

Vakuumerschublade
Cajón de envasado al vacío

Gebrauchsanleitung3
Instrucciones de uso 15

N17XH10.0



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Wie funktioniert eine Vakuumierschublade	6
	Aufbau der Vakuumierschublade	6
	Bedienblende	6
	Öffnen und Schließen	7
	Zubehör	7
	Gerät bedienen	7
	Gerät ein- und ausschalten	7
	Im Beutel vakuumieren	7
	Im Behälter vakuumieren	9
	Trocknung durchführen	9
	Tabellen und Tipps	10
	Vakuumieren für das Sous-vide-Garen	10
	Schnelles Marinieren und Aromatisieren	10
	Lagerung und Transport	10
	Empfohlene Einstellungen	11
	Reinigen	12
	Störungen, was tun?	13
	Kundendienst	14
	E-Nummer und FD-Nummer	14
	Technische Daten	14

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.neff-international.com** und Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
089-12 474 474



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät ausschließlich zum Vakuumieren von Lebensmitteln in geeigneten Vakuumierbeuteln und Vakuumierbehältern sowie zum Verschweißen von Folien verwenden.

Betreiben Sie dieses Gerät nur in geschlossenen Räumen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.



Wichtige Sicherheitshinweise



Warnung

Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuumierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß. Nie den heißen Verschweißbalken berühren. Kinder fernhalten.



Warnung

Stromschlaggefahr!

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung Brandgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuumierkammer wird sehr heiß. Brennbare Dämpfe können sich entzünden. Keine brennbaren Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel vakuumieren. Keine brennbaren Materialien und Gegenstände im Inneren des Gerätes aufbewahren.

Warnung Verletzungsgefahr!

- Kleinste Sprünge im Glasdeckel können dazu führen, dass dieser bei anliegendem Vakuum implodiert. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Beim Vakuumieren verformen sich die Vakuumierkammer und der Glasdeckel durch den hohen Unterdruck. Schraubgläser, andere harte Gefäße sowie unverformbare Lebensmittel, die in der Kammer bei geschlossenem Deckel vakuumiert werden, dürfen diesen Deckel nicht berühren. Ansonsten wird die Schutzschicht des Glases beschädigt und der Glasdeckel kann zerspringen. Harte Gefäße und unverformbare Lebensmittel dürfen eine maximale Höhe von 80 mm nicht überschreiten.
- Ein Fehlgebrauch der Vakuumierschublade kann zu Verletzungen führen. Keine am Gerät angeschlossene Schläuche in Körperöffnungen einführen. Keine lebendigen Tiere vakuumieren.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Schäden. Achten Sie dabei besonders auf die Unversehrtheit des Glasdeckels. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls es Beschädigungen aufweist. Rufen Sie den Kundendienst.
- Öffnen und schließen Sie den Glasdeckel langsam.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Glasdeckel. Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Stellfläche. Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf den Glasdeckel fallen können. Ziehen Sie die Schublade zum Gebrauch vollständig und bis zum Anschlag heraus. Schließen Sie die Schublade wenn sie nicht in Gebrauch ist vollständig.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen des Glasdeckels, dass sich in der Vakuumierkammer keine Fremdkörper befinden.
- Achten Sie darauf, dass die Dichtungen nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt werden.
- Überprüfen Sie den korrekten Sitz der Dichtung des Glasdeckels. Achten Sie darauf, dass die Auflagefläche der Dichtung sauber und frei von Fremdkörpern ist. Die Funktion des Gerätes könnte sonst beeinträchtigt werden.
Betreiben Sie das Gerät nicht im Falle einer defekten Dichtung. Sie könnten das Gerät beschädigen. Rufen Sie den Kundendienst.
- Beachten Sie die Reinigungshinweise.
- Im Falle eines Stromausfalles während des Vakuumiervorgangs bleibt das Vakuum in der Vakuumierkammer erhalten. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Glasdeckel mit Hilfe von Werkzeug zu öffnen. Warten Sie bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist und starten Sie den Vakuumiervorgang erneut.
- Vakuumieren Sie Lebensmitteln nicht in ihrer Verkaufspackung nachdem sie diese geöffnet haben. Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die für das Vakuumieren geeignet sind.
- Im Vakuum beginnen Flüssigkeiten bereits bei niedrigen Temperaturen zu sieden. Dabei tritt Dampf aus und es kann zu Funktionsstörungen des Gerätes kommen.
- Achten Sie darauf, dass das Vakuumiergut eine möglichst niedrige Ausgangstemperatur hat, im besten Fall im Bereich von 1 – 8 °C.
- Vakuumieren Sie Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel nie mit der maximalen Vakuumierstufe.
- Empfehlung: Vakuumieren Sie Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel bei Vakuumierstufe 2.
- Beobachten Sie den Vakuumiervorgang sorgfältig. Eine leichte Blasenbildung beim Vakuumieren von Flüssigkeiten ist normal. Verschweißen Sie den Beutel vorzeitig, sobald sich die Blasenbildung merkbar verstärkt.
- Tipp: Sie können Flüssigkeiten auch in festen, handelsüblichen Vakuumierbehältern vakuumieren. Verwenden Sie dabei Vakuumierstufe 3. Verwenden Sie zum Vakuumieren keine Kunststoffflaschen oder andere Gefäße, die sich beim externen Vakuumieren zusammenziehen..

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Gerät kennen lernen

In der Vakuuimerschublade können Sie Lebensmittel in geeigneten Beuteln und Behältern vakuumieren. In diesem Kapitel lernen Sie den Aufbau und die grundlegende Funktionsweise Ihres Gerätes kennen.

Wie funktioniert eine Vakuuimerschublade

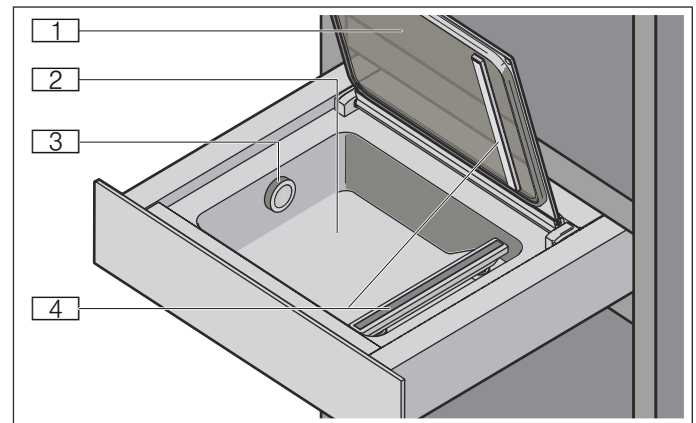
Während des Vakuuiervorgangs wird Luft aus der Vakuuierkammer und dem Beutel abgepumpt. Dabei entsteht ein hoher Unterdruck in der Kammer. Je höher die Vakuuierstufe, desto weniger Luft verbleibt in der Kammer und dem Beutel und desto höher ist der Druckunterschied zur Umgebung.

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

Mit den Vakuuierstufen von 1 bis 3 können unterschiedliche Vakuuigrade erzeugt werden. Die dabei erreichten Grade unterscheiden sich nach Anwendungsfall: Beim Vakuuieren im Behälter sind die Vakuuigrade niedriger und damit für bestimmte Lebensmittel besser geeignet. Die Vakuuimerschublade erkennt mit dem Aufsetzen des externen Vakuuieradapters automatisch welcher Modus gerade aktiviert ist.

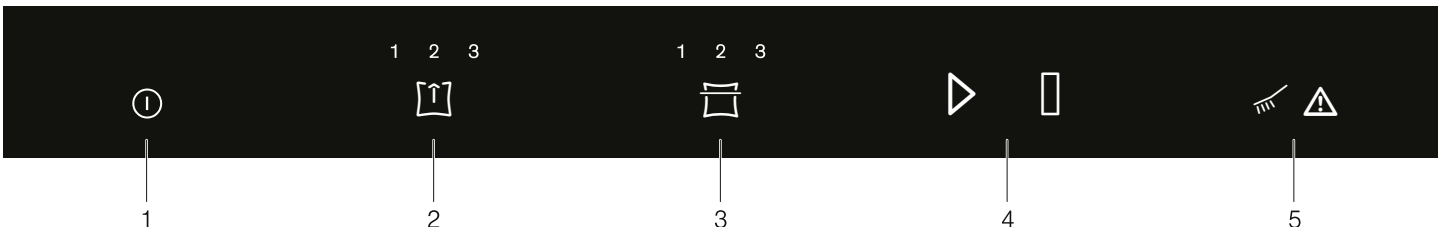
Vakuuierstufen	1	2	3
Vakuuieren im Beutel	80 %	95 %	99 %
Vakuuieren von Behältern und Flaschen	50 %	75 %	90 %

Aufbau der Vakuuimerschublade



1	Glasdeckel
2	Vakuuierkammer aus Edelstahl
3	Luftauslass
4	Verschweißbalken

Bedienblende



Symbol	Erklärung
1	Ein-/Ausschalten Gerät ein- und ausschalten
2	Vakuuierstufe Vakuuierstufe wählen
3	Verschweißzeit Verschweißzeit wählen Vakuuierbeutel vorzeitig verschweißen
4	Start Vakuuiervorgang starten
	Stop Vakuuiervorgang abbrechen
5	Trocknung Trocknung der Pumpe durchführen
	Hinweis Störungstabelle beachten



Öffnen und Schließen

Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen.

Beim Öffnen springt die Schublade leicht heraus. Sie kann danach problemlos herausgezogen werden.

Zubehör

Der Vakuumschublade liegt folgendes Zubehör bei.

	Externer Vakuumieradapter Der Adapter wird auf den Luftauslass der Vakuumschublade gesteckt, um Vakuumierbehälter zu vakuuieren.
	Vakuumierschlauch Der Vakuumierschlauch verbindet den externen Vakuumieradapter mit dem Vakuumierbehälter.
	Vakuumierbeutel 180 x 280 mm (50 Stück) 240 x 350 mm (50 Stück)

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder über Ihren Fachhändler bestellen:

Zubehör	Fachhändler-Bestellnummer	Kundendienst-Bestellnummer
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm (100 Stück)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm (100 Stück)	Z13CX64X0	17000225

Gerät bedienen

Gerät ein- und ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Ohne Eingabe schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch aus.

Im Beutel vakuuieren

Vakuuieren Sie Lebensmittel in einem geeigneten Vakuumierbeutel, um sie länger haltbar zu machen, sie zu marinieren oder sie für das Sous-vide-Garen vorzubereiten.

Geeignete Vakuumierbeutel

Verwenden Sie die Original-Vakuumierbeutel, die dem Gerät beiliegen oder die Sie als Zubehör bestellen können. Diese Beutel sind für einen Temperaturbereich von -40 °C – 100 °C geeignet. Somit sind sie sowohl für die Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen als auch für das Garen der darin vakuuierten Speisen verwendbar. Die optimale Verschweißzeit für diese Beutel ist Stufe 2. Die Beutel sind mikrowellentauglich. Stechen Sie die Beutel ein, bevor Sie sie in der Mikrowelle erwärmen.

Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die für das Vakuuieren von Lebensmitteln geeignet sind. Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittelechtheit, Temperaturbeständigkeit, Material und Oberfläche. Achten Sie auf den angegebenen Einsatzzweck des Beutels.

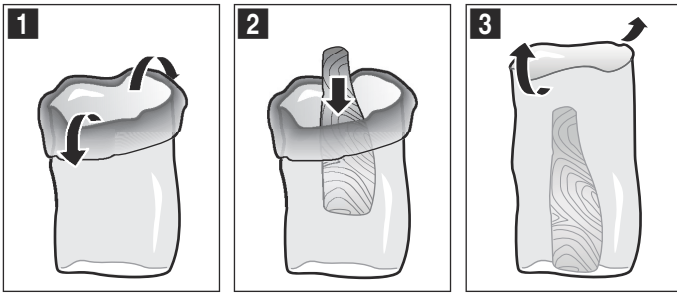
Die Verschweißzeit des Vakuumierbeutels ist immer abhängig von dessen Material. Bei dünnwandigen Beuteln reicht Verschweißstufe 1 in den meisten Fällen aus, um den Beutel zu verschließen. Vakuumierbeutel aus dickerem Material benötigen eine längere Verschweißzeit mit Verschweißstufe 2 oder höher.

Die Länge des Verschweißbalkens begrenzt das Maß der möglichen Vakuumierbeutel. Verwenden Sie daher nur Beutel mit einer maximalen Breite von 240 mm.

Beutel befüllen

Platzieren Sie Lebensmittel im Vakuumierbeutel möglichst nebeneinander und nicht aufeinander.

Ein sauberer und trockener Beutelrand ist wichtig für eine einwandfreie Verschlussnaht. Damit diese Naht beim Verschweißen gelingt, ist es wichtig, dass sich am Beutelrand im Bereich der Naht keine Rückstände von Lebensmitteln befinden. Bevor Sie den Beutel befüllen, stülpen Sie dessen Rand deshalb um ca. 3 cm um. Stülpen Sie den Rand nach dem Befüllen wieder zurück.



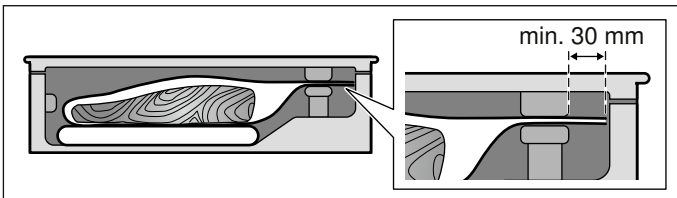
Damit Sie den Überblick über Ihre Beutel und die darin vakuumierten Lebensmittel bewahren, ist es ratsam, das Vakuumierdatum und den Inhalt auf dem Beutel zu notieren.

So gehen Sie vor

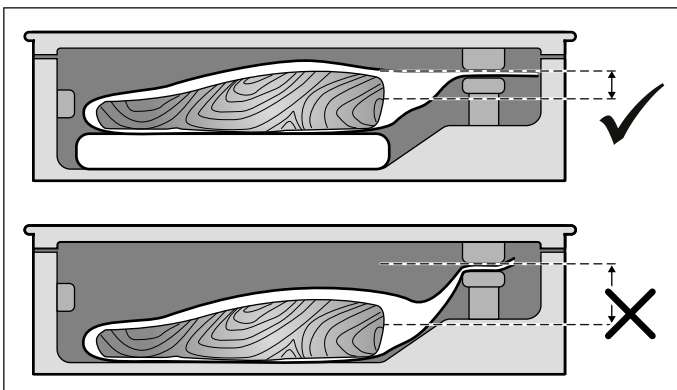
1. Glasdeckel öffnen.
2. Vakuumierbeutel in die Kammer legen.



Hinweise


- Achten Sie auf eine möglichst niedrige Ausgangstemperatur der Lebensmittel, im besten Fall im Bereich von 1 – 8 °C.
- Achten Sie darauf, dass der Luftauslass freiliegt, damit die Pumpe die Luft aus der Kammer absaugen kann.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel mittig und die Enden des Beutel glatt übereinander auf dem Verschweißbalken aufliegen, um eine einwandfrei geschlossene Schweißnaht zu erhalten.
- Achten Sie darauf, dass das offene Ende des Beutels ca. 3 cm über den Verschweißbalken hinaus ragt, er jedoch nicht auf der Deckeldichtung aufliegt.



Hinweis: Verwenden Sie gegebenenfalls eine Erhöhung, z. B. ein Schneidebrett, damit der Beutel nicht abrutscht.



3. Symbol  berühren um die Vakuumierstufe zu wählen.
4. Symbol  berühren um die Verschweißzeit zu wählen.

5. Glasdeckel fest schließen und halten.
6. Symbol  berühren um den Vakuumiervorgang zu starten.

Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander rot bis der gewählte Wert erreicht ist.

Der Verschweißvorgang startet. Die Anzeigen der Verschweißstufe pulsieren nacheinander rot bis der gewählte Wert erreicht ist.

Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton erklingt. Sie können den Glasdeckel nun öffnen und den verschweißten Vakuumierbeutel aus der Kammer nehmen.

Warnung

Verbrennungsgefahr!


Der Verschweißbalken in der Vakuumierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß. Nie den heißen Verschweißbalken berühren. Kinder fernhalten.

Hinweise

- Bei höchster Vakuumierstufe kann der Vorgang bis zu 2 Minuten dauern. Nach dieser Zeit wird der Beutel verschweißt und die dabei erzielte Vakuumierstufe leuchtet auf.
- Überprüfen Sie nach dem Vakuumieren die Schweißnaht am Beutel. Versuchen Sie die Naht vorsichtig auseinanderzuziehen. Hält sie nicht, so wählen Sie beim nächsten Mal eine höhere Verschweißstufe. Verformt sich die Naht, so ist sie zu heiß geworden. Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Verschweißstufe oder lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wenn Sie mehrmals direkt hintereinander Lebensmittel im Beutel vakuumieren, wird der Verschweißbalken zunehmend heißer. Die Qualität der Schweißnaht kann dadurch beeinträchtigt werden. Wählen Sie deshalb nach einigen Vakuumiervorgängen eine niedrigere Verschweißzeit oder lassen Sie das Gerät zwischen den Vorgängen ungefähr 2 Minuten lang abkühlen.


Vorzeitig verschweißen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie Ihre empfindlichen Lebensmittel nur luftdicht in einem Beutel einpacken wollen, ohne dass der Inhalt zu fest am Beutel anliegt.


Berühren Sie während des Vakuumierens das Symbol , um den Vorgang zu beenden und den Beutel vorzeitig zu verschweißen.

Das Gerät zeigt die Vakuumierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.

Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton erklingt. Sie können den Glasdeckel nun öffnen und den verschweißten Vakuumierbeutel aus der Kammer nehmen.

Hinweis: Zum Verschweißen des Beutels benötigt die Vakuumierschublade einen bestimmten Vakuumgrad. Wenn Sie das Symbol  vorher berühren, pumpt die Vakuumierschublade noch bis zum Erreichen dieses Grades Luft aus der Kammer. Danach wird der Beutel verschweißt.

Vakuuimervorgang abbrechen

Berühren Sie während des Vakuuimierens das Symbol  um den Vorgang vorzeitig abzubrechen.

Das Gerät zeigt die Vakuuimierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.

Der Beutel wird nicht verschweißt. Der Deckel öffnet sich leicht und die Kammer wird belüftet. Ein Signalton erklingt. Sie können den Vakuuimierbeutel jetzt aus der Kammer nehmen.

Im Behälter vakuuimieren

Vakuuimieren Sie Lebensmittel in einem geeigneten Vakuuimierbehälter um sie länger haltbar zu machen.

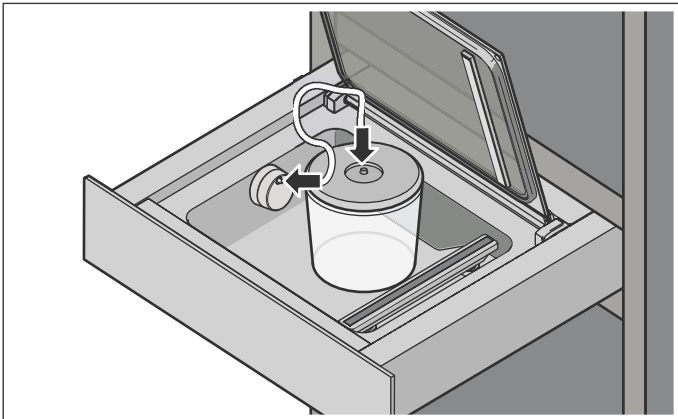
Geeignete Vakuuimierbehälter



Verwenden Sie ausschließlich Behälter, die für das Vakuuimieren von Lebensmitteln geeignet sind. Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittelechtheit und Material.

Der Vakuuimierschlauch, der diesem Gerät beiliegt, hat einen Innendurchmesser von 3 mm. Damit der Schlauch passt, benötigen Sie möglicherweise einen Adapter für Ihren Behälter. In vielen Fällen liegen solche Adapter dem Vakuuimierbehälter bereits bei.

So gehen Sie vor

1. Glasdeckel öffnen.




2. Vakuuimieradapter auf den Luftauslass stecken.
3. Schlauch an Vakuuimieradapter und Vakuuimierbehälter befestigen.
4. Symbol  berühren um die Vakuuimierstufe zu wählen.
5. Symbol  berühren um den Vakuuimiervorgang zu starten.

Der Vakuuimiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuuimierstufen pulsieren nacheinander rot bis der gewählte Wert erreicht ist.

Die Vakuuimierstufen hören auf zu pulsieren, sobald der Zielwert erreicht ist. Die erreichte Vakuuimierstufe leuchtet und ein Signalton erklingt. Sie können den Schlauch jetzt vom Behälter und dem externen Vakuuimieradapter lösen.

Hinweis: Bei starker Blasenbildung den Vakuuimiervorgang abbrechen.

Vakuuimervorgang abbrechen


Berühren Sie während des Vakuuimierens das Symbol  um den Vorgang vorzeitig abzubrechen.


Das Gerät zeigt die Vakuuimierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.

Sie können den Schlauch jetzt vom Behälter und dem externen Vakuuimieradapter lösen.



Trocknung durchführen

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




Leuchtet das Symbol  weiß, wird die Durchführung eines Trocknungsvorgangs empfohlen. Sie können das Gerät zu diesem Zeitpunkt aber weiterhin normal verwenden.

Leuchtet das Symbol  rot, müssen Sie einen Trocknungsvorgang durchführen.

So gehen Sie vor

1. Glasdeckel fest schließen und halten.
 2. Symbol  berühren.
- Die Trocknung startet und dauert zwischen 5 und 20 Minuten. Während des Vorgangs pulsiert das Symbol  rot. Sie können die Vakuuimierschublade während des Vorgangs schließen.

Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton erklingt. Sie können den Glasdeckel nun öffnen.

Hinweis: Es ist möglich, dass ein einzelner Trocknungslauf nicht ausreicht. Sollten nach einem Trocknungslauf die Symbole  und  rot leuchten, dann befindet sich immer noch Feuchtigkeit im Pumpensystem. Warten Sie bis das Symbol  nicht mehr leuchtet und starten Sie den Trocknungsvorgang erneut.

Tabellen und Tipps

Vakuumieren für das Sous-vide-Garen

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

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

Warnung

Gesundheitsrisiko!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/Grillzange verwenden.
- Kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Vakuumierbeutel

Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen die mitgelieferten Vakuumierbeutel. Sie können die Vakuumierbeutel nachbestellen.

Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z.B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel möglichst nebeneinander und nicht aufeinander.

Vakuumieren

Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen nach Möglichkeit die höchste Vakuumierstufe. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.

Kontrollieren Sie vor dem Garen ob das Vakuum im Beutel intakt ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Es befindet sich keine/ kaum Luft im Vakuumierbeutel.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Es sind keine Löcher im Vakuumierbeutel. Verwenden Sie nicht den Kerntemperaturfühler.
- Gemeinsam vakuumierte Fleisch- oder Fischstücke werden nicht direkt aneinander gepresst.

- Gemüse und Dessert werden möglichst flach evakuuiert.

Im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Schnelles Marinieren und Aromatisieren

Mit Ihrer Vakuumierschublade können Sie Lebensmittel wie Fleisch, Obst und Gemüse auf schnelle Weise aromatisieren oder marinieren. Herkömmliches Einlegen dauert meist sehr lange und ist nicht besonders intensiv. Beim Vakuumieren im Beutel öffnen sich die Zellporen der Lebensmittel und die zugegebene Marinade zieht schnell ein. Dadurch entsteht ein wesentlich intensiverer Geschmack in viel kürzerer Zeit.

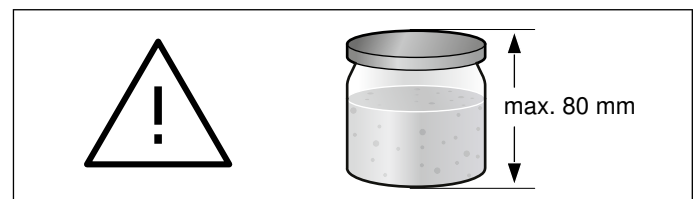
Lagerung und Transport

Verlängern Sie die Lagerzeit von Lebensmitteln. Durch die sauerstoffarme Umgebung im Vakuum bleiben frisch vakuumierte Lebensmittel bei entsprechender Lagerung länger genießbar. Der Gefrierbrand bei eingefrorenen, vakuumierten Lebensmitteln ist geringer.

Versiegeln Sie Lebensmittel in Glasgefäßen wie Konfitüren und Soßen erneut. Durch das Vakuum wird die Lagerzeit deutlich verlängert.

Hinweise

- Achten Sie unbedingt darauf, dass die verwendeten Glasgefäße nicht höher als 80 mm sind. Höhere Gefäße können den Glasdeckel des Gerätes beschädigen.



- Verwenden Sie nur Schraubgläser, die stabil und unversehrt sind.
- Ziehen Sie das Gefäß nur handfest zu. Durch das Vakuumieren wird das Gefäß automatisch verschlossen.
- Nicht alle Gläser oder Deckel sind für das Wiedererschließen unter Vakuum geeignet. Überprüfen Sie nach dem Vakuumieren, ob ein Vakuum zustande gekommen ist: Ein nach innen gewölbter Deckel, der sich nur unter Kraftaufwand öffnen lässt, ist ein Anhaltspunkt dafür, dass der Vakuumiervorgang funktioniert hat. Wenn der Deckel beim Eindrücken und Loslassen ein „Klack“-Geräusch macht und sich leicht öffnen lässt, ist kein Vakuum entstanden. Wiederholen Sie den Vakuumiervorgang oder verwenden Sie geeignete Schraubgläser.

Lagern Sie Lebensmittel wie Käse, Fisch oder Knoblauch ohne Geruchsbelästigung. Durch die hermetische

Versiegelung beim Vakuumieren gelangt kein unerwünschter Geruch nach außen und es kann sich kein Geschmack auf andere Lebensmittel übertragen.

Versiegelte Vakuumierbeutel oder Vakuumierbehälter sind das ideale Transportmittel für flüssige Lebensmittel. Sie sind leicht in der Handhabung, auslaufsicher und platzsparend.

Empfohlene Einstellungen

Vakuumierte Lebensmittel bleiben bei entsprechender Lagerung deutlich länger frisch. Mit höheren Vakuumierstufen werden Qualität, Aussehen und Inhaltsstoffe der Lebensmittel besser bewahrt.

In der folgenden Tabelle erhalten Sie Empfehlungen zu Vakuumierstufen für verschiedene Lebensmittel. Beachten Sie besondere Hinweise zu den empfohlenen Vakuumierstufen sowie zur Vorbereitung der Lebensmittel.

Hinweise

- Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel. Kontrollieren Sie Lebensmittel vor dem Vakuumieren auf ihre Qualität.
- Vakuumieren Sie ausschließlich kalte Lebensmittel, im besten Fall mit einer Temperatur im Bereich von 1 °C – 8 °C.
- Beginnen Sie mit der niedrigeren der empfohlenen Vakuumierstufen.
- Kontrollieren Sie die Lebensmittel nach der Entnahme aus der Lagerung auf ihre Qualität. Verwerfen Sie keine Lebensmittel zweifelhafter Qualität.

	Empfohlene Vakuumierstufen	Besondere Hinweise
Lebensmittel, die bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden (20 °C bis 23 °C)		
Backwaren	1, 2, 3	
Trockenes Gebäck/Kekse	1	
Tee/Kaffee	1, 2, 3	dunkel lagern
Reis/Nudeln	2	im Behälter vakuumieren
Mehl/Grieß	1	
Nüsse ohne Schale	3	dunkel lagern
Getrocknete Früchte	3	
Cracker/Chips	1, 2	im Behälter vakuumieren
Frische Lebensmittel, die eingefroren (-18 °C bis -16 °C) oder im Kühlschrank aufbewahrt (3 °C bis 7 °C) werden		
Fisch	3	
Geflügel	3	
Fleisch	3	
Wurst am Stück	3	
Wurst aufgeschnitten	3	
Hartkäse	3	
Weichkäse	2	im Behälter vakuumieren
Gemüse	2	vorher schälen und blanchieren
Blattsalat gewaschen	2	im Behälter vakuumieren
Kräuter	1, 2	im Behälter vakuumieren
Obst (hart)	3	
Obst (weich)	2	im Behälter vakuumieren vorfrosten empfohlen*
*Lebensmittel auf einem Teller nebeneinander liegend ca. 1 Stunde vorfrostern, um die Struktur zu bewahren		

Reinigen

Reinigen Sie das Gerät immer im ausgeschalteten Zustand.

Stellen Sie sicher, dass der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer abgekühlt ist.

Warnung

Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß. Nie den heißen Verschweißbalken berühren. Kinder fernhalten.

Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Vakuuierkammer eindringen, insbesondere nicht in den Luftauslass der Vakuuierpumpe. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder außen mit Wasser ab.

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel wie Spülmittel und Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Reinigen Sie nur mit einem feuchten Tuch.

Verwenden Sie keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach der Reinigung vollständig trocknen.

Glasfront und Glasdeckel

Reinigen Sie die Glasfront und den Glasdeckel mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Verwenden Sie keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber.

Vakuuierkammer aus Edelstahl

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Bedienblende aus Kunststoff

Verwenden Sie keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber.

Verschweißbalken

Entfernen Sie Folienreste vom Verschweißbalken.

Reinigen Sie die den Verschweißbalkens nie mit scheuerhaltigen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie ein weiches Tuch.

Der Verschweißbalken ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Externer Vakuuieradapter

Spülen Sie die den Adapter mit der Hand. Er ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Vakuuierschlauch

Spülen Sie den Vakuuierschlauch mit der Hand. Er ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Störungen, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf die Hinweise in der unten stehenden Tabelle.

Hinweis: Reparaturen dürfen Sie nur von qualifizierten Fachleuten durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Störung	Fehler	Ursachen	Abhilfemöglichkeit
Der Hinweis  erscheint nach wenigen Sekunden.	Das Vakuum kann nicht richtig aufgebaut werden.	Glasdeckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen und schließen Sie den Glasdeckel erneut. Drücken Sie dabei den Glasdeckel in den ersten Sekunden leicht an.
		Die Dichtung des Glasdeckels liegt nicht richtig an oder ist defekt.	Überprüfen Sie die Dichtung.
		Die Dichtung des Glasdeckels hat sich verformt.	Drücken Sie die Dichtung vorsichtig gerade.
		Der Deckel des externen Vakuumierbehälters ist nicht richtig geschlossen.	Überprüfen Sie den Sitz des Vakuumdeckels. Verwenden Sie nur geeignete Vakuumierbehälter.
Der Hinweis  erscheint nach 2 Minuten Pumpenlauf.	Das Vakuum wird zu langsam aufgebaut. Die gewählte Vakuumierstufe kann nicht erreicht werden.	Der externe Vakuumieranschluss sitzt nicht richtig auf dem Luftauslass der Vakuumierkammer.	Überprüfen Sie den Sitz des externen Vakuumieranschlusses.
		Flüssigkeiten beginnen bei steigenden Temperaturen zu siedeln. Das Vakuum wird nicht weiter aufgebaut.	Vakuumieren Sie nur kalte Flüssigkeiten. Falls die Vakuumierkammer feucht ist, wischen Sie sie trocken. Verschweißen Sie den Vakuumierbeutel vorzeitig sobald sich größere Bläschen bilden. Wählen Sie eine niedrigere Vakuumierstufe.
Der Vakuumiervorgang lässt sich nicht starten. Das Symbol  erscheint nicht, obwohl der Deckel geschlossen ist.	Das Gerät erkennt den Deckel nicht.	Der Türschalter am Glasdeckel fehlt oder wird vom Gerät nicht erkannt.	Rufen Sie den Kundendienst.
Bei mehrmaligem Betrieb hintereinander: Der Vakuumiervorgang scheint normal abzulaufen, der Beutel wird aber nicht verschweißt.		Der Temperaturschutzschalter des Schweißtrafos hat angesprochen.	Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang abkühlen. Versuchen Sie es dann erneut. Lassen Sie das Gerät zwischen den Vakuumiervorgängen mindestens 2 Minuten lang abkühlen
Der Vakuumiervorgang dauert immer länger.		Das Pumpensystem enthält zu viel Feuchtigkeit.	Das Gerät kontrolliert die Vakuumiervorgänge. Ist zu viel Flüssigkeit im Pumpenöl gebunden, dann erscheint das Symbol  . Starten Sie einen Trocknungsvorgang.
		Das Pumpensystem ist sehr heiß.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen sie es danach erneut.
Das Gerät zeigt nach dem Trocknungslauf die Symbole  und  an.		Ein Trocknungsvorgang allein war nicht ausreichend.	Warten Sie bis das Symbol  nicht mehr leuchtet. Wiederholen Sie anschließend den Trocknungsvorgang.

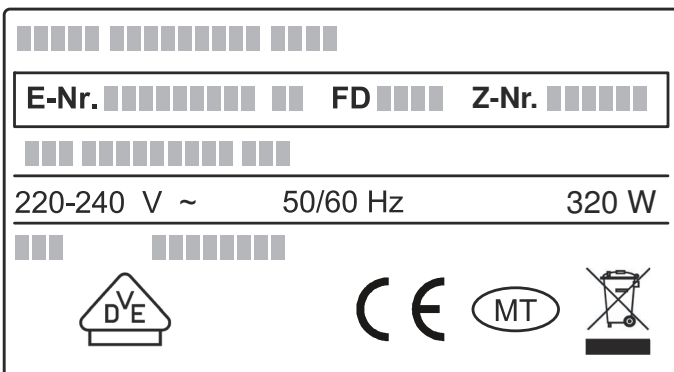
Störung	Fehler	Ursachen	Abhilfemöglichkeit
Das Vakuum im Folienbeutel bleibt nicht bestehen.	Der Beutel ist defekt.	Löcher im Beutel können durch scharfe Teile des Vakuumiergutes entstehen, beispielsweise durch Knochen.	Überprüfen Sie den Beutel auf Schäden. Verwenden Sie einen anderen Beutel. Sind die Schäden durch scharfkantige Teile des Vakuumiergutes verursacht, so platzieren Sie diese im Beutel möglichst so, dass sie die Beutelwand nicht beschädigen.
	Die Schweißnaht ist fehlerhaft.	Die gewählte Verschweißzeit ist für das Folienmaterial ungeeignet. Es befinden sich Flüssigkeiten, Fette oder Krümel entlang der Schweißnaht. Der Beutel hat Falten entlang der Schweißnaht.	Wählen Sie eine andere Verschweißzeit. Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken ist und dass er faltenfrei und vollständig auf dem Verschweißbalken aufliegt. Nehmen Sie einen anderen Beutel. Stülpen Sie den Rand des Beutels um 3 cm um, bevor Sie ihn befüllen.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.		Es hat sich ein leichtes Vakuum gebildet, das den Deckel geschlossen hält.	Nicht mit Gewalt oder Werkzeug öffnen. Starten Sie einen erneuten Vakuumiervorgang und brechen Sie diesen umgehend ab. Trennen Sie das Gerät von der Netzspannung. Warten Sie 30 Sekunden und nehmen Sie es dann erneut in Betrieb. Berühren Sie das Symbol ⓘ länger als 5 Sekunden. Es erfolgt ein Reset.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 544
- D** 089 12 474 474
- CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Technische Daten

Stromversorgung:	220 -240 V 50/60 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	320 W
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Índice

	Uso correcto del aparato	16
	Indicaciones de seguridad importantes	16
	Causas de los daños	17
	Protección del medio ambiente	17
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	17
	Presentación del aparato	18
	Cómo funciona un cajón de envasado al vacío	18
	Estructura del cajón de envasado al vacío	18
	Cuadro de mandos	18
	Abrir y cerrar	19
	Accesorios	19
	Manejo del aparato	19
	Encender y apagar el electrodoméstico	19
	Envasar al vacío en bolsas	19
	Envasar al vacío en recipientes	21
	Ejecutar secado	21
	Tablas y consejos	22
	Envasar al vacío para cocción al vacío	22
	Marinar y aromatizar rápidamente	22
	Almacenamiento y transporte	22
	Ajustes recomendados	23
	Limpieza	24
	¿Qué hacer en caso de avería?	25
	Servicio de Asistencia Técnica	27
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 27	
	Datos técnicos	27

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.neff-international.com y también en la tienda online: www.neff-eshop.com



Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el electrodoméstico exclusivamente para envasar al vacío alimentos en bolsas y recipientes de vacío adecuados, así como para termosellar láminas.

Manejar este electrodoméstico solo en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.



Indicaciones de seguridad importantes



Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado. No tocar nunca las barras de termosellado calientes. No dejar que los niños que acerquen.



Advertencia

¡Peligro de descarga eléctrica!

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia

¡Peligro de incendio!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho. Los vapores inflamables pueden incendiarse. No envasar al vacío líquidos inflamables en la bolsa de vacío. No depositar materiales ni objetos inflamables en el interior del electrodoméstico.

⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

- Las grietas más pequeñas en la cubierta de vidrio pueden provocar que esta implosione por el vacío adyacente. Desenchufar el electrodoméstico de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En el envasado al vacío, la cámara de vacío y la cubierta de vidrio se deforman debido al elevado vacío generado. Los botes de cristal con tapa y otros envases rígidos, así como los alimentos indeformables, que se vayan a envasar al vacío en la cámara con la tapa cerrada, no deben tocar esta tapa. De lo contrario, se daña la capa protectora del vidrio y la cubierta de vidrio puede estallar. Los envases rígidos y los alimentos indeformables no deben exceder una altura máxima de 80 mm.
- Un mal uso del cajón de envasado al vacío puede causar lesiones. No introducir ningún tubo conectado al electrodoméstico en ningún orificio del cuerpo. No envasar al vacío animales vivos.

Causas de los daños

¡Atención!

- Antes de cada uso, comprobar si existen daños en el electrodoméstico. Prestar especial atención a que la cubierta de vidrio esté en perfecto estado. No poner en funcionamiento el electrodoméstico si se observan daños. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Abrir y cerrar lentamente la cubierta de vidrio.
- No colocar objetos sobre la cubierta de vidrio. No utilizar el electrodoméstico como superficie de trabajo o de apoyo. No permitir que caigan objetos sobre la cubierta de vidrio. Para su uso, extraer el cajón por completo y hasta el tope. Cerrar el cajón por completo cuando no se utilice.
- Antes de cerrar la cubierta de vidrio, asegurarse de que no haya ningún cuerpo extraño dentro de la cámara de vacío.
- Asegurarse de que las juntas no resulten dañadas debido a objetos puntiagudos o afilados.
- Comprobar el ajuste correcto de la junta de la cubierta de vidrio. Asegurarse de que la superficie de contacto de la junta esté limpia y libre de cuerpos extraños. De lo contrario, el funcionamiento del electrodoméstico podría verse afectado. No poner en funcionamiento el electrodoméstico si la junta está defectuosa. El electrodoméstico podría dañarse. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Respetar las indicaciones de limpieza.
- Si se produce un fallo de corriente durante el proceso de vacío, el vacío se mantiene dentro de la cámara. No intentar abrir, en ningún caso, la cubierta de vidrio con la ayuda de herramientas. Esperar hasta que se restablezca el suministro eléctrico y volver a iniciar el proceso de vacío.
- No envasar al vacío los alimentos en su envase de venta después de haberlos abierto. Utilizar exclusivamente bolsas adecuadas para el envasado al vacío.
- En el vacío, los líquidos empiezan a hervir ya a bajas temperaturas. Esto produce vapor y puede causar un mal funcionamiento del electrodoméstico.
- Asegurarse de que el producto envasado al vacío tiene una temperatura de salida muy baja, a lo sumo, en el rango de 1–8 °C.
- No envasar al vacío líquidos en una bolsa con el nivel máximo de vacío.
- Recomendación: Envasar líquidos al vacío en bolsas con el nivel de vacío 2.
- Vigilar con cuidado el proceso de vacío. Es normal que se formen pequeñas burbujas al envasar líquidos al vacío. Sellar la bolsa antes de tiempo en cuanto aumente notablemente la formación de burbujas.
- Consejo: Se pueden envasar líquidos al vacío en recipientes de vacío sólidos de uso corriente. Utilice para ello el nivel de vacío 3. Para envasar al vacío, no utilice botellas de plástico u otros recipientes que se puedan contraer.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En el cajón de envasado al vacío es posible envasar al vacío alimentos dentro de bolsas y recipientes adecuados. En este capítulo se enseña la estructura y el funcionamiento básico del electrodoméstico.

Cómo funciona un cajón de envasado al vacío

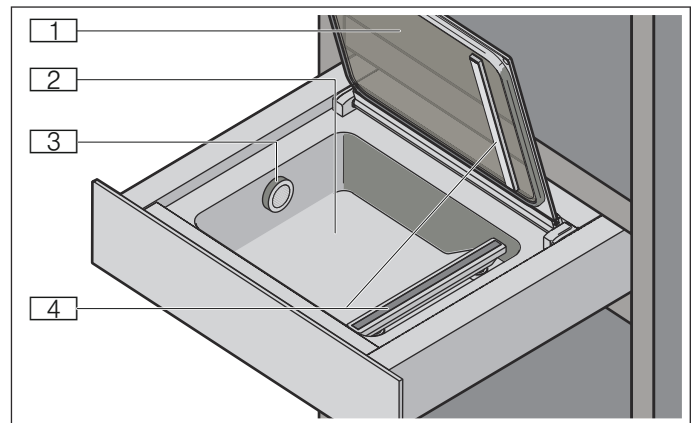
Durante el proceso de vacío se bombea aire fuera de la cámara de vacío y de la bolsa. Para ello, se genera un gran vacío en la cámara. Cuanto mayor es el nivel de vacío, menos aire queda en la cámara y en la bolsa y mayor es la diferencia de presión con respecto al entorno.

Cuando se alcanza el nivel de vacío seleccionado, las barras de termosellado se presionan contra las barras de silicona de la cubierta de vidrio. De esta forma, la bolsa queda sellada. Transcurrido un breve tiempo de enfriamiento, el aire fluye de nuevo en la cámara con un ruido fuerte. De este modo, la bolsa se contrae de repente y el alimento queda encerrado dentro. A continuación, se abre la cubierta de vidrio del cajón.

Los niveles de vacío del 1 al 3 permiten generar distintos grados de vacío. Estos grados se distinguen por el tipo de aplicación: los grados de vacío bajos son adecuados para envasar en recipientes y también para determinados alimentos. Al colocar el adaptador de vacío externo, el cajón de envasado al vacío detecta automáticamente qué modo se ha activado.

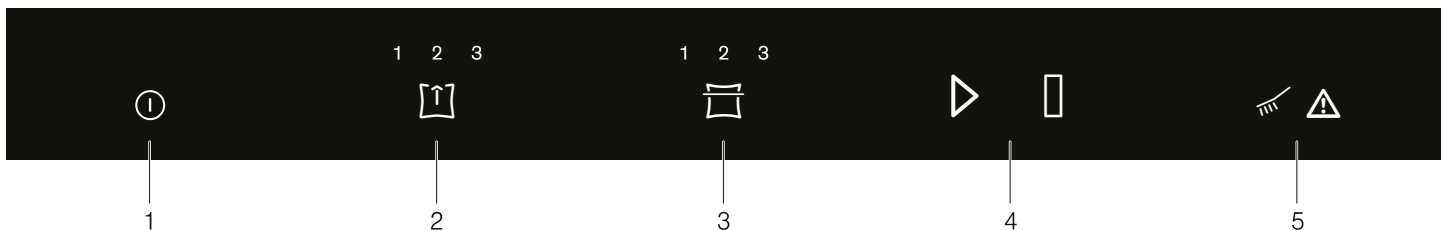
Niveles de vacío	1	2	3
Envasado al vacío en bolsas	80 %	95 %	99 %
Envasado al vacío en recipientes y botellas	50 %	75 %	90 %



Estructura del cajón de envasado al vacío



1	Cubierta de vidrio
2	Cámara de vacío de acero inoxidable
3	Salida de aire
4	Barras de termosellado

Cuadro de mandos





Símbolo	Explicación
1 	Encender y apagar Encender y apagar el aparato
2 	Nivel de vacío Seleccionar el nivel de vacío
3 	Tiempo de termosellado Seleccionar el tiempo de termosellado Sellar la bolsa de vacío antes de tiempo
4 	Start Iniciar el proceso de vacío
	Stop Cancelar el proceso de vacío
5 	Secado Ejecutar el secado de la bomba
	Nota Prestar atención a la tabla de averías

Abrir y cerrar

Pulsar en el centro del cajón para abrirlo o cerrarlo. Al abrirse, el cajón salta ligeramente hacia afuera. A continuación, puede extraerse fácilmente.

Accesorios

El cajón de envasado al vacío incluye los siguientes accesorios.

	Adaptador de vacío externo El adaptador se conecta a la salida de aire del cajón de envasado al vacío para envasar recipientes al vacío.
	Tubo de vacío El tubo de vacío conecta el adaptador de vacío externo con el recipiente de vacío.
	Bolsa de vacío 180 x 280 mm (50 unidades) 240 x 350 mm (50 unidades)


Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden pedirse al Servicio de Asistencia Técnica o a través de los distribuidores especializados:

Accesorios	Núm. de pedido del distribuidor	Núm. de pedido del Servicio de Atención al Cliente
Bolsa de vacío 180 x 280 mm (100 unidades)	Z13CX62X0	17000224
Bolsa de vacío 240 x 350 mm (100 unidades)	Z13CX64X0	17000225

Manejo del aparato

Encender y apagar el electrodoméstico

Pulsar el símbolo  para encender o apagar el electrodoméstico.

Si no se introduce nada, el electrodoméstico se apaga automáticamente al cabo de 10 minutos.

Envasar al vacío en bolsas

Envasar al vacío los alimentos en una bolsa de vacío adecuada para alargar el tiempo de conservación, marinarlos o prepararlos para su cocción al vacío.

Bolsa de vacío adecuada

Utilizar la bolsa de vacío original, que viene con el electrodoméstico o que puede pedirse como accesorio. Estas bolsas están diseñadas para un rango de temperatura de entre -40 °C y 100 °C. Por lo tanto, se pueden utilizar tanto para la conservación a bajas temperaturas como también para cocinar a fuego lento los alimentos envasados en ellas al vacío. El tiempo óptimo de termosellado para estas bolsas es el nivel 2. Las bolsas son aptas para microondas. Pinchar la bolsa antes de calentarla en el microondas.

Utilizar exclusivamente bolsas que sean adecuadas para el envasado al vacío de alimentos. Los productos disponibles en el mercado se diferencian en cuanto a la aptitud para uso alimentario, resistencia a la temperatura, material y superficie. Respetar el uso previsto que indica la bolsa.

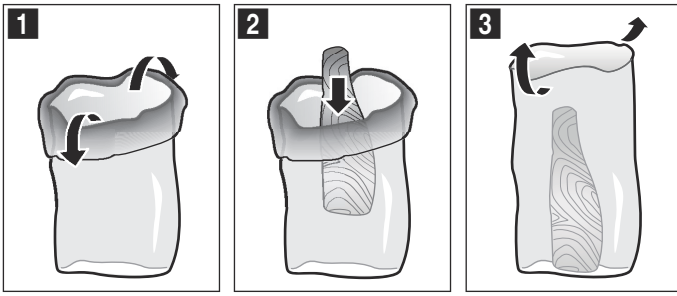
El tiempo de termosellado de la bolsa de vacío siempre dependerá del material de la misma. En el caso de las bolsas de material fino, el nivel de termosellado 1 es suficiente para cerrar las bolsas en la mayoría de los casos. Las bolsas de vacío de material más grueso necesitan un tiempo de termosellado mayor con el nivel de termosellado 2 o superior.

La longitud de las barras de termosellado limita la medida de la bolsa de vacío que se puede utilizar. Por ello, utilizar solo bolsas con un ancho máximo de 240 mm.

Llenar la bolsa

Coloque los alimentos en la bolsa de vacío de modo que queden uno al lado de otro y no encima.

Que el borde de la bolsa esté limpio y seco es importante para lograr una soldadura correcta. Para conseguir esta soldadura es importante que no queden restos de alimentos en el borde de la bolsa, en la zona de la soldadura. Por lo tanto, antes de llenar la bolsa, darle la vuelta al borde aprox. 3 cm. Después de llenarla, desdoblar el borde de nuevo.



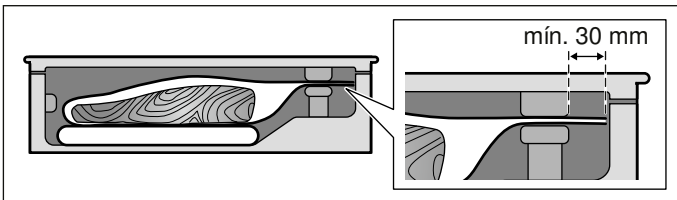
Para distinguir las bolsas y los alimentos envasados al vacío que contienen, se aconseja anotar en la bolsa la fecha de envasado y el contenido de la misma.

Proceder de la siguiente manera:

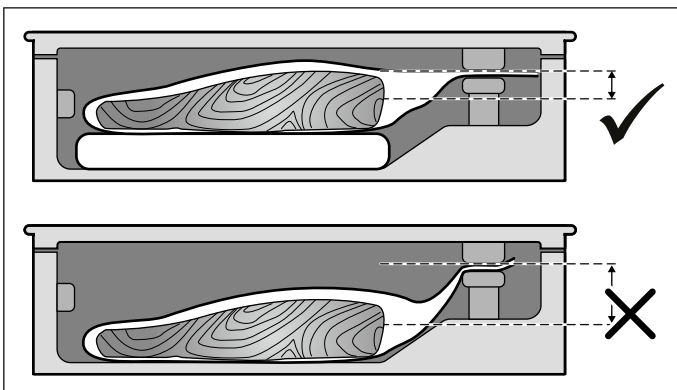
1. Abrir la cubierta de vidrio.
2. Colocar la bolsa de vacío dentro de la cámara.

Notas

- Procurar que el alimento tenga una temperatura de salida lo más baja posible, idealmente en el rango de 1-8 °C.
- Asegurarse de que la salida de aire queda al descubierto para que la bomba pueda extraer el aire fuera de la cámara.
- Asegurarse de que la bolsa quede centrada y que los extremos de la misma estén totalmente superpuestos sobre las barras de termosellado, con el fin de obtener un sellado perfectamente cerrado.
- Asegurarse de que el extremo abierto de la bolsa sobresalga aprox. 3 cm de las barras de termosellado, aunque sin apoyarse en la junta de la tapa.



Nota: En caso necesario, utilizar algún elemento para elevar la bolsa a fin de que esta no resbale, por ejemplo, una tabla de cortar.



3. Pulsar el símbolo [V] para seleccionar el nivel de vacío.
4. Pulsar el símbolo [T] para seleccionar el tiempo de termosellado.

5. Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetar.
6. Pulsar el símbolo [▶] para iniciar el proceso de vacío. Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en rojo hasta alcanzar el valor seleccionado.

Se inicia el proceso de termosellado. Los indicadores de los niveles de termosellado parpadean sucesivamente en rojo hasta que se alcanza el valor seleccionado.

La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso. En ese momento se puede abrir la cubierta de vidrio y sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.

⚠ Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado. No tocar nunca las barras de termosellado calientes. No dejar que los niños que acerquen.

Notas

- En el nivel de vacío más alto, el proceso puede durar hasta 2 minutos. Transcurrido ese tiempo, la bolsa queda termosellada y se ilumina el nivel de vacío alcanzado.
- Comprobar la soldadura de la bolsa después del envasado al vacío. Con cuidado, intentar separar la costura de sellado. Si no se mantiene cerrada, seleccionar la próxima vez un nivel de termosellado superior. Si la costura de sellado se deforma es porque se ha aplicado demasiado calor. La próxima vez, seleccionar un nivel de termosellado más bajo o dejar que se enfríe el electrodoméstico.
- Si se envasan al vacío varios alimentos de forma seguida, las barras de termosellado se calientan cada vez más. La calidad de la soldadura puede verse afectada. Por lo tanto, después de algunos procesos de vacío, seleccionar un tiempo de termosellado más bajo o dejar que el electrodoméstico se enfríe durante aproximadamente 2 minutos entre cada proceso.

Sellar antes de tiempo

Utilizar esta función si se desea empaquetar alimentos delicados en una bolsa solo de forma hermética, sin que el contenido quede demasiado ajustado en la bolsa.


Pulsar el símbolo [T] durante el envasado al vacío para finalizar el proceso y sellar la bolsa antes de tiempo.

El electrodoméstico muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.

Al final del proceso se ventila la cámara y suena un tono de aviso. En ese momento se puede abrir la cubierta de vidrio y sacar la bolsa de vacío termosellada de la cámara.

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

Cancelar el proceso de vacío

Pulsar el símbolo  durante el envasado al vacío para interrumpir el proceso antes de tiempo.

El electrodoméstico muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.

La bolsa no se sella. La tapa se abre ligeramente y la cámara se ventila. Suena un tono de aviso. En ese momento se puede sacar la bolsa de vacío de la cámara.

Envasar al vacío en recipientes

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

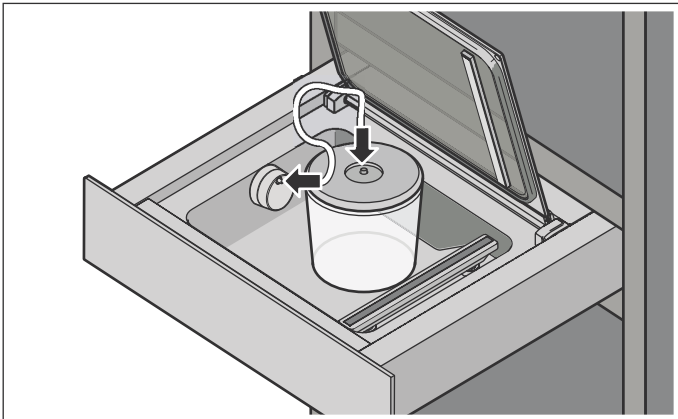
Recipiente de envasado al vacío adecuado



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

El tubo de vacío de este electrodoméstico tiene un diámetro interior de 3 mm. Es posible que se necesite un adaptador para ajustar el tubo al recipiente. En muchos casos, estos adaptadores vienen incluidos con el recipiente de envasado al vacío.

Proceder de la siguiente manera:

1. Abrir la cubierta de vidrio.




2. Conectar el adaptador de envasado al vacío a la salida de aire.
3. Fijar el tubo al adaptador de envasado al vacío y al recipiente de envasado al vacío.
4. Pulsar el símbolo  para seleccionar el nivel de vacío.
5. Pulsar el símbolo  para iniciar el proceso de vacío. Se inicia el proceso de vacío. Los indicadores de los niveles de vacío parpadean sucesivamente en rojo hasta alcanzar el valor seleccionado.

Los niveles de vacío dejan de parpadear en cuanto se alcanza el valor deseado. El nivel de vacío alcanzado se ilumina y suena un tono de aviso. En ese momento se puede soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío externo.

Nota: Cancelar el proceso de vacío si se forman muchas burbujas.

Cancelar el proceso de vacío


Pulsar el símbolo  durante el envasado al vacío para interrumpir el proceso antes de tiempo.


El electrodoméstico muestra el nivel de vacío alcanzado hasta ese momento.

En ese momento se puede soltar el tubo del recipiente y del adaptador de envasado al vacío.


Ejecutar secado


Durante el envasado al vacío de alimentos, se produce una pequeña cantidad de agua en el sistema de bomba de vacío. Este efecto es mayor cuando se envasan al vacío líquidos o alimentos muy húmedos. Por este motivo, el electrodoméstico dispone de una función de secado que elimina la humedad acumulada en la bomba.

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




Si el símbolo  se ilumina en rojo se debe ejecutar un proceso de secado.

Proceder de la siguiente manera:

1. Cerrar firmemente la cubierta de vidrio y sujetar.
2. Pulsar el símbolo .

Se inicia el secado, que dura entre 5 y 20 minutos. Durante el proceso el símbolo  parpadea en rojo. Durante el proceso el cajón de envasado al vacío se puede cerrar.

La cámara se ventila al final del proceso y suena un tono de aviso. En ese momento, se puede abrir la cubierta de vidrio.

Nota: Es posible que un solo proceso de secado no sea suficiente. Si, tras un proceso de secado, los símbolos  y  se iluminan en rojo es porque sigue habiendo humedad en el sistema de bomba. Esperar hasta que el símbolo  se apague e iniciar un nuevo proceso de secado.

Tablas y consejos

Envasar al vacío para cocción al vacío

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

Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con el cajón de envasado al vacío.

Advertencia

¡Riesgos para la salud!

La cocción al vacío se realiza con temperaturas de cocción bajas. Por este motivo, deben respetarse las instrucciones sobre aplicación e higiene indicadas a continuación:

- Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocinar.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Lavar siempre a fondo las verduras y la fruta y/o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo, ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

Bolsa de vacío

Para la cocción al vacío, utilizar la bolsa de vacío que se suministra. Es posible volver a realizar pedidos de bolsas de vacío.

No cocer los alimentos en las bolsas en que se han adquirido (por ejemplo, pescado en porciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.

Coloque los alimentos en la bolsa de modo que queden uno al lado de otro y no encima.

Envasar al vacío

Siempre que sea posible, aprovechar el máximo nivel de vacío para envasar al vacío los alimentos. Solo de este modo se puede obtener una transferencia homogénea del calor y, por tanto, un resultado de la cocción perfecto.

Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto. Prestar atención a los siguientes puntos:

- No hay o apenas se aprecia aire en la bolsa de vacío.
- La parte termosoldada está correctamente cerrada.
- No hay agujeros en la bolsa de vacío. No utilizar la termosonda.

- Las piezas de carne o pescado envasadas juntas al vacío no están comprimidas directamente entre sí.
- Las verduras y los postres se han envasado al vacío de la forma más plana posible.

En caso de duda, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío.

Los alimentos deben envasarse al vacío como máximo un día antes del proceso de cocción. Solo de este modo puede evitarse que los alimentos desprendan gases (por ejemplo, las verduras), que impiden la transferencia de calor o que modifican la estructura de los alimentos y, por tanto, las condiciones de cocción, a causa de la presión del vacío.

Marinar y aromatizar rápidamente

Con el cajón de envasado al vacío, se pueden marinar o aromatizar rápidamente alimentos tales como carnes, frutas y verduras. El método convencional suele necesitar más tiempo y no resulta particularmente intenso. Al envasar al vacío en la bolsa, se abren los poros de los alimentos y el marinado añadido penetra rápidamente. De este modo, se consigue un sabor más intenso en menos tiempo.

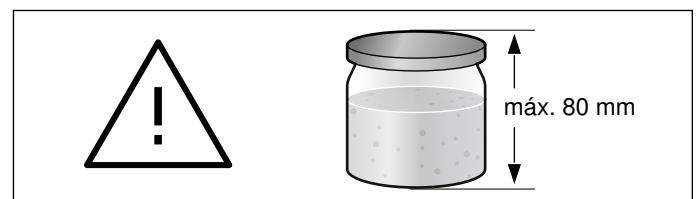
Almacenamiento y transporte

Permite prolongar la vida útil de los alimentos. Debido al entorno bajo en oxígeno del vacío, los alimentos recién envasados al vacío son comestibles durante más tiempo si se almacenan correctamente. Las quemaduras por congelación en los alimentos congelados y envasados al vacío son menores.

Permite sellar de nuevo alimentos en recipientes de vidrio, tales como mermeladas y salsas. Gracias al vacío, el tiempo de almacenamiento se prolonga notablemente.

Notas

- Asegurarse de que los recipientes de vidrio utilizados no superen los 80 mm de altura. Los recipientes más altos pueden dañar la cubierta de vidrio del electrodoméstico.



- Utilizar exclusivamente botes de cristal con tapa que sean estables y estén en buen estado.
- Cerrar el recipiente simplemente con la mano. Mediante el envasado al vacío, el recipiente se cierra automáticamente.

- No todos los recipientes de vidrio o tapas son aptos para sellarlos varias veces al vacío. Tras envasar al vacío, compruebe si se ha llegado al vacío: una tapa arqueada que es difícil abrir con esfuerzo es una referencia para saber que el proceso de vacío se ha realizado correctamente. Si la tapa se abre fácilmente al presionar y soltarla, y se escucha un «clac», es porque no se ha realizado el vacío debidamente. Repita el proceso de vacío o utilice botes de cristal más adecuados.□

Ajustes recomendados

Los alimentos envasados al vacío se mantienen frescos mucho más tiempo si se almacenan correctamente. Con niveles de vacío altos, la calidad, la apariencia y los ingredientes de los alimentos se conservan mejor.

La tabla siguiente contiene recomendaciones sobre los niveles de vacío para distintos alimentos. Seguir las indicaciones especiales sobre los niveles de vacío recomendados y sobre la preparación de los alimentos.

Permite almacenar alimentos tales como quesos, pescado o ajo sin malos olores. Gracias al sellado hermético del envasado al vacío, se evita que salgan olores indeseados y que se transfieran sabores de unos alimentos a otros.

Las bolsas o recipientes de vacío sellados son el medio de transporte ideal para los alimentos líquidos. Son fáciles de manejar, a prueba de derrames y ahorran espacio.

Notas

- Utilizar únicamente alimentos frescos. Comprobar la calidad de los alimentos antes de envasarlos al vacío.
- Envasar al vacío solo alimentos fríos, a lo sumo, con una temperatura en el rango de 1 °C–8 °C.
- Empezar con el nivel de vacío recomendado más bajo.
- Comprobar la calidad de los alimentos después de sacarlos de su envase. No utilizar alimentos de dudosa calidad.

	Niveles de vacío recomendados	Indicaciones especiales
Alimentos que se almacenan a temperatura ambiente (entre 20 °C y 23 °C)		
Productos de panadería	1, 2, 3	
Repostería seca/galletas	1	
Té/café	1, 2, 3	Almacenar en lugar oscuro
Arroz/pasta	2	Envasar al vacío en un recipiente
Harina/sémola	1	
Nueces sin cáscara	3	Almacenar en lugar oscuro
Frutas secas	3	
Aperitivos salados/patatas fritas	1, 2	Envasar al vacío en un recipiente
Alimentos frescos que se almacenan congelados (entre -18 °C y -16 °C) o en el frigorífico (entre 3 °C y 7 °C)		
Pescado	3	
Ave	3	
Carne	3	
Embutido en piezas	3	
Embutido loncheado	3	
Queso curado	3	
Queso tierno	2	Envasar al vacío en un recipiente
Verduras	2	Pelar y escaldar previamente
Lechuga lavada	2	Envasar al vacío en un recipiente
Hierbas aromáticas	1, 2	Envasar al vacío en un recipiente
Fruta (dura)	3	
Fruta (blanda)	2	Envasar al vacío en un recipiente Congelado previo recomendado*
*Congelar previamente los alimentos colocados sobre un plato uno junto a otro aprox. 1 hora para conservar la estructura.		

Limpieza

Limpiar siempre el electrodoméstico cuando esté apagado.

Asegurarse de que las barras de termosellado de la cámara de vacío se hayan enfriado.

Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

Las barras de termosellado de la cámara de vacío se calientan mucho con el uso frecuente y los largos tiempos de sellado. No tocar nunca las barras de termosellado calientes. No dejar que los niños que acerquen.

Durante la limpieza, asegurarse de que no penetra agua ni ningún otro líquido dentro de la cámara de vacío y, especialmente, dentro de la salida de aire de la bomba de vacío. No vaporizar nunca agua por dentro o por fuera del electrodoméstico.

No utilizar limpiadores de alta presión ni chorros de vapor.

Utilizar solo productos de limpieza neutros como lavavajillas y agua. No utilizar limpiadores abrasivos ni productos que contengan alcohol.

Limpiar solo con un trapo húmedo.

No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio

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

Frontal y cubierta de vidrio

Limpiar los cristales del frontal y de la cubierta con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio

Cámara de vacío de acero inoxidable

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

Cuadro de mandos de plástico

No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio

Barras de termosellado

Eliminar los restos de plástico de las barras de termosellado.

No limpiar nunca las barras de termosellado con productos de limpieza abrasivos. Utilizar un paño suave.

Las barras de termosellado no pueden lavarse en el lavavajillas.

Adaptador de vacío externo

Lavar a mano el adaptador. No puede lavarse en el lavavajillas.

Tubo de vacío

Lavar el tubo de vacío a mano. No puede lavarse en el lavavajillas.


¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce un fallo, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica,

deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla siguiente.

Nota: Las reparaciones deben realizarlas exclusivamente profesionales técnicos cualificados. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios riesgos para el usuario.

Fallo	Error	Causas	Posible solución	
La advertencia  aparece después de unos pocos segundos.	El vacío no se puede generar correctamente.	La tapa de cristal no está bien cerrada.	Volver a abrir y cerrar la tapa de cristal. Para ello, presionar ligeramente la tapa de cristal durante los primeros segundos.	
		La junta de la tapa de cristal no está correctamente situada o está defectuosa.	Comprobar la junta.	
		La junta de la tapa de cristal se ha deformado.	Presionar con cuidado la junta para estirarla.	
		La tapa del recipiente de vacío externo no está bien cerrada.	Comprobar el ajuste de la tapa de vacío. Utilizar solo recipientes de vacío adecuados.	
		La conexión de vacío externa no se ajusta bien a la salida de aire de la cámara de vacío.	Comprobar el ajuste de la conexión de vacío externa.	
La advertencia  aparece después de 2 minutos del funcionamiento de la bomba.	El vacío se genera demasiado despacio. No se puede alcanzar el nivel de vacío seleccionado.	Los líquidos comienzan a hervir cuando se eleva la temperatura. No se sigue generando vacío.	Envasar al vacío únicamente líquidos fríos. Secar con un paño la cámara de vacío si está húmeda. Termosellar la bolsa de vacío antes de tiempo en cuanto se formen burbujas grandes. Seleccionar un nivel de vacío inferior.	
		No se puede iniciar el proceso de vacío. El símbolo  no aparece, aunque la tapa está cerrada.	El electrodoméstico no detecta la tapa. Falta el interruptor de puerta de la tapa de cristal o el electrodoméstico no lo identifica.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
		En caso de varios usos sucesivos: el proceso de vacío parece discurrir de forma normal, pero la bolsa no se sella.	Se ha disparado el interruptor de protección de temperatura del transformador de sellado.	Dejar que el electrodoméstico se enfríe durante, al menos, 10 minutos. Volver a intentarlo. Dejar que el electrodoméstico se enfríe al menos 2 minutos entre cada proceso de vacío
El proceso de vacío dura cada vez más tiempo.		El sistema de bomba contiene demasiada humedad.	El electrodoméstico controla los procesos de vacío. Si hay demasiado líquido en el aceite de la bomba, aparece el símbolo  . Iniciar un proceso de secado.	
		El sistema de bomba está muy caliente.	Dejar que se enfríe el electrodoméstico y volver a intentarlo.	
Después del proceso de secado, el electrodoméstico muestra los símbolos  y  .		Un solo proceso de secado no ha sido suficiente.	Esperar hasta que el símbolo  se apague. A continuación, repetir el proceso de secado.	

Fallo	Error	Causas	Posible solución
El vacío en la bolsa de plástico no se mantiene.	La bolsa está defectuosa.	Las partes afiladas del producto envasado, por ejemplo los huesos, pueden perforar la bolsa.	Comprobar si la bolsa está dañada. Utilizar otra bolsa. Si los daños de la bolsa han sido provocados por las partes afiladas del producto envasado, colocarlo en la bolsa de forma que, en lo posible, no se dañen las paredes de la bolsa.
	El sellado está defectuoso.	El tiempo de termosellado seleccionado no es adecuado para el material plástico.	Seleccionar un tiempo de termosellado distinto.
		A lo largo del sellado hay líquidos, grasa o migas. La bolsa tiene pliegues a lo largo del sellado.	Asegurarse de que la bolsa esté seca, no presente pliegues y que se apoye totalmente sobre las barras de termosellado. Utilizar otra bolsa. Darle la vuelta al borde de la bolsa unos 3 cm antes de llenarla.
La tapa no se puede abrir.		Se ha formado un ligero vacío que mantiene la tapa cerrada.	No abrirla por la fuerza o con herramientas. Iniciar un nuevo proceso de vacío y cancelarlo inmediatamente.
			Desconectar el electrodoméstico de la tensión de red. Esperar 30 segundos y volver a ponerlo en marcha.
			Pulsar el símbolo  durante más de 5 segundos. El aparato se reiniciará.

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

Register your product online

www.neff-international.com



9001248824

970419