



Thinking of you
Electrolux



EVD29900AX	FR Machine Sous vide encastrable	Mode d'emploi	2
	RU Прибор для Вакуумной Упаковки Продуктов	Руководство пользователя	17
	CS Vakuova Balička Potravín	Návod k použití	32

TABLE DES MATIERES

1. INFORMATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
5. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	8
6. EMBALLAGE DES ALIMENTS SOUS VIDE POUR LA METHODE DE CUISSON	11
7. EMBALLAGE SOUS VIDE POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS.....	11
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	12
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	13
10. DÉPANNAGE.....	14
11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	16

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous fournir une performance impeccable pendant de nombreuses années. Conçu avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie, ce produit a des caractéristiques introuvables sur les appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques minutes pour lire ce manuel afin de tirer meilleur parti du produit.

Visitez notre site web à l'adresse :



Obtenez les conseils d'utilisation, les brochures, les conseils de dépannage et l'information sur le service :

www.electrolux.com



Enregistrez votre produit pour un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Achetez les accessoires, les consommables et les pièces de rechange originales pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE CLIENT ET FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons d'utiliser les pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez le service client, assurez-vous que les données suivantes sont disponibles.

Ces informations sont disponibles sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement / Information relative à la sécurité.



Informations générales et astuces.



Information à caractère environnemental.

Sujet à modification sans avertissement préalable.

1. INFORMATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ces instructions avant l'installation et l'utilisation de l'équipement. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages et blessures résultant d'une mauvaise installation ou utilisation de cet appareil. Veillez toujours tenir ces instructions à portée de main pour consultation rapide pendant l'utilisation.

1.1. Sécurité des enfants et des adultes vulnérables

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution, de blessure ou d'invalidité permanente

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ainsi que les personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces derniers soient surveillés ou respectent les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité ainsi que les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Veillez tenir les matériels d'emballage hors de la portée des enfants.
- Les enfants et les animaux domestiques doivent être éloignés de l'appareil pendant le fonctionnement ou le refroidissement.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants sans supervision.

1.2. Avertissements concernant la sécurité générale

Au cours de l'installation, suivez les instructions fournies séparément.

- Seul le personnel qualifié peut procéder à l'installation de l'appareil et au remplacement du câble.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour essuyer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute tâche d'entretien.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques pour le nettoyage de l'appareil.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1. Installation

AVERTISSEMENT !

L'installation doit uniquement être effectuée par un personnel qualifié

- Enlevez le matériel d'emballage.
- Il est interdit d'installer ou d'utiliser l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- Veuillez respecter les instructions fournies avec l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, faites attention et portez systématiquement les gants de sécurité.
- Il est interdit de placer l'appareil à l'envers ou de l'incliner ! Cela pourrait faire couler l'huile de la pompe et endommager l'appareil.

Veuillez respecter la distance minimale avec les autres appareils.

- Assurez-vous que l'appareil est installé et sécurisé sur une structure fixe.
- Les bords de l'appareil doivent être adjacents à d'autres équipements ou dispositifs de même hauteur.

2.2. Branchement électrique

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et d'électrocution.

- Tous les branchements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Assurez-vous que toutes les données électriques figurant sur la plaque de données du modèle sont conformes au système.
- Dans le cas contraire, veuillez contacter un électricien.
- Il faut toujours utiliser une fiche de contact de sûreté correctement installée.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multi prises ou des rallonges.
- Assurez-vous de ne pas endommager la prise secteur et le câble d'alimentation. Contactez le service d'assistance ou un électricien pour remplacer toute fiche secteur endommagée.
- Les matériels de protection contre l'électrocution doivent être bien vissés afin qu'ils ne puissent pas être enlevés sans outils.
- Branchez la fiche secteur à la fiche d'alimentation uniquement au terme de l'installation. Assurez-vous que la fiche secteur est facilement accessible après l'installation.
- Ne branchez pas la fiche secteur si la fiche d'alimentation est desserrée.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation lors du débranchement de l'appareil. Tirez uniquement la fiche secteur.
- Utilisez uniquement les matériels d'isolation appropriés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés du porte-fusible), courant de défaut à la terre et relais.
- Le système électrique doit être équipé d'un dispositif de débranchement avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète dans la catégorie de surtension III.

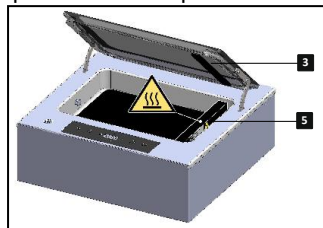
2.3. Utilisation

AVERTISSEMENT !

- Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution et d'explosion
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Veuillez éteindre l'appareil après l'utilisation.

- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il se trouve en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur le tiroir.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou de support.
- Éloignez l'appareil des étincelles ou des flammes nues à l'ouverture du tiroir.

Évitez de placer ou de garder des liquides, matériaux ou objets inflammables sur l'appareil, à l'intérieur ou à proximité du dispositif.

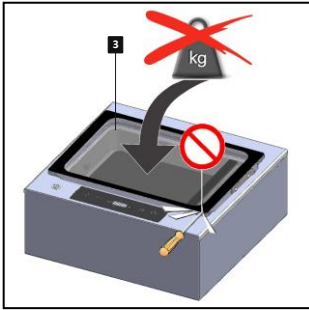


AVERTISSEMENT !

Vous pourrez endommager l'appareil

- Soyez prudent lorsque vous enlevez ou insérez les accessoires.
- Ne touchez pas la barre de soudure (5) immédiatement après le scellement.
- Vous pourrez être brûlés par la chaleur résiduelle
- En cas de coupure de courant pendant un cycle de travail avec couvercle fermé (3), évitez de forcer l'ouverture du couvercle avec un outil, attendez que le courant soit rétabli.
- Ne posez aucun objet lourd sur le couvercle (3) !
- Évitez la chute de tout objet sur le couvercle !
- Cela pourrait compromettre l'intégrité de l'appareil et causer des rayures ou dommages.

- N'emballer pas l'appareil si le couvercle présente des fissures ou s'il est cassé.
- Contactez le service d'assistance technique pour effectuer le remplacement.



2.4. Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT !

Il y a un risque de blessure, d'incendie ou de dommage.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est conseillé d'éteindre l'appareil et de le débrancher.
- Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil sur une base régulière pour empêcher l'usure de sa surface.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des détergents neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents à base d'alcool, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques.
- Respectez les instructions de sécurité mentionnées sur l'emballage lorsque vous utilisez des vaporisateurs. Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure et d'électrocution.

- Débranchez la fiche de la source d'alimentation.
- Enlevez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

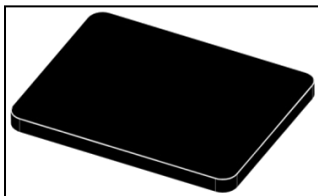
Ce produit est idéal pour :

- L'emballage des aliments sous vide pour la cuisson « SOUS VIDE ». Le retrait de l'air des sachets garantit des résultats de cuisson parfait grâce au transfert homogène de chaleur et à la rétention des minéraux et des vitamines qui dans le cas contraire, se volatiliserait. Emballage sous vide pour la conservation des aliments.
- Infusion/ marinades d'aliments.

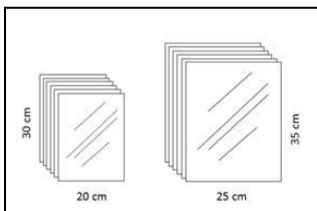


- 1** Bouton ON/OFF (marche/arrêt)
- 2** Tableau de commande
- 3** Couvercle
- 4** Réservoir
- 5** Barre de soudure

3.1. Accessoires



Plaques haute densité



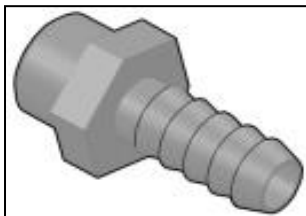
Avec ces sachets, les aliments peuvent être stockés et cuits à une température comprise entre 0°C et 120°C* (max. 30min à 120°C).

Les sachets fournis sont idéals pour la méthode de cuisson « sous vide ». Sachets code d'ordre: **9029793941**

50 sachets pour la cuisson et l'entreposage sous vide

(25 pièces, dimensions: 20x30 cm + 25 pièces Dimensions: 25x35 cm)

www.electrolux.com/shop



Raccord de vide externe
(voir chapitre 7)

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT !

Veillez-vous référer aux chapitres relatifs à la sécurité.

4.1. Premier nettoyage

- Enlevez toutes les pièces de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.

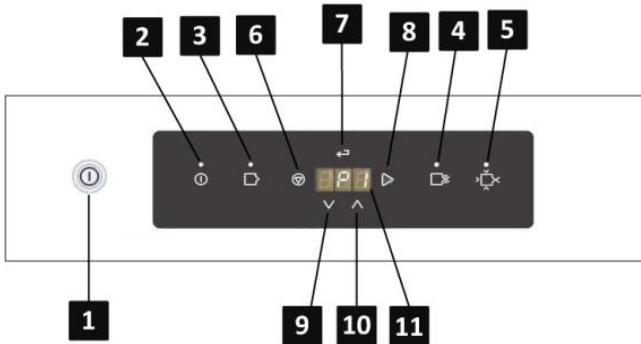
Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

4.2. Première connexion

- Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
- Utilisez l'interrupteur ON / OFF **1** situé à la gauche du tableau de commande pour activer l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, suivez le « Programme de conditionnement » tel qu'indiqué ci-dessous :
- Fermez l'appareil lorsque le réservoir est vide
- Sélectionnez le programme P7 à l'aide des touches **9**, **10**.
- Appuyez sur Start (Démarrer) **8**
- Attendez la fin du cycle (environ 3 minutes)
- À la fin du cycle, l'écran affiche à nouveau P7.
- La machine est maintenant prête à l'emploi.

5. TABLEAU DE COMMANDE



1 Bouton ON/OFF (marche/arrêt)

2 Voyant LED ON/OFF

3 Fonction sous vide LED

4 Fonction de scellement LED

5 Fonction de retour d'air LED

6 Bouton Stop

7 Bouton de sélection

8 Bouton Démarrer

9 Bouton « RÉDUCTION », réduit les valeurs des fonctions réglées et sélectionne les programmes.

10 Bouton « AUGMENTATION », augmente les valeurs des fonctions réglées et sélectionne les programmes.

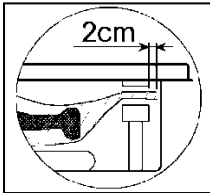
11 Affichage. Affiche les fonctions sélectionnées et les données de réglage y relatives.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

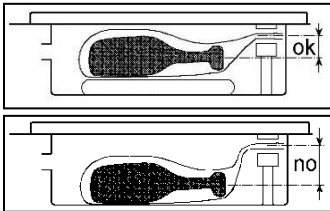
⚠ AVERTISSEMENT !

Veuillez-vous référer aux chapitres relatifs à la sécurité.

- Allumez l'appareil en utilisant le bouton ON / OFF **③** et attendez que l'écran affiche le dernier programme exécuté (par exemple P1)
- Soulevez le couvercle et placez le sachet contenant les aliments à emballer à l'intérieur du réservoir, en laissant au moins 2 cm au-dessus de la barre de soudure (voir figure)



Pour les petits produits, utilisez la plaque de remplissage fournie, car elle permet de positionner les sachets dans la bonne position par rapport à la barre de soudure.



- Fermez le couvercle et sélectionnez le programme désiré en appuyant sur les boutons de

RÉDUCTION/AUGMENTATION **⑨, ⑩**, ensuite appuyez sur Démarrer **⑦**.

- Pendant la phase de mise sous vide, l'écran affiche la progression (en pourcentage) jusqu'à atteindre la valeur fixée.

L'écran affiche alors le temps de scellement suite auquel la pression du milieu est rétablie à l'intérieur du réservoir.

- Vous pouvez ouvrir le couvercle dès que l'écran affiche le numéro du programme (par exemple P1).
- Les programmes de P1 à P5 peuvent être réglés selon les besoins du consommateur.
- Par défaut, la valeur de vide fixée est de 99,9% et le temps de scellement recommandé pour les sachets fournis est de 2 secondes.

Ces paramètres sont adaptés à l'utilisation normale de la machine.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour d'autres réglages.

TABLEAU DE POURCENTAGE DE VIDE RECOMMANDÉ

Aliments	Vide recommandée
Viande	99,9 %
Fromage	99,9 %
Fromage râpé	35 - 50 %
Fruits	99,9 %
Confitures et crèmes	99,9 %
Soupes	99,9 %
Sandwichs	60 - 70 %
Pâtes	99,9 %
Poissons, crustacés	99,9 %
Saucisses	99,9 %
Charcuteries	99,9 %
Légumes	99,9 %
Légumes frais (salades, tomates)	35 - 50 %

Bouton Stop

Ce bouton arrête immédiatement l'aspiration et l'appareil scelle automatiquement le sachet. Cette fonction doit être utilisée pour l'emballage de produits liquides et chauds pouvant entrer en ébullition pendant le cycle de mise sous vide.

MODIFICATION DES PARAMÈTRES

Nous vous recommandons de modifier les paramètres « de pourcentage de vide » pour certains aliments (voir le tableau de pourcentage de vide recommandé).

La durée du scellement des sachets peut être modifiée (de 0 à 4 secondes) pour des sachets ayant une épaisseur différente de celle des sachets fournis. Pour modifier ces paramètres, veuillez procéder comme suit :

- Appuyez sur les boutons pour sélectionner le programme à modifier (P2, par exemple).
- Appuyez sur le bouton de sélection
- L'écran affiche le pourcentage de vide (99,9%).
- Entrez le numéro souhaité en appuyant sur les boutons
- Appuyez sur le bouton de sélection L'écran affiche le temps de scellement (2 secondes).
- Entrez la valeur désirée en appuyant sur les boutons
- En appuyant une nouvelle fois, l'écran affiche le programme (P2, par exemple). Le programme affiché signifie que les paramètres définis ont été enregistrés.

7. EMBALLAGE DES ALIMENTS SOUS VIDE POUR LA METHODE DE CUISSON « SOUS VIDE »

Avec cette méthode, les aliments scellés dans les sachets sous vide sont ensuite lentement cuits à la vapeur ou cuits à l'eau à basse température.

Les avantages sont multiples :

- La saveur et la texture des aliments sont meilleures
- La saveur et les arômes sont préservés, car le processus de cuisson ne les disperse pas
- La réduction de la perte de liquide permet aux aliments d'être plus doux et moins secs.
- Les nutriments comme les minéraux et les vitamines sont préservés par le sachet scellé.
- Vous n'avez pas besoin d'ajouter de l'huile ou des corps gras pour la cuisson.
- Le vide est fixé à 99,9%, pourcentage idéal pour ce mode de cuisson.

8. EMBALLAGE SOUS VIDE POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Le retrait de l'air permet de conserver les aliments pendant une longue durée.

Tableau de conservation des aliments

Le tableau suivant indique les temps de conservation des aliments sous vide.

Nous vous rappelons que les temps figurent à titre indicatif.

Temps de conservation des aliments à titre indicatif		
	Sous les conditions normales	Vide
Température de la pièce (+20° / +25°C)		
Pain	2 jours	Jusqu'à 8 jours
Biscuits secs	120 jours	Jusqu'à 360 jours
Pâtes sèches, riz	180 jours	Jusqu'à 360 jours
Fruits secs	120 jours	Jusqu'à 360 jours
Farine, thé, café	120 jours	Jusqu'à 360 jours

Réfrigéré à +3° / +5°C		
Viande rouge et blanche	2 jours	Jusqu'à 4 jours
Pain frais	1 - 2 jours	Jusqu'à 4 jours
Charcuteries	4 - 6 jours	Jusqu'à 15 jours
Fromages à pâte molle	5 - 7 jours	Jusqu'à 15 jours
Fromage à pâte dure	15 - 20 jours	Jusqu'à 30 jours
Légumes crus	1 - 3 jours	Jusqu'à 7 jours
Soupes	2 - 3 jours	Jusqu'à 5 jours
Pâtes, risotto, lasagnes	2 - 3 jours	Jusqu'à 5 jours

Le temps concerne les aliments frais conservés correctement avant l'emballage sous vide. Pour les aliments cuits, le temps concerne les aliments réfrigérés immédiatement après l'emballage sous vide.

Dans le cas des aliments réfrigérés, assurez-vous que le réfrigérateur peut atteindre et maintenir la température requise.

Nous vous recommandons de toujours vérifier l'état de la nourriture avant de la consommer après une période de conservation prolongée.

MARINADE DANS LES SACHETS

- Utilisez le bouton ON / OFF **1** situé à gauche du tableau de commande pour mettre l'appareil en marche.
- Placez les aliments avec la marinade à l'intérieur du sachet.
- Placez le sachet dans le réservoir.
- Sélectionnez un des programmes entre P1 et P5 avec le vide à 99,9% et le temps de scellement fixé à 2 secondes, à l'aide des touches **9** et **10**. Fermez le couvercle et appuyez sur Démarrer **3**.
- Soulevez le couvercle, dès que l'écran affiche le programme (P1, par exemple).
- Conservez au réfrigérateur pendant 9-12 heures

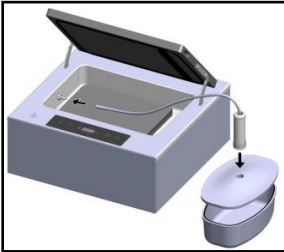
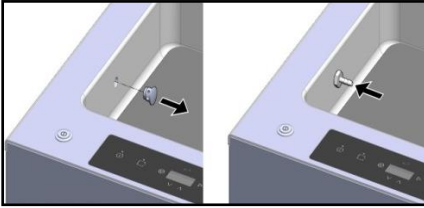
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1. P6« vide externe »

Ce programme doit être utilisé pour éliminer l'air à l'intérieur des récipients hermétiques spéciaux (non fournis avec cet appareil).

- Dévissez le raccord d'aspiration placé à l'intérieur du réservoir
- Serrez le raccord de « vide externe »
- Branchez ce raccord au récipient à l'aide du tuyau d'aspiration.

- Avec le couvercle ouvert, démarrez le programme en appuyant sur Démarrer



Ce programme permet uniquement le réglage du programme « sous vide ». P7 « Programme de conditionnement »
Ce programme doit être utilisé dans les situations suivantes :

Avant la première utilisation de la machine.

- Après une longue période d'arrêt.
- Après avoir scellé des produits ayant une teneur en humidité élevée (soupes).
- Lorsque vous remarquez une diminution des performances de la machine (par exemple : augmentation de la durée d'atteinte du vide, ou lorsque le vide n'est pas atteint).

Ce programme dure environ 3 minutes et assure un nettoyage complet de la pompe, en supprimant toute émulsion liquide qui pourrait se trouver dans l'huile. Ne sceller aucun produit pendant l'exécution de ce programme. Ce programme n'a aucunes variables établies.

Suivez les indications ci-dessous pour démarrer le programme :

- Fermez l'appareil lorsque le réservoir est vide
- Sélectionnez le programme P7 à l'aide des touches 9 et 10.
- Appuyez sur Démarrer 8.
- Attendez la fin du cycle (environ 3 minutes)
- À la fin du cycle, l'écran affiche à nouveau P7.
- La machine est maintenant prête à l'emploi.

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT !

Veuillez-vous référer aux chapitres relatifs à la sécurité.

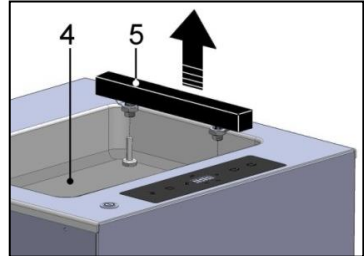
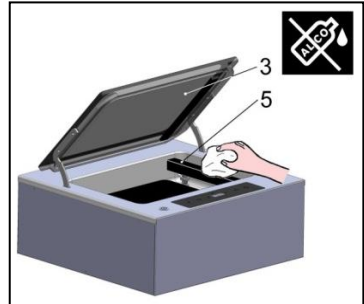
- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle en plexiglas (3)

en utilisant uniquement des détergents neutres (eau et savon).

- N'utilisez pas les produits abrasifs, les détergents à base d'alcool, les éponges abrasives, les solvants ou les objets métalliques. Respectez les instructions de sécurité mentionnées sur l'emballage lorsque vous utilisez les pulvérisateurs.
- Nettoyez la barre de soudure (5) à l'aide d'un chiffon sec. Enlevez tout résidu de film déposé sur la barre.
- Il est recommandé d'enlever la barre de soudure (5) avant de

nettoyer le réservoir (4), notamment lorsqu'il contient des liquides.

- Nettoyez les surfaces métalliques à l'aide de détergents normaux adaptés à l'acier inoxydable.



11. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT !

Veuillez-vous référer aux chapitres relatifs à la sécurité.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le sachet n'est pas correctement scellé	Le temps de scellement n'est pas correct. Le joint du couvercle est sale ou usé. Le sachet n'est pas correctement positionné sur la barre de soudure. La barre de soudure est usée (Le revêtement Téflon est brûlé). La lame placée sous le Téflon de la barre de	Changez la durée de scellement. Nettoyez ou remplacez le joint du couvercle (contactez le service d'assistance technique pour un remplacement). Placez correctement le sachet. Remplacez la barre de soudure (contactez le service d'assistance technique pour un remplacement). Remplacez la lame (contactez le service d'assistance technique pour un remplacement).

	soudure est cassée.	
L'emballage sous vide final est mauvais	Le pourcentage de vide défini est incorrect. Le joint du couvercle est sale ou usé. Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Modifiez le pourcentage de vide. Nettoyez ou remplacez le joint du couvercle (contactez le service d'assistance technique pour un remplacement). Refermez correctement l'appareil. Assurez-vous qu'il n'y a des objets ou de la saleté entre le couvercle et le réservoir.
L'appareil ne s'ouvre pas	Absence d'alimentation électrique	Attendez que l'électricité soit rétablie.

Si la machine ne fonctionne pas correctement après les vérifications mentionnées ci-dessus, contactez le service d'assistance pour la description de la défaillance détectée.

Messages d'alerte

L'appareil détecte certaines alertes qui sont affichées (11) avec les messages suivants :

HUILE :

- Remplacez la pompe à huile.
- Contactez le service d'assistance technique.

OFF :

- Le tableau électronique est bloqué.
- Contactez le service d'assistance technique.


EAA:

- L'appareil n'a pas atteint le vide dans le délai maximum défini (160 secondes).
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé.
- Le couvercle n'a pas été fermé durant le programme P7 « Programme de conditionnement »
- Éteignez l'appareil et rallumez-le pour réinitialiser l'alerte.


FLA :

- La tension d'alimentation est faible.
- Contactez le service d'assistance technique.

12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux qui portent ce symbole . Jetez l'emballage dans les bacs conçus pour le recyclage.

Aidez à protéger l'environnement et la santé humaine et recyclez les déchets provenant d'appareils électriques et électroniques.

Ne mettez pas au rebut les appareils qui portent ce symbole  avec les ordures ménagères.

Déposez le produit dans le centre de recyclage le plus proche ou contactez les autorités locales / gouvernementales.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	18
2.ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	19
3.ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	21
4.ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	23
5.Панель управления.....	23
6.ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	24
7.ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕТОДОМ	26
8.ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	26
9.ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	28
10.Очистка и техническое обслуживание.....	29
11.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	30
12.ОЦЕНКА ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ	31

КАК ДОБИТЬСЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Спасибо за то, что выбрали изделие от компании AEG. Мы создали его с применением инновационных технологий, помогающих облегчить жизнь и позволяющих обеспечить безупречные эксплуатационные характеристики на многие годы, что не под силу обычным приборам. Рекомендуем уделить несколько минут прочтению настоящего руководства, в котором содержится вся необходимая информация для максимально эффективной эксплуатации.

На нашем веб-сайте покупатель сможет:



Найти советы по использованию, рекламные проспекты, а также информацию по обслуживанию, поиску и устранению неисправностей:
www.electrolux.com



Зарегистрировать приобретенное изделие для получения расширенного сервисного обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ТЕХПОДДЕРЖКА И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в службу техподдержки необходимо иметь под рукой следующую информацию, указываемую на заводской табличке:

Модель, код изделия (PNC) и серийный номер.



Предупреждения / Меры предосторожности — Информация по технике безопасности.



Общие сведения и рекомендации.



Информация по охране окружающей среды.

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и началом эксплуатации оборудования внимательно прочтите инструкции. Производитель не несет ответственность за ущерб и телесные повреждения, ставшие следствием ненадлежащей установки и эксплуатации оборудования. Инструкция должна быть всегда под рукой, чтобы руководствоваться ею в процессе эксплуатации.

1.1. Правила техники безопасности в отношении детей и уязвимых взрослых

ВНИМАНИЕ!

Опасность удушья, получения травм и постоянной утраты трудоспособности

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, при условии, что они выполняют работу под наблюдением или проинструктированы по вопросам использования прибора безопасным способом и понимают все сопутствующие опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- Упаковочные материалы должны храниться в недоступных для детей местах.
- Не подпускать детей и домашних животных к прибору во время эксплуатации или остывания.
- Детям разрешается выполнять очистку и техническое обслуживание прибора только под присмотром взрослых.

1.2. Общие предостережения относительно безопасного использования

При установке соблюдайте инструкции (поставляются отдельно).

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным персоналом.
- Запрещается использовать паровые очистители для очистки прибора.
- Перед проведением работ по техническому обслуживанию необходимо отключить прибор от источника питания.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства и металлические скребки для очистки прибора.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Установка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Установка должна выполняться только квалифицированным персоналом

- Снимите упаковочный материал.
- Запрещается осуществлять установку и эксплуатацию прибора при обнаружении каких-либо повреждений.
- Следуйте инструкциям, поставляемым в комплекте с прибором.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора и используйте защитные перчатки.
- Не опрокидывайте и не переворачивайте прибор вверх дном! Это может вызвать утечку масла из насоса и повреждение оборудования.
- Соблюдайте минимально допустимое расстояние до других приборов.
- Убедитесь, что прибор установлен и закреплен на стационарной конструкции.

- Боковые стенки прибора должны примыкать к другому оборудованию или модулям одинаковой высоты.

2.2. Подключение к сети электропитания

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания и удара электрическим током.

- Работы по подключению прибора к сети электропитания должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке технических данных для данной модели прибора соответствуют электрическим параметрам системы. В случае несоответствия свяжитесь с электриком.
- Допускается использование только ударопрочных розеток,

- установленных надлежащим образом.
- Запрещается использовать удлинители и многовыводные переходники.
 - Осторожно, не повредите штепсельную вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в службу поддержки или вызовите электрика.
 - Противоударные устройства должны быть закреплены таким образом, чтобы их невозможно было демонтировать без использования инструментов.
 - Включение штепсельной вилки в розетку разрешается только после окончания установки. После установки прибора доступ к штепсельной вилке должен быть свободным.
 - Не включайте штепсельную вилку в плохо закрепленную розетку.
 - При отключении прибора от сети питания, держитесь за штепсельную вилку; никогда не тяните за сетевой кабель.
 - Используйте только подходящие изолирующие устройства: прерыватели цепи, плавкие предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), расцепители тока замыкания на землю и реле.
 - Электрическая система должна быть оснащена средствами отключения с размыканием контактов во всех полюсах, обеспечивающими полное отключение в условиях перенапряжения категории III.

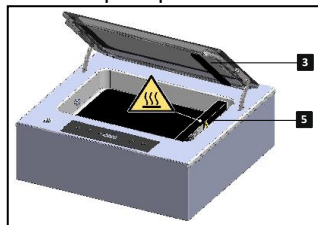
2.3. Порядок работы

ВНИМАНИЕ!

- Опасность получения травмы, ожогов, удара электрическим током или возникновения взрыва.

- Настоящий прибор предназначен для применения в домашних условиях.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики прибора.
- Запрещается оставлять работающий прибор без надзора.
- По окончании работы выключите прибор.
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками, не допускайте контакта с водой.
- Не давите на выдвижной поддон.
- Не используйте прибор в качестве рабочей или опорной поверхности.
- Избегайте присутствия искр или открытого пламени вблизи прибора при открытии выдвижного поддона.

Не помещайте легко воспламеняющиеся жидкости, материалы или предметы на поверхность, внутрь или вблизи прибора.



ВНИМАНИЕ!

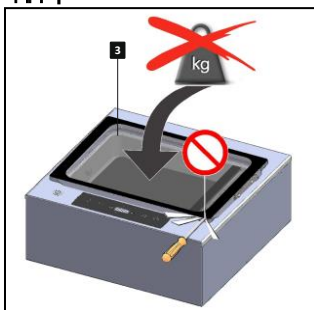
Во избежание повреждения прибора:

- Соблюдайте осторожность при монтаже и демонтаже принадлежностей.
- Не прикасайтесь к запаивающей пластине (5) сразу после запайки пакета во избежание получения ожога от остаточного тепла.
- В случае аварийного отключения питания во время рабочего цикла прибора не пытайтесь открыть закрытую крышку (3) при помощи инструментов, дождитесь возобновления подачи питания.

- Не ставьте тяжести на крышку (3)!
- Избегайте падения посторонних предметов на крышку прибора!

Это может привести к образованию трещин и повреждений, что чревато нарушением целостности прибора. Не приступайте к упаковыванию в случае обнаружения трещин или повреждений на крышке прибора.

Сломанная крышка подлежит замене. Обратитесь в службу техподдержки.



2.4. Очистка и техническое обслуживание

⚠ ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация прибора сопряжена с опасностью повреждения, возникновения пожара или получения травмы.

- Перед проведением работ по техобслуживанию выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл.
- Регулярная очистка прибора поможет предотвратить преждевременный износ материалов поверхности.
- Для очистки прибора используйте мягкую влажную ткань и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные продукты, моющие средства на основе спирта, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- При использовании аэрозолей руководствуйтесь инструкциями по технике безопасности на упаковке.

2.5. Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасность удушья и получения травмы.

- Перед утилизацией отсоедините прибор от сети электропитания
- Удалите сетевой кабель.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Настоящее изделие идеально подходит для:

- Вакуумной упаковки пищевых продуктов для приготовления их методом SOUS VIDE ("су-вид").
- Приготовление пищевых продуктов в вакуумном пакете обеспечивает превосходные результаты за счет равномерной теплопередачи и сохранения всех минералов и

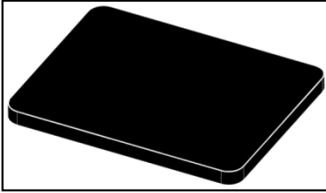
витаминов, разрушаемых при других способах готовки.

- Вакуумной упаковки для хранения пищевых продуктов.
- Маринования/настаивания продуктов.

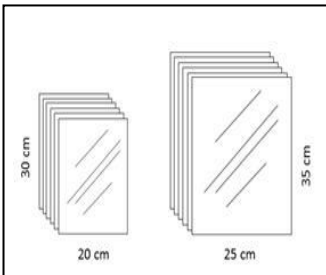


- 1** Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- 2** Панель управления
- 3** Крышка
- 4** Камера
- 5** Запаявающая пластина

3.1. Принадлежности



Высокоплотные плиты

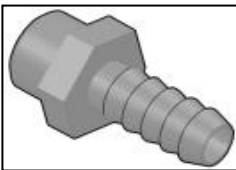


Пакеты, поставляемые в комплекте с прибором, идеально подходят для вакуумной варки методом SOUS VIDE. Пищевые продукты, помещенные в эти пакеты, можно хранить и готовить при температуре от 0°C до 120°C.

Сумка Код товара: **9029793941**

После вскрытия пакеты можно использовать в микроволновой печи при температуре 120°C, максимальная рекомендуемая продолжительность такой обработки — 30 минут.

www.electrolux.com/shop



Штуцер для внешней вакуумизации (см. раздел 7)

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

⚠️ ВНИМАНИЕ!

См. разделы, посвященные правилам техники безопасности.

4.1. Процедура первой очистки прибора

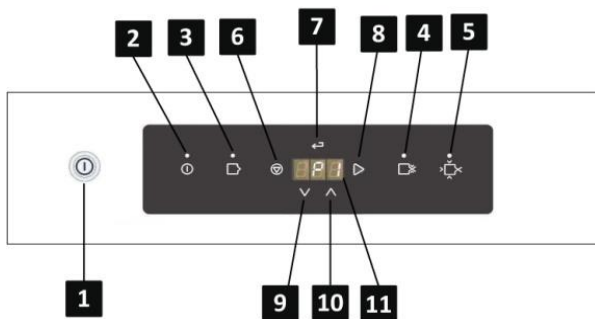
- Демонтируйте все съемные детали.
- Перед первым использованием проведите очистку прибора.
- См. раздел "Очистка и техобслуживание".

4.2. Первое подключение

- Включите прибор в сеть электропитания.
- Чтобы включить прибор, используйте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ **1**, расположенный слева от панели управления.

- Перед использованием прибора выполните "программу установления требуемого режима", как описано ниже:
- Закройте крышку прибора с пустой камерой.
- Выберите программу P7, используя клавиши **9**, **10**.
- Нажмите кнопку "Пуск" **8**.
- Дождитесь окончания цикла (примерно 3 минуты)
- В конце цикла на дисплее снова отобразится P7.
- Машина готова к работе.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



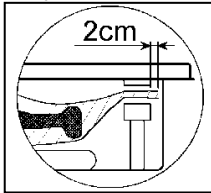
- | | |
|--|---|
| 1 Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ | 7 Кнопка выбора |
| 2 Светодиодный индикатор включенного состояния (ВКЛ/ВЫКЛ) | 8 Кнопка "Пуск" |
| 3 Светодиодный индикатор функции вакуумизации | 9 Кнопка "УМЕНЬШЕНИЕ" для уменьшения заданных значений функции и выбора нужной программы |
| 4 Светодиодный индикатор функции запайки | 10 Кнопка "УВЕЛИЧЕНИЕ" для повышения заданных значений функции и выбора нужной программы |
| 5 Светодиодный индикатор функции рециркуляции воздуха | 11 Дисплей. На дисплее отображаются выбранные функции и соответствующие настройки. |
| 6 Кнопка "Стоп" | |

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

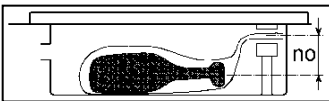
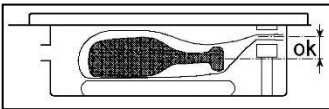
⚠ ВНИМАНИЕ!

См. разделы, посвященные правилам техники безопасности

- Включите прибор при помощи переключателя ВКЛ/ВЫКЛ **Ⓢ** и дождитесь, пока на дисплее отобразится последняя выполненная программа (к примеру, P1).
- Поднимите крышку прибора и поместите пакет с пищевыми продуктами, которые нужно упаковать, внутрь камеры на расстоянии не менее 2 см от запаивающей пластины (см. рисунок)



- Для продуктов небольшого размера пользуйтесь загрузочной плитой: она позволяет надлежащим образом разместить пакет относительно запаивающей пластины.



- Закройте крышку и выберите нужную программу путем нажатия клавиш "УМЕНЬШЕНИЕ/УВЕЛИЧЕНИЕ" **Ⓢ**, **Ⓣ**, затем нажмите кнопку "Пуск" **Ⓡ**.
- На стадии вакуумизации на дисплее отображается ход процесса (в процентах) до достижения заданного значения.

На дисплее отображается время запайки, по истечении которого в камере прибора происходит восстановление давления окружающей среды.

Как только на дисплее появится номер программы (к примеру, P1), можно открывать крышку.

- Предусмотрена возможность настройки программ P1 — P5 в соответствии с требованиями заказчика.
- По умолчанию, степень вакуумизации установлена в значение 99,9%, а рекомендованное время запайки для поставляемых вакуумных пакетов составляет 2 секунды.
- Данные параметры подходят для эксплуатации машины в нормальном режиме.

Другие настройки представлены в таблице ниже.

ТАБЛИЦА ЗНАЧЕНИЙ РЕКОМЕНДОВАННОЙ СТЕПЕНИ ВАКУУМИЗАЦИИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ, %

Продукт	Рекомендованная степень вакуумизации
Мясо	99.9%
Сыр	99.9%
Тертый сыр	35 - 50%
Фрукты	99.9%
Джемы и сливки	99.9%
Супы	99.9%
Сэндвичи	60 - 70%
Паста	99.9%
Рыба, моллюски и ракообразные	99.9%
Колбаса и сосиски	99.9%
Солонина	99.9%
Овощи	99.9%
Свежие овощи (салат, томаты)	35 - 50%

Кнопка "Стоп"

При нажатии этой кнопки прекращается всасывание воздуха, и машина автоматически запаивает пакет. Данная функция предназначена для упаковывания жидких и горячих продуктов, которые могут закипеть во время цикла вакуумизации.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ

Рекомендуем изменять параметры степени вакуумизации "% вакуумизации" для некоторых продуктов (см. Таблицу значений степени вакуумизации для различных продуктов, %).

В случае использования пакетов, толщина которых отличается от толщины пакетов, поставляемых в комплекте с прибором, можно изменить время запайки (от 0 до 4 секунд).

Чтобы изменить указанные параметры, проделайте следующие операции:

- Нажмите кнопки для выбора программы, в которую нужно

внести изменения (к примеру, P2).

- Нажмите кнопку выбора.
- На дисплее отобразится степень вакуумизации (99,9%).
- Введите нужное число путем нажатия кнопок
- Нажмите кнопку выбора.
- На дисплее отобразится время запайки (2 секунды).
- Введите нужное значение путем нажатия кнопок
- После повторного нажатия , на дисплее отображается выбранная программа (к примеру, P2). Отображение на дисплее номера программы означает, что заданные параметры сохранены.

7. ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕТОДОМ “SOUS VIDE” (“СУ-ВИД”)

Суть данной технологии заключается в медленном приготовлении на пару или варке в воде при низкой температуре продуктов, предварительно запаянных в вакуумный пакет.

Данный способ приготовления имеет немало преимуществ:

- продукты имеют более приятный запах и текстуру
- продукты лучше сохраняют естественный вкус и запах, которые не теряются в процессе готовки
- Благодаря сниженной потере влаги, приготовленные продукты получаются более нежными и сочными.
- запайка в вакуумный пакет обеспечивает сохранение минералов и витаминов.
- Для приготовления пищи не нужно добавлять масло или жир.
- Степень вакуумизации установлена в значение 99,9% — это идеальное значение для данной технологии приготовления пищи.

8. ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Удаление воздуха обеспечивает сохранность продуктов в течение более длительного времени.

Таблица сроков хранения пищевых продуктов

В таблице ниже указано время хранения пищевых продуктов в вакуумной упаковке. Просим учитывать, что приведенные сроки являются ориентировочными.

Ориентировочные сроки хранения пищевых продуктов		
	в обычных условиях	В вакуумной упаковке
При комнатной температуре (+20° / +25°C)		
Хлеб	2 дня	до 8 дней
Сухое печенье	120 дня	до 360 дней
Сухая паста, рис	180 дня	до 360 дней
Сухофрукты	120 дня	до 360 дней
Мука, чай, кофе	120 дня	до 360 дней

В холодильнике при температуре +3° / +5°C		
Красное и белое мясо	2 дня	до 4 дней
Свежий хлеб	1 - 2 дня	до 4 дней
Солонина	4 - 6 дня	до 15 дней
Мягкий сыр	5 - 7 дня	до 15 дней
Твердый сыр	15 - 20 дня	до 30 дней
Сырые овощи	1 - 3 дня	до 7 дней
Супы	2 - 3 дня	до 5 дней
Паста, ризотто, лазанья	2 - 3 дня	до 5 дней

Указанные сроки справедливы для свежих продуктов, которые до упаковки в вакуумный пакет хранились с соблюдением соответствующих правил.

Указанные сроки справедливы для готовых продуктов, помещенных в холодильник сразу после упаковки в вакуумный пакет.

При хранении пищевых продуктов в холодильнике убедитесь, что холодильник в состоянии достигать и поддерживать нужную температуру.

В любом случае, перед употреблением в пищу рекомендуется проверять состояние продуктов, подвергнутых длительному хранению.

МАРИНОВАНИЕ В ВАКУУМНОМ ПАКЕТЕ

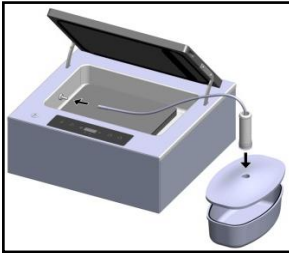
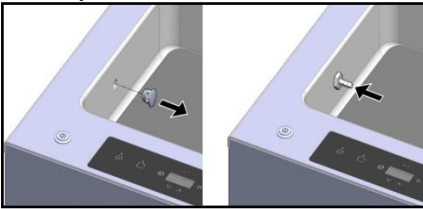
- Чтобы включить прибор, используйте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ **ⓘ**, расположенный слева от панели управления.
- Поместите пищевой продукт с маринадом в пакет.
- Поместите пакет в камеру прибора.
- Используя клавиши **Ⓢ** и **Ⓣ**, выберите одну из программ (P1 – P5) со степенью вакуумизации 99,9% и временем запайки 2 секунды.
- Закройте крышку и нажмите кнопку "Пуск" **Ⓢ**.
- Как только на дисплее появится номер программы (к примеру, P1), откройте крышку.
- Положите пакет в холодильник на 9–12 часов.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Р6 "Внешняя вакуумизация"

Эта программа используется для создания вакуума внутри специальных герметичных контейнеров (не входят в комплект поставки прибора).

- Отвинтите заборный штуцер, расположенный внутри камеры прибора.
- Затяните штуцер "внешней вакуумизации"
- Соедините этот штуцер с контейнером при помощи всасывающего патрубка.
- Не закрывая крышку, запустите программу нажатием кнопки "Пуск"



Данная программа позволяет задать только программу вакуумизации.

Р7 Программа установления требуемого режима

Эта программа предназначена для использования в следующих ситуациях:

- Перед первым использованием прибора.
- После длительного простоя.
- После запайки продуктов с высоким содержанием влаги (к примеру, супов).

- При обнаружении ухудшения эксплуатационных характеристик прибора (к примеру: увеличение времени вакуумизации или неспособность прибора достичь нужной степени вакуумизации)
- Выполнение данной программы занимает около 3 минут и гарантирует полную очистку насоса и удаление жидких эмульсий, которые могут присутствовать в масле. Запрещается осуществлять запайку продуктов в ходе выполнения данной программы.
- Для данной программы не установлены значения переменных.
- Чтобы осуществить запуск программы, выполните следующие действия:
- Закройте крышку прибора с пустой камерой.
- Выберите программу Р7, используя клавиши 9 и 10
- Нажмите кнопку "Пуск" 3.
- Дождитесь окончания цикла (примерно 3 минуты).
- В конце цикла на дисплее снова отобразится Р7.
- Машина готова к работе.

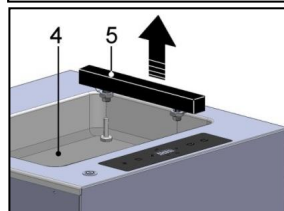
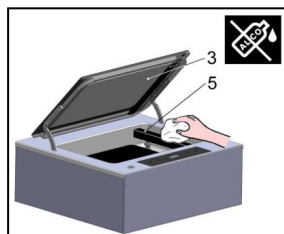
10. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠️ ВНИМАНИЕ!

См. разделы, посвященные правилам техники безопасности

- По окончании работы необходимо провести очистку прибора.
- Используя нейтральное моющее средство (вода и мыло), очистите крышку из органического стекла марки Plexiglas (3) снаружи и изнутри.
- Не используйте абразивные продукты, моющие средства на основе спирта, абразивные губки, растворители или металлические предметы. При использовании аэрозолей руководствуйтесь инструкциями по технике безопасности на упаковке.

- Очистите запаивающую пластину (5) при помощи мягкой ткани. Удалите с пластины налипшие твердые остатки.
- Перед очисткой камеры (4) рекомендуется демонтировать запаивающую пластину (5), особенно при наличии в камере остатков жидкости.
- Используя обычное моющее средство, подходящее для нержавеющей стали, очистите металлические поверхности прибора.



11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. разделы, посвященные правилам техники безопасности.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Пакет не запаян, как следует	Неправильное время запайки. Повышенная степень износа или грязь на уплотняющей прокладке крышки. Неправильное положение пакета на запаивающей пластине. Запаивающая пластина изношена (прожжено тефлоновое покрытие). Сломан резец под тефлоновым покрытием запаивающей пластины.	Измените время запайки. Почистите или замените уплотняющую пластину крышки (обратитесь в службу техподдержки). Разместите пакет надлежащим образом. Замените запаивающую пластину (обратитесь в службу техподдержки). Замените резец (обратитесь в службу техподдержки).
Недостаточная степень вакуумизации	Неправильно установлено значение степени вакуумизации в %. Повышенная степень износа или грязь на уплотняющей прокладке крышки. Крышка не закрыта, как следует.	Измените значение степени вакуумизации (%). Почистите или замените уплотняющую пластину крышки (обратитесь в службу техподдержки). Закройте крышку, как следует. Убедитесь в отсутствии посторонних предметов или грязи между крышкой и камерой.
Крышка не открывается	Прекращена подача питания.	Дождитесь возобновления подачи питания.

Если после перечисленных выше проверок не удалось устранить неисправность, свяжитесь со службой техподдержки, изложив суть проблемы.

Сообщения об аварийных ситуациях

Прибор фиксирует аварийные сигналы, которые отображаются на дисплее (11) в виде следующих сообщений:

OIL (МАСЛО):

- Требуется замена масла насоса.
- Обратитесь в службу техподдержки.

OFF (ВЫКЛ): Заблокирована электронная плата.

- Обратитесь в службу техподдержки.


EAA: Прибор не достиг нужной степени вакуумизации за максимальное установленное время (160 секунд).


- Убедитесь, что крышка закрыта, как следует.
- Крышка была открыта во время выполнения программы установления требуемого режима (P7).
- Чтобы сбросить аварийный сигнал, выключите и включите прибор.

FLA (Ток полной нагрузки): Низкое напряжение питания.

- Обратитесь в службу техподдержки.

12. ОЦЕНКА ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ

Материалы, помеченные символом , подлежат вторичному использованию. Удаление упаковки необходимо осуществлять в специальные контейнеры для вторичного сырья. Вторичное использование отходов от электроприборов и электронного оборудования способствует охране окружающей среды и здоровья населения.

Утилизация приборов, помеченных символом , вместе с бытовыми отходами запрещается. Отвезите прибор в ближайший центр вторичной переработки отходов или свяжитесь с местными органами власти/самоуправления.

OBSAH

1. Bezpečnostní informace.....	33
2. Bezpečnostní pokyny.....	34
3. POPIS VÝROBKU.....	36
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	37
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	37
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	38
7. VAKUOVÉ BALENÍ POTRAVIN PRO METODU VAŘENÍ.....	39
8. VAKUOVÉ BALENÍ NA OCHRANU POTRAVIN.....	40
9. DOPLŇUJÍCÍ FUNKCE.....	41
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	42
11. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ.....	43
12. EKOLOGICKÉ INFORMACE.....	44

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si koupili tento výrobek AEG. Vyrobili jsme ho, abychom vám nabídli vynikající výkon po celá léta díky nejmodernější technologii, která vám ulehčí život a jež zahrnuje funkce, které u domácích spotřebičů obvykle nenajdete. Přečtěte si prosím tento návod, abyste své zařízení využili co nejlépe.

Navštivte naše webové stránky:



abyste získali rady, stáhli si naše příručky, vyřešili veškeré anomálie a našli informace o technické podpoře: **www.aeg.com**



a zaregistrujte svůj produkt a získejte tak lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



kde nakoupíte doplňky, spotřební materiál a originální náhradní díly pro vaše zařízení: **www.aeg.com/shop**

ZÁKAZNICKÝ SERVIS A ÚDRŽBA

Doporučujeme používat pouze originální náhradní díly.

V případě kontaktování asistenční služby poskytněte následující informace.

Tyto informace jsou na identifikačním štítku. Model, kód čísla produktu (PNC) a sériové číslo.



Varování/Upozornění - Důležité bezpečnostní informace.



Informace a obecná doporučení.



Informace o životním prostředí a bezpečnosti.

Podléhá změnám.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1. Bezpečnost dětí a postižených osob

Upozornění!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2. Všeobecné bezpečnostní informace

- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1. Instalace

VAROVÁNÍ!

Instalaci smí provést pouze kvalifikovaný personál.

- Odstraňte obalový materiál.
- Je-li zařízení poškozeno, nainstalujte ho ani nepoužívejte.
- Dodržujte pokyny dodané společně se zařízením.
- Při přesunu zařízení dávejte vždy pozor a používejte přitom ochranné rukavice.
- Zařízení neobracejte ani nenaklánějte. Mohlo by dojít k úniku oleje z čerpadla a poškození zařízení.
- Dodržujte minimální vzdálenost od ostatních zařízení.
- Zkontrolujte, zda je zařízení nainstalováno a zajištěno na pevné konstrukci.
- Strany zařízení musí přiléhat k dalšímu zařízení či jednotkám se stejnou výškou.

2.2. Elektrické zapojení

VAROVÁNÍ!

Riziko poranění elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická zapojení musí provádět kvalifikovaný elektrikář.
- Zařízení musí být uzemněno.
- Zkontrolujte, zda veškeré elektrické údaje uvedené na datovém štítku modelu odpovídají datům systému. V opačném případě se obraťte na elektrikáře.

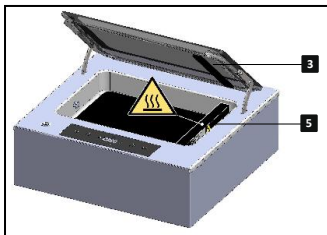
- Vždy používejte správně nainstalovanou zástrčku s ochranou proti poranění elektrickým proudem.
- Nepoužívejte prodlužovačky s několika zástrčkami ani prodlužovací kabely.
- Dávejte pozor, abyste nepoškodili síťové zástrčky a napájecí kabely. Pro výměnu poškozených síťových kabelů se obraťte na asistenční službu nebo elektrikáře.
- Zařízení na ochranu proti úrazu elektrickým proudem je třeba upevnit tak, aby je nebylo možné odstranit bez nástrojů.
- Síťové zástrčky zasuněte do napájecí zásuvky teprve po skončení instalace. Zkontrolujte, zda je k síťové zásuvce přístup i po instalaci.
- Síťovou zástrčku nezapojujte, pokud je síťová zásuvka uvolněná.
- Na vypnutí zařízení netahejte za napájecí kabel. Táhněte pouze za napájecí zástrčku.
- Používejte pouze vhodná izolační zařízení: jističe, pojistky (šroubovací pojistky je třeba z držáku pojistek odstranit), uzemnění uvolnění chybného proudu a relé.
- Elektrický systém musí být vybaven izolačním zařízením, které vám umožní zařízení odpojit od síťového napájení na každém kolíku. Izolační zařízení musí mít šířku kontaktního otvoru minimálně 3 mm.

2.3. Použití

⚠ VAROVÁNÍ!

Riziko poranění, popálenin, poranění elektrickým proudem či výbuchu

- Toto zařízení používejte v domácnosti.
- Specifikace tohoto zařízení neměňte.
- Zařízení během provozu nenechávejte bez dozoru.
- Po použití zařízení vypněte.
- Zařízení nepoužívejte mokřima rukama ani ve chvíli, kdy by mohlo přijít do styku s vodou.
- Netlačte na příhrádku.
- Zařízení nepoužívejte jako pracovní plochu ani jako podpěru.
- Vyhněte se výskytu jisker nebo otevřeného plamene v blízkosti zařízení, když otevřete příhrádku.
- Nedávejte ani neuchovávejte hořlavé kapaliny, materiály či předměty na zařízení, uvnitř něj ani v jeho blízkosti.



⚠ VAROVÁNÍ!

Může dojít k poškození zařízení.

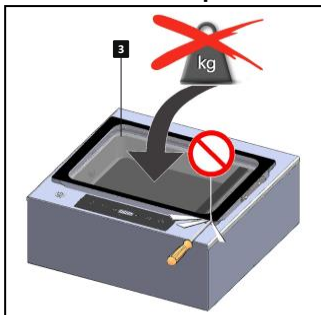
- Při odstraňování či aplikaci doplňků dávejte pozor.
- Nedotýkejte se svařovací tyče (5) bezprostředně po svařování.
- Zbytečné teplo by vás mohlo popálit.
- V případě výpadku elektrického napětí během pracovního cyklu s uzavřeným krytem (3), neotevírejte kryt násilím nástrojem, ale vyčkejte na obnovení dodávky energie.
- Do not place any weight on the cover (3)!

Na kryt (3) nepokládejte žádnou zátěž! Zabraňte pádu jakéhokoliv předmětu na kryt.

Mohlo by tím dojít k jeho porušení a mohlo by to způsobit škrábance nebo poškození.

S balením nepokračujte, pokud kryt vykazuje škrábance nebo je prasklý.

Pro jeho výměnu se obraťte na službu technické pomoci.



2.4. Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ!

Existuje riziko poranění, požáru nebo poškození.

- Před prováděním jakékoli údržby zařízení vypněte a zástrčku vytáhněte ze síťové zásuvky.
- Zkontrolujte, zda je zařízení studené.
- Zařízení pravidelně čistěte, abyste zabránili opotřebením povrchovým materiálů.
- Zařízení čistěte pomocí vlhkého a měkkého hadříku. Používejte pouze neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní produkty, čisticí prostředky na bázi alkoholu, abrazivní houbičky, rozpouštědla ani kovové předměty.
- Používáte-li spreje, postupujte v souladu s bezpečnostními pokyny uvedenými na balení.

2.5. Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ!

Riziko poranění a udušení.

- Zástrčku vytáhněte ze síťové zásuvky.
- Odstraňte napájecí kabel a vyhoďte ho.

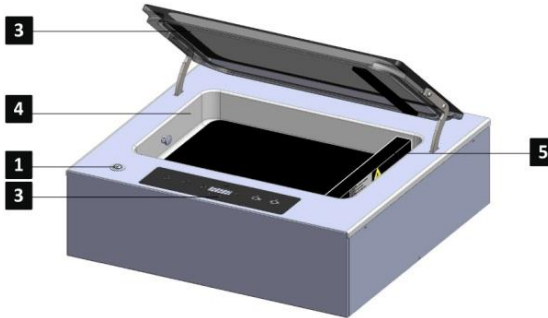
3. POPIS VÝROBKU

Tento výrobek je ideální pro:

- Vakuové balení potravin pro metodu vaření „SOUS VIDE“.
- Odsátí vzduchu z pytlíku zajišťuje dokonalé výsledky vaření, díky

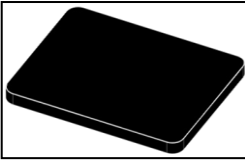
homogennímu přenosu tepla a udržení minerálů a vitamínů, jež by byly jinak ztraceny.

- Vakuové balení na ochranu potravin.
- Potravinařské marinády/výluhy.

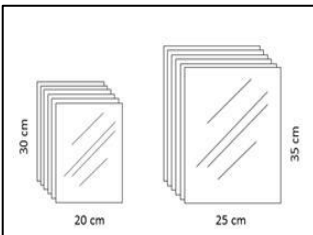


- 1** Hlavní vypínač
- 2** Ovládací panel
- 3** Kryt
- 4** Zásobník
- 5** Svařovací tyč

3.1. Doplnky



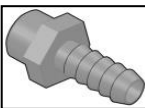
Desky s vysokou hustotou



Dodané pytlíky jsou ideální pro vakuovou metodu vaření „sous vide“ Pomocí těchto pytlíků lze jídlo skladovat a připravovat při teplotách od 0 °C do 120 °C (při teplotě 120 °C je doporučujeme používat maximálně 30 minut).

Kód pro objednávání pytlíků: **9029793941**
50 pytlíků pro vakuové vaření a uskladnění
(25 kusů, rozměry: 20 x 30 cm + 25 kusů, rozměry: 25 x 35 cm)

www.electrolux.com/shop



„Externí vakuový“ úchyt
(viz kapitola 9).

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ VAROVÁNÍ!

Odkazujeme na kapitoly o bezpečnosti.

4.1. První čištění

- Ze zařízení odstraňte všechny součástky.
- Před prvním použitím zařízení vyčistěte.

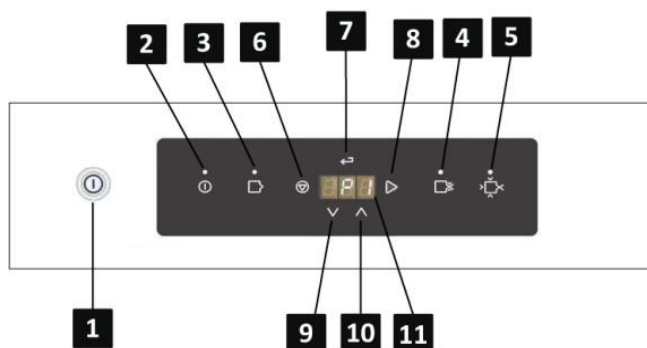
Viz kapitola „Čištění a údržba“.

4.2. První zapojení

- Zařízení připojte do napájení.
- Pro zapnutí zařízení použijte hlavní vypínač **1** nacházející se na levé straně ovládacího panelu.

- Před použitím zařízení pokračujte „Ošetřující program“ dle pokynů níže:
- Uzavřete kryt s prázdným zásobníkem.
- Pomocí kláves **9**, **10** vyberte program P7.
- Stiskněte tlačítko Start **8**.
- Vyčkejte na ukončení cyklu (trvá asi 3 minuty).
- Na konci cyklu se na displeji znovu objeví P7.
- Nyní je zařízení připraveno k použití.

5. OVLÁDACÍ PANEL



1 Hlavní vypínač

2 LED kontrolka hlavního vypínače

3 LED kontrolka funkce vakua

4 LED kontrolka funkce uzavření

5 LED kontrolka funkce vrácení vzduchu

6 Tlačítko Stop

7 Tlačítko Volba

8 Tlačítko Start

9 Tlačítko „ŠIPKA DOLŮ“ snižuje nastavené hodnoty funkce a vybírá programy

10 Tlačítko „ŠIPKA NAHORU“ zvyšuje nastavené hodnoty funkce a vybírá programy

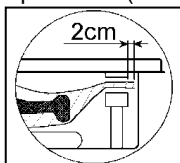
11 Displej. Zobrazuje vybrané funkce a příslušná data nastavení.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

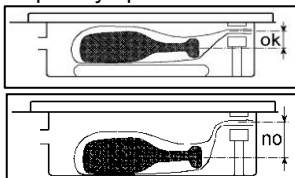
⚠ VAROVÁNÍ!

Odkazujeme na kapitoly o bezpečnosti

- Zařízení zapněte hlavním vypínačem **8** a vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí poslední realizovaný program (např. P1).
- Zvedněte kryt a pytlík obsahující jídlo k zabalení umístěte do zásobníku, přičemž pod svařovací tyčí musí zůstat alespoň 2 cm (viz obrázek).



V případě malých produktů použijte vyplňovací desky v balení, které pomáhají v umístění pytlíku do správné polohy oproti svařovací tyči.



- Zavřete kryt, stisknutím tlačítek ŠIPKA DOLŮ/NAHORU **9**, **10** vyberte požadovaný program a následným stisknutím tlačítka Start **7**.
- Během vakuové fáze se na displeji ukazuje pokrok (v procentech) až do dosažení nastavené hodnoty.
- **Displej ukazuje dobu svaření, po níž dojde uvnitř zásobníku k obnovení tlaku prostředí.**
- Nyní můžete kryt otevřít, jakmile se na displeji ukáže číslo programu (např. P1).
- Programy od P1 do P5 lze nastavit dle požadavků zákazníka.
- Dle výchozího nastavení je vakuum nastaveno na 99,9 % a doporučená doba svařování pro dodávané pytlíky je 2 sekundy.

Tyto parametry jsou vhodné pro běžné používání zařízení.

Další nastavení najdete v následující tabulce.

TABULKA DOPORUČENÝCH % VAKUA

Potravina	Doporučené vakuum
Maso	99,9%
Sýr	99,9%
Strouhaný sýr	30 - 50%
Ovoce	99,9%
Džemy a smetana	99,9%
Polévky	99,9%
Sendviče	60 - 70%

Potravina	Doporučené vakuum
Těstoviny	99,9%
Ryby, koryšce	99,9%
Párky	99,9%
Masné výrobky	99,9%
Zelenina	99,9%
Čerstvá zelenina (saláty, rajčata)	30 - 50%

Tlačítko Stop

Toto tlačítko okamžitě zastaví nasávání a zařízení automaticky pytlík svaří. Tuto funkci je třeba používat pro balení kapalných a horkých produktů, které mohou během cyklu vakuování vřít.

ZMĚNA PARAMETRŮ

- Pro některé potraviny doporučujeme změnit „% vakua“ (viz tabulku doporučených % vakua).
- Dobu svařování pytlíku lze nastavit (od 0 do 4 sekund) pro pytlíky tloušťky odlišné od dodávaných pytlíků.

Pro změnu těchto parametrů postupujte následovně:

- Pro výběr programu určeného ke změně použijte tlačítka **9**, **10** (např. P2).
 - Stiskněte tlačítko volby **7**
- Na displeji se zobrazí procento vakua (99,9 %).
- Požadované číslo zadejte pomocí tlačítek **9**, **10**
 - Stiskněte tlačítko volby **7**
- Na displeji se zobrazí doba svařování (2 sekundy).
- Požadovanou hodnotu zadejte pomocí tlačítek **9**, **10**
 - Znovu stiskněte tlačítko **7** a na displeji se zobrazí program (např. P2).
 - Zobrazený program znamená, že nastavené parametry se uložily.

7. VAKUOVÉ BALENÍ POTRAVIN PRO METODU VAŘENÍ „SOUS VIDE”

Pomocí této metody se potraviny uzavřené ve vakuových pytlících pomalu vaří v páře nebo ve vodě nízké teploty.

K nabízeným výhodám patří:

- chuť a textura potravin jsou lepší,
- ochrání se chuť i aroma, protože proces vaření je nezničí;

- omezená ztráta kapalin zajistí, že potraviny jsou měkčí a méně suché,
- živiny jako jsou minerály a vitamíny jsou svařeným pytlíkem chráněny,
- do vaření nemusíte přidávat oleje ani tuky.

Vakuum je nastaveno na 99,9 %, což je pro tuto metodu vaření ideální.

8. VAKUOVÉ BALENÍ NA OCHRANU POTRAVIN

Odstranění vzduchu chrání potraviny déle.

Tabulka ochrany potravin

Následující tabulka ukazuje dobu ochrany vakuovaných potravin. Nezapomeňte, že doba je pouze ilustrační.

Ilustrační doba ochrany potravin		
	Under normal conditions	Vacuum
Při pokojové teplotě (+20° / +25°C)		
Chléb	2 dny	Až 8 dní
Suché sušenky	120 dnů	Až 360 dní
Suché těstoviny, rýže	180 dnů	Až 360 dní
Sušené ovoce	120 dnů	Až 360 dní
Mouka, čes, káva	120 dnů	Až 360 dní
Chlazené na +3° / +5°C		
Červené a bílé maso	2 dny	Až 4 dny
Čerstvý chleba	1 - 2 dny	Až 4 dny
Masné výrobky	4 - 6 dnů	Až 15 dní
Měkký sýr	5 - 7 dnů	Až 15 dní
Tvrký sýr	15 - 20 dnů	Až 30 dní
Surová zelenina	1 - 3 dny	Až 7 dní
Polévky	2 - 3 dny	Až 5 dní
Těstoviny, rizota, lasagne	2 - 3 dny	Až 5 dní

Časy se vztahují na čerstvé potraviny správně skladované ještě před vakuovým balením.

V případě vařených potravin se doby vztahují na potraviny chlazené bezprostředně po vakuovém balení.

V případě chlazených potravin zajistěte, aby lednička dosahovala a uchovávala požadovanou teplotu.

Před konzumací potravin po delší době skladování vždy doporučujeme kontrolovat jejich stav.

MARINOVÁNÍ V PYTLÍKU

- Pro zapnutí zařízení použijte hlavní vypínač **1** nacházející se na levé straně ovládacího panelu.
- Potraviny s marinádou vložte do pytlíku.
- Pytlík položte do zásobníku.
- Pomocí tlačítek.

9, **10** vyberte některý z programů od P1 do P5 s vakuem na 99,9 % a dobou sváření nastavenou na 2 sekundy.

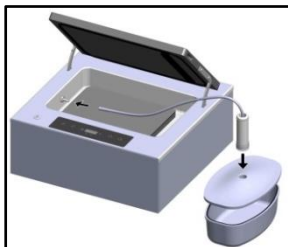
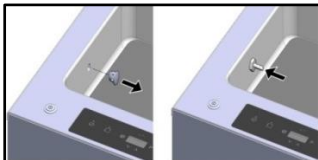
Zavřete kryt a stiskněte tlačítko Start **8**.

- Kryt otevřete, jakmile se na displeji ukáže číslo programu (např. P1).
- Uskladněte v ledničce na 9-12 hodin.

9. DOPLŇUJÍCÍ FUNKCE**9.1. P6 “ Externí vakuuum”**

Tento program je třeba používat k odsátí vzduchu uvnitř speciálních vzduchotěsných nádob (jež nejsou součástí dodávky výrobku).

- Odšroubujte sací úchyt nacházející se uvnitř zásobníku.
- Nasaďte „externí vakuový“ úchyt
- Tento úchyt připojte k zásobníku pomocí sací hadice.
- S otevřeným krytem spusťte program stisknutím tlačítka Start



Tento program umožňuje nastavení pouze „vakuového“ programu.

9.2. P7 “ Ošetřující program”

Tento program je třeba použít v následujících situacích:

- Před prvním použitím tohoto zařízení.
- Po dlouhém období odstávky.
- Po uzavírání produktů se silně vlhkým obsahem (např. polévky).
- Pokud si všimnete pokles výkonu zařízení (např.: čas na dosažení vakua se prodlouží nebo vakuuum není dosaženo vůbec).

Tento program trvá asi 3 minuty a zajišťuje úplné vyčištění čerpadla, odstranění všech kapalných emulzí případně se vyskytujících v oleji. Pokud tento program běží, nepoužívejte ho k uzavření žádných produktů.

Tento program nemá žádné nastavitelné proměnné.

Pro spuštění programu postupujte dle pokynů níže.

- Uzavřete kryt s prázdnou nádrží.
- Pomocí kláves **9**, **10**.
- Stiskněte tlačítko Start **8**.
- Vyčkejte na ukončení cyklu (trvá asi 3 minuty).
- Na konci cyklu se na displeji znovu objeví P7.
- Nyní je zařízení připraveno k použití.

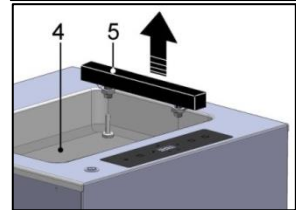
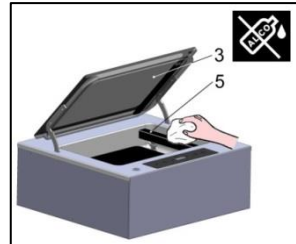
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ!

Odkazujeme na kapitoly o bezpečnosti

- Po použití zařízení vyčistěte.
- Kryt z plexiskla (3) vyčistěte zvenčí i zevnitř pouze pomocí neutrálních čistících prostředků (vody a mýdla).
- Nepoužívejte abrazivní produkty, čistící prostředky na bázi alkoholu, abrazivní houbičky, rozpouštědla ani kovové předměty.
- Používáte-li spreje, postupujte v souladu s bezpečnostními pokyny uvedenými na balení.
- Svařovací tyč (5) očistěte pomocí suchého hadříku.
- Odstraňte veškeré případné zbytky fólie, které se zachytily na tyči.

- Před vyčištěním zásobníku (4), zejména pokud v něm zůstávají tekutiny, doporučujeme svařovací tyč (5) odstranit.
- Kovové povrchy vyčistěte pomocí běžných čistících prostředků vhodných na nerezovou ocel.



11. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ



VAROVÁNÍ!

Odkazujeme na kapitoly o bezpečnosti.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Pytlík není správně uzavřen	<ul style="list-style-type: none"> Doba uzavření není správná. Těsnění víka je špinavé nebo opotřebené. Pytlík není správně umístěn na svařovací tyč. Svařovací tyč je opotřebená (teflonový potah je propálený). Čepel umístěná pod teflonem svařovací tyče je prasklá. 	<ul style="list-style-type: none"> Změňte dobu uzavření. Vyčistěte nebo vyměňte těsnění krytu (pro výměnu se obraťte se na službu technické pomoci). Pytlík umístěte správně. Vyměňte svařovací tyč (pro výměnu se obraťte se na službu technické pomoci). <p>Vyměňte čepel (pro výměnu se obraťte se na službu technické pomoci).</p>
Výsledné vakuum je slabé	<ul style="list-style-type: none"> Nastavení procenta vakua není správné. Těsnění víka je špinavé nebo opotřebené. <p>Kryt není správně uzavřen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Změňte procento vakua. Vyčistěte nebo vyměňte těsnění krytu (pro výměnu se obraťte se na službu technické pomoci). Správně uzavřete kryt. <p>Zkontrolujte, zda se mezi krytem a zásobníkem nevyskytují předměty nebo nečistoty.</p>
Kryt se neotevívá	Výpadek napájení.	Vyčkejte obnovení napájení.

Pokud zařízení po výše uvedených kontrolách nepracuje správně, obraťte se na službu pomoci a popište zjištěnou vadu.

Výstražná hlášení

Zařízení zjišťuje některé výstrahy, které se zobrazují (11) spolu s následujícími hlášeními:

OIL:

- Vyměňte olejové čerpadlo.
- Obraťte se na službu technické pomoci.

OFF:

- Elektronická deska je zablokována.
- Obraťte se na službu technické pomoci.


EAA:

- Zařízení nedosáhlo vakua v maximálním nastaveném čase (160 sekund).
- Zkontrolujte, zda je kryt správně uzavřen.
- Kryt nebyl během programu P7 „Ošetřující program“ uzavřen.
- Zařízení vypněte a zapněte a resetujte tak výstrahu

FLA:

- Napájecí napětí je slabé.
- Obraťte se na službu technické pomoci.

12. EKOLOGICKÉ INFORMACE

Recyklujte materiály označené symbolem .

Obalový materiál zlikvidujte do zvláštních kontejnerů pro recyklaci.

Pomozte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických zařízení.

Zařízení označená symbolem  nevyhazujte do domácího odpadu.

Výrobek odnešte do nejbližšího recyklačního střediska nebo se obraťte na svou místní vládu/orgán.

