

Vaakumsahtel
Vakuumavimo stalčius
Vakuuma iepakotāja atvilktnē

[et]	Kasutusjuhend	2
[lt]	Naudotojo vadovas	14
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	26

N17XH10.0

Sisukord

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine	3
3	Keskkonnakaitse ja säästmine	4
4	Tutvumine	4
5	Tarvikud	5
6	Põhimõtteline käsitlemine	5
7	Kotis vakumeerimine	6
8	Mahutis vakumeerimine	7
9	Kuivatamine	8
10	Puhastamine ja hooldamine	8
11	Tõrgete kõrvaldamine	9
12	Nii õnnestub see	11
13	Jäätmekäitlus	12
14	Klienditeenindus	13



1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Seade on ette nähtud ainult sisseehitamiseks. Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toiduainete vakumeerimiseks sobivates vaakummahutites või vaakumkottides ja kile kokkusulamiseks.
- kodumajapidamises ja kodus keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel,

et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

HOIATUS – Põletusoh!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käituge pragunenud või murdunud pinnaga seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

→ Lk 13

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb väga kuumaks. Tuleohtlik aur võib süttida.

- ▶ Ärge vakumeerige vakumeerimiskambris tuleohtlikke vedelikke.
- ▶ Ärge hoidke seadme sisemuses tuleohtlike materjale või esemeid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Klaasist kaas võib ka kõige väiksemate pragude korral vakumeerimisel puruneda.

- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrilbist välja vool.
 - ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Vaakumsahtli väärkasutamine võib põhjustada kehavigastusi või varalist kahju.
- ▶ Ärge torgake seadmega ühendatud voolikuid kehaõõnsustesse.
 - ▶ Ärge vakumeerige elusaid loomi.

⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Vakumeerimise ajal deformeeruvad vakumeerimiskamber ja klaasist kaas suure alarõhu tõttu. Klaasi kaitsekiht võib kahjustada saada ja klaasist kaas võib lõhkeda.

- ▶ Keeratava kaanega purgid, millel on vakumeerimisel kaas peal, ja teised kõvad esemed, mis ei deformeeru, ei tohi seadme klaasist kaanega kokku puutuda.
- ▶ Kõvade esemete ja mittedeformeeruvate toiduainete maksimaalne kõrgus võib olla 80 mm.

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

2 Varalise kahju vältimine

TÄHELEPANU!

Seadme kahjustused võivad ohutust märkimisväärselt mõjutada.

- ▶ Iga kord enne kasutamist kontrollige seadet kahjustuste suhtes.
- ▶ Kasutage seadet ainult juhul, kui see on täiesti terve.
- ▶ Ärge kunagi võtke kasutusele kahjustustega seadet.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

Hetkeline tähelepanematus seadme kasutamisel võib kaasa tuua seadme kahjustada saamise.

- ▶ Avage ja sulgege klaasist kaas ettevaatlikult.
- ▶ Ärge asetage klaasist kaane peale esemeid.
- ▶ Ärge kasutage seadet tööpinna ega tugipinnana.
- ▶ Ärge laske esemetel kukkuda klaasist kaane peale.
- ▶ Kasutamisel tõmmake sahtel täielikult välja.
- ▶ Pärast kasutamist pange sahtel täielikult kinni.

Vakumeerimiskambris olevad võõrkehaded kahjustavad seadet.

- ▶ Enne klaasist kaane sulgemist veenduge, et vakumeerimiskambris ei ole võõrkehi.

Vales asendis olev või kahjustada saanud tihend mõjutab seadme tööd ja võib seadet kahjustada.

- ▶ Kontrollige klaasist kaane tihendi korrektset asendit.

- ▶ Veenduge, et tihendi aluspind on puhas ja vaba võõrkehadedest.
- ▶ Ärge kahjustage tihendit teravate esemetega.
- ▶ Ärge kunagi kasutage seadet, mille tihend on kahjustada saanud.
- ▶ Kui tihend on defektne, siis võtke ühendust hooldekeskusega.

Klaasist kaane avamine tööriistade abil võib seadet kahjustada.

- ▶ Kui vakumeerimise ajal tekib voolukatkestus, siis oodake, kuni vooluvarustus on taastunud. Vakumeerimiskambris olev vaakum säilib. Käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.

Liiga kõrgetest temperatuuridest tingitud keemisel tekiv aur võib tekkida häireid seadme töös.

- ▶ Kasutage üksnes vakumeerimiseks sobivaid kotte.
- ▶ Ärge kasutage juba avatud müügipakendeid.
- ▶ Vakumeeritavate toiduainete soovituslik algtemperatuur on 1-8 °C.
- ▶ Vedelikke ärge vakumeerige vakumeerimiskambris kõige kõrgemal režiimil. Kasutage vakumeerimisrežiimi 2.
- ▶ Sulatage kott kokku, kui märgata on mullide tekke suurenemist.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

4 Tutvumine

4.1 Funktsioon

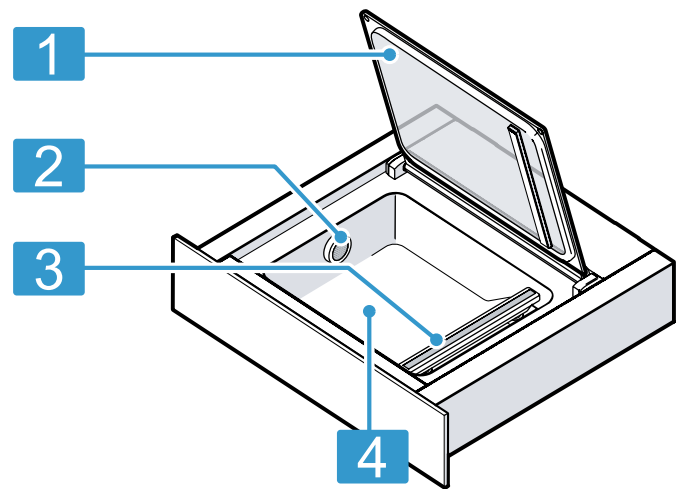
Vakumeerimise ajal pumbatakse õhk vakumeerimiskambrit ja kottist välja.

Seejuures tekib kambri suur alarõhk. Mida kõrgem on vakumeerimisrežiim, seda vähem õhku jääb kambri ja kotti ning seda suurem on rõhkude vahe.

Kui valitud vakumeerimisrežiim on saavutatud, surutakse kokkusulatusliist vastu klaasist kaane küljes olevat silikoonliistu. Seejuures sulatatakse kott kokku. Pärast lühikest jahtumisaega voolab õhk valju pähvaku-ga kambri tagasi. Seejuures tõmbub kott järsult kokku ja on tihedalt toiduaine ümber. Pärast seda avaneb sahtli klaasist kaas.

4.2 Seade

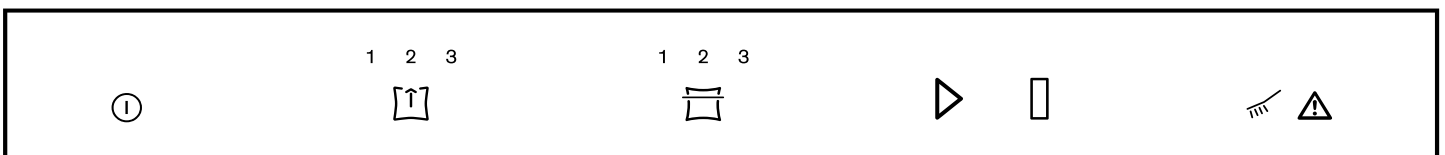
Siit leiate oma seadme komponentide ülevaate.



- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Klaasist kaas |
| 2 | Õhu väljalaskeava |
| 3 | Kokkusulatusliist |
| 4 | Vakumeerimiskamber |

4.3 Juhtelemendid

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.



Sümbol	Tähendus	Selgitus
ⓘ	Sisselülitamine Väljalülitamine	Seadme sisselülitamine Seadme väljalülitamine
☒	Vakumeerimisrežiim	Vakumeerimisrežiimi valimine
☒	Kokkusulatusaeg	Kokkusulatusaja valimine Vakumeerimiskoti enne- aegne kokkusulatusaeg

Sümbol	Tähendus	Selgitus
▶	Start	Vakumeerimisprotsessi käivitamine
▢	Stopp	Vakumeerimisprotsessi katkestamine
☞	Kuivatamine	Pumba kuivatamise läbiviimine
⚠	Märkus	Lähtuda tõrgete tabelist

4.4 Vakumeerimisrežiimid



Vakumeerimisrežiimid 1 kuni 3 on erinevate vakumeerimistasemetega.

Anumas vakumeerimisel on vakumeerimistase madalam ja sobib teatavate toiduainete jaoks paremini. Vaakumsahtel tuvastab välise vakumeerimisadapteri pealepanekul automaatselt, milline režiim on parasjagu aktiivne.

Vakumeerimisrežiimid	1	2	3
Kotis vakumeerimine	80 %	95 %	99 %
Anumate ja pudelite vakumeerimine	50 %	75 %	90 %

5 Tarvikud

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Lisatarvikud	Omadus	Kasutamine
Välise vakumeerimisadapter		Vakumeerimismahutite või pudelite vakumeerimine.
Vakumeerimisvoolik		Välise vakumeerimisadapteri ühendamine vakumeerimisnuma või pudeliadapteriga.
Vaakumkotid	180 x 280 mm (50 tükki) 240 x 350 mm (50 tükki)	

5.1 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinade kauplustest või e-poest. Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist. www.neff-international.com

Lisatarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr). Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

Muud lisatarvikud	Tellimisnumber kaupluses	Tellimisnumber hooldekeskuses
Vaakumkotid 180 x 280 mm (100 tükki)	Z13CX62X0	17000224
Vaakumkotid 240 x 350 mm (100 tükki)	Z13CX64X0	17000225

6 Põhimõtteline käsitlemine

6.1 Seadme avamine

- Vajutage sahtlipinna keskosale.
 - ✓ Vakumeerimissahtel hüppab kergelt välja.
- Hoidke vakumeerimissahtlit servast ja tõmmake täiesti välja.

6.2 Seadme sulgemine


- ▶ Puudutage vaakumsahtlit keskelt ja lükake tagasi.

6.3 Seadme sisselülitamine

- ▶ Vajutage .

6.4 Seadme väljalülitamine

Kui te seadet 10 minutit ei kasuta, lülitub see automaatselt välja.

- ▶ Vajutage .

7 Kotis vakumeerimine

Kotis vakumeeritud toiduained säilivad kauem. Nii saate toiduaineid marineerida või ette valmistada sous-vide-küpsetamiseks.

7.1 Sobivad vaakumkotid

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage sobivaid vaakumkotte.

- | | |
|--|---|
| <p>Kasutage seadme komplekti kuuluvaid originaalkotte või vakumeerimiskotte, mida saate tellida lisatarvikutena.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Need kotid sobivad kasutamiseks temperatuuril -40 °C kuni 100 °C. ▪ Nende kottide kokkusulamiseks on soovitatav kasutada režiimi 2. ▪ Kotid taluvad mikrolainerežiimi. Enne mikrolaineahjus soojendamist torgake kottidesse väikesed augud. |
|--|---|

- | | |
|---|---|
| <p>Kasutage üksnes kotte, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks.</p> | <p>Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe, temperatuurikindluse, materjali ja pinna poolest. Vaakumkoti kokkusulamisega sõltub koti materjalist.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Õhukeseseinalised kottid: kokkusulatusrežiim 1 ▪ Paksem materjal: kokkusulatusrežiim 2 või kõrgem |
|---|---|

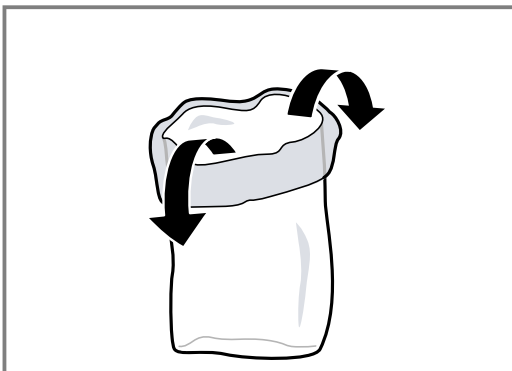
- | | |
|--|--|
| <p>Kasutage vaid selliseid kotte, mille maksimaalne laius on 240 mm.</p> | <p>Kokkusulatusliistu pikkus määrab vaakumkoti maksimaalse laiuse.</p> |
|--|--|

7.2 Koti täitmine

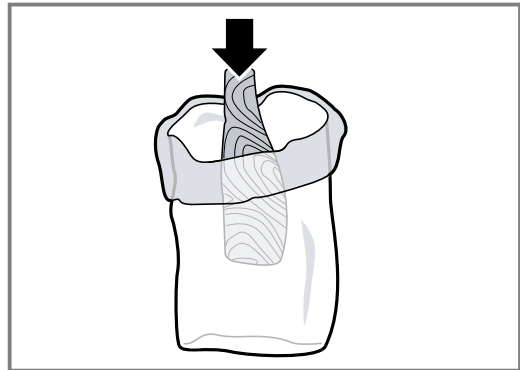
Nõuded

- Koti serv on puhas ja kuiv.
- Koti servas õmbluse piirkonnas on toidujäädgid.

1. Keerake koti serv ca 3 cm võrra alla.



2. Asetage toiduained vaakumkotti üksteise kõrvale.



3. Keerake koti serv uuesti üles.

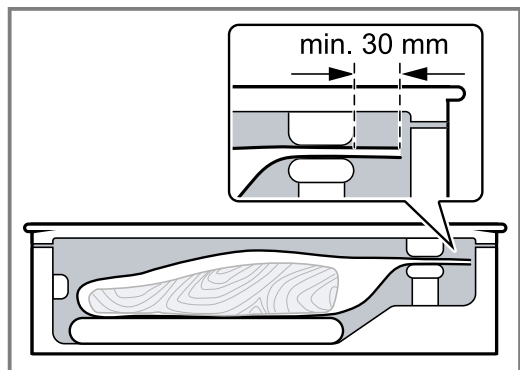


Nõuanne: Selleks et säilitaksite ülevaate kottidest ja nendes vakumeeritud toiduainetest, on otstarbekas vakumeerimise kuupäevad ja koti sisu kirja panna.

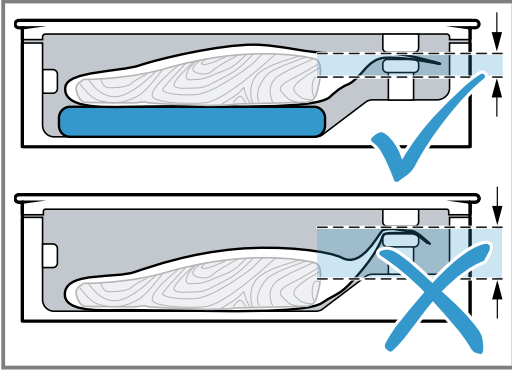
7.3 Kotis vakumeerimine




Nõue: Toiduainete soovituslik temperatuur on vahemikus 1 – 8 °C.

1. Avage klaasist kaas.
2. Asetage vaakumkott kambrisse.
3. Veenduge, et õhu väljalaskeava on vaba, et pump saaks õhku kambrist välja imeda.
4. Korralikult suletud õmbluse tagamiseks veenduge, et kott on keskasendis ja koti otsad on kokkusulatusliistul korrektselt üksteise peal.
5. Veenduge, et koti lahtine ots ulatub ca 3 cm üle kokkusulatusliistu, kuid liist ei tohi olla kaane tihendi peal.



6. Kasutage kõrgendit, näiteks lõikalauda, et vältida koti mahalibisemist.




7. Vakumeerimisrežiimi valimiseks puudutage .
8. Kokkusulatisaja valimiseks puudutage .
9. Sulgege klaasist kaas korralikult ja hoidke seda paar sekundit.
10. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage .
- ✓ Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.
 - ✓ Kokkusulatusprotsess käivitub. Kokkusulatusastme näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.
 - ✓ Vakumeerimisprotsess võib kesta kuni 2 minutit.
 - ✓ Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine. Kõlab helisignaali.
11. Kui vakumeerimisprotsess on lõppenud, avage klaasist kate.
12. **⚠ HOIATUS – Põletusoht!**
 Vakumeerimiskambri oleval kokkusulatusliistil läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatusprotsessi korral väga kuumaks.
 ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu.
 ▶ Hoidke lapsed eemal.
 Võtke kokkusulatatud vakumeerimiskott kambriest välja.
13. Pärast vakumeerimist kontrollige koti kokkusulatusõmblust.

- Tõmmake õmblust ettevaatlikult lahti.
- Kui õmblus ei pea, valige kõrgem kokkusulatusrežiim.
- Kui õmblus deformeerub, valige madalam kokkusulatusrežiim või laske seadmel jahtuda.


Märkus: Kui vakumeerite toiduaineid kotis ilma pausideta mitu korda järjest, läheb kokkusulatusliisti üha kuumemaks. See võib mõjutada kokkusulatusõmbluse kvaliteeti. Seepärast valige pärast paari vakumeerimisprotsessi lühem kokkusulatusaeg või laske seadmel vahepeal umbes 2 minutit jahtuda.

7.4 Enneaegne kokkusulatus


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

1. Vakumeerimisprotsessi lõpetamiseks ja koti enneaegseks sulgemiseks puudutage .
- ✓ Seade näitab selle hetkeni saavutatud vakumeerimisrežiimi.
- ✓ Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine.
- ✓ Kõlab helisignaali.
2. Avage klaasist kaas.
3. Võtke kokkusulatatud vakumeerimiskott kambriest välja.

Märkus: Koti kokkusulutamiseks vajab vakumeerimisshahtel teatavat vakumeerimistaset.

Kui puudutate eelnevalt sümbolit , pumpab vakumeerimishahtel kuni selle tasemeni jõudmiseni veel õhku kambriest välja. Seejärel sulatatakse kott kokku.

7.5 Kotis toimuva vakumeerimisprotsessi katkestamine

1. Vakumeerimisprotsessi enneaegseks katkestamiseks puudutage .
- ✓ Seade näitab selle hetkeni saavutatud vakumeerimisrežiimi.
- ✓ Kotti ei sulatata kokku.
- ✓ Kambrit ventileeritakse ja kaas avaneb kergelt.
- ✓ Kõlab helisignaali.
2. Võtke vakumeerimiskott kambriest välja.

8 Mahutis vakumeerimine

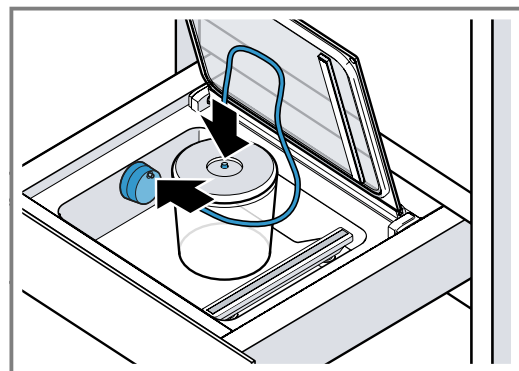
Mahutis vakumeeritud toiduained säilivad kauem.



8.1 Mahutis vakumeerimine

Vakumeerige toiduaineid sobivas vakumeerimisanumas, et need kauem säiliks.

1. Avage klaasist kaas.
2. Ühendage vakumeerimisadapter õhu väljalaskeavaga.

3. Kinnitage voolik vakumeerimisadapteri ja vakumeerimisanuma külge.



4. Vakumeerimisrežiimi valimiseks puudutage .
5. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage .

- ✓ Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.
 - ✓ Vakumeerimisprotsess võib kesta kuni 2 minutit.
 - ✓ Saavutatud vakumeerimisrežiimi näit süttib ja kõlab helisignaal.
6. Võtke voolik anuma ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti.

Märkus: Katkestage vakumeerimine, kui tekib väga palju mulle. → Lk 8

8.2 Sobivad vaakummahutid

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage sobivaid vaakummahuteid.

Kasutage üksnes mahuteid, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks.	Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe ja materjali poolest.
Seadme komplektis oleva vaakumvooliku siseläbimõõt on 3 mm.	Selleks et voolik sobiks, võib mahuti jaoks vaja minna adapterit. Sageli on sellised adapterid vaakummahutiga juba kaasas.

8.3 Mahutis vakumeerimise katkestamine

1. Vakumeerimisprotsessi enneaegseks katkestamiseks puudutage □.
- ✓ Seade näitab selle hetkeni saavutatud vakumeerimisrežiimi.
2. Nüüd võite vooliku mahuti ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti võtta.

9 Kuivatamine

Toiduainete vakumeerimisel satub vaakumpumba süsteemi üliväike kogus vett.

Seda esineb eriti juhul, kui vakumeerite vedelikke või väga suure niiskusesisaldusega toiduaineid. Seetõttu on seadmel kuivatufunktsioon, mis pumpa kogunenud niiskuse eemaldab.

- Kui sümbol ☞ süttib valge tulega, tuleks läbi viia kuivatamisprotsess. Sellel hetkel saate seadet siiski jätkuvalt tavapäraselt kasutada.
- Kui sümbol ☞ süttib punase tulega, on kuivatamisprotsessi läbiviimine kohustuslik.

9.1 Kuivatamise käivitamine

Märkus: Kuivatamisprotsessi käivitamise ajal võite vakumeerimissahtli sulgeda.

10 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

10.1 Puhastusvahendid

Sobivad puhastusvahendid leiate müügiesindusest või veebipoest.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kõvasid küürimispatju või küürivaid käsnu.
- ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eripuhastusvahendeid.

1. Pange klaasist kaas korralikult peale ja hoidke seda peal.
2. Puudutage ☞.
- ✓ Kuivatamine käivitub ja kestab 5 kuni 20 minutit.
- ✓ Protsessi ajal vilgub sümbol ☞ punase tulega.
- ✓ Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaal.
- ✓ Nüüd võite klaasist kaane avada.
3. **Märkus:** Piisab, kui viite kuivatamisprotsessi läbi aegajalt. Kui pärast kuivatamist süttib ☞ ja △ punane tuli, siis on pumbasüsteemis ikka veel niiskust. Oodake, kuni △ enam ei põle.
4. Käivitage kuivatamisprotsess uuesti.

- ▶ Klaasipuhastusvahendeid, klaasist kaabitsat või roostevabase terase puhastamiseks ettenähtud vahendeid kasutage vaid siis, kui neid on kasutusjuhendis vastava osa puhastamiseks soovitatud.
- ▶ Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

10.2 Seadme puhastamine

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumat kokkusulatusliistu.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aur-puhasteid või survepesureid.

Nõuded

- Seade on välja lülitatud.
- Veenduge, et kokkusulatusliist vakumeerimiskambris on jahtunud.

1. Puhastage seadet vee ja pehme niiske lapiga, kasutada võib ka neutraalset puhastusvahendit. Puhastamisel veenduge, et vakumeerimiskambrisse, eeskätt vaakumpumba õhu väljalaskeavas ei tungi vesi ega teised vedelikud. Ärge kunagi piserdage vett seadme peale ega seadme sisemusse.
2. Pärast puhastamist laske seadmel ja tarvikutel täielikult kuivada.

10.3 Klaasist esipaneeli ja klaasist kaane puhastamine

- ▶ Klaasist esipaneeli ja klaasist kaant puhastage klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga. Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

10.4 Roostevabast terasest vakumeerimiskamber

1. Katlakiviplekid, rasvuplekid, tärklisplekid ja muna-valgeplekid eemaldage alati kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste.

2. Puhastamiseks kasutage vett ja vähesel määral nõudepesuvahendit.
3. Kuivatage pehme lapiga.

10.5 Plastist juhtpaneeli puhastamine

- ▶ Puhastage juhtpaneeli pehme lapiga. Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

10.6 Kokkusulatusliistu puhastamine**TÄHELEPANU!**

Nõudepesumasinas puhastamine tekitab kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi peske seadme osi nõuepesumasinas.

1. Eemaldage kokkusulatusliistu küljest kilejääd.
2. Ärge puhastage kokkusulatusliistu küüriva toimega pesuvahenditega.
3. Kuivatage pehme lapiga.

10.7 Tarvikute puhastamine**TÄHELEPANU!**

Nõudepesumasinas puhastamine tekitab kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi peske seadme osi nõuepesumasinas.

1. Puhastage käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega.
2. Kuivatage pehme lapiga.

11 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- ▶ Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.


⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.






- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

11.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Vakumeerimisprotsessi ei ole võimalik käivitada. ▶ ei kuvata, kuigi kaas on suletud.	Klaasist kaanel puudub ukسلüliti või seade ei tuvasta seda. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust klienditeenindusega. → "Klienditeenindus", Lk 13
Korduva järjestikuse kasutamise korral: vakumeerimisprotsess näib kulgevat normaalselt, kuid kotti ei sulatata kokku.	Rakendunud on trafo temperatuurikaitseüliti. <ol style="list-style-type: none"> 1. Laske seadmel vähemalt 10 minutit jahtuda. 2. Laske seadmel kahe vakumeerimisprotsessi vahel vähemalt 2 minutit jahtuda. 3. Käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Vakumeerimisprotsess kestab iga kord üha kauem.	Pumbasüsteem sisaldab liiga palju niiskust. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käivitage kuivatusprotsess. → "Kuivatamise käivitamine", Lk 8 <hr/> Pumbasüsteem on väga kuum. <ol style="list-style-type: none"> 1. Laske seadmel jahtuda. 2. Käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.
Kott on defektne, seetõttu ei säili vaakumkotis.	Vakumeeritava toiduaine teravad osad, nt kondid võivad torgata kotti auke. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollige, kas kott on kahjustada saanud. 2. Kasutage teist kotti. 3. Teravaservalised toiduained asetage kotti nii, et need ei vigasta koti seinu.
Kokkusulatusõmblus on defektne, seetõttu ei säili vaakumvaakumkotis.	Valitud kokkusulatusaeg on koti jaoks sobimatu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Valige teistsugune kokkusulatusaeg. <hr/> Õmbluse äärtes on vedelikku, rasva või puru või volte. <ol style="list-style-type: none"> 1. Veenduge, et kott on kuiv ja see on kokkusulatusliistul pingule tõmmatud. 2. Kasutage teist kotti. 3. Enne koti täitmist keerake koti serv 3 cm võrra tagasi.
Kaant ei saa avada.	Tekkinud on kerge vaakum, mis hoiab kaane suletuna. <ol style="list-style-type: none"> 1. Äрге avage kaant kunagi jõuga. 2. Käivitage uus vakumeerimisprotsess ja katkestage see kohe. 3. Lahutage seade vooluvõrgust. 4. Võtke seade 30 sekundi pärast uuesti kasutusele. 5. Puudutage  kauem kui 5 sekundit. ✓ Seade lähtestatakse.

11.2 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Mõne sekundi pärast kuvatakse  .	Klaasist kaas ei ole korralikult suletud. <ol style="list-style-type: none"> 1. Avage ja sulgege klaasist kaas uuesti. 2. Esimeste sekundite vältel avaldage klaasist kaanele veidi survet. <hr/> Klaasist kaane tihend ei ole õiges asendis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige tihendit. <hr/> Klaasist kaane tihend on deformeerunud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Suruge tihend ettevaatlikult sirgeks. <hr/> Välise vaakummahuti kaas ei ole korralikult suletud. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollige vaakumkaane asendit. 2. Kasutage sobivaid vaakummahuteid. <hr/> Väline vakumeerimisliitmik ei ole vakumeerimiskambri õhu väljalaskeavaga õigesti ühendatud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige vaakumkaane asendit.
Kuvatakse  , kui pump on 2 minutit töötanud.	Vedelikud lähevad temperatuuri tõustes keema, mistõttu ei saa vaakum tekkida. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakumeerige vaid külmi vedelikke. 2. Kui vakumeerimiskamber on niiske, pühkige see kuivaks. 3. Sulatage vaakumkott kokku kohe, kui tekivad suuremad mullid. 4. Valige madalam vakumeerimisrežiim.
 ja  põlevad pärast kuivatusprotsessi.	Kuivatusprotsessist üksinda ei piisanud. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oodake, kuni  enam ei põle. 2. Korrake kuivatusprotsessi. → "Kuivatamise käivitamine", Lk 8

12 Nii õnnestub see

Siit leiате erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

12.1 Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks

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

Spetsiaalses kuumuskindlas keedukotis olevad road suletakse vaakumsahtlis õhukindlalt.

⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Sous-vide-küpsetus toimub madalatel temperatuuridel ning kasutusjuhiste ja hügieeninõuete eiramise korral võib see tekitada tervisekahjustusi.

- ▶ Kasutage vaid värskeid ja parima kvaliteediga toiduaineid.
- ▶ Peske ja desinfitseerige käed.
- ▶ Kasutage ühekordseid kindaid või grillimistange.
- ▶ Eriti tähelepanelik olge selliste toiduainete valmistamisel nagu linnuliha, munad ja kala.
- ▶ Köögivilja ja puuvilja peske alati hoolikalt ja koorige.
- ▶ Hoidke kõik pinnad ja lõikelauad alati puhtad.
- ▶ Eri toiduainete jaoks kasutage erinevaid lõikelaudu.
- ▶ Katkestage külmaahel vaid toiduainete ettevalmistamiseks.
- ▶ Enne küpsetamist hoidke vakumeeritud toitu külmkapis.
- ▶ Pärast küpsetamist tarbige road kohe ära, ärge säilitage neid kauem ka mitte külmkapis. Road ei sobi ülessoojendamiseks.

Märkused

- Sous-vide-küpsetuseks kasutage tarnekomplekti kuuluvaid vaakumkotte. Vaakumkotte saate juurde tellida.
- Ärge küpsetage roogi kottides, millesse need oli pakendatud ostmisel (nt portsjonitena pakendatud kala). Need kotid ei sobi sous-vide-küpsetuseks.
- Asetage toiduained vaakumkotti üksteise kõrvale, mitte üksteise peale.

Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks

1. Selleks et tagada kuumuse ühtlast ülekandmist ja ideaalset küpsetustulemust, kasutage toidu vakumeerimiseks kõrgeimat vakumeerimisrežiimi.
2. Enne küpsetamist kontrollige, kas vaakum on kotis täielikult alles. Selleks veenduge, et:
 - Vaakumkotis ei ole õhku.
 - Kokkusulatusõmblus on veatult suletud.
 - Vaakumkotis ei ole auke. Ärge kasutage sisetemperatuurianturit.
 - Üheskoos vakumeeritud liha- ja kalatükid ei tohi olla täiesti üksteise vastu surutud.
 - Köögivilja ja magustoidud tuleb vakumeerida võimalikult õhukeselt.
3. Kui vaakumkott ei ole täidetud parimal viisil, siis asetage toiduained teise vaakumkotti ja vakumeerige uuesti.

Märkus: Et ära hoida toiduainetest (nt köögiviljast) gaaside eraldumine, vakumeerige toiduained mitte rohkem kui üks päev enne küpsetamist. Gaasid takistavad

kuumuse ülekandumist ja toovad kaasa selle, et roogade struktuur vaakumsurve tõttu muutub ja küpsetustulemus ei ole ideaalne.

12.2 Kiire marineerimine ja aroomi andmine

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

12.3 Toidainete säilitamine ja vedu

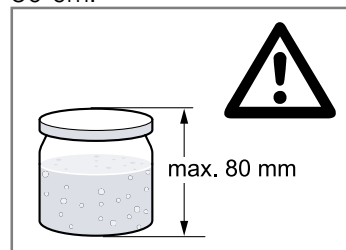
Vakumeerimine võimaldab toiduaineid kauem säilitada ja annab teisi eeliseid.

- Hapnikuvabas keskkonnas vakumeeritud värskete toiduainete säilivusaeg pikeneb.
- Külmutatud vakumeeritud toiduainete külmakahjustus on väiksem.
- Klaasipurkides olevatele toiduainetele, näiteks moosidele ja kastmetele, pange uuesti kaas peale.
- Vakumeerimine pikendab säilitusaega tunduvalt.
- Toiduained, nagu juust, kala või küüslauk ei eralda säilitamisel lõhna. Vakumeerimisel suletakse pakend hermeetiliselt, mistõttu ei pääse lõhnad ja maitseid välja ega kandu üle teistele toiduainetele.
- Kinnised vaakumkotid või vaakummahutid on ideaalsed vedelate toiduainete transportimiseks. Neid on kerge käsitseada, need võtavad vähe ruumi ja on lekkekindlad.

TÄHELEPANU!

Liiga kõrged klaasanumad kahjustavad seadme klaasist kaant.

- ▶ Ärge kasutage klaasanumaid, mis on kõrgemad kui 80 cm.



Märkused

- Kasutage ainult keeratava kaanega purke, mis on tugevad ja terved.
- Keerake kaas käega kinni. Vakumeerimisel suletakse nõu automaatselt.
- Kõik purgid ja kaaned ei sobi vaakumi all sulgemiseks. Pärast vakumeerimist kontrollige, kas vaakum on olemas. Sissepoole kaardu tõmbunud kaas, mida saab avada ainult jõudu kasutades, näitab, et vakumeerimisprotsess oli edukas. Kui kaas teeb sissesurumisel ja lahtilaskmisel klõpsu ja seda saab kergesti avada, siis ei ole vaakumit tekkinud. Korra-ke vakumeerimisprotsessi või kasutage sobivamaid keeratava kaanega purke.

12.4 Soovituslikud seadistused

Sellest peatükist leiata soovitusel eri toiduainete vakumeerimisrežiimide kohta. Järgige soovitusi vakumeerimisrežiimide ja toiduainete ettevalmistamise kohta. Vakumeeritud toiduained jäävad kohastes hoiutingimustes tunduvalt kauem värskeks. Kõrgematel vakumeerimisrežiimidel säilib toiduainete kvaliteet, välimus ja toitained.

Märkused

- Kasutage üksnes värskeid toiduaineid.

Toatemperatuuril hoitavad toiduained (20 °C kuni 23 °C)

Toiduaine	Vakumeerimisrežiim	Soovitus
Küpsetised	1, 2, 3	
Kuivad küpsetised ja küpsised	1	
Tee ja kohvi	1, 2, 3	säilitada hämaras
Riis ja nuudlid	2	vakumeerida mahutis
Jahu ja manna	1	
Kooritud päHKlid	3	säilitada hämaras
Kuivatatud puuviljad	3	
Kreekerid ja krõpsud	1, 2	vakumeerida mahutis

Värsked toiduained, mis külmutatakse (-18 °C kuni -16 °C) või mida hoitakse külmpkapis (3 °C kuni 7 °C).

Toiduaine	Vakumeerimisrežiim	Soovitus
Kala	3	
Linnuliha	3	
Liha	3	
Vorstilatt	3	
Vorstiviilud	3	
Kõva juust	3	
Pehme juust	2	vakumeerida mahutis
Köögiviljad	2	eelnevalt koorida ja blanšeerida
Lehtsalat, pestud	2	vakumeerida mahutis
Ürdid	1, 2	vakumeerida mahutis
Puuvili, kõva	3	
Puuvili, pehme	2	vakumeerida mahutis soovitavalt hoida eelnevalt sügavkülmas

13 Jäätmekäitlus

13.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusesse.

Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

14 Klienditeenindus

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügi-esindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD).

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

14.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui sahtli avate.

Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

Turinys

1	Sauga	14
2	Materialinės žalos vengimas	15
3	Aplinkosauga ir taupymas	16
4	Susipažinimas	16
5	Priedai	17
6	Svarbiausia informacija apie valdymą	17
7	Vakuonavimas maišelyje	18
8	Vakuonavimas indelyje	19
9	Džiovinimas	20
10	Valymas ir priežiūra	20
11	Sutrikimų šalinimas	21
12	Viskas pavyks	23
13	Utilizavimas	24
14	Klientų aptarnavimo tarnyba	25



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Naudokite prietaisą tik:

- į tinkamus vakuonavimo maišelius ar vakuonavimo indelius sudėtam maistui vakuumuoti ir plėvelei užlydyti;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežiūrimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Vakuumo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštos lydymo juostos.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 25

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta smarkiai įkaista. Gali užsiliepsnoti degūs garai.

- ▶ Vakuumavimo maišelyje nevakuumuokite jokių degių skysčių.
- ▶ Prietaiso viduje nelaikykite jokių degių medžiagų ir daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Jei stikliniame dangtyje yra nedidelių įtrūkių, susidarius vakuumui dangtis gali suskilti.

- ▶ Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Netinkamai naudojant vakuumavimo stalčių kyla pavojus susižaloti.

- ▶ Jokių prie prietaiso prijungtų žarnų nekiškite į kūno angas.
- ▶ Nevakuumuokite gyvų gyvūnų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

Vakuumuojant dėl didelio neigiamo slėgio pasikeičia vakuomo kameros ir stiklinio dangčio forma. Pažeidus stiklo apsauginį sluoksnį, stiklinis dangtis gali suskilti.

- ▶ Saugokite, kad užsukamieji stiklainiai, kiti kieti indai ir formos nekeičiantys maisto produktai nesiliestų prie dangčio, jei kameroje vakuumuojama uždarius dangtį.
- ▶ Kieti indai ir formos nekeičiantys maisto produktai negali būti aukštesni nei 80 mm.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

2 Materialinės žalos vengimas

DĖMESIO!

Naudoti pažeistus prietaisus gali būti labai nesaugu.

- ▶ Prieš naudodami kiekvieną kartą patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas.
- ▶ Patikrinkite, ar nesuskilęs stiklinis dangtis.
- ▶ Niekada nenaudokite pažeisto prietaiso.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Nerūpestingai naudojamas prietaisas gali būti pažeistas.

- ▶ Stiklinį dangtį atidarykite ir uždarykite lėtai.
- ▶ Ant stiklinio dangčio nedėkite jokių daiktų.
- ▶ Nenaudokite prietaiso kaip stalviršio ar daiktų pasidėjimo paviršiaus.
- ▶ Saugokite, kad ant stiklinio dangčio nenukristų jokių daiktų.
- ▶ Naudodami iki galo ištraukite stalčių.
- ▶ Baigę naudoti gerai uždarykite stalčių.

Vakuumavimo kameroje esantys pašaliniai daiktai pažeidžia prietaisą.

- ▶ Prieš uždarydami stiklinį dangtį patikrinkite, ar vakuumavimo kameroje nėra pašalinių daiktų.

Dėl netinkamoje padėtyje įdėto arba pažeisto sandariklio prietaisas veiks netinkamai ir gali sugesti.

- ▶ Patikrinkite, ar tinkamai įdėtas stiklinio dangčio sandariklis.

- ▶ Sandariklio įdėjimo paviršius turi būti švarus, ant jo negali būti pašalinių daiktų.
- ▶ Nepažeiskite sandariklio smailiais ar aštriais daiktais.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas.
- ▶ Jei sandariklis pažeistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Stiklinį dangtį atidarant įrankiu prietaisas pažeidžiamas.

- ▶ Jei vakuumuojant nutrūktų elektros tiekimas, palaukite, kol vėl jis bus atnaujintas. Vakuomo kameroje esantis vakuumas išlieka. Pradėkite vakuumuoti iš naujo.

Per daug aukštoje temperatūroje užvirus skysčiui ir pradėjus skverbtis garams gali sutrikti veikimas.

- ▶ Naudokite tik vakuumuoti tinkamus maišelius.
- ▶ Nenaudokite jau atidarytų pakuočių, kuriose įsigijote maisto produktus.
- ▶ Vakuumuojamo produkto pradinė temperatūra turi būti 1–8 °C.
- ▶ Vakuumavimo maišelyje skysčių nevakuumuokite nustatę aukščiausią pakopą. Naudokite 2 vakuomo pakopą.
- ▶ Susidarius daugiau burbuliukų užlydykite maišelį.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

4 Susipažinimas

4.1 Funkcija

Per vakuumavimo ciklą iš vakuumo kameros ir maišelio išsiurbiamas oras.

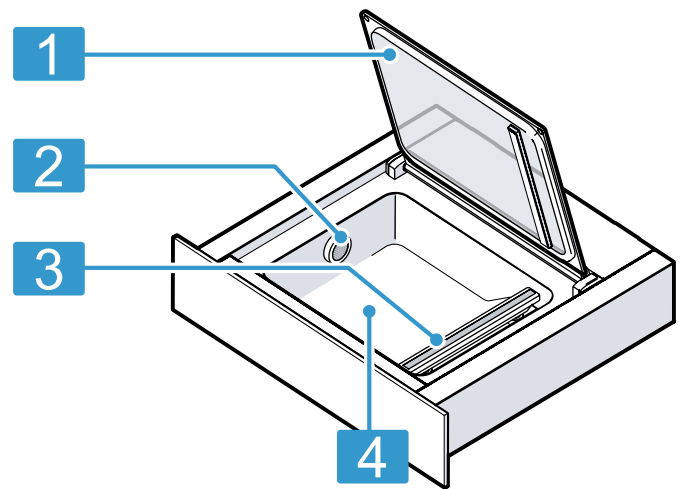
Tuomet kameroje susiformuoja didelis neigiamas slėgis. Kuo aukštesnė vakuumo pakopa, tuo mažiau oro lieka kameroje ir maišelyje ir tuo didesnis yra slėgio skirtumas, palyginti su aplinka.

Kai pasiekiamą pasirinkta vakuumo pakopa, lydymo juosta spaudžiama prie silikoninės juostos ant stiklinio dangčio. Taip maišelis užlydomas.

Po trumpo vėsinimo laiko į kamerą vėl garsiai leidžiamas oras. Tuomet maišelis susitraukia ir apgaubia maisto produktą. Atsidaro stalčiaus stiklinis dangtis.

4.2 Prietaisas

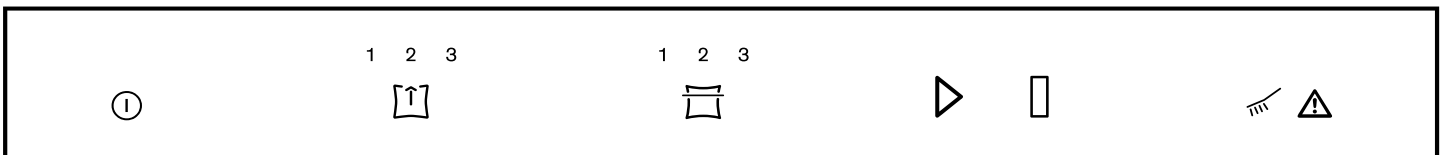
Čia rasite visų savo prietaiso sudedamųjų dalių apžvalgą.



- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Stiklinis dangtis |
| 2 | Oro ištraukimo anga |
| 3 | Lydymo juosta |
| 4 | Vakuumo kamera |

4.3 Valdymo elementai

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.



Sim-bolis	Reikšmė	Paiškinimas
ⓘ	Ijungimas Išjungimas	Prietaiso įjungimas Prietaiso išjungimas
☒	Vakuumo pakopa	Vakuumo pakopos parinktis
☒	Lydymo laikas	Lydymo laiko parinktis Vakuumavimo maišelio išankstinis užlydymas

Sim-bolis	Reikšmė	Paiškinimas
▶	Paleistis	Vakuumavimo ciklo įjungimas
⏸	Sustabdymas	Vakuumavimo ciklo nutraukimas
👉	Džiovinimas	Siurblio džiovinimas
⚠	Nuoroda	Žr. trikčių lentelę

4.4 Vakuomo pakopos



1–3 vakuomo pakopomis pasiekiamas skirtingas vakuomo laipsnis.

Vakuumuojant indelyje susidaro mažesnis vakuumas. Šis būdas tam tikriems maisto produktams tinka geriau. Prijungus išorinį vakuomo adapterį vakuumavimo stalčius automatiškai atpažįsta, kuris režimas aktyvintas.

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

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

Priedai	Savybė	Naudojimas
Išorinis vakuomo adapteris		Vakuumavimo indelio arba butelių vakuumavimas.
Vakuomo žarna		Išorinis vakuomo adapteris jungiamas prie vakuumavimo indelio arba butelio adapterio.
Vakuumavimo maišeliai	180 x 280 mm (50 vnt.) 240 x 350 mm (50 vnt.)	

5.1 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.neff-international.com

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės interneto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

Kiti priedai	Užsakymo numeris užsakant specializuotose parduotuvėse	Užsakymo numeris užsakant klientų aptarnavimo tarnyboje
Vakuumavimo maišelis, 180 x 280 mm (100 vnt.)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumavimo maišelis, 240 x 350 mm (100 vnt.)	Z13CX64X0	17000225

6 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Prietaiso atidarymas

1. Paspauskite stalčiaus priekinės dalies vidurį.
✓ Vakuumavimo stalčius lengvai iššoka.
2. Suimkite vakuumavimo stalčių už krašto ir visiškai ištraukite.

6.2 Prietaiso uždarymas

- ▶ Palieskite vakuumavimo stalčių ties viduriu ir įstumkite.

6.3 Prietaiso įjungimas

- ▶ Paspauskite ①.

6.4 Prietaiso išjungimas

Jei 10 minučių neatliksite jokių valdymo veiksmų, prietaisas automatiškai išsijungs.

- ▶ Paspauskite ①.

7 Vakuavimas maišelyje

Maišelyje vakuavimas maisto produktas galioja ilgiau. Taip galite maisto produktus marinuoti arba paruošti gaminti „Sous-vidė“ būdu.

7.1 Tinkami vakuavimo maišeliai

Geriausia vakuuoti tinkamame vakuavimo maišelyje.

Naudokite originalius, su prietaisu tiekiamus vakuavimo maišelius arba užsisakykite juos kaip atskirą dalį.

- Šie maišeliai pritaikyti nuo $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ iki $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai.
- Optimalus šio maišelio užšaldymo laikas atitinka 2 pakopą.
- Maišelius galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Prieš šildydami mikrobangų krosnelėje, subadykite maišelį.

Naudokite tik maisto produktams vakuuoti tinkamus maišelius.

Parduotuvėje įsigijami gaminiai skiriasi tinkamumu maisto produktams, atsparumu temperatūrai, medžiaga ir paviršiumi. Vakuavimo maišelio užšaldymo laikas visada priklauso nuo maišelio medžiagos.

- Plonasienis maišelis: 1 lydymo pakopa
- Storesnė medžiaga: 2 arba aukštesnė lydymo pakopa

Visada naudokite daugiausia 240 mm pločio maišelius.

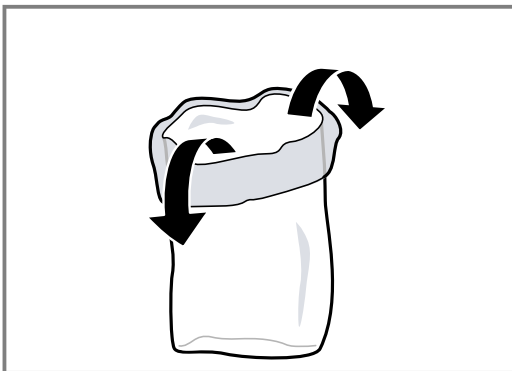
Kokio dydžio vakuavimo maišelius galėsite naudoti, priklauso nuo lydymo juostos ilgio.

7.2 Maišelio pripildymas

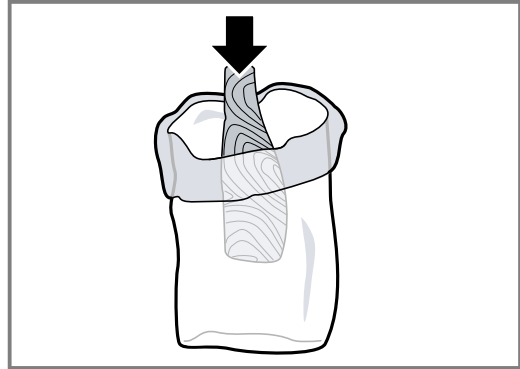
Reikalavimai

- Maišelio kraštas turi būti švarus ir sausas.
- Ant maišelio krašto siūlės srityje negali būti jokių maisto produktų likučių.

1. Atlenkite maždaug 3 cm maišelio krašto.



2. Maisto produktus į vakuavimo maišelį sudėkite vieną prie kito.



3. Vėl atlengkite maišelio kraštą.

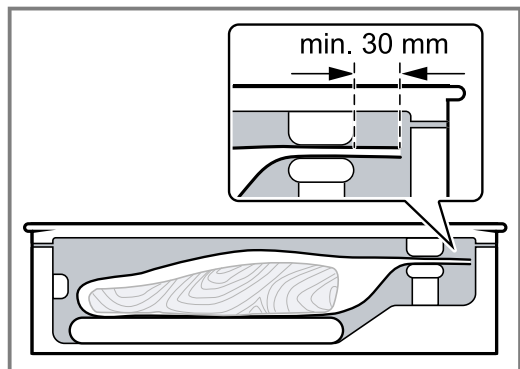


Patarimas. Kad nepamirštumėte, ant maišelio užrašykite vakuavimo datą ir koks produktas maišelyje užvakuavimas.

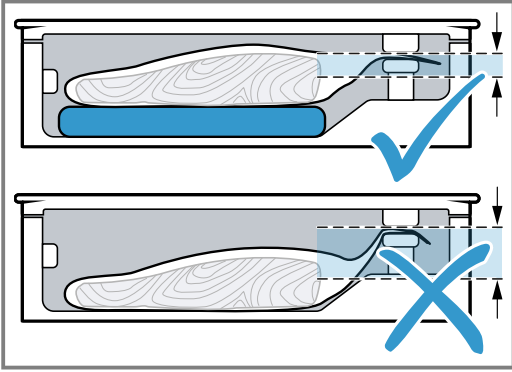
7.3 Vakuavimas maišelyje





Reikalavimas. Tinkamiausia maisto produkto pradinė temperatūra yra $1-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

1. Atidarykite stiklinį dangtį.
2. Įdėkite vakuavimo maišelį į kamerą.
3. Atkreipkite dėmesį, kad neuždengtumėte oro ištraukimo angos, per kurią siurblys iš kameros išsiurbia orą.
4. Siūlą suvirinsite tinkamai ir sandariai, jei maišelį padėsite centre, o abu maišelio galai ant lydymo juostos bus lygiai vienas virš kito.
5. Turėkite omenyje, kad už lydymo juostos turi likti maždaug 3 cm atidaryto maišelio galo, tačiau jis negali būti uždėtas ant dangčio sandariklio.



6. Kad maišelis nenuslystų, naudokite paaukštinimą, pvz., pjaustymo lentelę.




7. Norėdami pasirinkti vakuumo pakopą, palieskite .
8. Norėdami pasirinkti lydymo laiką, palieskite .
9. Tvirtai uždarykite stiklinį dangtį ir palaikykite porą sekundžių.
10. Norėdami įjungti vakuumavimo ciklą, palieskite .
- ✓ Pradedama vakuumuoti. Vakuumo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekama pasirinkta vertė.
 - ✓ Pradedama lydyti. Lydymo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekama pasirinkta vertė.
 - ✓ Vakuumavimas gali trukti iki 2 minučių.
 - ✓ Ciklui pasibaigus kamera vėdinama. Pasigirsta garso signalas.
11. Pasibaigus vakuumavimo ciklui atidarykite stiklinį dangtį.
12.  **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**
Vakuumo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista.
▶ Niekada nelieskite karštos lydymo juostos.
▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
Užlydytą vakuumavimo maišelį išimkite iš kameros.
13. Baigę vakuumuoti patikrinkite lydymo siūlę.
– Pabandykite atsargiai išskirti siūlę.

- Jei siūlė nesilaiko, pasirinkite didesnę lydymo pakopą.
- Jei siūlė deformuojasi, pasirinkite mažesnę lydymo pakopą arba palaukite, kol prietaisas atvės.


Pastaba. Jei maisto produktus maišelyje vakuumuojate kelis kartus iš eilės, lydymo juosta įkaista labiau. Todėl lydymo siūlė gali būti nekokybiška. Po kelių vakuumavimo ciklų pasirinkite trumpesnį lydymo laiką arba tarp ciklų maždaug 2 minutėms išjunkite prietaisą, kad atvėstų.

7.4 Užlydymas anksčiau


Naudokite šią funkciją, jei norite greitai gendančius maisto produktus maišelyje sandariai supakuoti maišeliui per daug neapgaubiant turinio.

1. Norėdami nutraukti vakuumavimo ciklą ir maišelio užlydymą baigti anksčiau, palieskite .
 - ✓ Prietaise rodoma tuo metu pasiekta vakuumo pakopa.
 - ✓ Ciklui pasibaigus kamera vėdinama.
 - ✓ Pasigirsta garsinis signalas.
2. Atidarykite stiklinį dangtį.
 3. Užlydytą vakuumavimo maišelį išimkite iš kameros.

Pastaba. Kad būtų galima užlydyti maišelį, vakuumavimo stalčiuje turi būti pasiektas tam tikro laipsnio vakuumas.

Jei prieš tai paliesite , dar prieš pasiekiant šį laipsnį vakuumavimo stalčius iš kameros ištrauks visą orą. Paskui prasidės maišelio užlydymo procesas.

7.5 Maišelio vakuumavimo ciklo nutraukimas

1. Norėdami vakuumavimo ciklą nutraukti anksčiau, palieskite .
 - ✓ Prietaise rodoma iki šio laiko pasiekta vakuumo pakopa.
 - ✓ Maišelis neužlydomas.
 - ✓ Kamera vėdinama ir šiek tiek atsidaro dangtis.
 - ✓ Pasigirsta garsinis signalas.
2. Išimkite vakuumavimo maišelį iš kameros.

8 Vakuumavimas indelyje

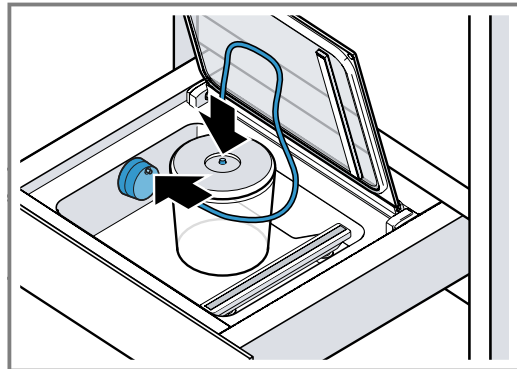
Indelyje vakuumuotas maisto produktas galioja ilgiau.



8.1 Vakuumavimas indelyje

Maisto produktus vakuumuokite tinkamame vakuumavimo indelyje, kad jie ilgiau išliktų švieži.

1. Atidarykite stiklinį dangtį.
2. Prie oro ištraukimo angos prijunkite vakuumo adapterį.

3. Prie vakuumo adapterio ir vakuumavimo indelio prijunkite žarną.



4. Norėdami pasirinkti vakuumo pakopą, palieskite .
5. Norėdami įjungti vakuumavimo ciklą, palieskite .

- ✓ Pradedama vakuumuoti. Vakuumo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekiamas pasirinkta vertė.
 - ✓ Vakuumavimas gali trukti iki 2 minučių.
 - ✓ Šviečia pasirinkta vakuumo pakopa ir pasigirsta signalas.
6. Nuo indelio ir išorinio vakuumo adapterio atjunkite žarną.

Pastaba. Nutraukite vakuumavimo ciklą, jei ima intensyviai kilti burbuliukai. → *PsI. 20*

8.2 Tinkami vakuumavimo indeliai

Optimaliai užvakuuojama tinkamame vakuumavimo indelyje.

Naudokite tik maisto produktams vakuumuoti tinkamus indelius.	Parduotuvėje įsigijami gaminiai skiriasi tinkamumu maisto produktams ir medžiaga.
---	---

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



8.3 Vakuumavimo indelyje nutraukimas

1. Norėdami vakuumavimo ciklą nutraukti anksčiau, palieskite □.
- ✓ Prietaise rodoma iki šio laiko pasiekta vakuumo pakopa.
2. Nuo indelio ir išorinio vakuumo adapterio atjunkite žarną.

9 Džiovinimas






Vakuumuojant maisto produktus į vakuumo siurblio sistemą patenka šiek tiek vandens.

Vakuumuojant skysčius arba labai drėgnus maisto produktus patenka daugiau vandens. Todėl prietaise yra džiovinimo funkcija, išdžiovinanti siurblyje susikauptą skystį.

- Jei simbolis  šviečia balta spalva, reikia įjungti džiovinimo funkciją. Veikiant šiai funkcijai prietaisą galite įprastai naudoti toliau.
- Jei simbolis  šviečia raudona spalva, reikia įjungti džiovinimo funkciją.

9.1 Džiovinimo įjungimas

Pastaba. Veikiant džiovinimo funkcijai galite uždaryti vakuomo stalčių.

1. Tvirtai uždarykite stiklinį dangtį ir jį laikykite.
2. Palieskite .
- ✓ Įsijungia džiovinimo funkcija, trunkanti nuo 5 iki 20 minučių.
- ✓ Vykstant ciklui  mirksi raudonai.
- ✓ Ciklui pasibaigus kamera vėdinama, pasigirsta signalas.
- ✓ Galite atidaryti stiklinį dangtį.
3. **Pastaba.** Gali būti, kad vieno džiovinimo ciklo nepakaks. Jei pasibaigus džiovinimo ciklui  ir  šviečia raudonai, vadinasi, siurblio sistemoje dar yra drėgmės. Palaukite, kol užges .
4. Įjunkite džiovinimo ciklą iš naujo.

10 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

10.1 Valymo priemonės

Specialių valymo priemonių galite įsigyti specializuotoje parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveitiklių arba valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialiųjų valiklių, kurie prieš valant pašildomi.

- ▶ Stiklo valiklį, stiklo gremžtuką arba nerūdijančiojo plieno valiklius naudokite tik tada, jeigu taip nurodyta prietaiso valymo instrukcijoje.
- ▶ Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

10.2 Prietaiso valymas

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Vakuumo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštos lydymo juostos.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Reikalavimai

- Prietaisas išjungtas.
 - Vakuomo kameros lydymo juosta atvėsus.
1. Prietaisą valykite drėgna servetėle ir neutraliu valikliu, pavyzdžiui, plovikliu ir vandeniu. Stebėkite, kad valant į vakuomo kamerą, o svarbiausia – į vakuomo siurblio oro ištraukimo angą nepatektų vandens ir kitų skysčių. Prietaiso iš vidaus ir išorės niekada nepurkškite vandeniu.
 2. Išvalę prietaisą ir priedus palaukite, kol jie visiškai išdžius.

10.3 Stiklinės priekinės dalies ir stiklinio dangčio valymas

- ▶ Stiklinę priekinę dalį ir stiklinį dangtį valykite stiklo valikliu ir minkšta servetėle. Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

10.4 Nerūdijančiojo plieno vakuomo kameros valymas

1. Visada iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinių baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.

2. Valykite vandeniu ir nedideliu kiekiu ploviklio.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

10.5 Plastikinio valdymo skydelio valymas

- ▶ Valdymo skydelį valykite minkšta šluoste. Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

10.6 Lydymo juostos valymas**DĖMESIO!**

Plaunant indaplovėje pažeidžiama.

- ▶ Niekada neplaukite prietaiso dalių indaplovėje.
1. Nuo lydymo juostos nuvalykite plėvelės likučius.
 2. Lydymo juostos niekada nevalykite šveičiamaisiais valikliais.
 3. Nusausinkite minkšta šluoste.

10.7 Priedų valymas**DĖMESIO!**

Plaunant indaplovėje pažeidžiama.

- ▶ Niekada neplaukite prietaiso dalių indaplovėje.
1. Valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo šluoste.
 2. Nusausinkite minkšta šluoste.

11 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.


⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.






- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

11.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nepavyksta įjungti vakuomavimo ciklo. Nerodoma D, nors dangtis uždarytas.	Ant stiklinio dangčio nėra durelių jungiklio arba prietaisas jo neatpažįsta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 25
Naudojus keletą kartų iš eilės: vakuomavimo ciklas užbaigtas tinkamai, tačiau maišelis neužlydytas.	Suveikė lydymo transformatoriaus apsaugos nuo temperatūros jungiklis. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ne mažiau nei 10 minučių palaukite, kol prietaisas atvės. 2. Tarp vakuomavimo ciklų reikia palaukti mažiausiai 2 minutes, kol prietaisas atvės. 3. Pradėkite vakuomavimo ciklą iš naujo.
Vakuomavimo ciklas trunka vis ilgiau.	Siurblio sistemoje per daug skysčio. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Įjunkite džiovinimo ciklą. → "Džiovinimo įjungimas", Psl. 20 <p>Siurblio sistema labai įkaitusi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Palaukite, kol prietaisas atvės. 2. Pradėkite vakuomavimo ciklą iš naujo.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Pažeistas maišelis, todėl vakuumavimo maišelyje neišlieka slėgis.	Maišelj gali pradurti aštrios vakuumuojamo produkto dalys, pavyzdžiui, kaulai. <ol style="list-style-type: none"> 1. Patikrinkite, ar maišelis nepažeistas. 2. Naudokite kitą maišelj. 3. Vakuumuojamą maisto produktą aštriais kraštais į maišelj dėkite taip, kad jis nepažeistų maišelio sienelių.
Netinkamai suldyta siūlė, todėl vakuumavimo maišelyje neišlieka slėgis.	Pasirinktas lydymo laikas netinka šiai plėvelės medžiagai. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite kitą lydymo laiką. <p>Ant lydymo siūlės yra skysčio, riebalų, trupinių arba raukšlių.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Įsitikinkite, kad maišelis sausas, ant lydymo juostos padėtas visu paviršiumi ir nesusidaro raukšlių. 2. Naudokite kitą maišelj. 3. Prieš dėdami į maišelj produktus, atverskite maždaug 3 cm maišelio krašto.
Nepavyksta atidaryti dangčio.	Susidarė nedidelis vakuumas, kuris sulaiko dangtį. <ol style="list-style-type: none"> 1. Niekada nebandykite atidaryti dangčio jėga. 2. Iš naujo įjunkite vakuumavimo ciklą ir greitai jį išjunkite. 3. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. 4. Po 30 sekundžių vėl įjunkite prietaisą. 5. Ilgiau nei 5 sekundes lieskite . <ul style="list-style-type: none"> ✓ Prietaisas nustatomas iš naujo.

11.2 Nuorodos rodmenų laukelyje

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Po kelių sekundžių pasirodo  .	Netinkamai uždarytas stiklinis dangtis. <ol style="list-style-type: none"> 1. Atidarykite stiklinį dangtį ir vėl uždarykite. 2. Pirmomis sekundėmis stiklinį dangtį spauskite nestipriai. <p>Netinkamai priglundęs stiklinio dangčio sandariklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite sandariklį. <p>Pasikeitė stiklinio dangčio sandariklio forma.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prispauskite sandariklį atsargiai ir tiesiai. <p>Netinkamai uždarytas išorinio vakuumavimo indelio dangtis.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Patikrinkite, ar tinkamai uždėtas vakuomo dangtis. 2. Naudokite tinkamą vakuumavimo indelį. <p>Išorinė vakuumavimo jungtis netinkamai prijungta prie vakuomo kameros oro ištraukimo angos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar tinkamai uždėtas vakuomo dangtis.
Siurbliui padirbus 2 minutes rodoma  .	Kylant temperatūrai skysčiai pradeda virti, todėl negali susidaryti vakuumas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumuokite tik šaltus skysčius. 2. Jei vakuomo kamera drėgna, išsausinkite ją. 3. Vakuumavimo maišelj užlydykite anksčiau, nei pradeda formotis dideli burbuliukai. 4. Parinkite žemesnę vakuomo pakopą.
Pasibaigus džiovini- mo ciklui įsižiebia  ir  .	Šio džiovavimo ciklo nepakako. <ol style="list-style-type: none"> 1. Palaukite, kol užges . 2. Iš naujo įjunkite džiovavimo ciklą. <ul style="list-style-type: none"> → "Džiovavimo jungimas", Psl. 20

12 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingiems patiekalams tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijas optimaliai pritaikėme pagal Jūsų prietaisą.

12.1 Vakuumavimas norint paruošti „Sous-vide“ ruošimo būdui

Savo vakuumavimo stalčiuje galite maisto produktus paruošti, kad būtų galima gaminti „Sous-vide“ būdu. „Sous-vide“ maisto gaminimo būdas – tai ruošimas vakuume, nustačius žemą 50–95 °C temperatūrą ir 100 % garų tiekimą arba dedant į vandens vonelę. Maistas sudedamas į specialų karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį, o šis sandariai užlydomas vakuumavimo stalčiuje.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

„Sous-vide“ būdu ruošiama žemoje temperatūroje, taigi nesilaikant naudojimo ir higienos instrukcijų tokiu būdu paruoštas maistas gali pakenkti sveikatai.

- ▶ Naudokite tik šviežius neprikaištingos kokybės maisto produktus.
- ▶ Plaukite ir dezinfekuokite rankas.
- ▶ Naudokite vienkartines pirštines, maisto arba grilio žnyples.
- ▶ Išin greitai gendančius maisto produktus, pvz., paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ruoškite labai rūpestingai.
- ▶ Daržoves ir vaisius kruopščiai nuplaukite ir nuvalykite.
- ▶ Pjaustymo lentelės ir paviršiai visada turi būti švarūs.
- ▶ Skirtingiems maisto produktams naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- ▶ Maisto produktus atšildykite tik prieš ruošdami.
- ▶ Vakuumuotus patiekalus šaldytuve laikykite iki tol, kol juos ruošite.
- ▶ Paruoštas maistas turi būti suvartotas iš karto, jo negalima laikyti ilgai, net šaldytuve. Maisto taip pat negalima iš naujo šildyti.

Pastabos

- Ruošdami „Sous-vide“ būdu naudokite pristatytus vakuumavimo maišelius. Vakuumavimo maišelių galima užsakyti papildomai.
- Neruoškite maisto maišeliuose, kuriuose jis buvo laikomas parduotuvėje, pvz., žuvies porcijos. Šie maišeliai nėra pritaikyti „Sous-vide“ ruošimo būdui.
- Maisto produktus į maišelį dėkite vieną prie kito, o ne vieną ant kito.

Vakuumavimas ruošiant „Sous-vide“ ruošimo būdui

1. Šiluma perduodama tolygiai ir maistas puikiai paruošiamas nustačius aukščiausią patiekalų vakuumavimo pakopą.
2. Prieš ruošdami patikrinkite, ar maišelyje tikrai susidarė vakuumas. Turi būti įvykdytos šios sąlygos:
 - Vakuumavimo maišelyje nėra oro.
 - Siūlė visiškai užlydyta.
 - Vakuumavimo maišelyje nėra skylių. Nenaudokite vidaus temperatūros jutiklio.
 - Kartu vakuume esantys mėsos ar žuvies gabalėliai negali būti prispausti vienas ant kito.

- Daržovės ir desertai vakuumuojami kuo plokščiau.

3. Jei vakuumavimo maišelis pripildytas netinkamai, sudėkite ruošiamą maistą į naują maišelį ir užlydykite iš naujo.

Pastaba. Kad iš maisto produktų, pvz., vaisių, nepasidalintų dujos, juos vakuumuokite likus daugiausia dienai iki ruošimo. Dujos neleidžia perduoti šilumos ir dėl vakuumo slėgio pasikeisti patiekalų struktūrai bei jų ruošimo būdui.

12.2 Greitas marinavimas ir aromatizavimas

Vakuumavimo stalčiuje galite greitai aromatizuoti arba sumarinuoti maisto produktus, pvz., mėsą, vaisius ir daržoves.

Konservuojant įprastai, užtrunkama daug laiko ir šis procesas nėra intensyvus. Vakuumuojant maišelyje atsiveria maisto produktų poros. Užpiltas marinatas greičiau susigeria. Taip per labai trumpą laiką maistas įgauna daug intensyvesnį skonį.

12.3 Maisto produktų laikymas ir transportavimas

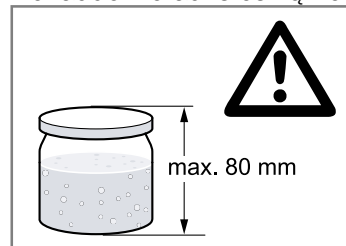
Vakuumuotus maisto produktus galėsite laikyti ilgiau. Be to, yra ir kitų vakuumavimo privalumų.

- Kadangi vakuume nėra deguonies, tinkamai laikomi vakuumuoti švieži maisto produktai ilgiau išlieka tinkami vartoti.
- Rizika, kad užšaldyti vakuumuoti maisto produktai apšals, labai maža.
- Stikliniuose induose laikomus maisto produktus, pavyzdžiui, uogienes ir padažus, galima vėl sandariai uždaryti.
- Vakuume maisto produktai daug ilgiau išlieka švieži.
- Maisto produktus, pavyzdžiui, sūrį, žuvį ar česnakus, galite laikyti taip, kad jie neskleistų kvapo. Vakuumuojant uždaroma sandariai, todėl į išorę neprasisverbia nepageidaujamas kvapas ir skonis neperduodamas kitiems maisto produktams.
- Sandariai užlydytuose vakuumavimo maišeliuose ar vakuumavimo indeliuose labai patogiu transportuoti skysčius. Juos lengva naudoti, iš jų neišbėga skystis ir jie neužima daug vietos.

DĖMESIO!

Per aukšti stikliniai indai pažeidžia prietaiso stiklinį dangtį.

- ▶ Nenaudokite aukštesnių nei 80 cm stiklinių indų.



Pastabos

- Naudokite tik stabilius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius.
- Indą užsukite tik rankomis. Vakuumas indą uždarys automatiškai.

- Ne visi indai arba dangteliai yra tinkami uždaryti pakartotinai, esant vakuui. Baigę vakuuoti patikrinkite, ar susidarė vakuumas. Jei dangtelis įdubęs ir jį atidaryti galima tik jėga, vadinasi, vakuumas susi-

darė. Jei įspaudžiant ir atleidžiant dangtelis traksteli ir lengvai atsidaro, vadinasi, vakuumas nesudarė. Pakartokite vakuavimo ciklą arba naudokite tinkamus indus su užsukamaisiais dangteliais.

12.4 Rekomenduojamos nuostatos

Šiame skyriuje pateikiamos rekomendacijos, kokias vakuomo pakopas naudoti skirtingiems maisto produktams. Atkreipkite dėmesį į svarbias nuorodas dėl rekomenduojamų vakuomo pakopų ir maisto produktų ruošimo.

Tinkamai laikomi vakuuoti maisto produktai daug ilgiau išlieka švieži. Naudojant aukštesnes vakuomo pakopas išsaugoma maisto produkto kokybė, išvaizda ir išlieka maistingosios medžiagos.

Pastabos

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

Maisto produktai, kurie laikomi kambario temperatūroje (nuo 20 °C iki 23 °C)

Maisto produktai	Vakuomo pakopa	Rekomendacija
Kepiniai	1, 2, 3	
Sausi kepiniai ir keksai	1	
Arbata ir kava	1, 2, 3	Laikyti tamsoje
Ryžiai ir makaronai	2	Vakuuoti indelyje
Miltai ir manų kruopos	1	
Riešutai be kevalo	3	Laikyti tamsoje
Džiovinti vaisiai	3	
Krekeriai ir traškučiai	1, 2	Vakuuoti indelyje

Švieži maisto produktai, kurie laikomi užšaldyti (nuo –18 °C iki –16 °C) arba šaldytuve (nuo 3 °C iki 7 °C)

Maisto produktai	Vakuomo pakopa	Rekomendacija
Žuvis	3	
Paukštiena	3	
Mėsa	3	
Visa dešra	3	
Pjaustyta dešra	3	
Kietasis sūris	3	
Minkštasis sūris	2	Vakuuoti indelyje
Daržovės	2	Pirmiausia nuvalyti ir nuplikyti
Plautos lapinės salotos	2	Vakuuoti indelyje
Žolelės	1, 2	Vakuuoti indelyje
Vaisiai, kieti	3	
Vaisiai, minkšti	2	Vakuuoti indelyje Rekomenduojama pašaldyti

13 Utilizavimas

13.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.

3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles. Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



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

14 Klientų aptarnavimo tarnyba

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD). Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

14.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę stalčių. Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

Satura rādītājs

1	Drošība	26
2	Izvairšanās no materiāliem zaudējumiem	27
3	Vides aizsardzība un taupīšana	28
4	Iepazīšana.....	28
5	Piederumi	29
6	Galvenā vadība.....	29
7	Vakuumēšana maisiņā.....	30
8	Vakuumēšana traukā	31
9	Žāvēšana	32
10	Tīrīšana un kopšana	32
11	Traucējumu novēršana.....	33
12	Šādi izdosies	35
13	Likvidācija	36
14	Tehniskā servisa dienests.....	37

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvēšanai. Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai pārtikas produktus iepakotu piemērotos vakuuma maisiņos vai vakuuma traukos un aizlīmētu plēves;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai ci-

tu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

1.4 Droša lietošana

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Vakuumētāja kameras līmēšanas josla biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarieties karstajai līmēšanas joslai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 37*

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Vakuumētāja kameras līmēšanas josla ļoti sa-
karst. Uzliesmojoši tvaiki var aizdegties.

- ▶ Neiepakojiet vakuuma maisiņā degošus šķidrumus.
- ▶ Neglabājiet ierīcē degošus materiālus un priekšmetus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Mazākā plaisa stikla vākā var izraisīt uzsprāg-
šanu vakuuma izmantošanas laikā.

- ▶ Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai iz-
slēdziet drošinātājus drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienest-
tu.

Nepareiza vakuumētāja atvilktnes izmantoša-
na var izraisīt traumas.

- ▶ Neievadiet ierīcei pievienotās šļūtenes ķer-
meņa atverēs.
- ▶ Neiepakojiet vakuumā dzīvus dzīvniekus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Vakuumēšanas laikā vakuumētāja kamera un
stikla vāks maina formu negatīvā spiediena
dēļ. Iespējami stikla aizsargkārtas bojājumi,
stikla vāks var saplīst druskās.

- ▶ Skrūvējamas stikla burkas, citi cieti trauki
un pārtikas produkti, kas nemaina formu,
nedrīkst pieskarties vākam, kamēr notiek
vakuumēšana kamerā ar aizvērtu vāku.
- ▶ Cieti trauki un pārtikas produkti, kas nemi-
na formu, nedrīkst būt augstāki par 80 mm.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev gal-
vā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā
vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma
materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tā-
dējādi nosmakt.

- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā
vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām deta-
ļām.

2 Izvairīšanās no materiāliem zaudējumiem

UZMANĪBU!

Ierīces bojājumi var ievērojami ietekmēt drošību.

- ▶ Pārbaudiet ierīci pirms katras lietošanas reizes.
- ▶ Pārbaudiet stikla vāka veselumu.
- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Neuzmanība lietošanas laikā var izraisīt ierīces bojāju-
mu.

- ▶ Atveriet un aizveriet stikla vāku lēnām.
- ▶ Nenovietojiet uz stikla vāka priekšmetus.
- ▶ Neizmantojiet ierīci kā darba virsmu vai virsmu
priekšmetu novietošanai.
- ▶ Neļaujiet uz stikla vāka nokrist priekšmetiem.
- ▶ Lietojot atvilktni, izvelciet to līdz galam.
- ▶ Pēc lietošanas pilnībā aizveriet atvilktni.

Svešķermeņi vakuumētāja kamerā bojā ierīci.

- ▶ Pirms stikla vāka aizvēršanas pārbaudiet, vai vakuu-
mētāja kamerā nav svešķermeņu.

Nepareizs blīvējuma novietojums vai bojāts blīvējums
negatīvi ietekmē ierīces darbību un var bojāt ierīci.

- ▶ Pārbaudiet, vai stikla vāka blīvējums ir novietots pa-
reizi.
- ▶ Virsmai, uz kuras uzlikts blīvējums, ir jābūt tīrai un
bez svešķermeņiem.

- ▶ Nebojājiet blīvējumu ar smailiem vai asiem priekš-
metiem.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci ar bojātu blīvējumu.
- ▶ Ja bojāts blīvējums, sazinieties ar klientu apkalpoša-
nas dienestu.

Stikla vāka atvēršana, izmantojot instrumentus, izraisa
ierīces bojājumus.

- ▶ Ja vakuumēšanas procesa laikā ir radies elektroap-
gādes pārtraukums, gaidiet, līdz elektroapgāde tiks
atjaunota. Vakuums vakuumētāja kamerā saglabā-
jas. Sāciet vakuumēšanas procesu no jauna.

Tvaiks, kas rodas šķidrumam vāroties pārāk augstā
temperatūrā, var izraisīt darbības traucējumus.

- ▶ Izmantojiet tikai tādus maisiņus, kas ir piemēroti ie-
pakojšanai vakuumā.
- ▶ Neizmantojiet jau atvērtus iepakojumus.
- ▶ Vakuumā iepakojamo produktu sākotnējai tempera-
tūrai jābūt 1-8 °C.
- ▶ Neveiciet šķidrumu vakuumēšanu maisiņos vis-
augstākajā vakuumēšanas līmenī. Izmantojiet 2. va-
kuumēšanas līmeni.
- ▶ Aizkausējiet maisiņu, tiklīdz ir manāma pastiprināta
burbulīšu veidošanās.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

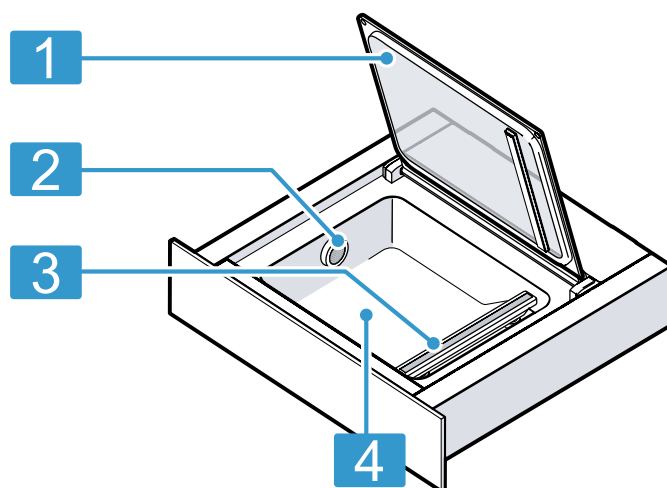
4 Iepazīšana

4.1 Darbība

Vakuumēšanas laikā no vakuumētāja kameras un maisiņa tiek izsūkņēts gaiss. Šajā laikā kamerā veidojas augsts negatīvais spiediens. Jo augstāks vakuumēšanas līmenis, jo mazāk gaisa paliek kamerā un maisiņā un jo lielāka spiediena atšķirība salīdzinājumā ar apkārtējo vidi. Kad ir sasniegts vajadzīgais vakuumēšanas līmenis, līmēšanas josla tiek spiesta pret silikona joslu pie stikla vāka. Vienlaikus tiek aizlīmēts maisiņš. Pēc īsa atdzišanas laika gaiss ar skaļu troksni tiek ievadīts atpakaļ kamerā. Tajā brīdī maisiņš strauji savelkas un aptver pārtikas produktu. Pēc tam atveras atvilktnes stikla vāks.

4.2 Ierīce

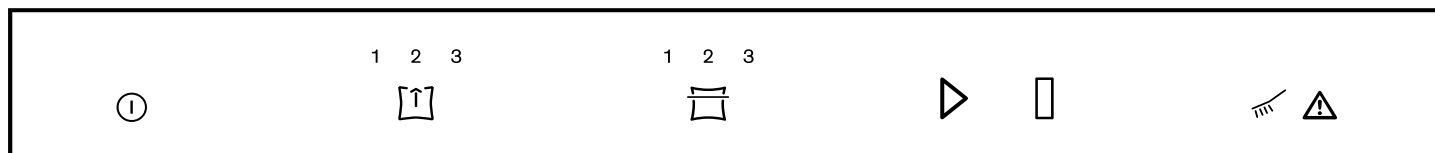
Šeit ir sniegts jūsu iekārtas sastāvdaļu pārskats.



- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Stikla vāks |
| 2 | Gaisa izplūdes atvere |
| 3 | Līmēšanas josla |
| 4 | Vakuumēšanas kamera |

4.3 Vadības elementi

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.



Simbols	Nozīme	Skaidrojums
ⓘ	Ieslēgšana Izslēgšana	Ierīces ieslēgšana Ierīces izslēgšana
⌈	Vakuumēšanas līmenis	Vakuumēšanas līmeņa izvēle
⌋	Līmēšanas ilgums	Līmēšanas ilguma izvēle Vakuuma maisiņa salīmēšana priekšlaikus
▶	Startēšana	Vakuumēšanas sākšana

Simbols	Nozīme	Skaidrojums
⏸	Apstādināšana	Vakuumēšanas pārtraukšana
👉	Žāvēšana	Sūkņa žāvēšanas izpilde
⚠	Norāde	Skatiet darbības traucējumu tabulu

4.4 Vakuumēšanas līmeņi



1.–3. vakuumēšanas pakāpe nodrošina dažādu pakāpju vakuumu.

Veicot vakuumiepakošana traukā, vakuuma pakāpe ir zemāka un līdz ar to labāk piemērota noteiktiem pārtikas produktiem. Pievienojot ārējo vakuumēšanas adapteri, vakuuma iepakotāja atvilktnē automātiski atpazīst aktivizēto režīmu.

Vakuumēšanas pakāpes	1	2	3
Vakuumiepakošana maisiņā	80 %	95 %	99 %
Trauku un pudeļu vakuumēšana	50 %	75 %	90 %

5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Piederumi	Īpašība	Lietojums
Ārējais vakuumētāja adapteris		Vakuuma trauku vai pudeļu iepakošana vakuumā.
Vakuumētāja šļūtene		Savienojiet ārējo vakuumēšanas adapteri ar vakuuma trauku vai pudeļu adapteri.
Vakuuma maisiņi	180 x 280 mm (50 gab.) 240 x 350 mm (50 gab.)	

5.1 Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā.

Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos: www.neff-international.com

Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).

Informācija par pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

Citi piederumi	Pasūtīšanas numurs specializētos veikalos	Pasūtīšanas numurs klientu apkalpošanas centrā
Vakuuma maisiņš 180 x 280 mm (100 gab.)	Z13CX62X0	17000224
Vakuuma maisiņš 240 x 350 mm (100 gab.)	Z13CX64X0	17000225

6 Galvenā vadība

6.1 Ierīces atvēršana

- Uzspiediet uz atvilktnes priekšpusē tās vidusdaļā.
 - ✓ Vakuumētāja atvilktnē mazliet izbīdās uz āru.
- Satveriet vakuuma iepakotāja atvilktnes malu un izvelciet atvilktni līdz galam uz āru.

6.2 Ierīces aizvēršana

- Pieskarities vakuumētāja atvilktnes vidusdaļai un iebīdiet atpakaļ.

6.3 Ierīces ieslēgšana

- Nospiediet ⓪.

6.4 Ierīces izslēgšana

Ja iekārta netiek lietota 10 minūtes, tā automātiski izslēdzas.

- Nospiediet ⓪.

7 Vakuumēšana maisiņā

Vakuuma maisiņā iepakoti pārtikas produkti saglabājas ilgāk. Šādi pārtikas produktus var marinēt vai sagatavot gatavošanai pēc "sous-vide" metodes.

7.1 Piemēroti vakuuma maisiņi

Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojiet piemērotus vakuuma maisiņus.

Izmantojiet oriģinālos vakuuma maisiņus, kas ietilpst iekārtas piegādes komplektācijā vai kurus var pasūtīt kā rezerves daļas.

- Šie maisiņi ir piemēroti izmantošanai temperatūrā no -40 °C līdz 100 °C.
- Šiem maisiņiem optimālais aizkausēšanas laiks ir 2. pakāpē.
- Maisiņus var izmantot mikroviļņu krāsnī. Sadurstiet maisiņu, pirms uzsildīt to mikroviļņu krāsnī.

Izmantojiet tikai tādus maisiņus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā.

Tirdzniecībā pieejamie izstrādājumi atšķiras pēc to piemērotības izmantošanai ar pārtikas produktiem, termiskās izturības, materiāla un virsmas. Vakuuma maisiņa aizkausēšanas laiks vienmēr ir atkarīgs no tā materiāla.

- Plāni maisiņi: 1. aizkausēšanas pakāpe
- Biezāks materiāls: 2. vai augstāka aizkausēšanas pakāpe

Izmantojiet maisiņus, kuru platums nav lielāks par 240 mm.

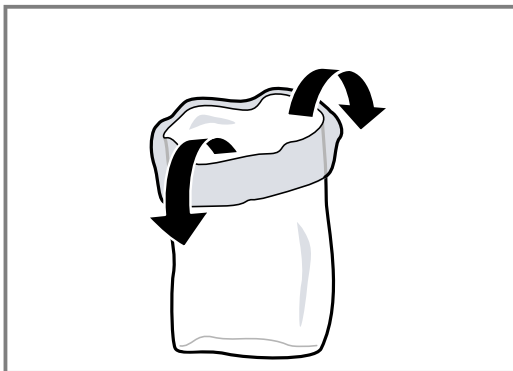
Aizkausēšanas sliedes garums ierobežo iespējamo vakuuma maisiņa izmēru.

7.2 Maisiņa piepildīšana

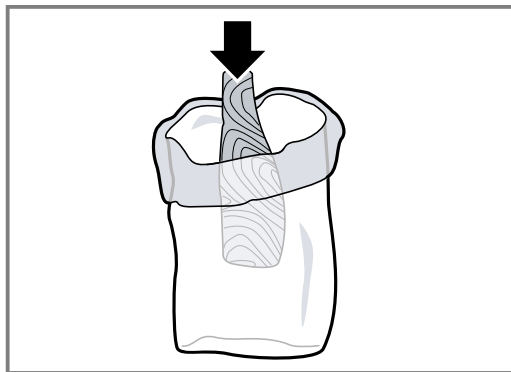
Prasības

- Maisiņa mala ir tīra un sausa.
- Uz maisiņa malas šuves vietā neatrodas pārtikas produktu atliekas.

1. Atlokiet aptuveni 3 cm platu maisiņa malu.



2. Ievietojiet pārtikas produktus vakuuma maisiņā blakus citu citam.



3. Atlokiet atpakaļ maisiņa malu.

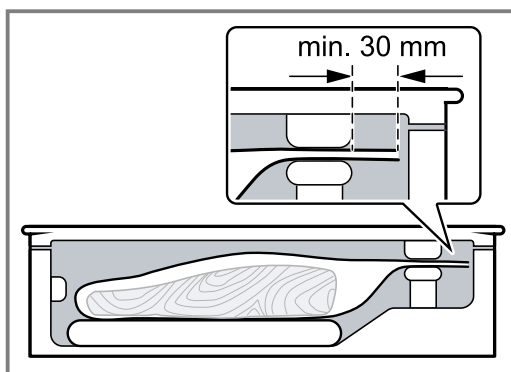


Padoms: Iesakām uz maisiņiem uzrakstīt iepakojšanas datumu un saturu, lai saglabātu vakuumā iepakoto pārtikas produktu pārskatāmību.

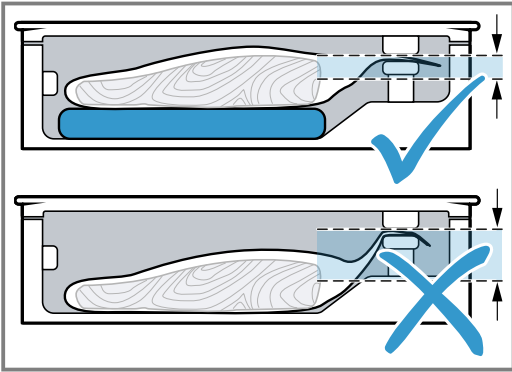
7.3 Vakuumēšana maisiņā




Prasība: Ideālā gadījumā pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ir 1–8 °C.

1. Atveriet stikla vāku.
2. Ielieciet vakuuma maisiņu kamerā.
3. Nodrošiniet, lai gaisa izplūdes atvere būtu brīva un sūkņš varētu izsūkt gaisu no kameras.
4. Lai iegūtu nevainojamu un noslēgtu šuvi, novietojiet maisiņu līmēšanas joslas vidusdaļā, bet maisiņa malas — līdzīgi vienu virs otras.
5. Raugiet, lai maisiņa atvērtais gals atrastos aptuveni 3 cm pāri līmēšanas joslai, taču neatrastos uz vāka blīvējuma.



6. Izmantojiet paaugstinājumu, piemēram, virtuves dēlīti, lai maisiņš nenoslīdētu.




7. Lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni, pieskarieties .
8. Lai izvēlētos līmēšanas ilgumu, pieskarieties .
9. Cieši aizveriet stikla vāku un pāris sekundes pieturiet.
10. Lai sāktu vakuumēšanu, pieskarieties .
- ✓ Tiek sākta vakuumēšana. Vakuumēšanas pakāpju indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlēta vērtība.
 - ✓ Tiek sākta aizkausēšana. Aizkausēšanas pakāpes indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlēta vērtība.
 - ✓ Līmēšana var ilgt līdz pat 2 minūtēm.
 - ✓ Procesa beigās kamerā ieplūst gaiss. Atskan signāls.
11. Kad vakuumēšana ir pabeigta, atveriet stikla vāku.
12. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**
Vakuumētāja kameras līmēšanas josla biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti saskarst.
- ▶ Nekad nepieskarieties karstajai līmēšanas joslai.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Izņemiet aizkausēto vakuuma maisiņu no kameras.
13. Pēc vakuumēšanas pārbaudiet maisiņa kausējuma šuvi.


- Uzmanīgi pavelciet aiz šuves.
- Ja šuve plīst, izvēlieties augstāku aizkausēšanas pakāpi.
- Ja šuve deformējas, izvēlieties zemāku aizkausēšanas pakāpi vai ļaujiet iekārtai atdzist.

Piezīme: Ja pārtikas produktus iepakojat vakuumā vairākas reizes pēc kārtas, aizkausēšanas sliede ar katru reizi kļūst karstāka. Tas var negatīvi ietekmēt šuves kvalitāti. Pēc dažām vakuumēšanas reizēm izvēlieties zemāku aizkausēšanas pakāpi vai starp reizēm ievērojiet aptuveni 2 minūšu pauzi, lai iekārta atdzistu.


7.4 Salīmēšana priekšlaikus

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

1. Lai pabeigtu vakuumēšanu un maisiņu aizkausētu ātrāk, pieskarieties .
- ✓ Iekārta uzrāda vakuumēšanas pakāpi, kāda līdz tam brīdim ir sasniegta.
- ✓ Procesa beigās kamerā ieplūst gaiss.
- ✓ Atskan signāls.
2. Atveriet stikla vāku.
3. Izņemiet aizkausēto vakuuma maisiņu no kameras.

Piezīme: Lai maisiņu aizkausētu, vakuuma iepakotāja atvilktni nepieciešama noteikta vakuuma pakāpe. Iepriekš pieskaroties , vakuuma iepakotāja atvilktnē turpina sūknēt gaisu no kameras, līdz ir sasniegta šī pakāpe. Pēc tam maisiņš tiek aizkausēts.

7.5 Vakuumēšanas maisiņā pārtraukšana

1. Lai vakuumēšanu pārtrauktu ātrāk, pieskarieties .
- ✓ Ierīcē redzams līdz šim brīdim sasniegtais vakuumēšanas līmenis.
- ✓ Maisiņš netiek aizkausēts.
- ✓ Kamerā ieplūst gaiss, un nedaudz atveras vāks.
- ✓ Atskan signāls.
2. Izņemiet vakuuma maisiņu no kameras.

8 Vakuumēšana traukā

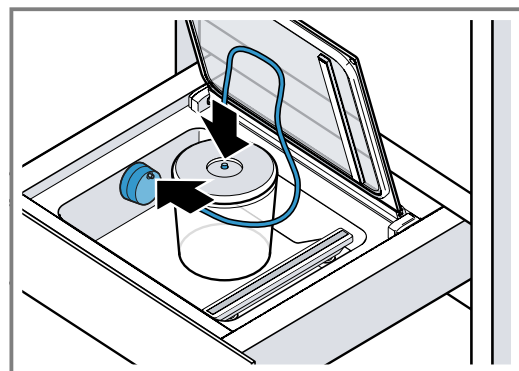
Traukā vakuumā iepakoti pārtikas produkti saglabājas ilgāk.



8.1 Vakuumēšana traukā

Iepakojiet pārtikas produktus piemērotā vakuuma traukā, lai tos varētu uzglabāt ilgāk.

1. Atveriet stikla vāku.
2. Uzspraudiet vakuumēšanas adapteri uz gaisa izplūdes atveres.

3. Nostipriniet šļūteni pie vakuumēšanas adaptera un vakuuma trauka.



4. Lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni, pieskarieties .
5. Lai sāktu vakuumēšanu, pieskarieties .
- ✓ Tiek sākta vakuumēšana. Vakuumēšanas pakāpju indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlēta vērtība.

- ✓ Līmēšana var ilgt līdz pat 2 minūtēm.
- ✓ Deg sasniegtais vakuumēšanas līmenis, un atskan signāls.
- 6. Atvienojiet šļūteni no trauka un ārējā vakuumēšanas adaptera.

Piezīme: Ja novērojama intensīva burbuļu veidošanās, pārtrauciet vakuumēšanu. → *Lappuse 32*

8.2 Piemēroti vakuumēšanas trauki

Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojiet piemērotus vakuuma traukus.



Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā.	Tirdzniecībā pieejamie izstrādājumi atšķiras pēc to piemērotības izmantošanai ar pārtikas produktiem un materiāla.
Ierīces piegādes komplektācijā iekļautās vakuumēšanas šļūtenes iekšējais diametrs ir 3 mm.	Lai šļūtene derētu, iespējams, nepieciešams trauka adapteris. Šāds adapteris parasti jau ir iekļauts vakuuma trauka komplektācijā.

8.3 Vakuumēšanas traukā pārtraukšana

1. Lai priekšlaikus pārtrauktu vakuumēšanu, pieskarieties □.
- ✓ Ierīcē redzams līdz šim brīdim sasniegtais vakuumēšanas līmenis.
2. Atvienojiet šļūteni no trauka un ārējā vakuumētāja adaptera.






9 Žāvēšana

Iepakojot vakuumā pārtikas produktus, vakuumētāja sūkņa sistēmā iekļūst neliels ūdens daudzums. Tas būtiski palielinās, ja tiek vakuumēti šķidrumi vai īpaši mitri pārtikas produkti. Tāpēc ierīce ir aprīkota ar žāvēšanas funkciju, kas likvidē sūknī sakrājušos mitrumu.

- Ja simbols  deg baltā krāsā, ieteicams veikt žāvēšanu. Tomēr ierīci vēl var izmantot kā parasti.
- Ja simbols  deg sarkanā krāsā, žāvēšana jāveic obligāti.

9.1 Žāvēšanas uzsākšana

Piezīme: Žāvēšanas laikā vakuuma iepakotāja atvilktni var aizvērt.

1. Cieši aizveriet stikla vāku un pieturiet.
2. Pieskarieties .
- ✓ Tiek sākta žāvēšana, kas ilgst no 5 līdz 20 minūtēm.
- ✓ Procesa laikā  mirgo sarkanā krāsā.
- ✓ Procesa beigās kamerā ieplūst gaiss, atskan signāls.
- ✓ Tagad varat atvērt stikla vāku.
3. **Piezīme:** Iespējams, ka ar vienu žāvēšanas ciklu nepietiks. Ja pēc žāvēšanas cikla  un  deg sarkanā krāsā, sūkņa sistēmā vēl ir palicis mitrums. Pagaidiet, līdz  nodziest.
4. Vēlreiz palaidiet žāvēšanu.

10 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbospējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

10.1 Tīrīšanas līdzeklis

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas centrā vai tiešsaistes veikalā.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt iekārtas virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos karstās tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Stikla tīrīšanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaļas tīrīšanas instrukcijā.

- ▶ Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

10.2 Ierīces tīrīšana

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Vakuumētāja kameras līmēšanas josla biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarieties karstajai līmēšanas joslai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!

Ierīcē iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Prasības

- Ierīce ir izslēgta.
 - Līmēšanas josla vakuumētāja kamerā ir atdzisusi.
1. Tīriet ierīci ar mitru drānu un neitrālu tīrīšanas līdzekli, piemēram, trauku mazgāšanas līdzekli un ūdeni. Tīrīšanas laikā raugiet, lai vakuumētāja kamerā, it īpaši vakuumēšanas sūkņa gaisa izplūdes atverē, neiekleļūtu ūdens vai citi šķidrums. Nekad neapsmidziniet ierīces iekšpusi vai ārpusi ar ūdeni.
 2. Pēc tīrīšanas ļaujiet ierīcei un piederumu daļām pilnībā nožūt.

10.3 Stiklotās priekšdaļas un stikla vāka tīrīšana

- ▶ Tīriet stikloto priekšdaļu un stikla vāku ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu. Neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas sūkļus vai stikla skrāpjus.

10.4 Nerūsējošā tērauda vakuumēšanas kameras tīrīšana

1. Kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus vienmēr notīriet uzreiz. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa.

2. Tīrīšanai izmantojiet ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

10.5 Plastmasas vadības paneļa tīrīšana

- ▶ Tīriet vadības paneli ar mīkstu drānu. Neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas sūkļus vai stikla skrāpjus.

10.6 Līmēšanas joslas tīrīšana**UZMANĪBU!**

Mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- ▶ Nekad nemazgājiet ierīces daļas trauku mašīnā.

1. Noņemiet no līmēšanas joslas plēves paliekas.
2. Nekad netīriet līmēšanas joslu ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

10.7 Piederumu tīrīšana**UZMANĪBU!**

Mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- ▶ Nekad nemazgājiet ierīces daļas trauku mašīnā.

1. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

11 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.


⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.






- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

11.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nevar startēt vakuumēšanu. Neparādās D , kaut arī vāks ir aizvērts.	Stikla vākam nav slēdža, vai ierīce to neatpazīst. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. <ul style="list-style-type: none"> → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 37
Ja darba režīms ir startēts vairākas reizes pēc kārtas: šķiet, ka vakuumēšana darbojas kā parasti, tomēr maisiņu nevar salīmēt.	Nostrādājis līmēšanas transformatora temperatūras aizsargslēdzis. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ļaujiet ierīcei vismaz 10 minūtes atdzist. 2. Starp vakuumēšanas reizēm ļaujiet ierīcei vismaz 2 minūtes atdzist. 3. Vēlreiz startējiet vakuumēšanu.
Vakuumēšana notiek arvien ilgāk.	Sūkņa sistēmā ir pārāk daudz mitruma. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sāciet žāvēšanu. <ul style="list-style-type: none"> → "Žāvēšanas uzsākšana", Lappuse 32

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Vakuumēšana notiek arvien ilgāk.	Sūkņa sistēma ir ļoti karsta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ļaujiet ierīcei atdzist. 2. Vēlreiz startējiet vakuumēšanu.
Maisiņš ir bojāts, tādēļ vakuums tajā nesaglabājas.	Caurumus maisiņā var radīt asas vakuumā iepakojamo produktu daļas, piemēram, kauli. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pārbaudiet, vai maisiņš nav bojāts. 2. Izmantojiet citu maisiņu. 3. Ja vakuumā iepakojamiem produktiem ir asas malas, tos vakuuma maisiņā ievietojiet tā, lai maisiņa sienas netiktu bojātas.
Šuve ir bojāta, tādēļ vakuums maisiņā nesaglabājas.	Izvēlētais līmēšanas ilgums nav piemērots plēves materiālam. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Izvēlieties citu līmēšanas ilgumu. <p>Gar līmējuma šuvi atrodas šķidrums, taukvielas, drupatas vai krokas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pārliedzinieties, vai maisiņš ir sauss, bez krokām un pilnībā novietots uz līmēšanas joslas. 2. Izmantojiet citu maisiņu. 3. Pirms maisiņa piepildīšanas atlokiet aptuveni 3 cm platu malu.
Vāku nevar atvērt.	Ir izveidojies neliels vakuums, kura dēļ nevar atvērt vāku. <ol style="list-style-type: none"> 1. Nekad neatveriet vāku ar spēku. 2. Startējiet jaunu vakuumēšanas procesu un uzreiz to pārtrauciet. 3. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 4. Pēc 30 sekundēm atsāciet ierīces lietošanu. 5. Turiet nospiestu  ilgāk par 5 sekundēm. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ierīce tiek atiestatīta.

11.2 Norādījumi vadības panelī

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Pēc dažām sekundēm tiek parādīts  .	Stikla vāks nav pareizi aizvērts. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vēlreiz atveriet un aizveriet stikla vāku. 2. Pirmajās sekundēs viegli uzspiediet uz stikla vāka. <p>Stikla vāka blīvējums nepieguļ pareizi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet blīvējumu. <p>Stikla vāka blīvējums ir deformējies.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uzmanīgi izlīdziniet blīvējumu. <p>Ārējā vakuuma trauka vāks nav pareizi aizvērts.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pārbaudiet, vai vakuumētāja vāks ir pareizi aizvērts. 2. Izmantojiet piemērotus vakuuma traukus. <p>Ārējais vakuumētāja savienojums nav pareizi uzstādīts uz vakuumētāja kameras gaisa izplūdes atveres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai vakuumētāja vāks ir pareizi aizvērts.
Kad sūknis ir darbojies 2 minūtes, tiek parādīts  .	Pieaugošā temperatūrā šķidrums sāk vārīties, tādēļ neizdodas radīt vakuumu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Iepakojiet vakuumā tikai aukstus šķidrumus. 2. Ja vakuumētāja kamera ir mitra, izslaukiet to sausu. 3. Tiklīdz veidojas lielāki burbuļi, vakuuma maisiņu salīmējiet priekšlaikus. 4. Izvēlieties zemāku vakuumēšanas līmeni.
Pēc žāvēšanas deg  un  .	Ar vienu žāvēšanas ciklu nepietiek. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pagaidiet, līdz  vairs nedeg. 2. Atkārtojiet žāvēšanu. <ul style="list-style-type: none"> → "Žāvēšanas uzsākšana", Lappuse 32

12 Šādi izdosies

Šeit ir atrodami dažādiem ēdieniem piemēroti iestatījumi, kā arī vislabākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

12.1 Vakuumēšana gatavošanai pēc “sous-vide” metodes

Izmantojot vakuumētāja atvilktni, pārtikas produktus var sagatavot gatavošanai pēc “sous-vide” metodes. Gatavošana pēc “sous-vide” metodes nozīmē tvaicēšanu zemā 50-95 °C temperatūrā, 100% tvaikā vai ūdens peldē, izmantojot vakuumu.

Ēdienus iepakoj īpašā karstumizturīgā maisiņā, izmantojot vakuumētāja atvilktni.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Gatavošana pēc “sous-vide” metodes tiek veikta zemā temperatūrā, tādēļ lietošanas norādījumu un higiēnas prasību neievērošana var nodarīt kaitējumu veselībai.

- ▶ Izmantojiet tikai svaigus, absolūti nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus.
- ▶ Mazgājiet un dezinficējiet rokas.
- ▶ Izmantojiet vienreizlietojamus cimodus vai cepšanas vai grilēšanas stangas.
- ▶ Gatavojot riska produktus, piemēram, putna gaļu, olas un zivis, rīkojieties īpaši piesardzīgi.
- ▶ Augļus un dārzeņus rūpīgi nomazgājiet un nomizojiet.
- ▶ Virsmas un griešanas dēļišus vienmēr uzturiet tīrus.
- ▶ Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļišus.
- ▶ Pārtrauciet pārtikas produktu dzesēšanu tikai īsu brīdi pirms pagatavošanas.
- ▶ Līdz gatavošanas procesa sākšanai vakuumā iepakotos ēdienus glabājiet ledusskapī.
- ▶ Pēc ēdiena pagatavošanas patērējiet to uzreiz un neglabājiet ilgāk, tostarp ledusskapī. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.

Piezīmes

- Gatavošanai pēc “sous-vide” metodes izmantojiet piegādes komplektācijā iekļautos vakuuma maisiņus. Vakuuma maisiņus var pasūtīt papildus.
- Negatavojiet pārtikas produktus maisiņos, kuros tie tika pārdoti, piemēram, porcijās sadalītas zivis. Šie maisiņi nav piemēroti gatavošanai pēc “sous-vide” metodes.
- Pārtikas produktus maisiņā novietojiet pēc iespējas blakus, nevis vienu uz otra.

Vakuumēšana gatavošanai pēc “sous-vide” metodes

1. Lai panāktu vienmērīgu siltuma izplatīšanos un sasniegtu ideālu gatavošanas rezultātu, ēdiena iepakojšanai vakuumā izmantojiet visaugstāko vakuumēšanas līmeni.
2. Pirms gatavošanas pārbaudiet, vai maisiņā saglabājas vakuums. Ievērojiet šādus nosacījumus:
 - Vakuuma maisiņā nav gaisa.
 - Līmējuma šuve ir pilnībā noslēgta.
 - Vakuuma maisiņā nav caurumu. Neizmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.
 - Vakuumā kopā iepakoti zivs vai gaļas gabali nedrīkst saskarties.
 - Dārzeņi un deserti ir iepakoti plakanā veidā.

3. Ja vakuuma maisiņš nav piepildīts nevainojami, iesaiņojiet un vakuumējiet gatavojamos produktus jaunā maisiņā.

Piezīme: Lai nepieļautu gāzu izdalīšanos no pārtikas produktiem, piemēram, dārzeņiem, pārtikas produktus iepakojiet vakuumā ne agrāk kā vienu dienu pirms gatavošanas. Gāzes kavē siltuma pārneši, turklāt to ietekmē ēdiens vakuuma spiedienā maina savu struktūru un gatavošanas īpašības.

12.2 Ātra marinēšana un aromatizēšana

Izmantojot vakuumētāja atvilktni, var marinēt vai ātrā veidā aromatizēt tādus pārtikas produktus kā gaļa, augļi un dārzeņi.

Standarta konservēšana parasti notiek ilgi un nav īpaši intensīva. Veicot vakuumēšanu maisiņā, atveras pārtikas produktu šūnu poras. Pievienotā marināde ātri ievēlās. Tādējādi ievērojami izteiktāka garša rodas daudz īsākā laikā.

12.3 Pārtikas produktu glabāšana un transportēšana

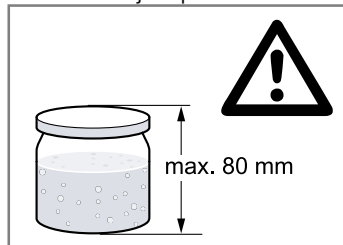
Izmantojot iepakojšanu vakuumā, pārtikas produktus var ilgāk glabāt un baudīt citas priekšrocības.

- Pareizi glabājot pārtikas produktus, kas svaigi ir iepakoti vakuumā zemā skābekļa satura vidē, tos iespējams izbaudīt ilgāk.
- Saldētiem, vakuumā iepakotiem pārtikas produktiem pārsaldēšana novērojama retāk.
- Stikla traukos pildītus pārtikas produktus, piemēram, ievārījumus un mērces, var noslēgt atkārtoti.
- Iepakojšana vakuumā ievērojami paildzina glabāšanas laiku.
- Glabājiet pārtikas produktus, piemēram, sieru, zivis vai ķiplokus, bez liekiem aromātiem. Hermētiski noslēgtais iepakojums neļauj izkļūt nevēlamām smaržām, un tādējādi garša netiek pārnesta uz citiem pārtikas produktiem.
- Noslēgti vakuuma maisiņi vai vakuuma trauki ir ideāli piemēroti šķidru pārtikas produktu pārvadāšanai. Ar tiem ir viegli rīkoties, tie neizlīst un ir kompakti uzglabājami.

UZMANĪBU!

Pārāk augsti stikla trauki bojā ierīces stikla vāku.

- ▶ Neizmantojiet par 80 cm augstākus stikla traukus.



Piezīmes

- Izmantojiet tikai stabilas un nebojātas skrūvējamās stikla burkas.
- Aizskrūvējiet trauku tikai ar rokām. Vakuumēšanas laikā trauks tiek automātiski noslēgts.

lv Likvidācija

- Ne visi trauki vai vāki ir piemēroti atkārtotai noslēgšanai vakuumā. Pēc vakuumēšanas pārbaudiet, vai ir izveidojies vakuums. Ieliekts vāciņš, ko var atvērt tikai ar spēku, ir labs rādītājs, ka vakuumēšana ir bijusi veiksmīga. Ja, uzspiežot uz vāciņa un to atlaižot, ir dzirdams klikšķis, un vāciņu var viegli atvērt, vakuums nav izveidojies. Atkārtojiet vakuumēšanu vai izmantojiet piemērotākas stikla burkas.

12.4 Ieteicamie iestatījumi

Šajā nodaļā sniegti ieteikumi par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem vakuumēšanas līmeņiem. Ievērojiet īpašas norādes attiecībā uz ieteicamajiem vakuumēšanas līmeņiem un pārtikas produktu sagatavošanu. Atbilstīgi glabāti, vakuumā iepakoti pārtikas produkti ievērojami ilgāk saglabājas svaigi. Augstāki vakuumēšanas līmeņi nodrošina labāku pārtikas produktu kvalitāti, izskatu un uzturvielu saglabāšanu.

Piezīmes

- Izmantojiet tikai svaigus pārtikas produktus.

Pārtikas produkti istabas temperatūrā (no 20 °C līdz 23 °C)

Pārtikas produkts	Vakuumēšanas līmenis	Ieteikums
Maizes izstrādājumi	1, 2, 3	
Sausi mīklas izstrādājumi un kūksi	1	
Tēja un kafija	1, 2, 3	glabāt tumsā
Rīsi un nūdeles	2	iepakot vakuuma traukā
Milti un mannas putraimi	1	
Lobīti rieksti	3	glabāt tumsā
Žāvēti augļi	3	
Krekeri un čipši	1, 2	iepakot vakuuma traukā

Svaigi pārtikas produkti, saldēti (no -18 °C līdz -16 °C) vai ledusskapī (no 3 °C līdz 7 °C)

Pārtikas produkts	Vakuumēšanas līmenis	Ieteikums
Zivis	3	
Putnu gaļa	3	
Gaļa	3	
Desa, vesela	3	
Desa, sagriezta šķēlēs	3	
Cietais siers	3	
Mīksta siers	2	iepakot vakuuma traukā
Dārzeņi	2	iepriekš nomizot un blanšet
Mazgāti lapu salāti	2	iepakot vakuuma traukā
Garšaugi	1, 2	iepakot vakuuma traukā
Augļi, cieti	3	
Augļi, mīksti	2	iepakot vakuuma traukā ieteicams iepriekš saldēt

13 Likvidācija

13.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

- Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

14 Tehniskā servisa dienests

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

14.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot atvilktni. Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.



Register your product online
neff-home.com

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



9001790884
030127
et, lt, lv

