

NKV914B
NKV914T
CV1100B
CV1100T

FI	Käyttöohjeet Vakuumpakkauslaite	2
DA	Brugsanvisning Vakuumskuffe	14
NO	Bruksanvisning for Vakuumskuff	26
SV	Bruksanvisning Låda för vakuumförsegling	38



SISÄLLYS

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET	4
3. TUOTEKUVAUS	6
4. OHJAUSPANEELI	7
5. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	7
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	8
7. PUHDISTUS JA HUOLTO	10
8. VIANETSINTÄ	11
9. ENERGIAEHTOKUUS	12
10. YMPÄRISTÖNSUOJELU	13

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputasoinen suorituskyky moniksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Tutustu verkkosivustoomme:



Käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittäysohjeita ja tietoa huollosta:
www.aeg.com



Rekisteröi tuote paremman palvelun varmistamiseksi:
www.aeg.com/productregistration



Osta laitteeseesi lisäosia, kulutusosia tai alkuperäisiä varaosia:
www.aeg.com/shop

ASIAKAS- JA HUOLTOPALVELU

Suosittellemme aina alkuperäisten varaosien käyttöä. Kun otat yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun, varmista, että käsilläsi ovat seuraavat tiedot: Malli, tuotenumero (PNC), sarjanumero. Tiedot löytyvät tietokilvestä.



Varoitukset/huomautukset - Tärkeitä turvaohjeita.



Tietoa ja yleisohjeita.



Ympäristönsuojeluohjeita.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Lue toimitetut käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä käyttöohjeita käden ulottuvilla tulevaa tarvetta varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat vajavaiset, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, sillä edellytyksellä, että heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota sen käytön aikana.
- Lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta ainoastaan valvonnan alaisena.
- Pidä alle 3-vuotiaat lapset kaukana laitteesta, elleivät he ole jatkuvan valvonnan alaisina.

1.2 Yleiset turvallisuusvaroitukset

- Vain ammattitaitoinen henkilö saa asentaa laitteen ja vaihtaa virtajohdon.
- Irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta, ennen kuin aloitat mitään huoltotoimenpiteitä.
- Laitteen puhdistukseen ei saa käyttää höyrypesuria.
- Laitteen puhdistamiseen ei saa käyttää hankaavia puhdistusaineita eikä metallisia raapimia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi pyydä valmistajaa, huoltopalvelua tai ammattitaitoista sähköasentajaa vaihtamaan vaurioitunut virta-johto.

1.3 Käyttöympäristöt

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloussovelluksissa ja vastaavissa, kuten:

- Henkilökunnan virvokealueet kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- Maalaismatkailukohteet.
- Hotellit, motellit ja muut asuinympäristöjä vastaavat.
- Bed & breakfast.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



HUOMIO!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista laite pakkauksesta.
- Jos laite on vaurioitunut, sitä ei saa asentaa eikä käyttää.
- Noudata laitteen mukana toimitettuja ohjeita.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta.
- Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä käännä laitetta ylösalaisin äläkä kallista sitä! Pumpusta voi vuotaa öljyä, joka saattaa vahingoittaa laitetta.
- Noudata vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin nähden.
- Varmista, että laite on asennettu ja huolessa kiinnitetty vankkaan asennuspohjaan.
- Laitteen vieressä olevien laitteiden ja yksiköiden korkeuden on oltava sama kuin itse laitteen.

2.2 Sähköliitännät



HUOMIO!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikkien sähköliitännöiden tulee olla alan ammattilaisen tekemiä.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteen arvokilvessä olevien tietojen tulee vastata sähköverkon arvoja. Jos näin ei ole, ota yhteyttä sähköasentajaan.
- Laite on kiinnitettävä asianmukaisesti asennettuun, iskunkestävään pistorasiaan.
- Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, että pistoke ja virtajohto eivät vaurioidu. Pyydä huoltopalvelua tai ammattitaitoista sähköasentajaa vaihtamaan vaurioitunut virta-johto.
- Iskusuojat tulee asentaa niin, että ne saa irrotettua vain työkalun avulla.
- Kytke virtajohto pistorasiaan vasta kun asennus on suoritettu loppuun.
- Jos virtajohto on löystynyt, älä kytke sitä pistorasiaan.
- Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä vain verkkopistokkeesta.
- Käytä vain sopivia erotuslaitteita: suojakytkimiä, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtasuojia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen koskettimen avauksen leveys ei saa olla alle 3 mm.
- Tämä laite on ETY direktiivien vaatimusten mukainen.

2.3 Käyttö



HUOMIO!

Olemassa on palovammojen ja sähköiskujen vaara sekä räjähdysvaara.

- Älä kosketa saumaustankoa käytön jälkeen. Jäännöslämpö voi aiheuttaa palovammoja.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Laitteen teknisiä ominaisuuksia ei saa muuttaa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Kytke laite käytön jälkeen pois päältä.
- Älä käytä laitetta märin käsin äläkä silloin, jos laite voi joutua kosketuksiin veden kanssa.
- Älä aseta laitteen päälle painavia esineitä.
- Älä käytä laitetta työ- tai aputasona.
- Vältä kipinöitä tai avotulta laitteen lähellä kun laatikko on auki.
- Älä laita laitteeseen, sen päälle tai säilytä sen lähellä syttyviä nesteitä, materiaaleja tai esineitä.



HUOMIO!

Vältä vaurioittamasta laitetta.

- Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisäosia.
- Älä yritä avata kantta väkisin toiminnan aikana.
- Älä yritä avata kantta väkisin toiminnan aikana, jos sähkönjakelu ei toimi.

- Älä aseta painavia esineitä kannen päälle.
- Huolehdi siitä, että kannelle ei voi pudota mitään esineitä! Näin vältät laitteen vaurioitumisen, kuten kannen halkeamisen.
- Sulje laatikko varoen, välttämällä iskuja ja kovaa työntämistä.

2.4 Puhdistus ja huolto



HUOMIO!

Olemassa on henkilö- ja tulipalovaara tai laitevaurio.

- Ennen kuin aloitat mitään huoltotoimenpiteitä, kytke laite pois päältä ja irrota virtajohto pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on jäähtynyt.

2.5 Laitteen hävitys



HUOMIO!

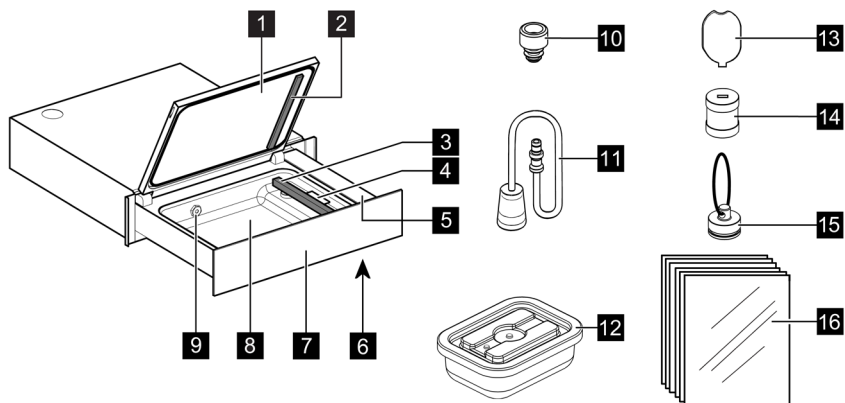
Loukkaantumis- ja tukehtumisvaara.

- Irrota verkkojohto pistorasiasta.
- Irrota verkkovirtajohto laitteesta kokonaan ja hävitä se.

2.6 Tekninen huolto

- Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen laitteen korjausta varten.
- Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia.

3. TUOTEKUVAUS



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 Kansi | 10 Tyhjiökorkki * |
| 2 Tiiviste | 11 Ulkoinen tyhjiöliitin |
| 3 Saumaustanko | 12 Lasinen tyhjiösäiliö * |
| 4 Pussin kiinnityspidike | 13 Avain suodattimen irrottamiseksi |
| 5 Ohjauspaneeli | 14 Öljynsuodatin |
| 6 Lämpökytkin | 15 Korkki |
| 7 Etupaneeli | 16 Tyhjiöpussit SousViden säilytykseen ja ruoanlaittoon |
| 8 Säiliö | |
| 9 Imusuutin | |

(*) Saatavana tiettyihin malleihin

3.1 Tuotteen esittely

Tämä tuote käyttää niin sanottua "huputettua" vakuumitekniikkaa, joka pystyy saavuttamaan jopa 99,9% tyhjiön, mikä on paljon suurempi arvo kuin perinteisillä vakuumikoneilla.

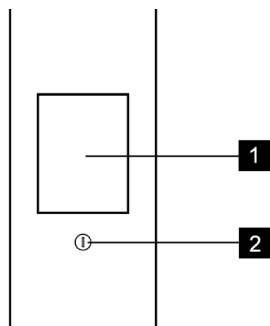
Mitä enemmän ilmaa poistetaan pussin tai säiliön sisältä, sitä vähemmän ruoka pääsee hapettumaan.

Ilman lähes täydellinen poistaminen (jopa 99,9 %) pystyy siten takaamaan elintarvikkeen säilyvyyden pidempään kuin perinteiset vakuumikoneet ja valmistamaan ruoan tyhjiökypsennystä varten optimaalisella tavalla.

Tämän tekniikan avulla on myös helppo säilyttää nestemäisiä elintarvikkeita, kuten keittoja, marinoituja elintarvikkeita, pusseissa tai astioissa.

Tästä tuotteesta löydät muita innovatiivisia toimintoja, joita ei voida toteuttaa perinteisillä vakuumikoneilla, kuten nopea marinointi, jonka avulla säästät paljon aikaa, etikkasäilykkeiden nopea valmistus, astioiden tyhjiöpakkaus ruokajätteen vähentämiseksi, kylmäuuttotekniikka infuusioiden valmistamiseksi ja monia muita.

4. OHJAUSPANEELI



1 Näyttö

2 ON/OFF-painike



Paina

Kosketa pintaa
sormenpäällä



Siirrä

Liu'uta sormenpäästäsi
pinnan yli

5. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ



HUOMIO!

- Katso lisätietoa turvallisuutta koskevista luvuista.
- Asennuksen aikana poistettu muovikorkki **15** on säilytettävä tulevaa huoltoa varten.
- Noudata laitteen mukana toimitettuja ohjeita.

5.1 Ensimmäinen puhdistus

- Katso lisätietoa luvusta "PUHDISTUS JA HUOLTO".
- Puhdista kaikki osat kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.

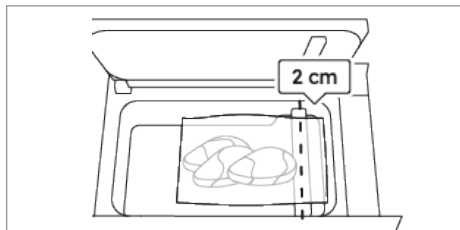
5.2 Ensimmäinen käyttökerta

Käynnistä laite pitämällä painiketta **1** painettuna, kunnes näyttö käynnistyy.

Laite suorittaa ensimmäisen asennusjakson tuotteen hyvän suorituskyvyn varmistamiseksi.

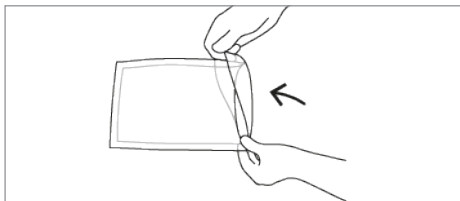
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

- Avaa laatikko työntämällä etupaneelia.
- Käynnistä laite pitämällä painiketta ① painettuna, kunnes näyttö käynnistyy.
- Paina **Toiminnot** ja valitse haluamasi ohjelma (katso alla oleva taulukko).
- Avaa kansi ja aseta pussi tai säiliö astian sisään. Jos kyseessä on pussipakkaus, jätä vähintään 2 cm suljintangon ulkopuolelle.



Käytä tarvittaessa pussin ④ pidikettä.

Taita pussin reunaa ulospäin 4-5 cm, jotta tiivistysalue olisi puhdas ja kuiva.



Kun ruoka on sisällä, taita pussi takaisin tavalliseen tilaan.

- Sulje kansi.
- Paina **START**-painiketta. Tässä vaiheessa pakkaussykli alkaa.
- Kun pakkaus on valmis, avaa kansi ja poista pussi/säiliö.



Älä kosketa saumaustankoa käytön jälkeen. Jäännöslämpö voi aiheuttaa palovammoja.



Jos laitetta ei käytetä 20 minuuttiin, se sammuu automaattisesti.



Vakuumi

Ruoan säilyttämiseksi tuoreena pidempään tai SousVide-ruoanlaittoon.

Elintarvikkeiden säilyttäminen vakuumpusseissa pidentää tuoreiden elintarvikkeiden säilytysaikaa. SousVide on kypsennystekniikka, jossa ruoka kypsennetään hitaasti matalassa lämpötilassa.

SousVide-ruoanlaiton etuja on monia:

- Maku ja rakenne pysyvät ennallaan.
- Ruoan ravintoaineet ja kosteus säilyvät.
- Ruoanlaittoon ei tarvita öljyjä tai rasvoja.

Määritä ruoan tyyppi ja pussi vakuumpakattavan ruoan ja käytetyn pussin mukaan.

Jos kyseessä on neste (kuten keitot jne.), täytä pussi enintään 1/3 tilavuudesta.

Muuten on olemassa vaara, että neste vuotaa pussista.

Älä käytä kuumia nesteitä.



Tiivistys

Pussien tiivistämiseksi tai uudelleensulkemiseksi ja pitämään ruoka tuoreena pidempään.

Sopii elintarvikkeisiin, jotka voivat muuttaa helposti muotoaan, kuten sipsit, keksit, tuore salaatti jne. Tämä menetelmä ei sisällä vakuumin käyttöä.

Määritä pussin tyyppi käytetyn pussin paksuuden mukaan.

Ruoan pitämiseksi tuoreena ilmatiiviissä säiliöissä tai purkeissa. Tätä ominaisuutta voidaan käyttää erityyppisten säiliöiden ja purkkien kanssa.

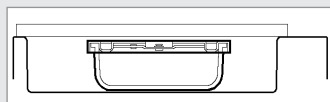
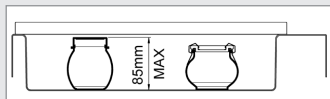
Sulje purkit uudelleen kierrettävällä kannella: Aseta kansi, mutta varmista, että sitä EI ole suljettu kokonaan ennen toiminnon aloittamista, jotta tyhjiö syntyy oikein.

Täydellisen ilmatiiviyyden varmistamiseksi käytä aina uutta kierrettävää kantta.



Säiliöt

Huomautus: nesteiden imua varten täytä pussi enintään 1/2 sen tilavuudesta. Älä käytä kuumia nesteitä.



Suurempien, astiaan mahtumattomien säiliöiden tai pullojen vakuumpakkaamiseen.

Varmista, että säiliön tai pullon korkissa on tyhjiöventtiili. Määritä säiliön tyyppi säiliön tai pullon materiaalin mukaan.

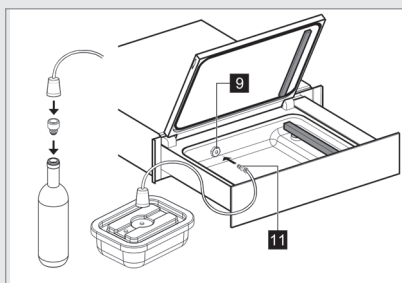
Liitä ulkoinen **11** ilmanpoistolaite astian sisällä olevaan imusuuttimeen **9**.

Varmista, että se on kunnolla paikallaan. Kun laatikon kansi on auki, käynnistä toiminto painamalla START-painiketta.

Huomautus: älä käytä kuumia nesteitä.



Ulkoinen ilmanpoisto



Marinointi

Ruoan nopeaan marinointiin ja parhaan maun varmistamiseksi.

Tämän tekniikan avulla mauste tunkeutuu ruoan pintaan lyhyemmässä ajassa.

Aseta pussin vahvuus ja tyyppi halutun maun voimakkuuden ja avoimen säiliön tai eripaksuisen pussin käytön mukaan.



Muhinointi

Lihan pehmentämiseksi ennen kypsennystä.

Määritä pussin tyyppi sen mukaan, käytätkö avointa säiliötä vai pussia, jonka paksuus vaihtelee.



Infuusio

Parhaiden makujen varmistamiseksi liottamalla aineksia nesteessä.
Ihanteellinen öljyille, etikoille ja jääkahville.
Aseta maustettava neste ja ainesosat avoimeen säiliöön tai pussiin.
Aseta pussin vahvuus ja tyyppi halutun maun voimakkuuden ja avoimen säiliön tai eripaksuisen pussin käytön mukaan.



Etikkasäilöntä

Elintarvikkeiden säilyttämiseksi suolavedessä.
Erinomainen hedelmille ja vihanneksille.
Aseta säiliön/pussin tyyppi sen mukaan, käytätkö säiliötä (suljettu kannella tai auki ilman kantta) vai eripaksuista pussia.



Kuivatus

Nopea kuivatus paistamisen jälkeen rapeamman kuoren saavuttamiseksi.
Erinomainen leipää ja leivonnaisia varten.
Aseta ruoka astian sisään.



Äyriäisten puhdistus

Simpukoiden puhdistaminen niiden valmistamiseksi ruoanlaittoon.
Laita äyriäiset avoimeen astiaan ja peitä ne veden ja suolan liuoksella seuraavissa suhteissa:
- enintään 500 grammaa äyriäisiä
- 0,5 litraa vettä
- 1 rkl suolaa

Huom: Prosessin aikana vesi kiehuu. Toiminnon lopussa kuivaa astia huolellisesti veden roiskumisen varalta.

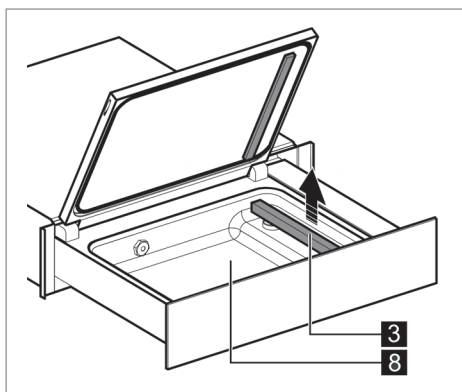
HUOM: Ohjelman aikana laatikko voidaan sulkea.

7. PUHDISTUS JA HUOLTO



HUOMIO!

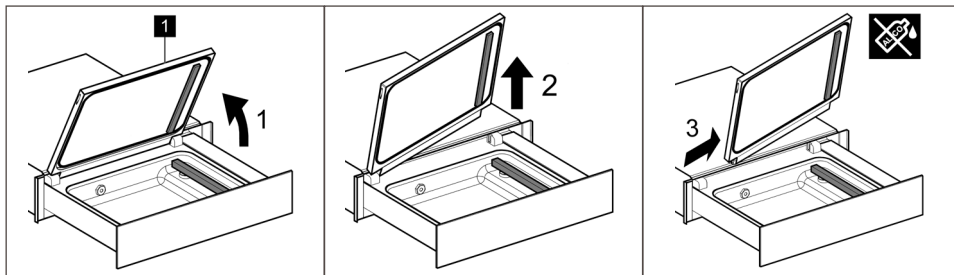
Katso lisätietoa turvallisuutta koskevista luvuista.



- Puhdista laite aina käytön jälkeen kostealla ja pehmeällä liinalla.
- Jos käytät teräsastian **8** puhdistukseen puhdistusaineita, noudata pakkauksessa annettuja käyttöturvallisuusohjeita.
- Ennen säiliön **8** puhdistamista on suositeltavaa irrottaa saumaustanko **3** vetämällä ylöspäin, varsinkin jos säiliössä on nestettä.
- Puhdista saumaustanko **3** kuivalla liinalla. Poista tangosta siihen kiinnittyneet jäänteet.
- Puhdista metallipinnat ruostumattomalle teräkselle sopivalla miedolla puhdistusaineella.
- Säilytä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana.

- Puhdista kansi **1** sisä- ja ulkopuolelta. Käytä vain neutraaleja puhdistusaineita (vettä ja saippuaa).

- Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai alkoholipitoisia puhdistusaineita, karkeita pesusieniä, liuottimia tai metalliesineitä.



7.1 Öljyn huolto

Öljyhuolto on automaattinen ohjelma, joka tarkistaa ja puhdistaa tyhjiön luomiseen käytetyn pumpun öljyn. Ohjelma on käytettävissä kohdassa "Huolto", kun kone kytketään päälle.



HUOMIO!

Säiliön tulee olla tyhjä.

Kone ilmoittaa, kun öljyhuolto on tarpeen:

- Ensimmäisellä käyttökerralla (5.2)
- 200 syklin välein

8. VIANETSINTÄ



HUOMIO!

Katso lisätietoa turvallisuutta koskevista luvuista.

8.1 Mitä tehdä jos...

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Pussi ei sulkeudu kunnolla.	Valitun pussin paksuus on väärä.	Muuta pussin paksuutta.
	Kannen tiiviste on likainen tai kulunut.	Puhdista tiiviste, tai anna valtuutetun teknisen huollon vaihtaa kannen tiiviste.
	Pussi on asetettu väärin saumaustankoon.	Aseta pussi oikein.
	Saumaustanko on kulunut (Teflonpäällyste on palanut).	Anna valtuutetun teknisen huollon vaihtaa saumaustanko.
	Saumaustangon teflonin alla oleva terä on vaurioitunut.	Anna valtuutetun teknisen huollon vaihtaa saumaustanko.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Pussin sulkeminen ei onnistunut.	Lämpösuojan laukeaminen.	Paina lämpökytkimen painiketta 6 pohjassa, oikeassa etukulmassa.
Tyhjiö on riittämätön.	Kannen tiiviste on likainen tai kulunut.	Puhdista tiiviste, tai anna valtuutetun teknisen huollon vaihtaa kannen tiiviste.
	Kansi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje kansi kunnolla. Varmista, että kannen ja säiliön välissä ei ole likaa tai vieraita esineitä.
Kansi ei aukea.	Sähkökatkos.	Odot, kunnes sähkönjakelu taas toimii.
Kannessa on naarmuja tai halkeamia.	Kansi vioittunut.	Anna valtuutetun teknisen huollon vaihtaa kansi.

Hälytysviestit

Hälytys	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Paina kantta tyhjiön luomiseksi	Kansi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje kansi kunnolla.
Öljynvaihto vaaditaan	Pumpun öljy on vaihdettava.	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
Öljyn huolto vaaditaan	On tehtävä pumppuöljyn huolto.	Suorita öljyn huolto.
Tapahtui virhe	Tapahtui virhe.	Ota yhteys tekniseen huoltoon.

8.2 Teknisen huollon tiedot

Jos ongelmaan ei löydy ratkaisua, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen huoltoon.

Teknisen avun keskuksen tarvittavat tiedot löytyvät laitteen vasemmalla puolella olevasta arvokilvestä. Älä poista arvokilpeä.

9. ENERGIA TEHOKKUUS

9.1 Tuotetiedot, jotka koskevat virrankulutusta ja enimmäisaikaa sovellettavan virransäästötilan saavuttamiseen

Virrankulutus pois päältä -tilassa	0,3 W
Enimmäisaika, joka tarvitaan, ennen kuin laite siirtyy automaattisesti sovellettavaan virransäästötilaan	20 min

10. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. INFORMATIONER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN	15
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	16
3. BESKRIVELSE AF PRODUKTET	18
4. KONTROLPANEL	19
5. FØR FØRSTE BRUG	19
6. DAGLIG BRUG	20
7. RENGØRING OG PLEJE	22
8. LØSNING AF PROBLEMER	23
9. ENERGIEFFEKTIVITET	24
10. MILJØHENSYN	25

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette AEG produkt. Vi har udviklet det for at give dig perfekt funktionsevne i mange år, takket være innovative teknologier der forenkler hverdagen - funktioner du ikke vil finde på almindelige apparater. Vi opfordrer til at læse videre, for at finde ud af hvordan du får det bedste ud af dit husholdningsapparat.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få råd, downloade vores brochurer, eliminere eventuelle fejl og få oplysninger om service:
www.aeg.com



Registrer dit produkt og modtag en bedre service:
www.aeg.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsmaterialer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDESERVICE OG VEDLIGEHOLDELSE

Vi anbefaler altid at anvende originale reservedele.

Når der tages kontakt til servicecenteret, skal du sørge for at have følgende oplysninger klar: Model, PNV og serienummer. Informationerne findes på mærkepladen.



Advarsel/Pas på - Vigtige informationer om sikkerheden.



Informationer og generelle råd.



Overvejelser omkring miljøet.

Med retten til ændringer.

1. ⚠ INFORMATIONER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Læs instruktionerne grundigt før udstyret installeres og anvendes. Producenten er ikke ansvarlig, ved forkert installation og brug af udstyret, der forårsager skader på ting og personer. Opbevar altid instruktionerne til fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og udsatte personer

- Dette udstyr kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af voksne med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden om brugen af udstyret, hvis de er overvåget eller instrueret om brugen af udstyret og hvis de forstår de involverede risici.
- Lad ikke børn lege med udstyret.
- Hold emballagen utilgængelig for børn.
- Hold børn og kæledyr væk fra udstyret under arbejdet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn der ikke er under opsyn.
- Hold børn under 3 år, hvis ikke de hele tiden bliver overvåget.

1.2 Generelle sikkerhedsanvisninger

- Installation og udskiftning af kablerne må kun udføres af uddannet personale.
- Før der udfører indgreb med vedligeholdelse, skal udstyret frakobles strømforsyningen.
- Der må ikke anvendes damprenser til at rengøre udstyret.
- Der må ikke anvendes slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre udstyret.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, af en autoriseret tekniker eller af en kvalificeret person for at undgå fare.

1.3 Brugsmiljøer

Dette apparat er beregnet til brug i husholdning og lignende anvendelsesområder, såsom:

- Forfriskningsområder til personale i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- Bondegårde.
- Hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
- Bed and breakfast.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Installationen af apparatet skal udføres af kvalificeret personale.

- Fjern hele emballagen.
- Installer ikke, eller anvend apparatet hvis det er beskadiget.
- Overhold instruktionerne i vejledningen der følger med apparatet.
- Udvis forsigtighed når apparatet flyttes.
- Anvend altid sikkerhedshandsker.
- Vend ikke apparatet på hovedet eller på siden! Dette vil medføre en olielækage fra pumpen som kan skade selve udstyret.
- Det er nødvendigt at overholde minimumsafstanden til andre apparater.
- Kontroller at apparatet er installeret korrekt fastgjort til en fast struktur.
- Siderne på apparatet skal stå op ad apparater med samme højde.

2.2 Elektrisk tilslutning



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Kontroller at de elektriske data angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med dem for anlægget, hvor maskinen tilsluttes. I modsat fald skal der tages kontakt til en elektriker.
- Anvend altid en elektrisk kontakt med en beskyttende kontakt installeret.
- Anvend ikke forlængerledninger eller samledåser.
- Sørg for ikke at beskadige stikket og strømledningen. Hvis strømledningen skal udskiftes skal det udføres af vores tekniske servicecenter.
- Enhederne der beskytter mod elektrisk stød, skal monteres, så de ikke kan deaktiveres uden anvendelse af værktøj.
- Sæt først stikket i kontakten når installationen er afsluttet.
- Hvis stikkontakten er løs, må stikket ikke sættes i kontakten.
- Træk ikke i kablet for at trække stikket ud af kontakten. Træk kun i selve stikket.
- Anvend kun egnede isolerende enheder: Automatiske afbrydere, sikringer (dem med kappe skal fjernes fra holderen), fejlstrømsafbrydere til jord, og relæer.
- Det elektrisk anlæg skal være udstyret med en isolerende enhed, der giver mulighed for at afbryde strømmen fra kontakten til apparatet på alle poler. Den isolerende enhed skal have en åben kontaktflade på mere end 3 mm.
- Dette apparat er i overensstemmelse med EØF direktiverne.

2.3 Anvendelse



ADVARSEL!

Risiko for personskader, brandskader, elektrisk stød og eksplosioner.

- Rør ikke ved svejsestangen efter brug. Varmen kan medføre forbrændinger.
- Anvend kun apparatet i en almindelig husholdning.
- Det er forbudt at udføre ændringer på apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under arbejdet.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Tænd ikke for apparatet med våde hænder eller ved kontakt med vand.
- Pres ikke på skuffen.
- Brug ikke apparatet som arbejdsflade eller til afsætning.
- Undgå tilstedeværelsen af gnister eller flammer tæt ved apparatet, når skuffen åbnes.
- Placer ikke brandbare væsker eller materialer, eller ting der let kan antændes generelt, ovenpå, indeni, eller tæt ved apparatet.



ADVARSEL!

Der er risiko for at skade apparatet.

- Vær forsigtig når tilbehøret isættes eller fjernes fra apparatet.
- Brug ikke magt for at åbne låget under arbejdsprocessen.

- Brug ikke magt for at åbne låget under arbejdsprocessen, hvis strømforsyningen mangler.
- Placer ikke tunge ting på låget.
- Undgå at der falder ting ned på låget! Dette vil kunne ødelægge låget med revner eller brud.
- Luk skuffen forsigtigt, og undgå at tilføre den unødige slag og skub.

2.4 Rengøring og pleje



ADVARSEL!

Der er risiko for personskader, brandskader eller skader på apparatet.

- Inden der udføres indgreb med vedligeholdelse, skal apparatet slukkes og stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Kontroller at apparatet er kølet ned.

2.5 Bortskaffelse



ADVARSEL!

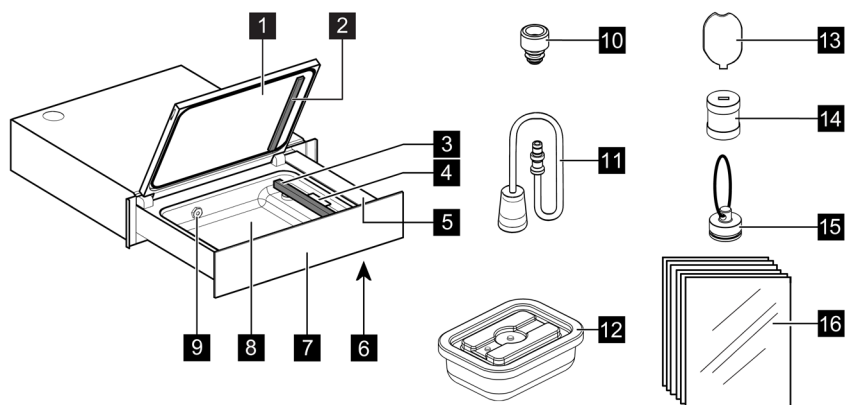
Risiko for personskader og kvælning.

- Træk stikket ud fra stikkontakten.
- Klip den elektriske ledning af og bortskaf den.

2.6 Teknisk assistance

- For at reparere apparatet skal der tages kontakt til teknisk servicecenter.
- Anvend kun originale reservedele.

3. BESKRIVELSE AF PRODUKTET



- 1** Låg
- 2** Forseglingspude
- 3** Svejsestang
- 4** Clips til fastgørelse af pose
- 5** Kontrolpanel
- 6** Termisk afbryder
- 7** Frontpanel
- 8** Kar
- 9** Sugedyse

- 10** Vakuumb hætte *
- 11** Tilbehør til eksternt vakuum
- 12** Vakuumbeholder af glas *
- 13** Nøgle for at skrue filteret af
- 14** Oliefilter
- 15** Hætte
- 16** Vakuumposer til opbevaring og SousVide-madlavning

(*) Fås til udvalgte modeller

3.1 Introduktion af produkt

Dette produkt bruger den såkaldte "klokke" vakuumteknologi, der er i stand til at nå op til 99,9% vakuum, en meget højere værdi end traditionelle vakuummaskiner.

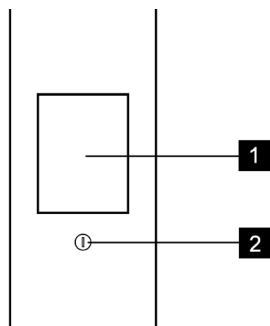
Jo mere luft der trækkes ud inde i posen eller beholderen, jo mindre oxidation vil maden gennemgå.

Den næsten totale ekstraktion (op til 99,9%) af luften vil derfor være i stand til at garantere konservering af maden i længere tid end traditionelle vakuummaskiner og forberede maden til vakuumkogning på en optimal måde.

Denne teknologi gør det også nemt at konservere flydende fødevarer såsom supper, marinerede fødevarer, i poser eller beholdere.

Du finder på dette produkt yderligere innovative funktioner, der ikke er mulige med traditionelle vakuumforseglere, såsom hurtig marinerung, der giver dig mulighed for at spare meget tid, hurtig forberedelse af syltede grøntsager, vakuumpakning i beholdere, der er nyttige til reduktion af madaffald, kolde ekstraktionsteknikken til fremstilling af infusioner og mange andre.

4. KONTROLPANEL



1 Display

2 TÆND/SLUK-knap



Tryk

Berør overfladen
med fingerspidsen



Flyt

Skub fingerspidsen
over overfladen

5. FØR FØRSTE BRUG



ADVARSEL!

- Se kapitlet vedrørende sikkerheden.
- Plasthætten **15**, der fjernes under installationen, skal opbevares til fremtidig service.
- Overhold instruktionerne i vejledningen der følger med apparatet.

5.1 Første rengøring

- Se kapitlet "RENGØRING OG PLEJE".
- Rengør alle dele af apparatet med en fugtig klud, inden apparatet bruges første gang.

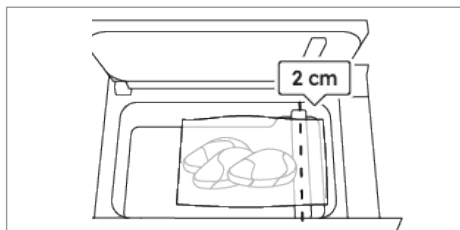
5.2 Første rengøring

Tænd for apparatet ved at trykke på knappen **1** og holde den nede, indtil displayet tændes.

Apparatet udfører en første opsætningscyklus for at sikre produktets gode ydeevne.

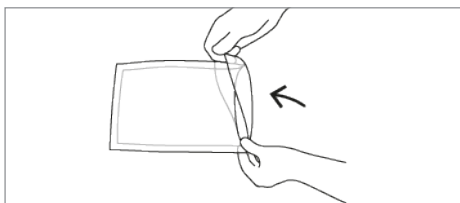
6. DAGLIG BRUG

- Tryk på frontpanelet for at åbne skuffen.
- Tænd for apparatet ved at trykke på knappen ① og holde den nede, indtil displayet tændes.
- Tryk på **Funktioner**, og vælg det ønskede program (se tabellen nedenfor).
- Åbn låget, og læg posen eller beholderen inde i karret. Til pakning af poser skal der efterlades mindst 2 cm ud over svejsestangen.



Brug om nødvendigt clipsen til fastgørelse af posen ④.

Fold kanten af posen udad med 4-5 cm for at sikre et rent og tørt forseglingsområde.



Når fødevarerne er lagt i posen, foldes posen tilbage.

- Luk låget.
- Tryk på knappen START. På dette tidspunkt begynder pakkecyklussen.
- Når programmet er afsluttet, skal du åbne låget og fjerne posen/holderen.



Rør ikke ved svejsestangen efter brug. Varmen kan medføre forbrændinger.



Hvis apparatet ikke anvendes i mere end 20 minutter, slukker det automatisk.



Vakuumforsegling

For at holde maden frisk i længere tid eller forberede den til SousVide-madlavning.

Opbevaring af mad i vakuumposer forlænger opbevaringstiden for friske fødevarer. SousVide er en madlavningsteknik, hvor maden tilberedes langsomt ved lav temperatur.

Fordelene ved SousVide-madlavning er mange:

- Smag og tekstur forbliver uændret.
- Madens næringsstoffer og fugt bevares.
- Ingen olier eller fedtstoffer er nødvendige til madlavning.

Indstil typen af mad og pose afhængigt af den mad, du har til hensigt at vakuumforsegle, og den anvendte pose.

I tilfælde af væsker (såsom supper osv.) fyldes posen op til maksimalt 1/3 af volumen.

Ellers er der risiko for væskelækage fra posen.

Brug ikke varme væsker.



Forsegling

For at forsegle eller lukke poser og holde maden frisk i længere tid.

Velegnet til fødevarer, der let kan deformeres, såsom chips, kiks, frisk salat osv. Denne metode involverer ikke brugen af et vakuum.

Indstil posetypen i henhold til tykkelsen på den anvendte pose.

For at holde mad frisk i lufttætte beholdere eller glas.

Denne funktion kan bruges med forskellige typer beholdere og krusker.

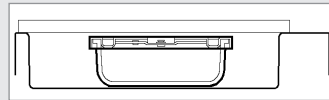
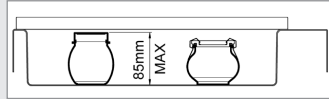
Luk glassene igen med twist-off-låget: Placer låget, men sørg for, at det IKKE er lukket helt, før du starter funktionen, så vakuummet kan oprettes korrekt.

For at sikre perfekt lufttæthed skal du altid bruge et nyt twist-off låg.

Bemærkning: ved sugning af væsker må posen ikke fyldes mere end 1/2 af dens volumen. Brug ikke varme væsker.



Beholdere



Til vakuumpakning af større beholdere eller flasker, der ikke passer i karret.

Sørg for, at beholderen eller flaskehætten har en vakuumventil. Indstil beholder typen afhængigt af beholderens eller flaskens materiale.

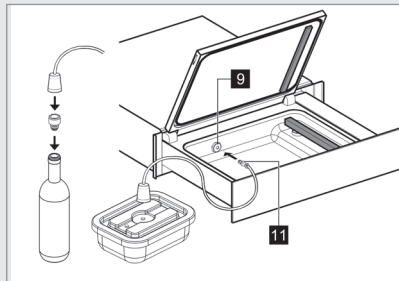
Tilslut det eksterne vakuumbetjening **11** til sugedysen **9** inde i karret. Sørg for, at den er sat helt ind.

Når skuffelåget er åbent, skal du trykke på START for at starte funktionen.

Bemærk: brug ikke varme væsker.



Eksternt vakuum



Marinering

Til hurtig marinering af mad og maksimal smag.

Denne teknik gør det muligt for krydderierne at trænge ind i madens overflade på kortere tid.

Indstil styrke og posetype i henhold til den ønskede smagsintensitet og brugen af en åben beholder eller en pose af varierende tykkelse.



Mørning

For at gøre kødet mere mørt inden tilberedning.

Angiv posetyper baseret på, om du bruger en åben beholder eller en pose med variabel tykkelse.



Udblødning

For at udtrække de bedste smag ved at lægge ingredienserne i blød i en væske.

Ideel til olier, eddike og iskafe.

Anbring væsken og ingredienserne, der skal smages, i en åben beholder eller pose.

Indstil styrke og posetype i henhold til den ønskede smagsintensitet og brugen af en åben beholder eller en pose af varierende tykkelse.



Syltning

Til konservering af mad i saltlage.

Udmærket til frugt og grøntsager.

Indstil type beholder/pose, afhængigt af om du bruger en beholder (lukket med låg eller åben uden låg) eller en pose af varierende tykkelse.



Dehydrering

Til hurtig tørring efter bagning for at opnå en sprødere skorpe.

Udmærket til brød og kager.

Placer maden inde i karret.



Rengør skaldyr

Til at rense muslinger for at forberede dem til tilberedning.

Sæt skaldyrene i en åben beholder og dæk dem med en opløsning af vand og salt i følgende proportioner:

- max 500 gram skaldyr
- 0,5 liter vand
- 1 spsk salt

Bemærk: Under processen koger vandet. Ved afslutningen af funktionen tørres karret grundigt i tilfælde af vandspild.

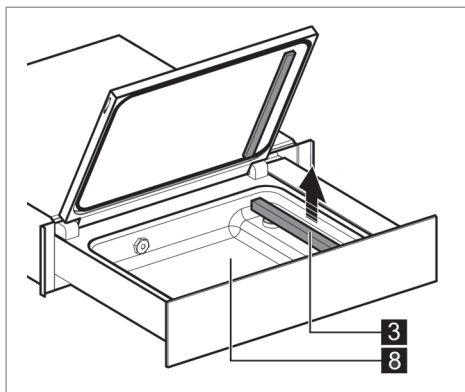
BEMÆRK: Under programmet kan skuffen lukkes.

7. RENGØRING OG PLEJE



ADVARSEL!

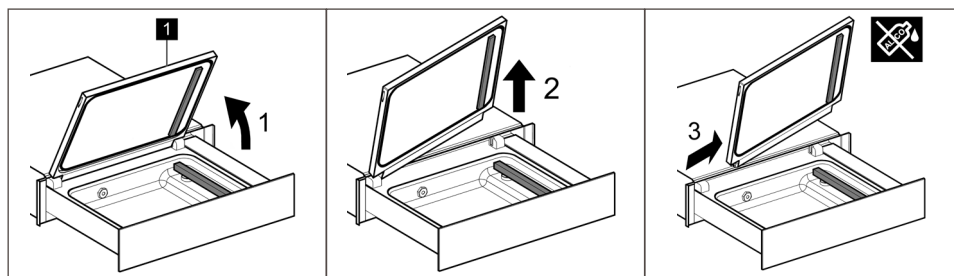
Se kapitlet vedrørende sikkerheden.



- Rengør apparatet efter hver brug med en blød og fugtig klud.
- Hvis der anvendes rengøringsmidler til karret i stål **8**, skal sikkerhedsoplysningerne på pakken overholdes.
- For rengøring af karret **8**, især når der er rester af flydende fødevarer, anbefales det at løfte svejsestangen opad **3**.
- rengør svejsestangen **3** med en tør klud. Fjern eventuelle rester, der sætter sig på svejsestangen.
- Rengør metaloverflader med milde rengøringsmidler, der er egnede til rustfrit stål.
- Hold kontrolpanelet rent og tørt.

- For rengøring af låget **1** skal både den indvendige og udvendige side rengøres med et neutralt rengøringsmiddel (vand og sæbe).

- Der må ikke anvendes slibende produkter, rengøringsmidler med alkohol, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalobjekter.



7.1 Olievedligeholdelse

Olievedligeholdelse er et automatisk program, der kontrollerer og renser den pumpeolie, der bruges til at skabe vakuummet. Programmet er tilgængeligt under "Vedligeholdelse", når maskinen tændes.



ADVARSEL!

Karret skal være tomt.

Maskinen signalerer, når der kræves olievedligeholdelse:

- Ved første brug (5.2)
- For hver 200. cyklusser

8. LØSNING AF PROBLEMER



ADVARSEL!

Se kapitlet vedrørende sikkerheden.

8.1 Hvad gør man hvis...

Problem	Mulig årsag	Løsning
Svejsningen af posen er ikke udført korrekt.	Den valgte posetykkelse er forkert.	Ændre tykkelsen på posen.
	Pakningen på låget er beskadiget eller slidt.	Rengør eller udskift pakningen på låget (for udskiftning skal der tages kontakt til teknisk servicecenter).
	Posen er ikke placeret korrekt på svejsestangen.	Placer posen korrekt.
	Svejsestangen er slidt (teflonbeklædningen er brændt).	Udskift svejsestangen (for udskiftning skal der tages kontakt til teknisk servicecenter).
	Klingen placeret under teflonbelægningen på svejsestangen er i stykker.	Udskift svejsestangen (for udskiftning skal der tages kontakt til teknisk servicecenter).

Problem	Mulig årsag	Løsning
Posen er ikke svejset.	Udløsning af termisk beskyttelse.	Tryk på knappen til den termiske 6 afbryderen i bunden i forreste højre hjørne.
Det endelige vakuumtryk er utilstrækkeligt.	Pakningen på låget er beskadigt eller slidt.	Rengør eller udskift pakningen på låget (for udskiftning skal der tages kontakt til teknisk servicecenter).
	Låget er ikke korrekt lukket.	Luk låget korrekt. Kontroller at der ikke er forhindringer eller snavs mellem låget og karret.
Låget vil ikke åbne.	Der mangler strøm på apparatet.	Vent indtil der er strøm på apparatet.
Der er revner eller brud på låget.	Låget er beskadiget.	Udskift låget (for udskiftning skal der tages kontakt til teknisk servicecenter).

Alarmeddelelser

Alarm	Mulig årsag	Løsning
Tryk på låget for at skabe et vakuum	Låget er ikke korrekt lukket.	Luk låget korrekt.
Olieskift påkrævet	Pumpeolien skal udskiftes.	Tag kontakt til teknisk servicecenter.
Olievedligeholdelse er påkrævet	En vedligeholdelsescyklus for pumpeolie er påkrævet.	Udfør en olievedligeholdelsescyklus.
Der er sket en fejl	Der er sket en fejl.	Tag kontakt til teknisk servicecenter.

8.2 Data for service

Hvis det ikke er muligt at finde en løsning på problemet, skal der tages kontakt til teknisk servicecenter.

De oplysninger, der kræves til teknisk servicecenter, findes på typeskiltet placeret på venstre side af apparatet. Fjern ikke denne mærkeplade.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktoplysninger om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante energibesparende tilstand

Strømforbrug i off-tilstand	0,3 W
Den maksimale tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante energibesparende tilstand	20 min

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

INNHALDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	27
2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	28
3. BESKRIVELSE AV PRODUKTET	30
4. KONTROLLPANEL	31
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK	31
6. DAGLIG BRUK	32
7. RENGJØRING OG STELL	34
8. FEILSØKING	35
9. ENERGIEFFEKTIVITET	36
10. BESKYTTELSE AV MILJØET	37

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte å kjøpe dette AEG-produktet. Vi har laget den for å gi deg feilfri ytelse i mange år, takket være innovative teknologier som vil gjøre livet ditt enklere – funksjoner du ikke finner på vanlige apparater. Vi oppfordrer deg til å bruke noen minutter på å lese for å lære hvordan du får mest mulig ut av apparatet ditt.

Besøk vår hjemmeside for å:



Få råd, laste ned brosjyrene våre, utbedre eventuelle uregelmessigheter, få serviceinformasjon:
www.aeg.com



Registrer produktet ditt og få bedre service:
www.aeg.com/productregistration



Kjøp originalt tilbehør, forbruksvarer og reservedeler til apparatet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESERVICE OG VEDLIKEHOLD

Vi anbefaler alltid bruk av originale reservedeler.

Når du kontakter det autoriserte servicesenteret, må du sørge for at du har følgende informasjon: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på merkeskiltet.



Advarsel/Vær oppmerksom – Viktig sikkerhetsinformasjon.



Generell informasjon og råd.



Informasjon om miljøet.

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig hvis feil installasjon og bruk av apparatet fører til personskade og skade. Ha alltid instruksjonene tilgjengelige for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og voksne med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller kunnskap om apparatet hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet under drift.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hold barn under 3 år borte med mindre det er konstant tilsyn.

1.2 Generelle sikkerhetsadvarsler

- Installasjon av apparatet og utskifting av kabler skal kun utføres av kvalifisert personell.
- Før du utfører vedlikehold, må du koble apparatet fra strømforsyningen.
- Ikke bruk damprenser til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller metallskraper til å rengjøre apparatet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en autorisert tekniker eller en lignende kvalifisert person for å unngå en farlig situasjon.

1.3 Bruksmiljøer

Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:

- Bevertningsområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Bondegårder.
- Hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
- Bed and breakfast.

2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

2.1 Installasjon



VÆR OPPMERKSOM!

Installasjon av apparatet må utføres av kvalifisert personell.

- Fjern alt emballasjemateriale.
- Ikke installer eller bruk apparatet hvis det er skadet.
- Følg instruksjonene som følger med apparatet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet.
- Bruk alltid vernehansker.
- Ikke velt eller vipp apparatet! Dette resulterer i at det lekker olje fra pumpen, noe som kan skade selve apparatet.
- Minimumsavstanden fra annet utstyr må overholdes.
- Forsikre deg om at apparatet er installert og riktig forankret til en fast struktur.
- Sidene på utstyret må forbli ved siden av utstyr eller enheter med samme høyde.

2.2 Elektrisk tilkobling



VÆR OPPMERKSOM!

Risiko for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Kontroller at de elektriske dataene på typeskiltet samsvarer med de til systemet. Hvis ikke, kontakt en elektriker.
- Bruk alltid et riktig installert stikkontakt med beskyttende kontakt.
- Ikke bruk grenuttak og skjøteledninger.
- Pass på at du ikke skader støpselet og ledningen. Hvis strømkabelen må skiftes ut, må arbeidet utføres av vårt servicesenter.
- Elektriske støtbeskyttelsesanordninger må sikres på en slik måte at de ikke kan deaktiveres uten bruk av verktøy.
- Sett støpselet inn i kontakten først etter at installasjonen er fullført.
- Hvis støpselet er løst, må du ikke koble det til stikkontakten.
- Ikke trekk i strømledningen for å koble fra apparatet. Trekk bare i støpselet.
- Bruk bare egnede isolasjonsanordninger: effektbrytere, sikringer (pluggsikringer må fjernes fra sikringsholderen), jordfeilstrom utløser og releer.
- Det elektriske systemet må være utstyrt med en isolasjonsanordning som gjør at utstyret kan kobles fra stikkontakten ved alle poler. Isolasjonsanordningen må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Dette apparatet er i samsvar med EØF-direktiver.

2.3 Bruk



VÆR OPPMERKSOM!

Risiko for personskade, brannskader, elektrisk støt eller eksplosjon.

- Ikke berør forseglingsstangen etter bruk. Restvarme kan forårsake skålding.
- Bruk apparatet kun i hjemmet.
- Ikke gjør noen endringer i spesifikasjonene til dette apparatet.
- La aldri apparatet være uten tilsyn under bruk.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Ikke bruk apparatet med fuktige hender eller når det er kontakt med vann.
- Ikke trykk på skuffen.
- Ikke bruk apparatet som arbeidsflate eller støtteflate.
- Unngå gnister eller åpen ild i nærheten av utstyret når du åpner skuffen.
- Ikke plasser eller oppbevar brennbare væsker eller materialer, eller lett brennbare gjenstander på utstyret, i eller i umiddelbar nærhet av apparatet.



VÆR OPPMERKSOM!

Det er risiko for skade på apparatet.

- Vær forsiktig når du tar ut eller setter inn tilbehør.
- Ikke bruk makt for å åpne lokket under arbeidssyklusen.
- Ikke bruk makt for å åpne lokket under arbeidssyklusen hvis strømforsyningen mangler.

- Ikke plasser tunge ting på lokket.
- Unngå at ting faller ned på lokket! Dette kan endre integriteten og forårsake sprekker eller brudd.
- Lukk skuffen forsiktig, og unngå å påføre den unødvendige slag og støt.

2.4 Rengjøring og stell



VÆR OPPMERKSOM!

Det er fare for personskade, brann eller skade på apparatet.

- Før du utfører vedlikehold, må du slå av apparatet og fjerne støpselet fra stikkkontakten.
- Kontroller at apparatet er kaldt.

2.5 Avhending



VÆR OPPMERKSOM!

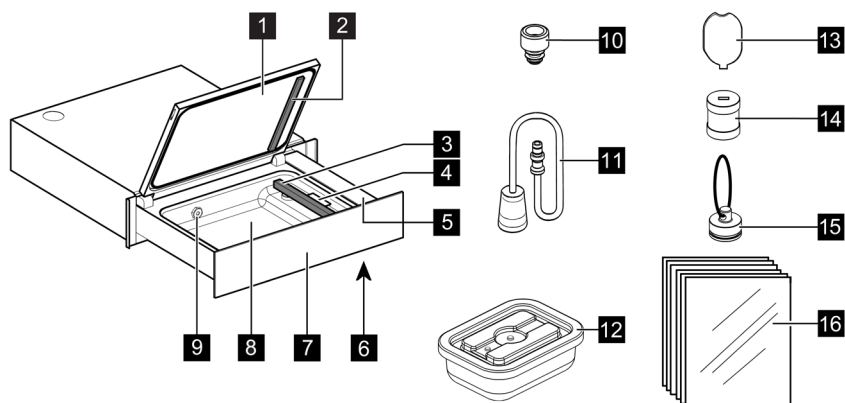
Risiko for skade eller kvelning.

- Koble støpselet fra strømforsyningen.
- Klipp strømkabelen og kast den.

2.6 Teknisk service

- For å reparere apparatet, kontakt autorisert servicesenter.
- Bruk kun originale reservedeler.

3. BESKRIVELSE AV PRODUKTET



- | | | | |
|----------|---------------------|-----------|--|
| 1 | Lokk | 10 | Vakuumhette * |
| 2 | Forseglingspute | 11 | Tilbehør for eksternt vakuum |
| 3 | Forseglingsstang | 12 | Vakuumbeholder i glass * |
| 4 | Festeklips for pose | 13 | Nøkkel for å skru av filteret |
| 5 | Kontrollpanel | 14 | Oljefilter |
| 6 | Termisk bryter | 15 | Hette |
| 7 | Frontpanel | 16 | Vakuumposer for oppbevaring og SousVide-tilberedning |
| 8 | Kar | | |
| 9 | Sugedyse | | |

(*) Tilgjengelig for utvalgte modeller

3.1 Introduksjon av produktet

Dette produktet bruker den såkalte "klokke"-vakuumteknologien som er i stand til å nå opptil 99,9% vakuum, en mye høyere verdi enn for tradisjonelle vakuummaskiner.

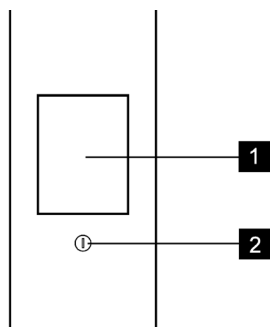
Jo mer luft som trekkes ut inne i posen eller beholderen, jo mindre oksidasjon vil maten gjennomgå.

Den nesten totale ekstraksjonen (opptil 99,9 %) av luften vil derfor kunne garantere konservering av maten i en lengre periode enn tradisjonelle vakuummaskiner og tilberede maten for vakuumkoking på en optimal måte.

Denne teknologien gjør det også enkelt å bevare flytende matvarer som supper, marinerte matvarer, i poser eller beholdere.

Du finner på dette produktet flere innovative funksjoner som ikke er mulige med tradisjonelle vakuumforseglere, for eksempel rask marinerings som lar deg spare mye tid, rask forberedelse av syltede grønnsaker, vakuumpakking i beholdere som er nyttige for å redusere matavfall, kaldekskstrasjonsteknikken for fremstilling av infusjoner og mange andre.

4. KONTROLLPANEL



- 1** Display
- 2** PÅ/AV-knapp



Trykk

Berør overflaten
med fingertuppen



Flytt

Skyv fingertuppen
over overflaten

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



VÆR OPPMERKSOM!

- Se kapitlene om sikkerhet.
- Plasthetten **15** som fjernes under installasjonen, må oppbevares for fremtidig service.
- Følg instruksjonene som følger med apparatet.

5.1 Første rengjøring

- Se kapittelet "RENGJØRING OG STELL".
- Tørk av alle delene med en fuktig klut før første gangs bruk.

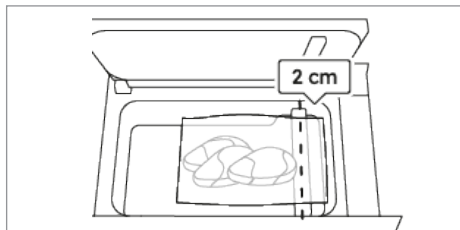
5.2 Første gangs bruk

Slå på apparatet ved å trykke og holde inne knappen **1** til displayet slås på.

Apparatet utfører en første oppsettsyklus for å sikre god ytelse til produktet.

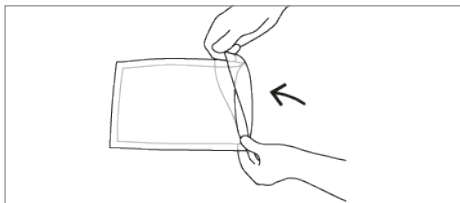
6. DAGLIG BRUK

- Trykk på frontpanelet for å åpne skuffen.
- Slå på apparatet ved å trykke og holde inne knappen ① til displayet slås på.
- Trykk på **Funksjoner** og velg ønsket program (se tabell nedenfor).
- Åpne lokket og plasser posen eller beholderen inne i karet. For pakking med poser, la det være minst 2 cm utenfor forseglingsstangen.



Bruk om nødvendig klipsen til å feste posen ④.

Brett kanten av posen utover med 4-5 cm for å sikre et rent og tørt forseglingsområde.



Når maten er lagt inn i posen, brettes posen tilbake.

- Lukk lokket.
- Trykk på START-knappen. På dette tidspunktet begynner pakkesyklusen.
- Når syklusen er fullført, åpner du lokket og fjerner posen/beholderen.



Ikke berør forseglingsstangen etter bruk. Restvarme kan forårsake skålding.



Hvis apparatet blir stående ubrukt i 20 minutter, slås det av automatisk.



For å holde maten fersk lenger eller klargjøre den for SousVide-tilberedning.

Lagring av mat i vakuumposer forlenger lagringstiden for fersk mat. SousVide er en tilberedningsteknikk der maten tilberedes sakte ved lav temperatur.

Fordelene med SousVide-tilberedning er mange:

- Smak og tekstur forblir uendret.
- Næringsstoffene og fuktigheten i maten opprettholdes.
- Ingen oljer eller fett er nødvendig for matlagning.

Still inn typen mat og pose avhengig av maten du har tenkt å vakuumsigle og posen som brukes.

Ved væsker (som supper osv.) fyll posen til maksimalt 1/3 av volumet. Ellers er det fare for væskelekkasje fra posen. Ikke bruk varme væsker.



For å forsegle eller lukke poser og holde maten fersk lenger.

Passer til matvarer som lett kan deformeres, for eksempel chips, kjeks, fersk salat, osv. Denne metoden innebærer ikke bruk av vakuum. Angi type pose i henhold til tykkelsen på posen som brukes.



Beholdere

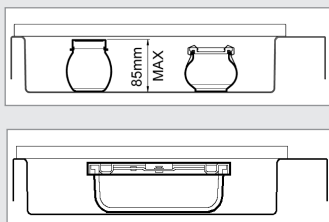
For å holde maten fersk i lufttette beholdere eller glass.

Denne funksjonen kan brukes med forskjellige typer beholdere og glass.

Lukk glassene igjen med twist-off-lokket: Plasser lokket, men sørg for at det IKKE er lukket helt før du starter funksjonen, for at vakuomet skal opprettes riktig.

For å sikre perfekt lufttetthet må du alltid bruke et nytt twist-off-lokk.

Merknad: for suging av væsker, fyll posen til maksimalt 1/2 av volumet. Ikke bruk varme væsker.



For vakuumpakking større beholdere eller flasker som ikke passer i karet.

Forsikre deg om at beholderen eller flaskekorken har en vakuumentil.

Angi type beholder avhengig av materialet til beholderen eller flasken.

Koble det eksterne vakuumentilbehøret **11** til sugedysen **9** inne i karet.

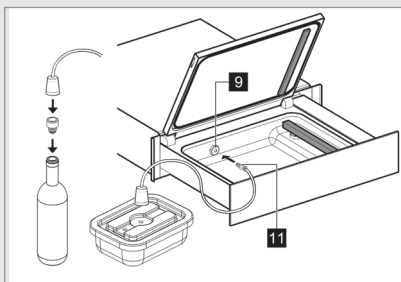
Forsikre deg om at den er satt helt inn.

Med skuffelokket åpent, trykk på START for å starte funksjonen.

Merknad: ikke bruk varme væsker.



Eksternt vakuum



Marinering

For rask marinering av mat og maksimal smak.

Denne teknikken gjør at krydder kan trenge inn i overflaten av maten på kortere tid.

Still inn styrken og typen pose i henhold til ønsket smaksintensitet og bruk av en åpen beholder eller en pose med varierende tykkelse.



Mørning

For å gjøre kjøttet møre før tilberedning.

Angi posetypen basert på om du bruker en åpen beholder eller en pose med variabel tykkelse.



Infusjon

For å trekke ut de beste smakene ved å bløtlegge ingrediensene i en væske.

Ideell for oljer, eddik og iskaffe.

Legg væsken og ingrediensene som skal smaksettes i en åpen beholder eller pose.

Still inn styrken og typen pose i henhold til ønsket smaksintensitet og bruk av en åpen beholder eller en pose med varierende tykkelse.



Syltede grønnsaker

For konservering av mat i saltlake.

Utmerket for frukt og grønnsaker.

Still inn type beholder/pose avhengig av om du bruker en beholder (lukket med lokk eller åpent uten lokk) eller en pose av varierende tykkelse.



Dehydrering

For rask tørking etter steking for å oppnå en sprøere skorpe.

Utmerket for brød og bakverk.

Plasser maten inne i karet.



Rengjøring av skjell

For å rense blåskjell og skjell for å forberede dem til tilberedning.

Sett skalldyrene i en åpen beholder og dekk dem med en løsning av vann og salt i følgende proporsjoner:

- maks 500 gram skalldyr
- 0,5 liter vann
- 1 ss salt

Merknad: Under prosessen vil vannet koke. På slutten av funksjonen, tørk karet grundig i tilfelle vannsøl.

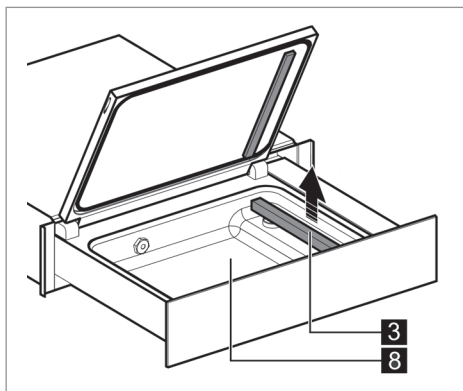
MERKNAD: Under programmet kan skuffen lukkes.

7. RENGJØRING OG STELL



VÆR OPPMERKSOM!

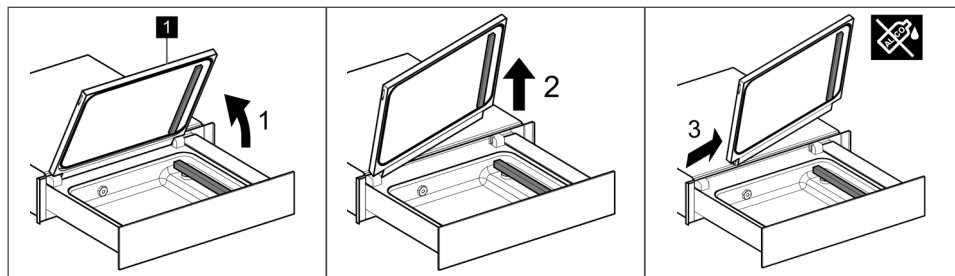
Se kapitlene om sikkerhet.



- Rengjør apparatet etter hver bruk med en fuktig, myk klut.
- Hvis du bruker rengjøringsprodukter til karet i stål **8**, følg sikkerhetsinstruksjonene som er angitt på emballasjen.
- For rengjøring av karet **8**, spesielt ved væskerester, anbefaler vi at du trekker ut sveisestangen oppover **3**.
- Tørk av forseglingsstangen **3** med en tørr klut. Fjern eventuelle rester som legger seg på stangen.
- Rene metalloverflater med milde vaskemidler egnet for rustfritt stål.
- Hold kontrollpanelet rent og tørt.

- For å rengjøre lokket **1**, rengjør både utsiden og innsiden bare med nøytrale vaskemidler (såpe og vann).

- Ikke bruk slipende produkter, alkoholbaserte rengjøringsmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.



7.1 Oljevedlikehold

Oljevedlikehold er et automatisk program som kontrollerer og renser pumpeoljen som brukes til å lage vakuemet. Programmet er tilgjengelig under "Vedlikehold" når maskinen er slått på.



VÆR OPPMERKSOM!

Karet må være tomt.

Maskinen signaliserer når oljevedlikehold er nødvendig:

- Første gangs bruk (5.2)
- Hver 200. syklus

8. FEILSØKING



VÆR OPPMERKSOM!

Se kapitlene om sikkerhet.

8.1 Hva skal jeg gjøre hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Posen er ikke forseglet riktig.	Den valgte posetykkelsen er feil.	Endre tykkelsen på posen.
	Pakningen på lokket er skitten eller slitt.	Rengjør eller bytt pakningen på lokket (kontakt teknisk service for utskifting).
	Posen er ikke riktig plassert på forseglingsstangen.	Plasser posen riktig.
	Forseglingsstangen er slitt (Teflonbelegget er brent).	Bytt ut forseglingsstangen (kontakt teknisk service for utskifting).
	Bladet som ligger under teflonbelegget til forseglingsstangen er ødelagt.	Bytt ut forseglingsstangen (kontakt teknisk service for utskifting).

Problem	Mulig årsak	Løsning
Posen er ikke forseglet.	Utløsning av termisk beskyttelse.	Trykk på knappen til den termiske 6 bryteren nederst, i fremre høyre hjørne.
Utilstrekkelig sluttvakuum.	Pakningen på lokket er skitten eller slitt.	Rengjør eller bytt pakningen på lokket (kontakt teknisk service for utskifting).
	Lokket er ikke lukket ordentlig.	Lukk lokket ordentlig. Kontroller at det ikke er gjenstander eller smuss mellom lokket og karet.
Lokket åpnes ikke.	Mangel på strøm.	Vent til strømmen blir gjenopprettet.
Lokket har sprekker eller brudd.	Skadet lokk.	Sett på plass lokket (kontakt teknisk service for utskifting).

Alarmmeldinger

Alarm	Mulig årsak	Løsning
Trykk på lokket for å skape vakuum	Lokket er ikke lukket ordentlig.	Lukk lokket ordentlig.
Oljeskift er nødvendig	Pumpeoljen må skiftes ut.	Kontakt teknisk service.
Oljevedlikehold er nødvendig	En vedlikeholdssyklus for pumpeolje er nødvendig.	Utfør en oljevedlikeholdssyklus.
Det har oppstått en feil	Det har oppstått en feil.	Kontakt teknisk service.

8.2 Opplysninger for teknisk service

Hvis en løsning på problemet ikke blir funnet, kan du kontakte autorisert teknisk servicesenter.

Informasjonen som er nødvendig for teknisk servicesenter finner du på typeskiltet på venstre side av apparatet. Ikke fjern typeskiltet.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformasjon om strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende lavstrømsmodus

Strømforbruk i off-modus	0,3 W
Maksimal tid som kreves for at utstyret automatisk skal nå gjeldende lavstrømsmodus	20 min

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.

Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. VÄSENTLIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	39
2. VÄSENTLIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	40
3. BESKRIVNING AV PRODUKTEN	42
4. MANÖVERPANEL	43
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	43
6. DAGLIG ANVÄNDNING	44
7. RENGÖRING OCH VÅRD	46
8. PROBLEMLÖSNING	47
9. ENERGIEFFEKTIVITET	48
10. MILJÖSKYDD	49

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår hemsida för att:



Få tips, ladda hem våra broschyrer, eliminera eventuella fel samt få information om supporten:
www.aeg.com



Registrera din produkt och få en bättre service:
www.aeg.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsmaterial och originalreservdelar till din apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDSERVICE OCH UNDERHÅLL

Vi rekommenderar alltid att använda originalreservdelar. Försäkra dig om att ha följande uppgifter till hands när du kontaktar kundservice. Modell, PNC, serienummer. Uppgifterna står på apparatens märkskylt.



Varning/Obs - Viktig säkerhetsinformation.



Information och allmänna råd.



Information om miljön.

Med förbehåll för ändringar.

1. ⚠ VÄSENTLIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noga igenom instruktionerna innan du installerar och använder apparaten. Tillverkaren är inte ansvarig om en inkorrekt installation eller användning av apparaten orsakar personskador och skador. Fortsätt att ha anvisningarna nära till hands som framtida referens.

1.1 Säkerhet för barn och för utsatta personer

- Denna apparat kan endast användas av barn från 8 år och av vuxna med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om användningen av apparaten, om dessa är övervakade eller instruerade om användningen av apparaten och om de har förstått riskerna.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur långt från apparaten under dess drift.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Håll utom räckhåll för barn under 3 år om de inte övervakas ständigt.

1.2 Allmänna säkerhetsföreskrifter

- Installation av apparaten och byte av kablar får endast utföras av kvalificerad personal.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla bort apparaten från strömförsörjningen.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra apparaten.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller metallskrapor för att rengöra apparaten.
- Om elkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, av en auktoriserad tekniker eller av en kvalificerad person för att undvika fara.

1.3 Användningsmiljöer

Denna apparat är avsedd att användas i hushållsapplikationer och liknande, såsom:

- Serveringsutrymmen för personal i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer.
- Agriturismer.
- Hotell, motell och andra boendemiljöer.
- Bed and breakfast.

2. VÄSENTLIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



OBS!

Installationen av apparaten måste alltid utföras av kvalificerad personal.

- Avlägsna allt emballagematerial.
- Du ska inte installera eller använda apparaten om den är skadad.
- Följ de instruktioner som medföljer apparaten.
- Var alltid försiktig vid förflyttning av apparaten.
- Bär alltid skyddshandskar.
- Du får inte välta eller luta apparaten! Detta orsakar oljeläckage från pumpen som kan skada själva apparaten.
- Du måste respektera minimiavståndet till de andra apparaterna.
- Försäkra dig om att apparaten är installerad och korrekt förankrad till en fast struktur.
- Apparatens sidor måste förbli angränsande till apparater eller enheter med samma höjd.

2.2 Elektrisk anslutning



OBS!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar måste utföras av en kvalificerad elektriker.
- Apparaten måste ha en jordanslutning.
- Kontrollera att de tekniska uppgifter som finns på märkskylten motsvarar anläggningens. Om inte, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett eluttag med korrekt installerad skyddskontakt.
- Använd inte förgreningsdosor och förlängningssladdar.
- Se till att inte skada stickkontakten och kabeln. Om elkabeln behöver ersättas, bör detta utföras av vår Serviceavdelning.
- Anordningarna för skydd mot elektriska stötar måste fästas på ett sådant sätt att de inte kan inaktiveras utan användning av verktyg.
- Sätt stickkontakten i uttaget först efter avslutad installation.

- Om stickkontakten har blivit lös ska den inte sättas in i uttaget.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort apparaten. Dra endast i stickkontakten.
- Använd endast lämpliga isoleringsanordningar: automatiska strömbrytare, säkringar (de med lock måste avlägsnas från säkringshållaren), utlösare för jordfelsströmmar och reläer.
- Elsystemet måste vara utrustat med en isoleringsanordning som gör det möjligt att koppla bort apparaten från eluttaget i alla poler. Isoleringsanordningen måste ha en bredd på kontaktöppningen på minst 3 mm.
- Denna apparat uppfyller EEG-direktiven.

2.3 Användning



OBS!

Risk för personskador, brännskador, elektriska stötar eller explosioner.

- Rör inte svetsstängan efter användning. Restvärme kan orsaka brännskador.
- Använd endast apparaten i hemmiljö.
- Ändra inte specifikationerna för denna apparat.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad under driften.
- Stäng av apparaten efter varje användning.
- Använd aldrig apparaten med fuktiga händer eller när det finns kontakt med vatten.
- Tryck inte på lådan.
- Använd inte apparaten som arbetsyta eller som stödplan.
- Undvik förekomsten av gnistor eller öppna lågor i närheten av apparaten när du öppnar lådan.
- Du får varken placera eller hålla brandfarliga vätskor eller material eller lättantändliga föremål på apparaten, inuti den eller i närheten.



OBS!

Det finns risk för skador på apparaten.

- Var försiktig när du tar bort och sätter dit tillbehören.
- Forcera inte öppningen av locket under arbetscykeln.
- Forcera inte öppningen av locket under arbetscykeln vid avsaknad av elektrisk ström.
- Placera inte någon vikt på locket.
- Undvik att låta något föremål falla på locket! Detta skulle kunna förändra dess integritet, orsaka sprickor eller brott.
- Stäng lådan försiktigt, undvik stötar och felaktiga tryck.

2.4 Rengöring och vård



OBS!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på apparaten.

- Innan du utför något underhåll ska du stänga av apparaten och dra ut stickkontakten ur uttaget.
- Kontrollera att apparaten är kall.

2.5 Avfallshantering



OBS!

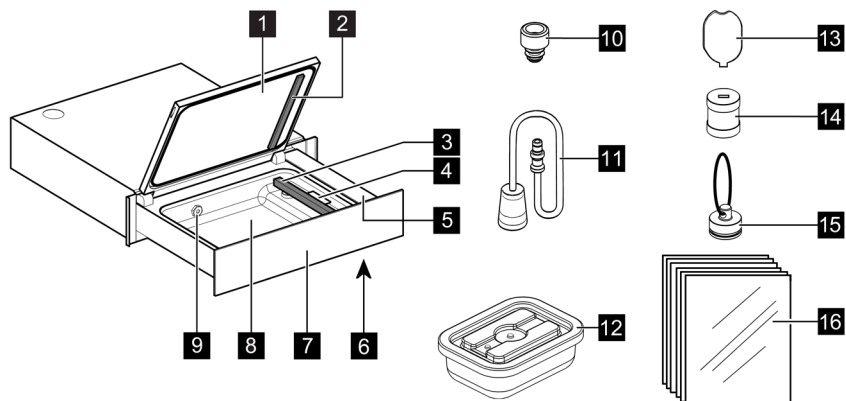
Risk för personskador eller kvävning.

- Dra ur stickkontakten från strömförsörjningen.
- Klipp av nätkabeln och kassera den.

2.6 Teknisk support

- För att reparera apparaten ska du kontakta auktoriserad Serviceverkstad.
- Använd endast originalreservdelar.

3. BESKRIVNING AV PRODUKTEN



- 1** Lock
- 2** Tätningsskudde
- 3** Svetsstång
- 4** Klämma för fästning av påsen
- 5** Manöverpanel
- 6** Termisk brytare
- 7** Frontpanel
- 8** Kar
- 9** Utsugningsmunstycke

- 10** Lock för vakuumförsegling *
- 11** Tillbehör för externt vakuum
- 12** Behållare för vakuumförsegling av glas *
- 13** Skiftnyckel för att skruva loss filtret
- 14** Oljefilter
- 15** Lock
- 16** Vakuumförseglingspåsar för förvaring och matlagning SousVide

(*) Tillgänglig för utvalda modeller

3.1 Produktintroduktion

Denna produkt använder vakuumförseglingstekniken "med kammare" som kan nå upp till 99,9 % vakuum, ett mycket högre värde än för traditionella vakuumförseglingsmaskiner.

Ju mer luft som sugts ut inuti påsen eller behållaren, desto mindre oxidation kommer livsmedlet att genomgå.

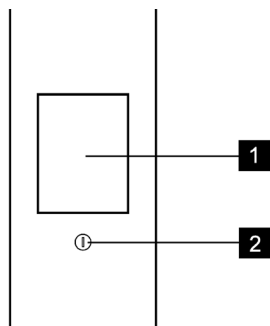
Det nästan totala utsuget (upp till 99,9 %) av luften kommer därför att kunna garantera att livsmedlet bevaras under en längre period än med traditionella vakuumförseglingsmaskiner och att

livsmedlet för vakuumförseglingstillagning tillreds på ett optimalt sätt.

Denna teknik gör det också enkelt att konservera flytande livsmedel som soppor och marinerade livsmedel, i påsar eller behållare.

Du hittar på denna produkt ytterligare innovativa funktioner som inte är möjliga med traditionella vakuumförseglingsmaskiner, såsom snabb marinerings som gör att du kan spara mycket tid, snabb beredning av pickles, vakuumförsegling i behållare som är användbara för att minska matsvinnet, kallextraktionsteknik för beredning av infusioner och många andra.

4. MANÖVERPANEL



- 1** Display
- 2** Knapp för PÅSLAGNING/
AVSTÄNGNING



Tryck

Rör vid ytan
med fingertoppen



Flytta

Skjut fingertoppen
över ytan

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

OBS!

- Se kapitlen om säkerhet.
- Plastlocket **15** som tas bort under installationen måste behållas för framtida service.
- Följ de instruktioner som medföljer apparaten.

5.1 Första rengöring

- Se kapitlet "RENGÖRING OCH VÅRD".
- Rengör alla delar med en fuktig trasa före den första användningen.

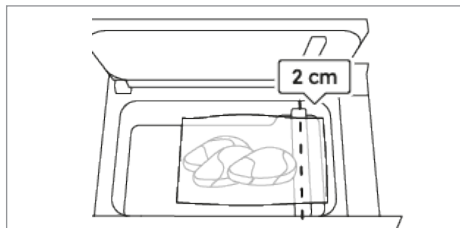
5.2 Första användningen

Slå på apparaten genom att trycka och hålla ned knappen **1** tills displayen slås på.

Apparaten utför en första inställningscykel för att säkerställa bra produktprestanda.

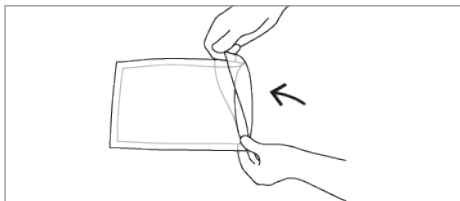
6. DAGLIG ANVÄNDNING

- Tryck på frontpanelen för att öppna lådan.
- Slå på apparaten genom att trycka och hålla ned knappen ① tills displayen slås på.
- Tryck på **Funktioner** och välj önskat program (se tabellen nedan).
- Öppna locket och placera påsen eller behållaren inuti karet. För påsförpackning, lämna minst 2 cm utanför svetsstängen.



Använd vid behov klämman för fästning av påsen ④.

Vik påsens kant utåt med 4-5 cm för att säkerställa ett rent och torrt förseglingsområde.



När livsmedlet väl har förts in ska du vika tillbaks påsen till det ursprungliga skicket.

- Stäng locket.
- Tryck på START-knappen. Vid denna punkt börjar förpackningscykeln.
- När cykeln är klar, öppna locket och ta bort påsen/behållaren.



Rör inte svetsstängen efter användning. Restvärme kan orsaka brännskador.



Om apparaten förblir oanvänd under 20 minuter stängs den av automatiskt.



Vakuumsörseglng

För att hålla livsmedlen fräscha längre eller förbereda den för SousVide-matlagning.

Att förvara livsmedel i vakuumsörseglngspåsar förlänger lagringstiden för fräscha livsmedel. SousVide är en tillagningsteknik där maten tillagas långsamt vid låg temperatur.

Fördelarna med SousVide-matlagning är många:

- Smak och konsistens förblir oförändrade.
- Livsmedlens näringsämnen och fuktighet bibehålls.
- Inga oljor eller fetter behövs för matlagningen.

Ställ in typ av livsmedel och påse beroende på vilket livsmedel du tänker vakuumsörsegla och vilken påse som används.

När det gäller vätskor (t.ex. soppor etc.) fyll påsen till max 1/3 av volymen. Annars finns det risk för vätskeläckage från påsen.

Använd inte heta vätskor.



Förseglng

För att försegla eller återförsluta påsarna och hålla livsmedlet fräscht längre.

Lämplig för livsmedel som lätt kan deformeras som chips, kakor, färsk sallad etc. Denna metod innebär inte användning av vakuumsörseglng.

Ställ in typ av påse i funktion av tjockleken på den påse som används.

För att hålla livsmedlen fräscha i hermetiska behållare eller burkar.
Den här funktionen kan användas med olika typer av behållare och burkar.

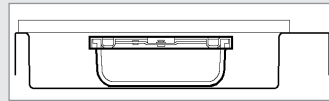
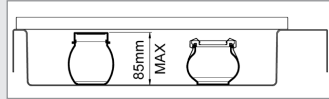
Återförslut burkarna med det avvridbara locket: Sätt på locket, men se till att det INTE är helt stängt innan du startar funktionen, för att vakuumet ska skapas ordentligt.

För att säkerställa perfekt lufttätethet, använd alltid ett nytt vridbart lock.

Obs: För att suga upp vätskor, fyll inte påsen mer än 1/2 av dess volym. Använd inte heta vätskor.



Behållare



För vakuumpförpackning av större behållare eller flaskor som inte får plats i karet.

Se till att behållaren eller flasklocket har en vakuumventil. Ställ in typ av behållare beroende på behållarens eller flaskans material.

Anslut tillbehöret för externt vakuum **11** till sugmunstycket **9** inuti karet.

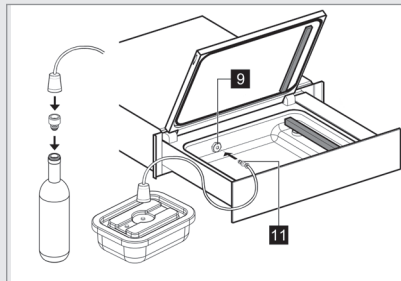
Se till att den är helt isatt.

Med lådlocket öppet, tryck på START för att starta funktionen.

Obs: Använd inte heta vätskor.



Externt vakuum



Marinering

För snabb marinering av livsmedel och maximal smak.

Denna teknik gör att kryddan kan tränga in i livsmedlets yta på kortare tid. Ställ in styrka och typ av påse i funktion av önskad smakintensitet och om du använder en öppen behållare eller en påse av varierande tjocklek.



Mörning

För att göra köttet mörare innan tillagning.

Ställ in typ av påse i funktion av om du använder en öppen behållare eller en påse med variabel tjocklek.



Infusion

Att extrahera de bästa smakerna genom att sänka ned ingredienserna i en vätska.

Perfekt för oljor, vinäger och iskaffe.

Placera vätskan och ingredienserna som ska smaksättas i en öppen behållare eller i en påse.

Ställ in styrka och typ av påse i funktion av önskad smakintensitet och om du använder en öppen behållare eller en påse av varierande tjocklek.



Pickla

För att konservera livsmedel i saltlake.

Perfekt för frukt och grönsaker.

Ställ in typ av behållare/påse beroende på om du använder en behållare (stängd med lock eller öppen utan lock) eller en påse av varierande tjocklek.



Dehydrering

För snabb torkning efter tillagning för att få en krispigare skorpa.

Perfekt för bröd och bakverk.

Lägg livsmedlet i karet.



Rengör skaldjur

För att rengöra musslor för att förbereda dem för tillagning.

Lägg skaldjuren i en öppen behållare och täck dem med en lösning av vatten och salt i följande proportioner:

- max 500 gram skaldjur
- 0,5 liter vatten
- 1 matsked salt

Obs: Under processen kommer vattnet att koka. I slutet av funktionen, torka karet noggrant i händelse av vattenspill.

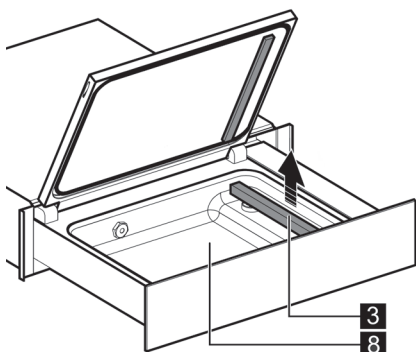
OBS: Under programmet kan lådan vara stängd.

7. RENGÖRING OCH VÅRD



OBS!

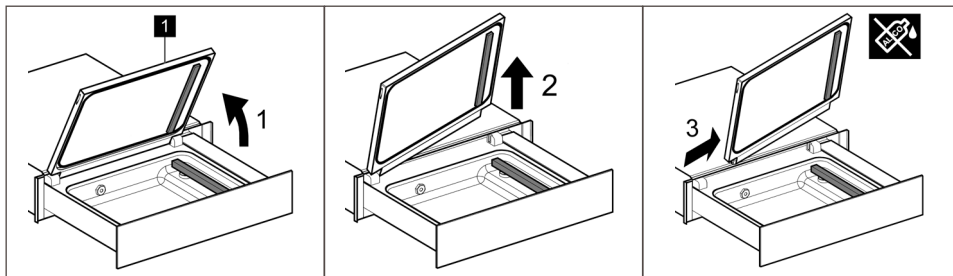
Se kapitlen om säkerhet.



- Rengör apparaten med en fuktad, mjuk trasa efter varje användning.
- Om du använder produkter för rengöringen av karet i stål **8** ska du följa de säkerhetsföreskrifter som anges på förpackningen.
- För rengöringen av karet **8**, speciellt när det gäller flytande rester, rekommenderar vi att du drar ut svetsstängen **3** uppåt.
- Rengör svetsstängen **3** med en torr trasa. Avlägsna eventuella rester som lagras på stängen.
- Rengör metallytorna med milda rengöringsmedel för rostfritt stål.
- Håll manöverpanelen torr och ren.

- För rengöringen av locket i plexiglas **1** ska du endast rengöra, både externt och internt, med neutrala rengöringsmedel (tvål och vatten).

- Använd inte slipande produkter, rengöringsmedel som innehåller alkohol, slipdynor, lösningsmedel eller metallföremål.



7.1 Oljeunderhåll

Oljeunderhållet är ett automatiskt program som kontrollerar och rengör pumpoljan som används för att skapa vakuumet. Programmet är tillgängligt under posten "Underhåll" när maskinen slås på.



OBS!

Karet måste vara tomt.

Maskinen signalerar när oljeunderhåll krävs:

- Vid första användningen (5.2)
- Var 200:e cykel

8. PROBLEMLÖSNING



OBS!

Se kapitlen om säkerhet.

8.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Svetsningen av påsen utförs inte korrekt.	Den valda tjockleken på påsen är felaktig.	Ändra tjockleken på påsen.
	Lockets packning är smutsig eller utnött.	Rengör eller byt ut lockets packning (kontakta den Tekniska supporten för byte).
	Påsen är inte korrekt placerad på svetsstäng.	Placera påsen korrekt.
	Svetsstäng är utnött (teflonbeläggningen är bränd).	Byt ut svetsstäng (kontakta den Tekniska supporten för byte).
	Bladet som är placerat under svetsstängens teflon är trasigt.	Byt ut svetsstäng (kontakta den Tekniska supporten för byte).

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Svetsningen av påsen utförs inte.	Den termiska säkerhetsanordningen har ingripit.	Tryck på den termiska brytarens knapp 6 längst ner, i det främre högra hörnet.
Otillräcklig slutvakuumförsegling.	Lockets packning är smutsig eller utnött.	Rengör eller byt ut lockets packning (kontakta den Tekniska supporten för byte).
	Locket är inte korrekt stängt.	Stäng locket korrekt. Kontrollera att det inte finns några föremål eller smuts mellan locket och karet.
Locket öppnas inte.	Brist på elektrisk ström.	Vänta på att strömmen kommer tillbaks.
Det finns sprickor eller brott på locket.	Skadat lock.	Byt ut locket (kontakta den Tekniska supporten för byte).

Larmmeddelanden

Larm	Möjlig orsak	Lösning
Tryck på locket för att skapa vakuum	Locket är inte korrekt stängt.	Stäng locket korrekt.
Oljebyte krävs	Pumpoljan måste bytas ut.	Kontakta teknisk service.
Oljeunderhåll krävs	En underhållscykel för pumpoljan krävs.	Utför en oljeunderhållscykel.
Ett fel har inträffat	Ett fel har inträffat.	Kontakta teknisk service.

8.2 Uppgifter om Supporten

Om det inte är möjligt att hitta en lösning på problemet ska du kontakta den auktoriserade Serviceverkstaden.

Den nödvändiga informationen för den Tekniska supporten finner du på märkplåten som är placerad på apparatens vänstra sida. Avlägsna inte märkplåten med uppgifterna.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformation om strömförbrukning och maximal tid för att nå tillämpligt lågenergiläge

Strömförbrukning i avstängt läge	0,3 W
Maximal tid som krävs för att apparaten automatiskt ska nå tillämpligt lågenergiläge	20 min

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen  .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.

Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

