precongelare recomandată

## 13 Evacuarea ca deșeu

### 13.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.  
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

## 14 Serviciul clienți

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

### 14.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului. Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți sertarul. Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.



Register your product online  
**neff-home.com**

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



**9001790883**  
030127  
bg, ro

