



VS92903M

FR Mode d'emploi 02

NL Handleiding 16

RU инструкция по эксплуатации 29



 **AEG**
perfekt in form und funktion

TABLE DES MATIERES

INFORMATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
DESCRIPTION DU PRODUIT	7
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
DESCRIPTION DU PRODUIT	8
UTILISATION QUOTIDIENNE	9
EMBALLAGE DES ALIMENTS SOUS VIDE POUR LA METHODE DE CUISSON	11
EMBALLAGE SOUS VIDE POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS	11
FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
DÉPANNAGE	14
CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	15

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.aeg.com



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



Achetez les accessoires, les consommables et les pièces de rechange originales pour votre appareil :
www.aeg.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. Veuillez 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.
- Veuillez 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.

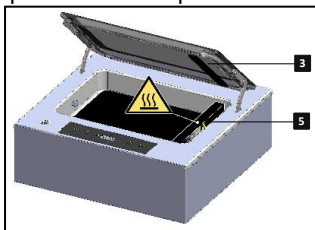
- Tous les branchements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Assurez-vous que toutes les données électriques figurant sur la plaque de données du modèle sont conformes au système. Dans le cas contraire, veuillez contacter un électricien.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

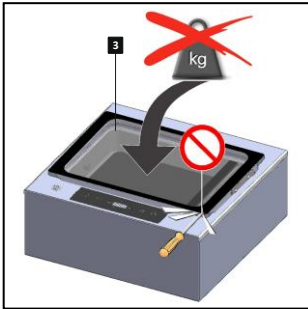


⚠ AVERTISSEMENT !

Vous pouvez 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 pouvez 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'emballez 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

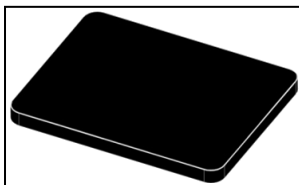
Ce produit est idéal pour :

- 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.

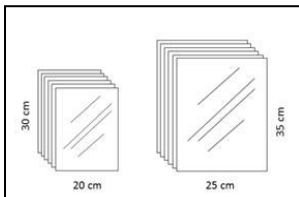


- 1 Bouton ON/OFF (marche/arrêt)
- 2 Tableau de commande
- 3 Couvercle
- 4 Réservoir
- 5 Barre de soudure

3.1. Accessoires



Plaques haute densité



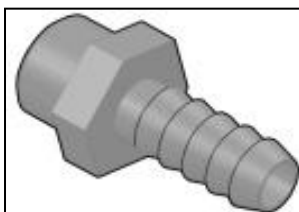
Avec ces sachets, les aliments peuvent être stockés et cuits à une température comprise entre 0°C et 120°C* (max. 30min à 120°C).

Les sachets fournis sont idéals pour la méthode de cuisson « sous vide ». Sachets code d'ordre: **9029794014**

50 sachets pour la cuisson et l'entreposage sous vide

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

www.aeg.com/shop



Raccord de vide externe
(voir chapitre 7)

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT !

Veuillez-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.

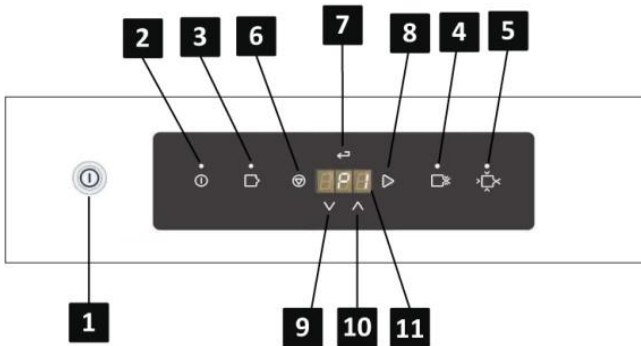
Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

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.

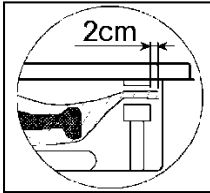
11 Affichage. Affiche les fonctions sélectionnées et les données de réglage y relatives.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

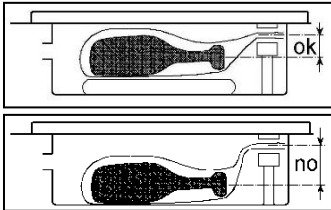
⚠ AVERTISSEMENT !

Veillez-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 **8**.

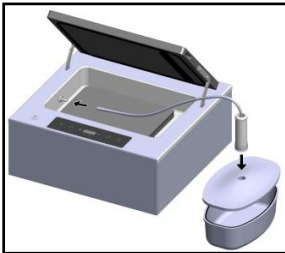
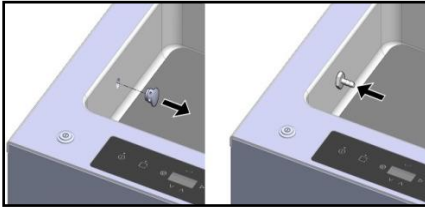
- Soulevez le couvercle, dès que l'écran affiche le programme (P1, par exemple).
- Conservez au réfrigérateur pendant 9-12 heures

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.

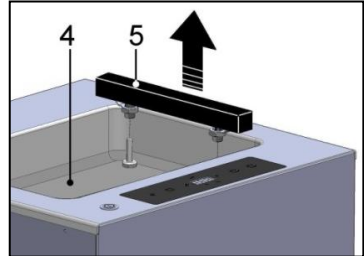
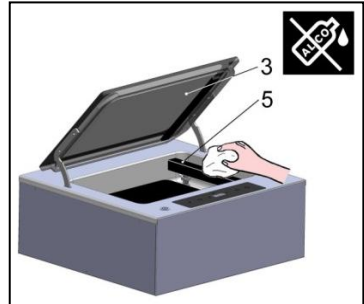
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle en plexiglas (3)

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 !

Veillez-vous référer aux chapitres relatifs à la sécurité.

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

est mauvais	Le joint du couvercle est sale ou usé. Le couvercle n'est pas correctement fermé.	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 :

OIL (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.

INHOUD

VEILIGHEIDSGEGEVENS	17
VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	18
PRODUCTBESCHRIJVING	20
VOORAFGAAND AAN EERSTE GEBRUIK	21
CONTROLEPANEEL	22
DAGELIJKS GEBRUIK	22
VACUÛM VERPAKKEN VAN VOEDSEL VOOR DE 'SOUS VIDE' kookmethode	24
VACUÛM VERPAKKEN VAN VOEDSEL VOOR BEW	24
AANVULLENDE FUNCTIONALITEITEN	25
REINIGING EN ONDERHOUD	26
PROBLEEMEN OPLOSSEN	27
MILIEUOVERWEGINGEN	28

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een Electrolux-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieur en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen. Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.electrolux.com



Registreer uw product voor een betere service:

www.electrolux.com/productregistration



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt (de informatie staat op het typeplaatje): model, productnummer, serienummer.



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.



Algemene informatie en tips.



Milieu-informatie.

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1. Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ Waarschuwing!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2. Algemene veiligheid

- Enkel gekwalificeerd personeel mag het toestel installeren en de kabel vervangen

- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1. Installatie

WAARSCHUWING!

Installatie mag enkel uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.

- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Installeer of gebruik het toestel niet indien beschadigd.
- Volg de instructies op die geleverd zijn bij het toestel.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het toestel verplaatst en draag veiligheidshandschoenen.
- Houd het toestel niet ondersteboven of kantel het niet! Dit kan een olie lek vanuit de pomp veroorzaken en het toestel beschadigen.
- Respecteer de minimumafstand ten opzichte van andere toestellen.
- Zorg ervoor dat het toestel geïnstalleerd en bevestigd is op een vaste structuur.

- De zijkanten van het toestel moeten grenzen aan andere installaties of apparaten met eenzelfde hoogte

2.2. Elektriciteitsaansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische shock.

- Alle elektrische aansluitingen dienen te gebeuren door een gekwalificeerde elektricien.
- Het toestel moet geaard zijn.
- Zorg ervoor dat de elektrische gegevens zoals vermeld op de gegevensplaat van het model overeenkomen met deze van het systeem. Indien niet, contacteer een elektricien.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerde schokbestendige contactdoos.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen of verlengkabels.

- Zorg ervoor dat de stekker en de elektriciteitskabel niet beschadigd worden. Contacteer de Hulpdienst of een elektricien om eventueel beschadigde kabels te vervangen.
- Beschermingsmiddelen tegen shock moeten zodanig vastgemaakt worden dat ze niet kunnen weggenomen worden zonder gereedschap.
- Steek de stekker in het stopcontact enkel en alleen wanneer de installatie volledig is. Zorg ervoor dat de stekker bereikbaar is na installatie.
- Steek de stekker niet in het stopcontact als deze laatste los is.
- Trek niet aan de elektriciteitskabel om het toestel uit te schakelen. Trek enkel aan de stekker.
- Gebruik enkel geschikte isolatiemiddelen: installatieautomaten, zekeringen (zekeringen met schroefkop moeten uit de zekeringkast verwijderd worden), aardsluiting stroomlosser en relais.
- Het elektrische systeem moet voorzien zijn van een isolatietoestel dat het mogelijk maakt om het toestel van het net los te koppelen aan elke pool. Het isolatietoestel moet een contactopening hebben met een breedte van minimum 3 mm.

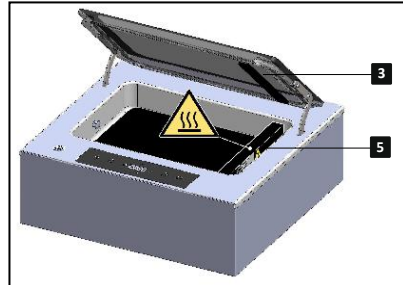
2.3. Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische shock of ontploffing

- Gebruik dit toestel in een huishoudomgeving.
- Wijzig de specificaties van dit toestel niet.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer in werking.
- Schakel het toestel uit na gebruik.
- Gebruik het toestel niet met natte handen of wanneer het in contact zou kunnen komen met water.
-

- Oefen geen druk uit op de lade.
- Gebruik het toestel niet als een werkblad of als ondersteuning.
- Vermijd de aanwezigheid van vonken of open vlammen in de buurt van het toestel als u de lade opent.
- Plaats geen ontvlambare vloeistoffen, materialen of objecten op, in of in de buurt van het toestel.

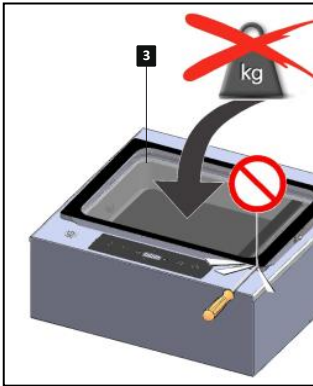


WAARSCHUWING!

U kunt het toestel mogelijks beschadigen.

- Let goed op wanneer u de accessoires wegneemt of inzet.
- Raak de afdichtstaaf(5) niet onmiddellijk na het afdichten aan.
- U zou zich kunnen verbranden door restwarmte.
- In geval van stroomonderbreking tijdens een werkcyclus met gesloten deksel (3), forceer het deksel niet met een of ander gereedschap om het te openen; wacht totdat de stroom hersteld is.
- Plaats geen enkel gewicht op het deksel (3)!
- Voorkom dat een object op het deksel zou kunnen vallen!
- Dit kan de integriteit compromitteren, barsten of schade veroorzaken.
- Ga niet verder met verpakken als het deksel barsten vertoont of gebroken is.

Contacteer de Technische Hulpdienst om het te vervangen



Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING!

Risico voor letsel, brand of schade.

- Vooral eer enig onderhoud uit te voeren, schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- Controleer of het toestel koud is.
- Maak het toestel regelmatig schoon om slijtage van het oppervlaktemateriaal te voorkomen.
- Reinig het toestel met een vochtige, zachte doek. Gebruik enkel neutrale detergenten. Gebruik geen schurende producten, detergenten met alcohol, schuursponsen, solventen of metalen voorwerpen.
- Bij gebruik van spuitbussen, volg de veiligheidsinstructies op de verpakking op.

2.4. Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel en verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de elektriciteitskabel en ruim deze op.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

Dit product is ideaal voor:

- Het vacuüm verpakken van voedsel voor de “**SOUS VIDE**” kookmethode.
- Lucht uit de zakken verwijderen, verzekert perfecte kookresultaten dankzij de homogene

warmteoverdracht en behoud van mineralen en vitamines die anders verloren zouden gaan.

- Het vacuüm verpakken van voedsel voor bewaring.
- Voedselmarinades/infusies).



1 AAN/UIT knop

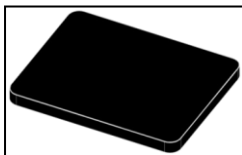
2 Controlepaneel

3 Deksel

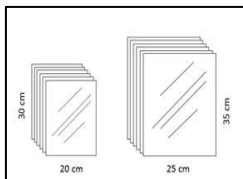
4 Reservoir

5 Afdichtstaaf

3.1. Accessoires



Hoge dichtheid platen



De geleverde zakken zijn ideaal voor de “sous vide” vacuüm kookmethode.

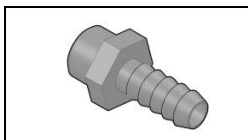
Met deze zakken kan voedsel bewaard en gekookt worden op temperaturen van 0°C tot 120°C (op 120°C raden we aan ze maximum 30 minuten te gebruiken).

Eens geopend, kunnen ze gebruikt worden in de microgolfoven.

Zakken bestelcode: 9029794014

50 zakken voor vacuüm koken en bewaren
(25 stuks, afmetingen: 20x30 cm + 25 stuks,
afmetingen: 25x35 cm)

www.aeg.com/shop



“Externe vacuüm” fitting (zie hoofdstuk 9).

4. VOORAFGAAND AAN EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken over veiligheid.

4.1. De eerste keer reinigen

- Verwijder alle onderdelen van het toestel.
- Reinig het toestel vooraleer u het voor de eerste keer gebruikt.

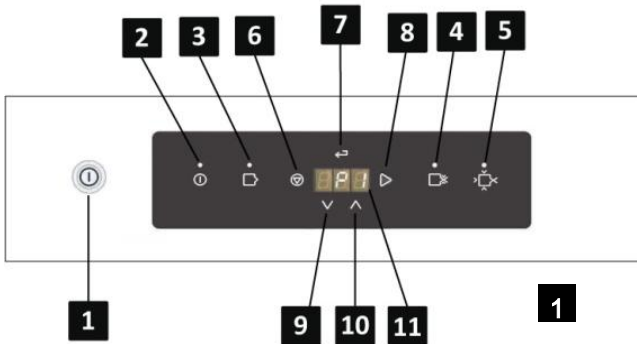
Raadpleeg het hoofdstuk over “Reiniging en onderhoud.

4.2. De eerste keer aansluiten

- Sluit het toestel aan op de stroomtoevoer.

- Gebruik de AAN/UIT knop **1** links op het controlepaneel om het toestel aan te zetten.
- Vooraleer het toestel te gebruiken, start met het “Conditionering programma” zoals hieronder beschreven:
- Sluit het deksel met het lege reservoir
- Selecteer programma P7 met de toetsen **9** en **10**.
- Druk op Start **8**.
- Wacht totdat de cyclus klaar is (ongeveer 3 minuten)
- Aan het einde van de cyclus verschijnt terug P7 op het scherm. Nu is de machine klaar voor gebruik.

5. CONTROLEPANEEL

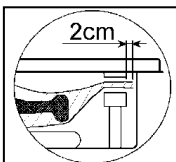


- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 AAN/UIT knop | 7 Selectieknop |
| 2 AAN/UIT LED | 8 Startknop |
| 3 Vacuümfunctie LED | 9 "VERMINDER" knop, verlaagt de ingestelde functiewaarden en selecteert de programma's |
| 4 Afdichtfunctie LED | 10 "VERMEERDER" knop, verhoogt de ingestelde functiewaarden en selecteert de programma's |
| 5 Luchtretour functie LED | 11 Scherm. Toont de geselecteerde functies en de gerelateerde gegevensinstellingen |
| 6 Stopknop | |

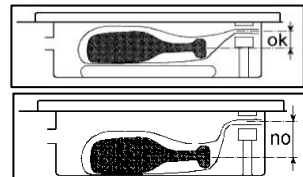
6. DAGELIJKS GEBRUIK

Raadpleeg de hoofdstukken over veiligheid

- Zet het toestel met de AAN/UIT knop **1**, en wacht totdat op het scherm het laatst gebruikte programma verschijnt (bv. P1).
- Doe het deksel open en plaats de zak met het te verpakken voedsel in het reservoir, waarbij u minstens 2 cm ruimte laat tot aan de afdichtstaaf (zie afbeelding)



Bij kleine verpakkingen, gebruik de geleverde vulplaat om de zak in de juiste positie te brengen ten opzichte van de afdichtstaaf.



Sluit het deksel en selecteer het vereiste programma door op VERMINDER/VERMEERDER te drukken **9**, en **10** en druk dan op Start **8**.

- Tijdens het vacuüm verpakken toont het scherm de vooruitgang (in percentage) totdat de ingestelde waarde bereikt is.
- Het scherm toont nu de afdichttijd, waarna de omgevingsdruk in het reservoir wordt hersteld. U kunt het deksel openen van zodra het programma nummer (bv. P1) op het scherm verschijnt.
- Programma's P1 tot P5 kunnen ingesteld worden volgens de vereisten van de consument.
- Standaard is het vacuüm ingesteld op 99,9% en de aanbevolen afdichttijd voor de geleverde zakken is 2 seconden.

Deze parameters zijn geschikt voor normaal gebruik van de machine. Raadpleeg de volgende tabel voor andere instellingen:

TABEL MET AANBEVOLEN VACUÛM %

Voeding	Aanbevolen Vacuüm
Vlees	99.9%
Kaas	99.9%
Geraspte kaas	35 - 50%
Fruit	99.9%
Jam en sauzen	99.9%
Soepen	99.9%
Sandwiches	60 - 70%
Pasta	99.9%
Vis, schaaldieren	99.9%
Worsten	99.9%
Fijne vleeswaren	99.9%
Groenten	99.9%
Verse groenten (sla, tomaten)	35 - 50%

Stopknop

Deze knop **6** stopt onmiddellijk de zuigkracht en de machine gaat automatisch verder met het verzegelen van de zak. Deze functie moet gebruikt worden voor het verpakken van vloeibare en warme producten die tijdens de vacuümcyclus kunnen koken.

DE PARAMETERS WIJZIGEN

We bevelen aan om de "vacuüm %" parameters voor sommige voeding te wijzigen (zie tabel met aanbevolen vacuüm %).

De afdichttijd voor de zak kan gewijzigd worden (van 0 tot 4 seconden) voor zakken met een dikte die verschilt van de geleverde zakken.

Om deze parameters te wijzigen, ga als volgt te werk:

- Druk op de knoppen **9** , **10** . om het te wijzigen programma te selecteren (bv. P2).
- Druk op de selectieknop **7** .
- Het scherm toont het vacuüm percentage (99,9%).
- Voer het gewenste nummer in door op de knoppen **9** en **10** .
- Druk op de selectieknop **7** .
- Het scherm toont de afdichttijd (2 seconden).
- Voer de gewenste waarde in door op de knoppen **9** , **10** . te drukken.
- Door opnieuw **7** te drukken, verschijnt het programma op het scherm (bv. P2).
- Het verschenen programma betekent dat de ingestelde parameters bewaard zijn.

7. VACUÛM VERPAKKEN VAN VOEDSEL VOOR DE “SOUS VIDE” KOOKMETHODE

Met deze methode wordt het voedsel dat verzegeld is in de vacuÛmzak langzaam gestoomd of gekookt in water op lage temperatuur.

Dit biedt vele voordelen:

- de smaak en textuur van het voedsel zijn beter;
- zowel de smaak als de aroma's worden bewaard omdat het kookproces ze niet verspilt;

- het verminderde verlies aan vocht maakt het voedsel zachter en minder droog;

- nutriënten zoals mineralen en vitaminen blijven behouden dankzij de verzegelde zak;

- u hoeft voor de bereiding geen oliën of vetten toe te voegen.

- Het vacuÛm is ingesteld op 99,9%, wat ideaal is voor deze kookmethode.

8. VACUÛM VERPAKKEN VAN VOEDSEL VOOR BEW

Door lucht te verwijderen kunt u het voedsel voor langere tijd bewaren.

Voedselbewaring tabel

De volgende tabel toont de bewaartijd van vacuÛm verpakt voedsel. Houd er rekening mee dat de tijden indicatief zijn.

Indicatieve voedselbewaartijden		
	onder normale omstandigheden	VacuÛm
Op kamertemperatuur (+20° / +25°C)		
Brood	2 dagen	tot 8 dagen
Droge koeken	120 dagen	tot 360 dagen
Droge pasta, rijst	180 dagen	tot 360 dagen
Gedroogd fruit	120 dagen	tot 360 dagen
Bloem, thee, koffie	120 dagen	tot 360 dagen
Gekoeld op +3° / +5°C		
Rood en wit vlees	2 dagen	tot 4 dagen
Vers brood	1 - 2 dagen	tot 4 dagen
Fijne vleeswaren	4 - 6 dagen	tot 15 dagen
Zachte kaas	5 - 7 dagen	tot 15 dagen
Harde kaas	15 - 20 dagen	tot 30 dagen
Rauwe groenten	1 - 3 dagen	tot 7 dagen
Soepen	2 - 3 dagen	tot 5 dagen
Pasta, risotto, lasagne	2 - 3 dagen	tot 5 dagen

De tijden refereren naar verse voeding die correct bewaard werd voor de vacuümverpakking.

Voor bereide voeding refereren de tijden naar voedsel dat onmiddellijk gekoeld werd na vacuümverpakking.

In geval van gekoelde voeding, zorg ervoor dat de koelkast de vereiste temperatuur kan bereiken en behouden.

We bevelen altijd aan om de staat van het voedsel te controleren vooraleer het te eten na een langere bewaartijd.

MARINEREN IN DE ZAK

- Gebruik de AAN/UIT knop **1** links op het controlepaneel om het toestel aan te zetten.
- Plaats het voedsel met de marinade in de zak.
- Plaats de zak in het reservoir.
- Selecteer één van de programma's tussen P1 en P5 met vacuüm op 99,9% en afdichttijd ingesteld op 2 seconden door gebruik van de knoppen **9** en **10**.
- Sluit het deksel en druk op Start **8**.
- Open het deksel van zodra op het scherm het programma verschijnt (bv. P1).
- Bewaar in de koelkast voor 9-12 uren.

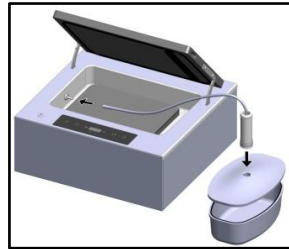
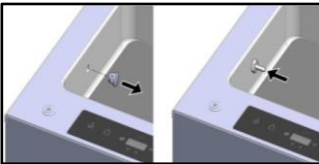
9. AANVULLENDE FUNCTIONALITEITEN

9.1. P6 “ Het Externe Vacuümprogramma”

Dit programma dient gebruikt te worden om de lucht te elimineren binnenin speciale luchtdichte containers (niet geleverd met dit product).

- Schroef het instroomhulpstuk binnen in het reservoir los
- Draai het “externe vacuüm” fitting vast
- Verbind dit fitting met de container door middel van de instroombuis
- Met het deksel open, start het programma door te drukken op Start

-8-



Dit programma dient enkel om het “vacuüm” programma in te stellen.

9.2. P7 “Het Conditionering programma”

Dit programma dient gebruikt te worden in de volgende situaties:

- Voorafgaand aan het eerste gebruik van het toestel.
 - - Na een lange periode van niet-gebruik.
 - - Na het verzegelen van producten met hoge vochtigheidsgraad (bv. soepen).
- Wanneer u verminderde prestaties van de machine vaststelt (bv.: er is meer tijd nodig tot het vacuüm bereikt is of het vacuüm wordt totaal niet bereikt)

Dit programma duurt ongeveer 3 minuten en zorgt voor een volledige reiniging van de pomp en verwijdert alle vloeistofemulsie die in de olie kan zitten. Verzegel geen enkel product terwijl dit programma loopt.

Dit programma heeft geen ingestelde variabelen.

Volg de stappen hieronder om het programma te starten:

- Sluit het deksel van het lege reservoir
- Selecteer programma P7 door gebruik van de knoppen **9** , **10**.
- Druk op Start **8**.
- Wacht tot de cyclus klaar is (ongeveer 3 minuten)
- Aan het einde van de cyclus verschijnt P7 terug op het scherm
- Nu is de machine klaar voor gebruik.

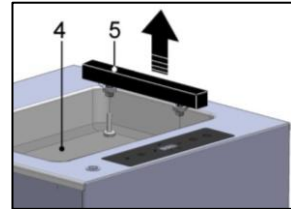
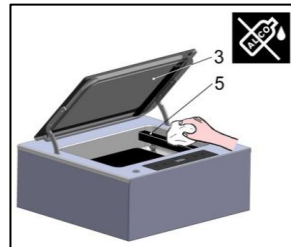
10. REINIGING EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken over veiligheid

- Reinig het toestel na gebruik.
- Reinig het Plexiglas deksel (3) van binnen en van buiten met enkel neutrale detergenten (water en zeep). Gebruik geen schurende producten, detergenten op basis van alcohol, schuurponsen, solventen of metalen voorwerpen.
- Bij gebruik van spuitbussen, volg de veiligheidsinstructies op de verpakking op.
- Reinig de afdichtstaaf (5) met een droge doek. Verwijder het residu van de staaf.
- Voor reiniging van het reservoir (4), vooral wanneer er vloeistofresten zijn, is het aanbevolen om de afdichtstaaf te verwijderen (5).
- Reinig de metalen oppervlakte met normale detergenten geschikt voor roestvrij staal.



11. PROBLEMEN OPLOSSEN



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken over veiligheid.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De zak is niet correct gedicht	De afdichttijd is niet juist.	Wijzig de afdichttijd.
	De dekselpakking is vuil of versleten.	Reinig of vervang de dekselpakking (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	De zak is niet juist geplaatst t.o.v. de afdichtstaaf.	Plaats de zak op de juiste manier.
	De afdichtstaaf is versleten (de Teflonlaag is verbrand).	Vervang de afdichtstaaf (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
Het vacuümresultaat is niet goed	Het blad onder het Teflon van de afdichtstaaf is gebroken	Vervang het blad (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	De instelling van het vacuümpercentage is niet juist.	Wijzig het vacuümpercentage.
	De dekselpakking is vuil of versleten.	Reinig of vervang de dekselpakking (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
Het deksel gaat niet open	Het deksel is niet goed gesloten	Sluit het deksel op de juiste manier. Zorg ervoor dat er geen objecten of vuil tussen het deksel en het reservoir zijn.
	Geen stroomtoevoer.	Wacht totdat de stroomtoevoer hersteld is.

Indien de machine nog niet goed werkt na de hierboven beschreven controles, contacteer dan de hulpdienst en beschrijf het defect.

Alarmboodschappen

Het toestel spoort enkele alarmen op **11** die met de volgende boodschappen op het scherm getoond worden:

OIL:

- Vervang de pompolie.
- Contacteer de technische hulpdienst.

OFF:

- Het elektronisch bord is geblokkeerd.
- Contacteer de technische hulpdienst.

EAA:

- Het toestel heeft het vacuüm niet bereikt binnen de maximum ingestelde tijd (160 seconden).
- Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is.

- Het deksel werd niet gesloten tijdens het programma P7 “Conditionering programma”.
- Zet het toestel uit en aan om het alarm opnieuw in te stellen.

FLA:

- Voltage van stroomtoevoer is laag.
Contacteer de technische hulpdienst.

12. MILIEUOVERWEGINGEN

Recycle de materialen met het symbool




. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van

elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het



symbool  niet weg met het

huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	30
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	31
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	34
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА	35
Панель управления.....	35
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	36
ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕТОДОМ	38
ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	38
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	40
Очистка и техническое обслуживание	41
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	42
ОЦЕНКА ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ	43

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.aeg.com



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



Приобрести принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:
www.aeg.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.

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.

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

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.

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 техподдержки 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.

Порядок работы

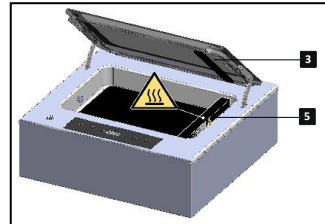


ВНИМАНИЕ!

- 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!

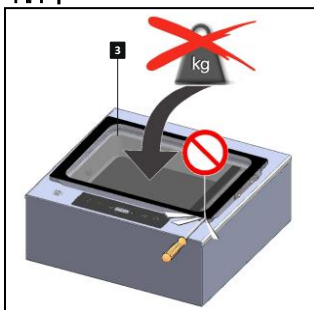
Во избежание повреждения прибора:

- 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.



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.

Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасность удушья и получения травмы.

- Перед утилизацией отсоедините прибор от сети электропитания
- Удалите сетевую 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

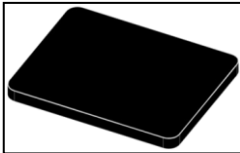
равномерной теплопередачи и сохранения всех минералов и витаминов, разрушаемых при других способах готовки.

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



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

Принадлежности

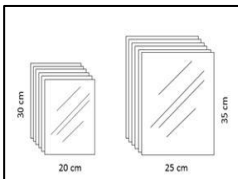


Высокоплотные плиты

Пакеты, поставляемые в комп-лекте с прибором, идеально подходят для вакуумной варки методом SOUS VIDE

Пищевые продукты, помещенные в эти пакеты, можно хранить и гото-вить при температуре от 0°C до 120°C (120°C, максималь-ная рекомендуемая продолжитель-ность такой обработки — 30 минут).

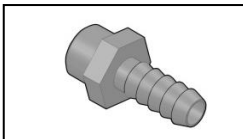
После вскрытия пакеты можно использовать в микроволновой печи при температуре



Чехлы Код заказа: **9029793941**

50 мешочки для вакуумной приготовления и хранения. (25 штук, размеры: 20x30 см + 25 шт Размеры: 25x35 см)

www.electrolux.com/shop



Штуцер для внешней вакуумизации (см. раздел 9).

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. разделы, посвященные правилам техники безопасности.

Процедура первой очистки прибора

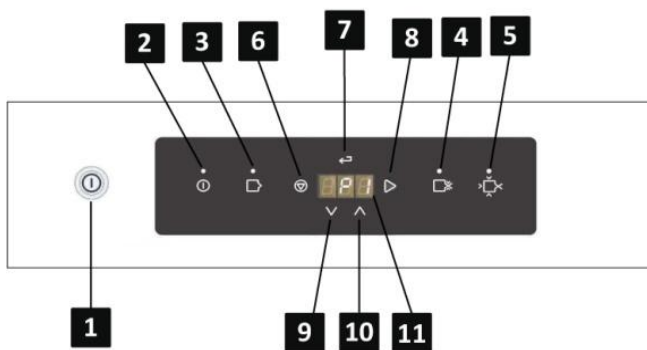
- Демонтируйте все съемные детали.
- Перед первым использованием проведите очистку прибора.
- См. раздел "Очистка и техобслуживание".

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



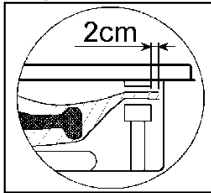
- | | |
|--|---|
| 1 Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ | 7 Кнопка выбора |
| 2 Светодиодный индикатор включенного состояния (ВКЛ/ВЫКЛ) | 8 Кнопка "Пуск" |
| 3 Светодиодный индикатор функции вакуумизации | 9 Кнопка "УМЕНЬШЕНИЕ" для уменьшения заданных значений функции и выбора нужной программы |
| 4 Светодиодный 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

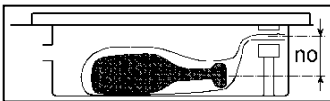
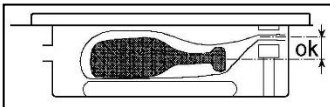
⚠ ВНИМАНИЕ!

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°С)		
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

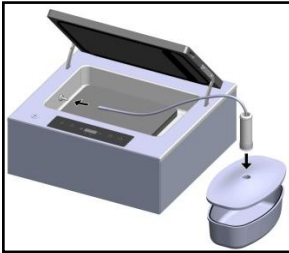
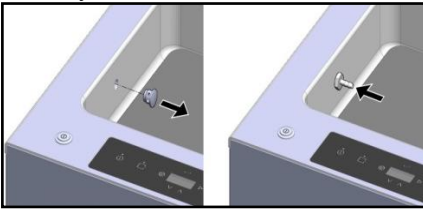
- Чтобы включить прибор, используйте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ **ⓘ**, расположенный слева от панели управления.
- Поместите пищевой продукт с маринадом в пакет.
- Поместите пакет в камеру прибора.
- Используя клавиши **Ⓢ** и **Ⓣ**, выберите одну из программ (P1 – P5) со степенью вакуумизации 99,9% и временем 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.

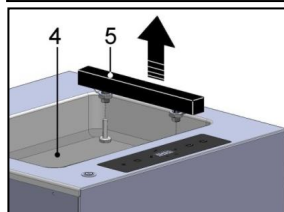
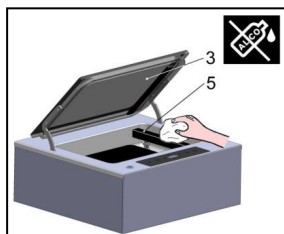
10. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠️ 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 с символом .

следует сдавать на переработку.

Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования,

Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую

технику, помеченную символом .

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

www.aeg.com/shop



CE

Cód: 943517-a

 **AEG**
perfekt in form und funktion