EVD14900
VACS140

EN	Vacuum Drawer	Instructions	**2**
FR	Tiroir pour sous-vide	Mode d'emploi	**16**
DE	Vakuum-Lade	Bedienungsanleitung	**30**
IT	Cassetto per sottovuoto	Istruzioni per l'uso	**44**

Electrolux

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. CONTROL PANEL 6
5. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME 7
6. DAILY USE 7
7. CLEANING AND MAINTENANCE 12
8. TROUBLESHOOTING 13
9. ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS 14

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

Visit our website to:

Receive advice, download our brochures, solve any anomaly and find information on technical support: **www.electrolux.com**

Register your product and receive a better service:
www.electrolux.com/productregistration

Purchase accessories, consumables and original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER SERVICE AND MAINTENANCE

We recommend always using original spare parts.
Always have the following information at hand when you contact customer services. You can find the following information on the rating plate: Model, appliance number (PNC), serial number.

⚠ Warning/Attention - Important safety information.
ⓘ Information and general recommendations.
Environmental information.

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Carefully read the instructions before installing and using the appliance. The manufacturer is not liable for improper installation and use of the appliance that may cause injuries and damage. Always keep the instructions available for future reference.

1.1 Safety of children and vulnerable adults

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they are given supervision or trained on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Keep packaging materials away from children.
- Keep children and pets away from the appliance during operation.
- Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.
- Children under the age of 3 years must be ket away unless constantly supervised.

1.2 Warnings on general safety

- Only qualified personnel can install the appliance and replace the cables.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance operation.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use abrasive detergents or metal scrapers to clean the appliance.
- If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, by an authorised technician or by a qualified person to prevent hazardous situations.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

CAUTION!
The appliance must be installed by qualified personnel only

- Remove the packaging material.
- Do not install or use the appliance if damaged.
- Comply with the instructions supplied with the appliance.
- Always pay attention when moving the appliance. Always wear safety gloves.
- Do not turn the appliance upside down or tilt it! This may cause oil to leak from the pump and damage the equipment.
- Respect the minimum distance from other appliances.
- Make sure the appliance is installed and secured to a fixed structure.
- The sides of the appliance must be adjacent to other equipment or units having the same height.

2.2 Electrical connection

CAUTION!
Risk of fire and electric shock.

- All the electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that all the electrical data shown on the data plate correspond to those of the system. Otherwise, contact an electrician.
- Always use an electrical outlet with a correctly installed protective contact.
- Do not use multi-plug adapters or extension cables.
- Make sure not to damage the mains plug and the mains cable. If the power cable must be replaced, this should be carried out by our Assistance Centre.
- Shock protection devices must be fastened in such a way that they cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only once installation has been completed.
- Do not connect the mains plug if the mains socket is loose.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Pull only the mains plug.
- Use only suitable isolation devices: circuit breakers, fuses (screw type fuses must be removed from the fuse holder), earth fault current releases and relays.
- The electric system must be equipped with an isolation device that allows you to disconnect the appliance from the mains at every pole. The isolation device must have a contact opening width of a minimum 3 mm.
- This appliance complies with the EEC directives.

2.3 Use

CAUTION!
Risk of injury, burns, electric shock or explosion.

- Do not touch the sealing bar after use. Residual heat can cause burns.
- Use this appliance only in a household environment.
- Do not modify the specifications of this appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn the appliance off after use.
- Do not use the appliance with wet hands or when it could come into contact with water.
- Do not apply pressure on the drawer.
- Do not use the appliance as a work surface or as a support surface.
- Avoid the presence of sparks or open flames near the appliance when you open the drawer.

Do not place or keep flammable liquids, materials or objects on the appliance, or inside or close to it.

CAUTION!
You may damage the appliance.

- Pay attention when you remove or insert the accessories.
- Do not force the cover open during the work cycle.
- Do not force the cover open during the work cycle in the case of a power cut.
- Do not place any weight on the cover.
- Prevent any object from falling on the cover! This can compromise the integrity, causing cracks or damage.

2.4 Cleaning and maintenance

CAUTION!
There is a risk of injury, fire or damage.

- Before carrying out any maintenance operation, turn the appliance off and disconnect the plug from the mains socket.
- Check that the appliance is cold.

2.5 Disposing of the appliance

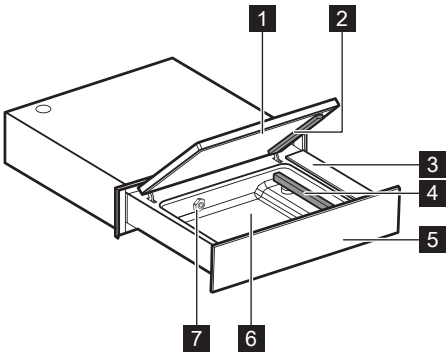
CAUTION!
Risk of injury and choking.

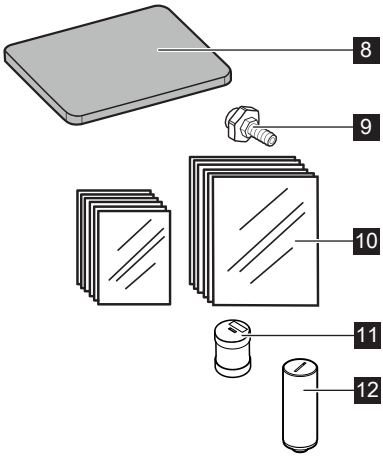
- Disconnect the plug from the power supply.
- Remove the mains cable and dispose of it.

2.6 Technical Assistance

- Contact the authorised Assistance Centre to repair the appliance.
- Only use original spare parts.

3. PRODUCT DESCRIPTION

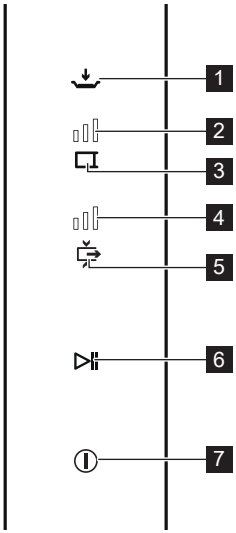




1 Cover
2 Sealing cushion
3 Control panel
4 Sealing bar
5 Front panel
6 Tank
7 Suction nozzle

8 Filler plate
9 Fitting for external vacuum
10 Pouches for freezing, cooking and storage
25 pouches 20x30 cm
25 pouches 25x35 cm
11 Oil filter
12 Cap

4. CONTROL PANEL



1 MARINADE/INFUSION button
2 SEALING time indicator
3 SEALING time button
4 VACUUM level indicator
5 VACUUM level button
6 START/STOP button
7 ON/OFF button

5. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

CAUTION!
Refer to the chapters on safety.

CAUTION!
The plastic cap 12 removed during installation must be put aside and installed again for future machine handling (e.g. relocated) to prevent oil leaks.

5.1 Cleaning for the first time

- Refer to the "CLEANING AND MAINTENANCE" chapter.
- Wipe all parts with a damp cloth before the first use.

5.2 First use

Turn the appliance on while holding down the ⏻ button.

Proceed with the RECONDITIONING CYCLE before use as described below:

- Hold down the button until all the buttons flash.
- Close the cover with light pressure.
- Press the ⏯ button. The ⏯ and buttons flash while the program runs.
- At the end of the cycle (15 minutes) the ⏯ button will stop flashing and the appliance will be ready for use.

6. DAILY USE

This product is ideal for:
- Vacuum food packaging for “SousVide” low temperature cooking.
- Vacuum packaging for food preservation.
- Food marinade/infusion.

Button	Description	Function	
	ON/OFF button	Turning the appliance on/off.	
	START/STOP button	To start/stop the packaging cycle.	
	VACUUM button	Set one of the 4 vacuum levels available. The preset value is MAX.	only sealing MIN. MED. MAX.
	Button SEALING	Set the sealing time according to the thickness of the pouch **1)**. The appliance is preset to 2.5 s, which is the ideal time for the pouches provided.	disabled 1.5 s 2.5 s 4.0 s
	MARINADE/ INFUSION button	To activate the marinating/infusion function.	

1) The thicker the pouch, the longer the set time.

- Open the drawer completely.
- Turn the appliance on while holding down the ⏻ button.
- If necessary, modify the vacuum level and the sealing time.
- Lift the cover and place the pouch containing the food to be packed inside the tank, leaving at least 2 cm beyond the sealing bar.
- It is important not to soil the pouch in the sealing area so as to guarantee a perfect seal. For this reason it is advisable to fold the inner side of the pouch outwards by 4-5 cm. Once the food is inserted, fold the pouch again in its initial condition.
- For small products, use the supplied filler plate, as it helps position the pouch in the correct position with respect to the sealing bar.
- Close the cover with light pressure and press the ⏯ button which begins to flash. The packaging cycle will then start.
- The button stops flashing at the end of this cycle.
- Open the cover and remove the pouch.

⚠ Do not touch the sealing bar after use. Residual heat can cause burns.

- Turn the appliance off while holding down the ⏻ button.

⚠ If the appliance is not used for 60 minutes it switches off automatically.

Liquid food
If the ▷‖ button is pressed during operation, the cycle stops and the pouch is immediately sealed. This procedure must be used for packing liquid products, which may boil during the vacuum cycle.

Note: Periodically, the appliance automatically performs a reconditioning cycle (see Chap. 6.5) during which the ▷‖ and buttons flash.
Allow the cycle to run without intervening on the appliance until the 2 buttons will stop flashing.

Depending on the food to be packed, it is advisable to set the vacuum level as shown in the table:

Vacuum level	Use
	Package and divide into portions without creating vacuum. **1)**
	Package and divide into portions of particularly delicate food (salad, tomatoes, etc.) with the minimum vacuum level (MIN).
	- Package and divide delicate food into portions. (cooked vegetables, fruit, tender meat, pasta) and liquid food (soup, cream, sauce). - Marinate in the pouch. - Vacuum cook (SousVide) delicate food (e.g. fish) with the medium vacuum level (MED).
	- Package and divide solid food into portions (raw vegetables, hard cheese, cold cuts). - Vacuum cook (SousVide) solid food (e.g. meat, potatoes, carrots, etc.) with the maximum vacuum level (MAX).

1) This function still produces light vacuum inside the pouch.

6.1 Using the pouches

The pouches provided are ideal for freezing, storage and cooking vacuum packed food at low temperatures.

Pouches order code: 902979705
50 pouches for freezing, vacuum cooking and storage
(25 pieces, dimensions: 20x30 cm + 25 pieces, dimensions: 25x35 cm)

Pouches order code: 9029793941
50 pouches for vacuum cooking and storage
(25 pieces, dimensions: 20x30 cm + 25 pieces, dimensions: 25x35 cm)

It is recommended to use original pouches.

www.electrolux.com/shop

6.2 Vacuum food packaging for “SousVide” low temperature cooking

With this method, the food sealed in the vacuum pouch is then cooked slowly at low temperature.

The benefits provided are many:
- the flavour and texture of the remains unaltered.
- both flavour and aromas are preserved, as the cooking process does not disperse them.
- the reduced loss of liquid makes the food softer and less dry.
- nutrients like minerals and vitamins are preserved.
- You don't need to add oils or fats for cooking.

6.3 Vacuum packaging for food preservation

Vacuum packing extends food preservation.
If you wish to vacuum pack freshly cooked food, it must first be chilled, possibly using a blast chiller.

6.4 Marinades/infusion

- Turn the appliance on while holding down the ⏻ button.
- Place the food with the marinade in the pan.
- Lift the cover and place the pan in the tank.
- Press the button, which will start to flash.
- Close the cover with light pressure.
- Press the ⏯ button to start the marinade cycle. This button will start to flash.
- This button will stop flashing once the marinating cycle is completed.
- The cover can then be opened and the pan removed.

The marinating and infusion cycle has a preset time of 8 minutes.
Increase the infusion and repeat the cycle.

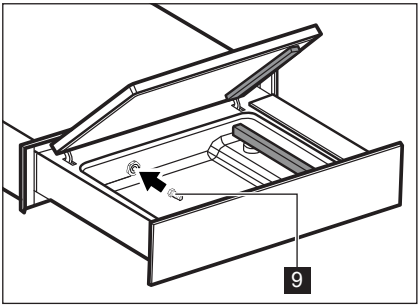
This infusion can be deactivated at any time by pressing the ⏯ button.

You can marinate food directly in the pouch.
In this case, set the relevant vacuum level.

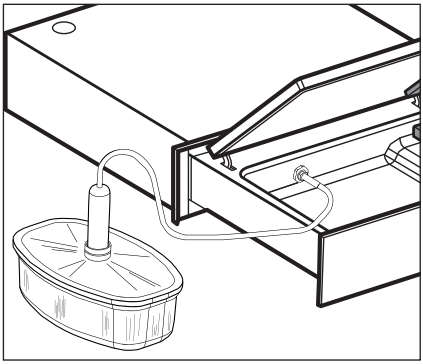
6.5 Additional functions

“External vacuum”

It is to be used to eliminate the air inside special air-tight containers (not supplied with this appliance).



- For the external vacuum, tighten the fitting 9 provided, inside the tank.



- Connect the container pipe to the fitting 9.
- Set the maximum vacuum level and disable the sealing .
- With the appliance cover open press the ▷‖ button to start the packaging cycle. This button will start to flash.
- The button stops flashing at the end of this cycle.

“Reconditioning cycle”

This function is used in the following situations:

- Before using the appliance for the first time.
- After extensive downtime.
- After having sealed products with high humidity content (e.g. soups).
- When you notice a decrease in appliance performance (e.g. more time to vacuum or it does not vacuum at all).

This program lasts about 15 minutes and guarantees the complete cleaning of the pump, removing any liquid emulsion that might be found in the oil.
Do not seal any product while this program is running.

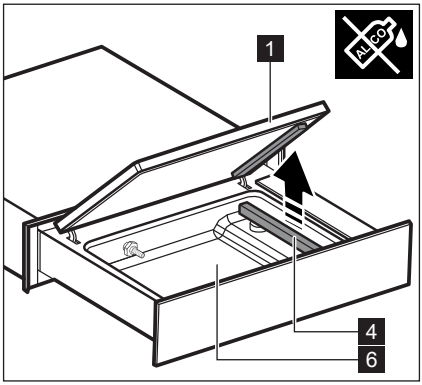
Proceed as follows:

- Hold down the button until all the buttons flash.
- Close the cover with light pressure.
- Press the ▷‖ button. The ▷‖ and buttons flash while the program runs.
- At the end of the cycle (15 minutes) the ▷‖ button will stop flashing and the appliance will be ready for use.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION!
Refer to the chapters on safety.

- Clean the appliance after each use with a damp and soft cloth.



- Clean the Plexiglas cover 1 inside and out using only neutral detergents (water and soap).
- Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects.
- Follow the safety instructions indicated on the packaging when using products to clean the steel tank 6.
- Clean the tank 6, especially in the case of residue liquid, it is advisable to remove the sealing bar 4 upwards.
- Clean the sealing bar 4 with a dry cloth. Remove any residue that deposits on the bar.
- Clean the metal surfaces using normal detergents suitable for stainless steel.

8. TROUBLESHOOTING

CAUTION!
Refer to the chapters on safety.

8.1 What to do if…

Problem	Possible cause	Solution
The pouch is not sealed correctly.	The sealing time is not correct.	Change the sealing time.
	The cover gasket is dirty or worn.	Clean or replace the cover gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	The pouch is not placed correctly on the sealing bar.	Position the pouch correctly.
	The sealing bar is worn (the Teflon coating is burnt).	Replace the sealing bar (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	The blade placed under the Teflon of the sealing bar is broken.	Replace the blade (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
Final vacuum is poor.	The set vacuum level is not correct.	Change the vacuum level.
	The cover gasket is dirty or worn.	Clean or replace the cover gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	The cover is not closed correctly.	Close the cover correctly. Make sure that objects or dirt are not found between the cover and tank.
The cover does not open.	No power supply.	Wait until the power supply is restored.
The cover is cracked or broken.	Damaged cover.	Replace the cover (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
The ⏯ and ⇪ buttons flash.	“Reconditioning cycle” in progress.	Wait for the end of the “reconditioning cycle” (15 minutes).
The vacuum cycle is stopped within a few seconds and the ⏯ button flashes.	The cover gasket is dirty or worn.	Clean or replace the gasket of the cover and check that it is closed properly.

Alarm messages

Alarm	Possible cause	Solution
The ▷‖ button will flash continuously.	The electrical board is faulty.	Contact the Technical Assistance Service.
The button will flash continuously.	The vacuum is not produced.	Clean or replace the cover gasket. (contact the Technical Assistance Service to replace it). Make sure the cover closes correctly. Press the ▷‖ button to reset the alarm.
The and buttons flash continuously.	The pump oil must be replaced.	Contact the Technical Assistance Service.
The button flashes continuously.	The packaging cycle is terminated in advance because a wet product is being packaged.	Press the ▷‖ button to reset the alarm.

8.2 Assistance Data

If it is not possible to find a solution to the problem, contact the authorised Assistance Centre.

The information required for the Assistance Centre is found on the data plate on the left side of the appliance. Do not remove the data plate.

9. ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Recycle materials that carry this symbol .
Dispose of the packaging in special containers for recycling. Help protect the environment and human health and recycle waste deriving from electric and electronic devices.

Do not dispose of appliances that carry this symbol together with domestic waste.
Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ 17
2. INSTRUCTIONS POUR LA SÉCURITÉ 18
3. DESCRIPTION DU PRODUIT 20
4. TABLEAU DE COMMANDE 20
5. PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION 21
6. UTILISATION QUOTIDIENNE 21
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 26
8. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 27
9. CONSIDÉRATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT 28

PENSÉS POUR VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit ayant des décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été projeté en pensant à vous. Donc si, à tout moment vous souhaitez l'utiliser, vous pouvez être certains d'obtenir toujours les meilleurs résultats. Bienvenus chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour:



Recevoir des conseils, télécharger nos brochures, éliminer d'éventuelles anomalies, obtenir des informations sur l'assistance : **www.electrolux.com**



Enregistrer vos produit et recevoir un meilleur service : **www.electrolux.com/productregistration**



Acheter des accessoires, matériels de consommation et pièces de rechange originales pour votre appareil : **www.electrolux.com/shop**

SERVICE CLIENTS ET ENTRETIEN

Nous vous conseillons d'utiliser des pièces de rechange d'origine.
Lorsqu'on contacte l'Assistance, s'assurer de disposer des données suivantes. Les informations se trouvent sur la plaque d'identification : Modèle, numéro de l'appareil (PNC), numéro de série.

⚠ Mise en garde/Attention - Informations de sécurité Importantes.
ⓘ Informations et suggestions générales.
Informations sur l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement les instructions fournies avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable si une installation et une utilisation non correcte de l'appareil provoquent des lésions et des dommages. Garder toujours les instructions à portée de main comme référence future.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience ou connaissance insuffisante sur l'utilisation de l'appareil, seulement s'ils sont surveillés ou instruits relativement à l'utilisation de l'appareil et s'ils ont compris les risques impliqués.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Garder les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Le nettoyage et les interventions d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Tenir les enfants de moins de 3 ans éloignés s'ils ne sont pas constamment surveillés.

1.2 Mises en garde de sécurité générales

- L'installation de l'appareil et le remplacement des câbles doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni de raclette en métal pour nettoyer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien autorisé ou une personne qualifiée, pour éviter des situations de danger.

2. INSTRUCTIONS POUR LA SÉCURITÉ

2.1 Installation

ATTENTION !
L'installation de l'appareillage doit être effectuée par du personnel qualifié.

- Ôter tous les matériaux d'emballage.
- Ne pas installer ni utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Se conformer aux instructions fournies avec l'appareil.
- Faire toujours attention en phase de déplacement de l'appareil. Toujours porter des gants de sécurité.
- Ne pas retourner ni incliner l'appareil ! Cela fera sortir l'huile de la pompe, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- Il est nécessaire de respecter la distance minimum des autres appareils.
- S'assurer que l'appareil soit installé et adéquatement ancré à une structure fixe.
- Les côtés de l'appareil doivent rester adjacents à des appareils ou unités ayant la même hauteur.

2.2 Raccordement électrique

ATTENTION !
Risque d'incendie et de décharge électrique.

- Tous les raccordements électriques doivent être réalisés par un électricien qualifié.
- L'appareil doit disposer d'une mise à la terre.
- S'assurer que les données électriques reportées sur la plaque des données correspondent à celles de l'installation. Dans le cas contraire, contacter un électricien.
- Utiliser toujours une prise électrique avec contact de protection correctement installée.
- Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges.
- S'assurer de ne pas endommager la prise ni le câble. Si le câble électrique doit être remplacé, l'intervention devra être effectuée par notre Centre d'Assistance.
- Les dispositifs de protection contre les décharges électriques doivent être fixés de telle à ne pas pouvoir être désactivés sans outils.
- Insérer la fiche d'alimentation dans la prise seulement à la fin de l'installation.
- Si la fiche de courant est desserrée, ne pas la relier à la prise.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirer seulement la fiche.
- Se servir uniquement de dispositifs d'isolation adéquats : interrupteurs automatiques, fusibles (ceux à bouchon doivent être ôtés du porte-fusible), déclencheurs pour courants de panne à la terre et relais.
- Le circuit électrique doit être doté d'un dispositif d'isolation permettant de déconnecter l'appareil de la prise de courant à tous les pôles. Le dispositif d'isolation doit avoir une largeur de l'ouverture de contact non inférieur à 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation

ATTENTION !
Risque de lésions, brûlures, décharges électriques ou explosions.

- Ne pas toucher la barre de soudure après l'utilisation. La chaleur résiduelle peut causer des brûlures.
- Utiliser l'appareil exclusivement dans un environnement domestique.
- Ne pas apporter de modifications aux spécifications de cet appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas mettre en marche l'appareil avec les mains humides ou s'il y a un contact avec de l'eau.
- Ne pas exercer de pression sur le tiroir.
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de travail ou comme plan d'appui.
- Éviter la présence d'étincelles ou de flammes ouvertes près de l'appareil lorsqu'on ouvre le tiroir.

Ne pas poser ni laisser de liquides ou matériaux inflammables, ni d'objets facilement inflammables sur l'appareil, à l'intérieur ou à proximité.

ATTENTION !
Il y a le risque d'endommager l'appareil.

- Faire attention lorsqu'on enlève ou insère les accessoires.
- Ne pas forcer l'ouverture du couvercle pendant le cycle de travail.
- Ne pas forcer l'ouverture du couvercle pendant le cycle de travail en l'absence d'énergie électrique.
- N'appuyer aucun poids sur le couvercle.
- Éviter de faire tomber un objet sur le couvercle ! Cela pourrait altérer son intégrité, en causant des fissures ou une rupture.

2.4 Nettoyage et entretien

ATTENTION !
Il y a le risque de lésions, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, éteindre l'appareil et extraire la fiche de la prise.
- Contrôler que l'appareillage soit froid.

2.5 Élimination

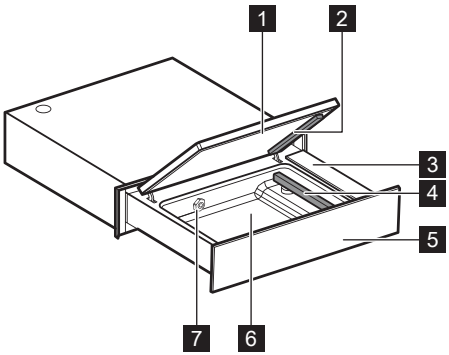
ATTENTION !
Risque de lésions ou étouffement.

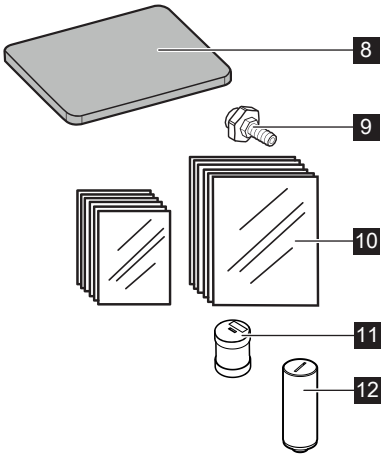
- Détacher la fiche de l'alimentation électrique.
- Couper le câble de réseau et l'éliminer.

2.6 Assistance technique

- Pour réparer l'appareil, contacter le Centre d'Assistance autorisé.
- Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

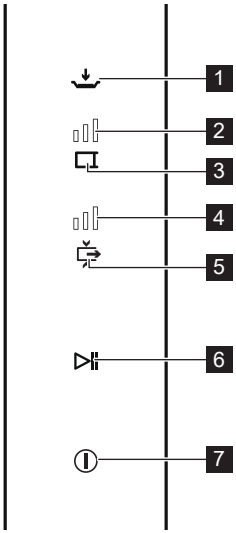
3. DESCRIPTION DU PRODUIT





1 Couvercle
2 Coussin d'étanchéité
3 Panneau de commandes
4 Barre de soudure
5 Panneau avant
6 Cuve
7 Buse d'aspiration
8 Plaque de remplissage
9 Raccord pour sous-vide extérieur
10 Sachets pour surgélation, cuisson et conservation
N. 25 20x30 cm
N. 25 25x35 cm
11 Filtre pour l'huile
12 Bouchon

4. TABLEAU DE COMMANDE



1 Bouton MARINAGE/INFUSION
2 Indicateur temps de SOUDURE
3 Bouton temps de SOUDURE
4 Indicateur niveau de SOUS-VIDE
5 Bouton niveau de SOUS-VIDE
6 Bouton DÉMARRAGE/ARRÊT
7 Bouton ALLUMAGE/ARRÊT

5. PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION !
Se référer aux chapitres sur la sécurité.

ATTENTION !
Le bouchon en plastique 12, extrait en phase d'installation doit être conservé et installé à nouveau pour de futurs manutentions de la machine (par exemple : déménagements) pour éviter la sortie d'huile.

5.1 Premier nettoyage

- Se référer au chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Nettoyer avec un chiffon humide toutes les parties avant la première utilisation.

5.2 Première utilisation

Allumer l'appareil en maintenant pressé le bouton ⏻.

Avant l'utilisation, procéder au CYCLE DE RECONDITIONNEMENT, comme indiqué ci-dessous :

- Maintenir pressé le bouton jusqu'à ce que tous les boutons clignotent.
- Fermer le couvercle en exerçant une légère pression.
- Presser le bouton ⏯. Pendant l'exécution du programme, les boutons ⏯ et clignotent.
- À la fin du cycle (15 minutes), le bouton ⏯ arrêtera de clignoter et l'appareil sera prêt être utilisé.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

Ce produit est idéal pour :
- Conditionnement d'aliments sous-vide pour cuisson à basse température « Sous-Vide ».
- Conditionnement d'aliments sous-vide pour conservation.
- Marinage/infusion d'aliments.

Bouton	Description	Fonction	
	Bouton ALLUMAGE/ ARRÊT	Pour allumer/éteindre l'appareil.	
	Bouton DÉMARRAGE/ ARRÊT	Pour démarre/arrêter le cycle de conditionnement.	
	Bouton SOUS-VIDE	Pour configurer un des 4 niveaux sous-vide disponibles. La valeur pré-configurée est MAX.	uniquement soudure
			MIN.
			MOY.
			MAX.
	Bouton SOUDURE	Pour configurer le temps de soudure sur la base de l'épaisseur du sachet 1). L'appareil est pré-configuré sur 2,5 s, temps idéal pour les sachets fournis.	désactivée
			1,5 s
			2,5 s
			4,0 s
	Bouton MARINAGE/ INFUSION	Pour activer la fonction de marinage/ infusion.	

1) Plus le sachet est épais, plus long sera le temps à configurer.

- Extraire le tiroir jusqu'à l'ouverture maximum.
- Allumer l'appareil en maintenant pressé le bouton ⏻.
- Modifier, si nécessaire, le niveau de sous-vide et le temps de soudure.
- Soulever le couvercle et positionner dans la cuve, le sachet avec à l'intérieur l'aliment à conditionner en laissant au moins 2 cm au-delà de la barre de soudure.
- Pour garantir une soudure parfaite, il est important de ne pas salir le sachet dans la zone où se produit la soudure. Pour cela, il est conseillé de replier le côté interne du sachet vers l'extérieur sur 4/5 cm. L'aliment inséré, replier le sachet dans la condition initiale.
- Pour des produits peu volumineux, utiliser la tablette de remplissage fournie puisqu'elle favorise une meilleure position du sachet par rapport à la barre de soudure.
- Fermer le couvercle en exerçant une légère pression et presser le bouton ⏯ qui commence à clignoter. Ainsi, le cycle de conditionnement commencera.
- À la fin du cycle, ce bouton arrêtera de clignoter.
- Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.

⚠ Ne pas toucher la barre de soudure après l'utilisation. La chaleur résiduelle peut causer des brûlures.

- Éteindre l'appareil en maintenant pressé le bouton ⏻.

⚠ Si l'appareil reste inutilisé pendant 60 minutes, il s'éteint automatiquement.

Aliments liquides
Si, pendant le fonctionnement, on presse le bouton ▷‖, le cycle s'arrête et la soudure du sachet est immédiatement effectuée. Cette procédure doit être utilisée si on conditionne des produits liquides qui, pendant le cycle de sous-vide, peuvent aller en ébullition.

Remarque : Périodiquement, l'appareil exécute en mode automatique un cycle de reconditionnement (voir le chap. 6.5) durant lequel, les boutons ▷‖ et clignotent.
Laisser le cycle s'exécuter sans intervenir sur l'appareillage jusqu'à ce que les 2 boutons cessent de clignoter.

Selon l'aliment à conditionner, il est conseillé de configurer le niveau de sous-vide, comme indiqué dans le tableau :

Niveau de sous-vide	Utilisation
	Conditionner, diviser en portions sans la création de sous-vide. **1)**
	Conditionner, diviser en portions des aliments particulièrement délicats (salade, tomates, etc.) avec niveau minimum de sous-vide (MIN).
	- Conditionner, diviser en portions des aliments particulièrement délicats. (légumes cuits, fruits, viandes tendres, pâtes) et des aliments liquides (soupes, crèmes, sauces). - Mariner en sachet. - Cuire Sous-vide (SousVide) des aliments délicats (par ex. du poisson) avec le niveau moyen de sous-vide (MOY).
	- Conditionner, diviser en portions des aliments solides (légumes crus, fromages à pâte dure, charcuterie coupée en tranche). - Cuire Sous-vide (SousVide) des aliments solides (par ex. viandes, pommes de terre, carottes, etc.) avec le niveau maximum de sous-vide (MAX).

1) Avec cette fonction, on génère de toute façon une dépression minimum à l'intérieur du sachet.

6.1 Utilisation des sachets

Les sachets fournis sont idéals pour la surgélation, la conservation et la cuisson d'aliments sous-vide à basses températures.

Code pour la commande de sachets : 902979705
50 sachets pour surgélation, cuisson sous-vide et conservation
(25 pièces dimension : 20x30 cm + 25 pièces dimension 25x35 cm)

Code pour la commande de sachets : 9029793941
50 sachets pour cuisson sous-vide et conservation
(25 pièces dimension : 20x30 cm + 25 pièces dimension 25x35 cm)

Il est recommandé d'utiliser des sachets originaux.

www.electrolux.com/shop

6.2 Conditionnement d'aliments sous-vide pour cuisson à basse température « SousVide »

Cette technique prévoit que les aliments scellés dans le sachet sous-vide soient ensuite cuits lentement à des basses températures.

Les avantages sont innombrables :
- le goût et la consistance des aliments restent inaltérés.
- les goûts et les parfums sont préservés, et les arômes ne sont pas perdus pendant la cuisson.
- la moindre perte de liquides rend les aliments plus moelleux et moins secs.
- les propriétés nutritives, comme les Sels minéraux et les vitamines, sont préservées dans l'aliment.
- il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile ni du graissage pour la cuisson.

6.3 Conditionnement d'aliments sous-vide pour conservation

Le conditionnement sous-vide rallonge les durées de conservation des aliments. Si on veut conditionner Sous-vide des aliments qui viennent d'être cuits, ceux-ci doivent d'abord refroidir, si possible au moyen d'une cellule de refroidissement.

6.4 Marinage/Infusion

- Allumer l'appareil en maintenant pressé le bouton ⏻.
- Insérer l'aliment avec la marinade d'arômes dans le plat.
- Soulever le couvercle et positionner le plat dans la cuve.
- Presser le bouton , qui commencera à clignoter.
- Fermer le couvercle en exerçant une légère pression.
- Presser le bouton ⏯ pour commencer le cycle de marinage. Ce bouton commencera à clignoter.
- À la fin du cycle de marinage, ce bouton cessera de clignoter.
- Il sera alors possible d'ouvrir le couvercle et d'enlever le plat.

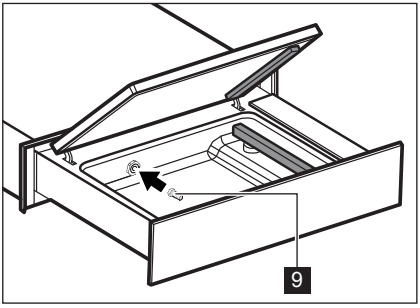
Le cycle de marinage et d'infusion a un temps pré-configuré de 8 minutes. Pour augmenter l'infusion, répéter le cycle.

Cette infusion peut être désactivée à tout instant en pressant le bouton ⏯.

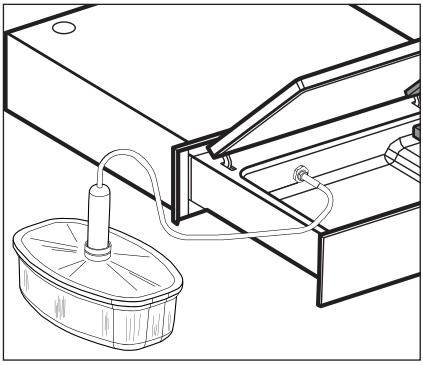
Il est également possible d'effectuer le marinage des aliments directement dans un sachet.
Dans ce cas, configurer le niveau de sous-vide selon vos besoins.

6.5 Fonctions supplémentaires

« Sous-vide extérieur »
C'est la fonction à utiliser pour l'élimination de l'air à l'intérieur de récipients spéciaux, hermétiquement refermables (pas fournis avec cet appareil).



- Pour le sous-vide extérieur, visser le raccord 9 fourni, à l'intérieur de la cuve.



- Relier le tuyau du récipient au raccord 9.
- Configurer le niveau de sous-vide maximum et désactiver la soudure.
- Avec le couvercle de l'appareil ouvert, presser le bouton ▷‖ pour démarrer le cycle de conditionnement. Ce bouton commencera à clignoter.
- À la fin du cycle, ce bouton arrêtera de clignoter.

« Cycle de reconditionnement »
C'est la fonction à utiliser dans les situations suivantes :
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Après un arrêt prolongé.
- Après avoir emballé les produits avec un pourcentage d'humidité élevé (ex. potages et soupes).
- Lorsque l'on remarque une baisse des performances de l'appareil (ex. : le temps pour atteindre le sous-vide augmente ou ne l'atteint pas).

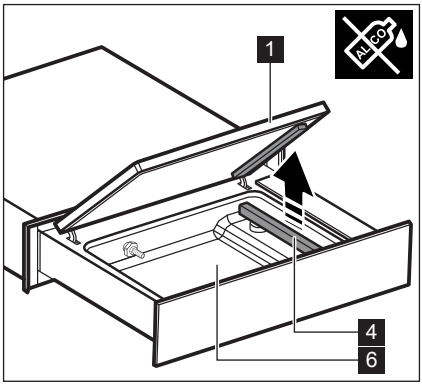
Ce programme, qui dure environ 15 minutes, garantit un nettoyage complet de la pompe en éliminant toute émulsion de liquides pouvant se former dans l'huile.
Pendant l'exécution de ce programme, aucun produit ne doit être emballé.

Procéder comme indiqué ci-dessous :
- Maintenir pressé le bouton jusqu'à ce que tous les boutons clignotent.
- Fermer le couvercle en exerçant une légère pression.
- Presser le bouton ▷‖. Pendant l'exécution du programme, les boutons ▷‖ et clignotent.
- À la fin du cycle (15 minutes), le bouton ▷‖ arrêtera de clignoter et l'appareil sera prêt être utilisé.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !
Se référer aux chapitres sur la sécurité.

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon humidifié et doux.



- Pour le nettoyage du couvercle en plexiglass 1 nettoyer aussi bien l'extérieur que l'intérieur, exclusivement avec des détergents neutres (eau et savon).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de détergents à base d'alcool, de petites éponges abrasives, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si on utilise des produits pour le nettoyage de la cuve en acier 6 , se conformer aux instructions de sécurité indiquées sur l'emballage.
- Pour le nettoyage de la cuve 6 , surtout en cas de résidus liquides, il est conseillé d'extraire vers le haut la barre de soudure 4 .
- Nettoyer la barre de soudure 4 avec un chiffon sec. Ôter d'éventuels résidus qui se déposent sur la barre.
- Nettoyer les surfaces métalliques avec des détergents normaux pour l'acier inox.

8. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

ATTENTION !
Se référer aux chapitres sur la sécurité.

8.1 Que faire, si...

Problème	Cause possible	Solution
Le sachet n'est pas correctement soudé.	Le temps de soudure n'est pas correct.	Modifier le temps de soudure.
	Le joint du couvercle est sale ou usé.	Nettoyer ou remplacer le joint du couvercle (pour le remplacement, s'adresser à l'Assistance Technique).
	Le sachet n'est pas correctement placé sur la barre de soudure.	Placer le sachet correctement.
	La barre de soudure est usée (le revêtement en téflon est brulé).	Remplacer la barre de soudure (pour le remplacement, s'adresser à l'Assistance Technique).
	La lame située sous le téflon de la barre de soudure est cassée.	Remplacer la lame (pour le remplacement, s'adresser à l'Assistance Technique).
Sous-vide final insuffisant.	Le niveau de sous-vide configuré n'est pas correct.	Modifier le niveau de sous-vide.
	Le joint du couvercle est sale ou usé.	Nettoyer ou remplacer le joint du couvercle (pour le remplacement, s'adresser à l'Assistance Technique).
	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Fermer correctement le couvercle. S'assurer qu'il n'y ait pas d'objets ni de saleté entre le couvercle et la cuve.
Le couvercle n'ouvre pas.	Absence d'électricité.	Attendre le rétablissement de l'électricité.
Le couvercle présente des fissures ou ruptures.	Couvercle endommagé.	Remplacer la lame (pour le remplacement, s'adresser à l'Assistance Technique).
Les boutons ⏯ et clignotent.	« Cycle de reconditionnement » en cours.	Attendre la fin du « cycle de reconditionnement » (15 minutes).
Le cycle de sous-vide s'interrompt quelques secondes avant et le bouton ⏯ clignote.	Le joint du couvercle est sale ou usé.	Nettoyer ou remplacer le joint du couvercle et vérifier qu'il ferme correctement.

Messages d'alarme

Alarme	Cause possible	Solution
Le bouton ▷‖ clignote continuellement.	La carte électrique est en panne.	Contacter l'Assistance Technique.
Le bouton clignote continuellement.	Sous-vide pas atteint.	Nettoyer ou remplacer le joint du couvercle. (pour le remplacement, s'adresser à l'Assistance Technique). Contrôler que le couvercle se ferme correctement. Presser le bouton ▷‖ pour réinitialiser l'alarme.
Les boutons et clignotent continuellement.	L'huile de la pompe doit être changée.	Contacter l'Assistance Technique.
Le bouton clignote continuellement.	Le cycle de conditionnement s'est terminé avant parce qu'on conditionne un produit humide.	Presser le bouton ▷‖ pour réinitialiser l'alarme.

8.2 Données de l'Assistance

S'il n'est pas possible de trouver une solution au problème, contacter le Centre d'Assistance Technique autorisé.

Les informations nécessaires pour le Centre d'Assistance Technique se trouvent sur la plaque des données, située sur le côté gauche de l'appareil. Ne pas ôter la plaque des données.

9. CONSIDÉRATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

Recycler les matériaux ayant le symbole ♲.
Jeter l'emballage dans les conteneurs prévus pour le recyclage. Aider à protéger l'environnement et la santé des hommes, et à recycler les déchets dérivant d'équipements électriques et électroniques.

Ne pas éliminer les appareils reportant le symbole avec les déchets domestiques normaux.
Porter le produit au point de recyclage le plus près ou contacter la mairie.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE 31
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN 32
3. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS 34
4. BEDIENFELD 34
5. VORBEREITUNG FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG 35
6. TÄGLICHE VERWENDUNG 35
7. REINIGUNG UND PFLEGE 40
8. PROBLEMLÖSUNG 41
9. UMWELTSCHUTZINFORMATIONEN 42

FÜR SIE ENTWICKELT

Danke, dass Sie ein Gerät von Elektrolux erworben haben. Sie haben sich für ein Produkt entschieden, dass sich auf jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation gründet. Es ist einzigartig und elegant und wir haben bei der Planung an Sie gedacht. Sie können also sicher sein, dass Sie mit diesem Gerät jederzeit die allerbesten Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Elektrolux.

Besuchen Sie unsere Homepage, um:



Tipps zu erhalten, unsere Dokumentation herunterzuladen, eventuelle Störungen zu beheben, Informationen in Bezug auf den Kundendienst zu erhalten: **www.electrolux.com**



Registrieren Sie Ihr Produkt, um immer den besten Service zu erhalten: **www.electrolux.com/productregistration**



Für den Kauf von Zubehörteilen, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät: **www.electrolux.com/shop**

KUNDENSERVICE UND WARTUNG

Wir empfehlen immer die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, sollten Sie die folgenden Daten bereithalten. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild: Modell, Gerätenummer (PNC), Seriennummer.

⚠ Warnung/Achtung - Wichtige Sicherheitsinformationen.
ⓘ Informationen und allgemeine Hinweise.
Umweltschutzinformationen.

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Installation und der Verwendung des Geräts muss die Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn es durch eine unsachgemäße Installation und Verwendung des Geräts zu Verletzungen kommt.
Die Bedienungsanleitung immer für zukünftiges Nachschlagen griffbereit aufbewahren.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit beeinträchtigten, körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder ohne Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und wenn sie die sich daraus ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Verpackungsmaterialien immer außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Kinder und Haustiere dürfen sich während des Betriebs nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Die Reinigungs- und Wartungstätigkeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Kinder, die jünger als 3 Jahre sind, vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht laufend überwacht werden.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Installation des Geräts und der Austausch der Kabel dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungstätigkeiten muss das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden.
- Für die Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung des Geräts verwenden.

- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Techniker oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Installation

ACHTUNG!
Die Installation des Geräts muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät nicht installieren oder verwenden, wenn es beschädigt ist.
- Die mit dem Gerät gelieferten Anleitungen beachten.
- Beim Umstellen des Geräts immer besondere Vorsicht walten lassen. Immer Sicherheitshandschuhe tragen.
- Das Gerät nicht umdrehen oder kippen! Dadurch tritt das Öl aus der Pumpe aus, wodurch das Gerät beschädigt werden könnte.
- Der Mindestabstand zu den anderen Geräten muss eingehalten werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät korrekt installiert und entsprechend an einer fixen Konstruktion verankert ist.
- Die Seiten des Geräts müssen an Geräten oder Einheiten mit derselben Höhe angrenzen.

2.2 Stromanschluss

ACHTUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Sämtlichen elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker hergestellt werden.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angeführten elektrischen Daten jenen der Anlage entsprechen. Andernfalls einen Elektriker zu Rate ziehen.
- Immer eine korrekt installierte Steckdose mit Schutzkontakt verwenden.
- Keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwenden.
- Sicherstellen, dass der Stecker und das Kabel nicht beschädigt werden. Wenn das Stromkabel ausgetauscht werden muss, so ist dies von unserem Kundendienst vorzunehmen.
- Die Schutzvorrichtungen gegen Stromschläge müssen so angebracht werden, dass sie nicht ohne Hilfe von Werkzeug entfernt werden können.
- Den Versorgungsstecker nur nach Abschluss der Installation in die Steckdose einstecken.
- Sollte der Stecker gelockert sein, darf er nicht in die Steckdose eingesteckt werden.
- Zum Trennen des Geräts von der Stromversorgung niemals am Versorgungskabel ziehen. Ausschließlich am Stecker ziehen.
- Es dürfen ausschließlich angemessene Isoliervorrichtungen verwendet werden: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (Stöpselsicherungen müssen aus der Sicherungshalterung entfernt werden), Erdschlussstrom-Auslöser und Relais.
- Die Elektroanlage muss über eine Isoliervorrichtung verfügen, mit der das Gerät mit allen Polen von der Steckdose getrennt werden kann. Die Isoliervorrichtung muss über eine Öffnungsweite des Kontakts von mindestens 3 mm verfügen.
- Dieses Gerät ist mit den EWG-Normen konform.

2.3 Gebrauch

ACHTUNG!
Gefahr von Verletzungen, Verbrennungen, Stromschlägen oder Explosionen.

- Den Siegelbalken nach der Verwendung nicht berühren. Die Restwärme kann Verbrennungen verursachen.
- Das Gerät ausschließlich im Haushalt verwenden.
- Keine Änderungen an den Spezifikationen dieses Geräts vornehmen.
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nach jeder Verwendung ausschalten.
- Das Gerät niemals mit feuchten Händen oder wenn ein Kontakt mit Wasser vorliegt in Betrieb nehmen.
- Keinen Druck auf die Lade ausüben.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche verwenden.
- Funkenbildung und offene Flammen in der Nähe des Geräts vermeiden, wenn die Lade geöffnet wird.

Keine entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien bzw. leicht entzündliche Gegenstände auf dem Gerät, in dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe ablegen oder aufbewahren.

ACHTUNG!
Das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.

- Bei der Anbringung und Entfernung von Zubehörteilen besondere Vorsicht walten lassen.
- Während des Arbeitszyklus den Deckel nicht gewaltsam öffnen.
- Bei einem Stromausfall den Deckel während des Arbeitszyklus nicht gewaltsam öffnen.
- Kein Gewicht auf dem Deckel abstellen.
- Vermeiden, dass Gegenstände auf den Deckel fallen! Das könnte zu Beschädigungen führen und Risse oder den Bruch hervorrufen.

2.4 Reinigung und Pflege

ACHTUNG!
Es besteht die Gefahr von Verletzungen, Brand oder Schäden am Gerät.

- Vor der Durchführung von Wartungstätigkeiten muss das Gerät immer ausgeschaltet und der Stecker gezogen werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

2.5 Entsorgung

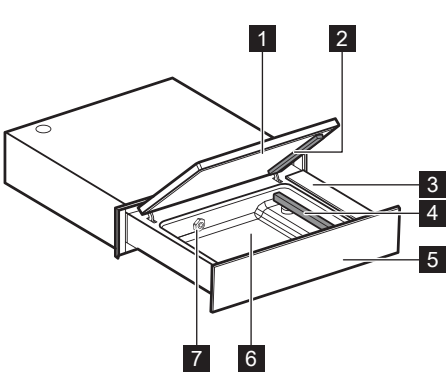
ACHTUNG!
Gefahr von Verletzungen oder Ersticken.

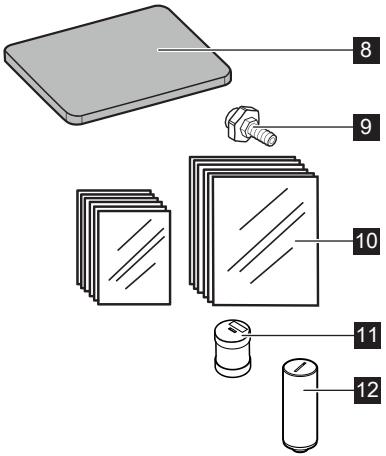
- Den Stecker der Stromversorgung ziehen.
- Das Netzkabel abschneiden und entsorgen.

2.6 Technischer Kundendienst

- Für die Reparatur des Geräts eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.
- Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

3. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

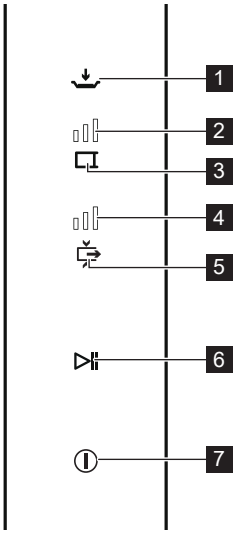




1 Deckel
2 Siegelkissen
3 Bedienfeld
4 Siegelbalken
5 Frontpaneel
6 Wanne
7 Absaugdüse

8 Einlegeplatte
9 Verbindungsstück für externes Vakuum
10 Beutel zum Einfrieren, Garen und Aufbewahren
25 St. 20x30 cm
25 St. 25x35 cm
11 Ölfilter
12 Deckel

4. BEDIENFELD



1 Taste MARINIEREN/EINLEGEN
2 Anzeige VERSIEGELUNGSDAUER
3 Taste VERSIEGELUNGSDAUER
4 Anzeige VAKUUMSTUFE
5 Taste VAKUUMSTUFE
6 Taste START/STOPP
7 Taste EIN/AUS

5. VORBEREITUNG FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

ACHTUNG!
Die Kapitel in Bezug auf die Sicherheit berücksichtigen.

ACHTUNG!
Der während der Installation entfernte Plastikdeckel 12 muss aufbewahrt werden und bei einem zukünftigen Ortswechsel der Maschine (z.B. ein Umzug) wieder angebracht werden, um Ölsaustritte zu vermeiden.

5.1 Erste Reinigung

- Das Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“ berücksichtigen.
- Vor der ersten Verwendung alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.

5.2 Erste Verwendung

Das Gerät einschalten und die Taste ⏻ gedrückt halten.

Vor der Verwendung einen REKONDITIONIERUNGSZYKLUS durchführen, wie folgt:

- Die Taste gedrückt halten bis alle Leuchttasten zu blinken beginnen.
- Den Deckel schließen, dabei einen leichten Druck ausüben.
- Die Taste ⏯ drücken. Während der Durchführung des Programms blinken die Tasten ⏯ und .
- Nach Abschluss des Zyklus (15 Minuten) hört die Taste ⏯ zu blinken auf und das Gerät ist zur Verwendung bereit.

6. TÄGLICHE VERWENDUNG

Dieses Produkt ist ideal geeignet für:

- Vakuumverpackung von Lebensmitteln für Garvorgänge bei niedrigen Temperaturen “SousVide”.
- Vakuumverpackung von Lebensmitteln für die Aufbewahrung.
- Marinieren/Einlegen von Lebensmitteln.

Taste	Beschreibung	Funktion	
	Taste EIN/AUS	Zum Ein-/Ausschalten des Geräts.	
	Taste START/ STOPP	Zum Startem/Anhalten des Verpackungszyklus.	
	Taste VAKUUM	Zur Einstellung einer der 4 verfügbaren Vakuumstufen. Der voreingestellte Wert lautet MAX.	 Nur Versiegelung
			 MIN.
			 MED.
			 MAX.
	Taste VERSIEGELUNG	Zur Einstellung der Versiegelungszeit auf Grundlage der Beutelstärke **1)**. Das Gerät ist auf 2,5 s voreingestellt, dieses Zeit ist optimal für die mitgelieferten Beutel geeignet.	 deaktiviert
			1,5 s
			 2,5 s
			 4,0 s
	Taste MARINIEREN/ EINLEGEN	Zur Aktivierung der Funktion Marinieren/ Einlegen	

1) Je stärker der Beutel ist, um so länger muss die Zeit eingestellt werden.

- Die Lade bis zur maximalen Öffnung herausziehen.
- Das Gerät einschalten und die Taste ⏻ gedrückt halten.
- Bei Bedarf die Vakuumstufe und die Versiegelungszeit ändern.
- Den Deckel anheben und den Beutel mit den zu verpackenden Lebensmittel in der Wanne positionieren, dabei mindestens 2 cm nach dem Siegelbalken frei lassen.
- Zur Gewährleistung einer optimalen Versiegelung darf der Beutel im Bereich, in dem die Versiegelung stattfindet nicht verschmutzt werden. Aus diesem Grund wird empfohlen, die Innenseite des Beutels auf einer Breite von 4-5 cm nach außen umzuschlagen. Nachdem die Lebensmittel in den Beutel gegeben wurden, diesen wieder in den Anfangszustand bringen.
- Für nicht besonders voluminöse Produkte die mitgelieferte Einlegeplatte verwenden, da es eine optimale Positionierung des Beutels in Bezug auf den Siegelbalken gewährleistet.
- Den Beutel schließen, dabei einen leichten Druck ausüben, anschließend die Taste ⏯ drücken, die zu blinken beginnt. Nun wird der Verpackungszyklus gestartet.
- Nach Abschluss des Zyklus hört die Taste auf zu blinken.
- Den Deckel öffnen und den Beutel entnehmen.

⚠ Den Siegelbalken nach der Verwendung nicht berühren. Die Restwärme kann Verbrennungen verursachen.

- Das Gerät ausschalten, dafür die Taste ⏻ gedrückt halten.

⚠ Wenn das Gerät 60 Minuten lang nicht verwendet wird, schaltet es sich automatisch aus.

Flüssige Lebensmittel
Wenn während des Betriebs die Taste ▷‖ gedrückt wird, hält der Zyklus an und es erfolgt unverzüglich die Versiegelung des Beutels. Dieser Vorgang ist zur Verpackung flüssiger Produkte, die während des Vakuumzyklus eventuell zu Sieden beginnen, zu benutzen.

Anmerkung: Das Gerät führt regelmäßig einen automatischen Rekonditionierungszyklus durch (siehe Kap. 6.5) während dem die Tasten ▷‖ und blinken.
Die Ausführung des Zyklus abwarten, ohne Eingriffe am Gerät vorzunehmen, bis die beiden Tasten zu blinken aufhören.

Je nach zu verpackenden Lebensmitteln wird empfohlen, die Vakuumstufe gemäß folgender Tabelle einzustellen.

Vakuumstufe	**Gebrauch**
	Verpacken, in Portionen aufteilen ohne Vakuumerzeugung. **1)**
	Verpacken, in Portionen aufteilen von besonders empfindlichen Lebensmitteln (Salat, Tomaten, etc.) mit der niedrigsten Vakuumstufe (MIN).
	- Verpacken, in Portionen aufteilen von empfindlichen Lebensmitteln. (gegartes Gemüse, Obst, zartes Fleisch, Teigwaren) und flüssigen Lebensmitteln (Suppen, Cremes, Saucen). - Marinieren im Beutel. - Vakuumgaren (SousVide) von empfindlichen Lebensmitteln (z.B. Fisch) mit der mittleren Vakuumstufe (MED.)
	- Verpacken, in Portionen aufteilen von festen Lebensmitteln. (rohes Gemüse, Hartkäse, Wurstaufschnitt). - Vakuumgaren (SousVide) von festen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Kartoffeln, Karotten) mit der höchsten Vakuumstufe (MAX.)

1) Mit dieser Funktion wird in jedem Fall ein minimaler Unterdruck im Beutel erzeugt.

6.1 Verwendung der Beutel

Die mitgelieferten Beutel sind optimal zum Einfrieren, Aufbewahren und Vakuumgaren von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen geeignet.

Code für die Bestellung der Beutel: 902979705
50 Beutel zum Einfrieren, Vakuumgaren und Aufbewahren
(25 Stück Größe 20x30 cm + 25 Stück Größe 25x35 cm)

Code für die Bestellung der Beutel: 9029793941
50 Beutel zum Vakuumgaren und Aufbewahren
(25 Stück Größe 20x30 cm + 25 Stück Größe 25x35 cm)

Die Verwendung von Originalbeuteln wird empfohlen.

www.electrolux.com/shop

6.2 Vakuumverpackung von Lebensmitteln für Garvorgänge bei niedrigen Temperaturen “SousVide”

Diese Technik sieht einen langsamen Garvorgang der in versiegelten Beuteln vakuumverpackten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen vor.

Es gibt zahlreiche Vorteile:
- Geschmack und Konsistenz der Lebensmittel bleiben unverändert.
- Geschmack und Duft werden beibehalten, da die Aromen während des Garvorgangs nicht verloren gehen.
- Dank des geringen Flüssigkeitsverlusts bleiben die Lebensmittel zarter und weniger trocken.
- Die Nährstoffe wie Mineralsalze und Vitamine bleiben im Lebensmittel erhalten.
- Für den Garvorgang müssen weder Öl noch Fett hinzugefügt werden.

6.3 Vakuumverpackung von Lebensmitteln für die Aufbewahrung

Die Vakuumverpackung verlängert die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel. Für die Vakuumverpackung von soeben gegarten Lebensmitteln müssen sie zuerst tiefgekühlt werden, idealerweise mittels Schockkühlung.

6.4 Marinieren/Einlegen

- Das Gerät einschalten und die Taste ⏻ gedrückt halten.
- Die Lebensmittel mit der Marinade und den Aromen in die Schale geben.
- Den Deckel anheben und die Schale in der Wanne positionieren.
- Die Taste drücken, die zu blinken beginnt.
- Den Deckel schließen, dabei einen leichten Druck ausüben.
- Zum Starten des Marinierzyklus die Taste ⏯ drücken. Die Taste beginnt zu blinken.
- Nach Abschluss des Marinierzyklus hört die Taste auf zu blinken.
- Nun können der Deckel geöffnet und die Schale entnommen werden.

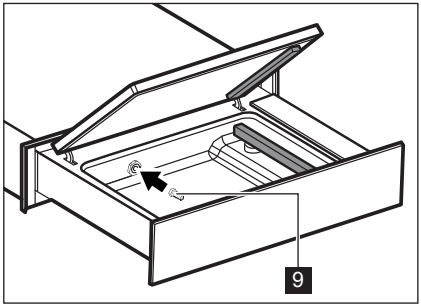
Die Dauer für denr Marinier- und Einlegezyklus ist auf 8 Minuten voreingestellt.
Zur Verlängerung des Einlegens, den Zyklus wiederholen.

Das Einlegen kann jederzeit durch Drücken der Taste ⏯ deaktiviert werden.

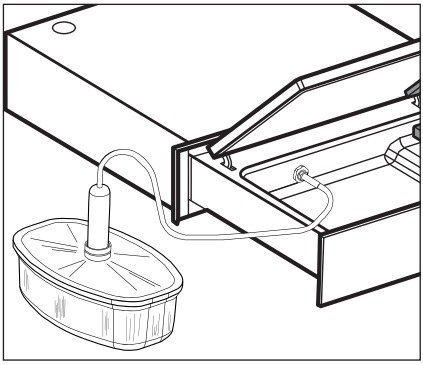
Die Lebensmittel können auch direkt im Beutel mariniert werden. In diesem Fall muss die Vakuumstufe auf Grundlage der jeweiligen Anforderungen eingestellt werden.

6.5 Zusatzfunktionen

„Externes Vakuum“
Diese Funktion wird zur Beseitigung von Luft aus speziellen hermetisch verschließbaren, wiederverwendbaren Behältern (die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind) verwendet.



- Für das externe Vakuum, das mitgelieferte Verbindungsstück 9 in der Wanne anschrauben.



- Die Leitung des Behälters an das Verbindungsstück 9 anschließen.
- Die maximale Vakuumstufe einstellen und die Versiegelung deaktivieren.
- Den Deckel des Geräts geöffnet lassen und die Taste ▷‖ zum Starten des Verpackungszyklus drücken. Die Taste beginnt zu blinken.
- Nach Abschluss des Zyklus hört die Taste auf zu blinken.

„Rekonditionierungszyklus“
Diese Funktion muss in folgenden Situationen verwendet werden:
- Vor der ersten Verwendung des Geräts.
- Nach einem längeren Stillstand des Geräts.
- Nach der Verpackung von Produkten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (z.B. Suppen).
- Wenn ein Leistungsabfall des Geräts festgestellt wird (z.B. längere Zeit zum Erreichen des Vakuums erforderlich oder das Vakuum wird nicht erreicht).

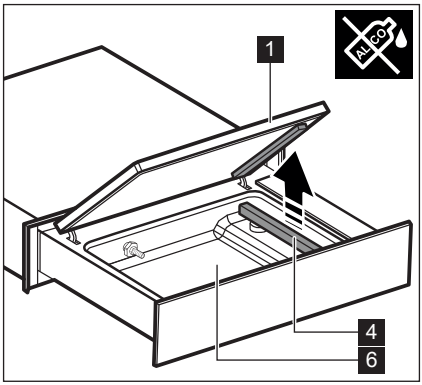
Dieses Programm dauert etwa 15 Minuten und garantiert eine vollständige Reinigung der Pumpe und die Entfernung jeglicher Flüssigkeitsemulsion, die sich im Öl bilden kann.
Während der Ausführung dieses Programms dürfen keine Produkte verpackt werden.

Wie im Anschluss beschrieben vorgehen:
- Die Taste gedrückt halten bis alle Leuchttasten zu blinken beginnen.
- Den Deckel schließen, dabei einen leichten Druck ausüben.
- Die Taste ▷‖ drücken. Während der Durchführung des Programms blinken die Tasten ▷‖ und .
- Nach Abschluss des Zyklus (15 Minuten) hört die Taste ▷‖ zu blinken auf und das Gerät ist zur Verwendung bereit.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG!
Die Kapitel in Bezug auf die Sicherheit berücksichtigen.

- Das Gerät nach jeder Verwendung mit einem feuchten und weichen Tuch reinigen.



- Für die Reinigung des Plexiglasdeckels 1 sowohl die Außen- als auch die Innenseite ausschließlich mit neutralen Mitteln reinigen (Wasser und Seife).
- Keinen scheuernden Produkte, Produkte auf Alkoholbasis, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder metallische Gegenstände verwenden.
- Wenn Produkte zur Reinigung der Stahlwanne 6 verwendet werden, müssen die Sicherheitshinweise auf der Verpackung eingehalten werden.
- Es wird empfohlen, für die Reinigung der Wanne 6, vor allem bei Vorhandensein von Flüssigkeitsrückständen, den Siegelbalken 4 nach oben heraus zu ziehen.
- Den Siegelbalken 4 mit einem trockenen Tuch reinigen. Eventuelle Ablagerungen von Rückständen vom Siegelbalken entfernen.
- Die metallischen Oberflächen mit normalen Reinigungsmitteln für Edelstahl reinigen.

8. PROBLEMLÖSUNG

⚠ **ACHTUNG!**
Die Kapitel in Bezug auf die Sicherheit berücksichtigen.

8.1 Was tun wenn....

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Versiegelung des Beutels wurde nicht korrekt ausgeführt.	Die Versiegelungsdauer ist nicht korrekt.	Die Versiegelungsdauer einstellen.
	Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder verschlissen.	Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen (für den Austausch den Technischen Kundendienst kontaktieren).
	Der Beutel wurde nicht korrekt am Siegelbalken positioniert.	Den Beutel korrekt positionieren.
	Der Siegelbalken ist abgenutzt (die Teflonverkleidung ist verbrannt).	Den Siegelbalken austauschen (für den Austausch den Technischen Kundendienst kontaktieren).
	Die Klinge unter dem Teflon des Siegelbalkens ist beschädigt.	Die Klinge austauschen (für den Austausch den Technischen Kundendienst kontaktieren).
Das endgültige Vakuum ist unzureichend.	Die eingestellte Vakuumstufe ist nicht korrekt.	Die Vakuumstufe ändern.
	Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder verschlissen.	Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen (für den Austausch den Technischen Kundendienst kontaktieren).
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.	Den Deckel korrekt verschließen. Sicherstellen, dass sich zwischen dem Deckel und der Wanne keine Gegenstände oder Schmutz befinden.
Der Deckel öffnet nicht.	Keine Stromversorgung.	Abwarten, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
Der Deckel weist Risse oder Bruchstellen auf.	Der Deckel ist beschädigt.	Den Deckel austauschen (für den Austausch den Technischen Kundendienst kontaktieren).
Die Tasten ▷‖ und ⇆ blinken.	„Rekonditionierungszyklus“ im Gang.	Den Abschluss des „Rekonditionierungszyklus“ (15 Minuten) abwarten.
Der Vakuumzyklus wird nach wenigen Sekunden unterbrochen und die Taste ▷‖ blinkt.	Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder verschlissen.	Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen und sicherstellen, dass der Deckel korrekt schließt.

Alarmmeldungen

Alarm	Mögliche Ursache	Lösung
Die Taste ▷‖ blinkt ununterbrochen.	Die Steuerkarte ist defekt.	Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Taste ⇄ blinkt ununterbrochen.	Das Vakuum wurde nicht erreicht.	Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen (für den Austausch den Technischen Kundendienst kontaktieren). Kontrollieren, ob der Deckel richtig schließt. Die Taste ▷‖ zur Rückstellung des Alarms drücken.
Die Tasten ⇄ und ⊓ blinken ununterbrochen.	Das Öl der Pumpe muss ausgewechselt werden.	Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Taste ⊓ blinkt ununterbrochen.	Der Verpackungszyklus wurde vorzeitig beendet, da ein feuchtes Produkt verpackt wird.	Die Taste ▷‖ zur Rückstellung des Alarms drücken.

8.2 Kundendienstdaten

Sollte es nicht möglich sein, eine Lösung für das Problem zu finden, muss eine autorisierte Technische Kundendienststelle kontaktiert werden.

Die notwendigen Informationen in Bezug auf den Technischen Kundendienstfinden sich auf dem Kennschild, das auf der linken Seite des Geräts angebracht ist. Das Kennschild darf niemals entfernt werden.

9. UMWELTSCHUTZINFORMATIONEN

Die Materialien mit dem Symbol ♲ müssen wiederverwertet werden. Die Verpackung in den speziellen Recyclingbehälter entsorgen. Helfen Sie, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen und Abfall, der aus elektrischen und elektronischen Geräten stammt, zu recyclen. Geräte mit dem Symbol ⌧ dürfen nicht gemeinsam mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Produkt zur nächstgelegenen Recyclingstelle bringen oder die Wohnsitzgemeinde kontaktieren.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA 45
2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA 46
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 48
4. PANNELLO COMANDI 48
5. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO 49
6. UTILIZZO QUOTIDIANO 49
7. PULIZIA E CURA 54
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 55
9. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE 56

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati. Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza: **www.electrolux.com**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore: **www.electrolux.com/productregistration**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura: **www.electrolux.com/shop**

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati. Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni di sicurezza.
ⓘ Informazioni e suggerimenti generali.
Informazioni sull'ambiente.

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire l'apparecchiatura.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

2.1 Installazione

ATTENZIONE!
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non capovolgere o inclinare l'apparecchiatura! Questo da luogo alla fuoriuscita dell'olio dalla pompa che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura stessa.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata e adeguatamente ancorata a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

2.2 Collegamento elettrico

ATTENZIONE!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo

ATTENZIONE!
Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non toccare la barra saldante dopo l'uso. Il calore residuo può causare scottature.
- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sul cassetto.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre il cassetto.

Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

ATTENZIONE!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Non forzare l'apertura del coperchio durante il ciclo di lavoro.
- Non forzare l'apertura del coperchio durante il ciclo di lavoro in mancanza di energia elettrica.
- Non appoggiare nessun peso sul coperchio.
- Evitare di fare cadere qualunque oggetto sul coperchio! Questo potrebbe alterarne l'integrità, causando cricche o rottura.

2.4 Pulizia e cura

ATTENZIONE!
Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda.

2.5 Smaltimento

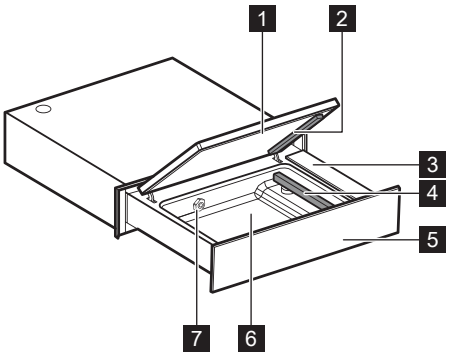
ATTENZIONE!
Rischio di lesioni o soffocamento.

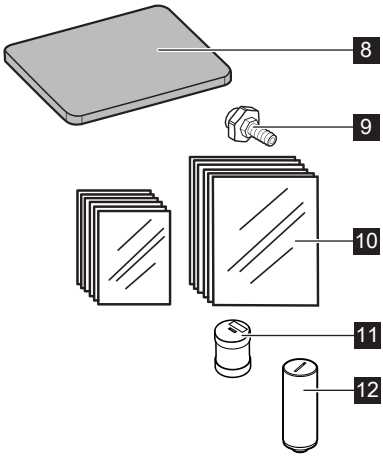
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

2.6 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

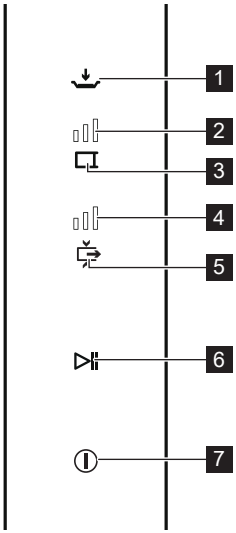
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO





1. Coperchio
2. Cuscino sigillante
3. Pannello comandi
4. Barra saldante
5. Pannello frontale
6. Vasca
7. Ugello di aspirazione
8. Tavoletta di riempimento
9. Raccordo per sottovuoto esterno
10. Buste per surgelazione, cottura e conservazione
    N. 25 20x30 cm
    N. 25 25x35 cm
11. Filtro per olio
12. Tappo

4. PANNELLO COMANDI



1. Pulsante MARINATURA/INFUSIONE
2. Indicatore tempo di SALDATURA
3. Pulsante tempo di SALDATURA
4. Indicatore livello di SOTTOVUOTO
5. Pulsante livello di SOTTOVUOTO
6. Pulsante AVVIO/ARRESTO
7. Pulsante ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO

5. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

ATTENZIONE!
Il tappo in plastica 12 estratto in fase di installazione, va conservato e installato di nuovo per future movimentazioni della macchina (ad esempio traslochi) per evitare la fuoriuscita di olio.

5.1 Prima pulizia

- Fare riferimento al capitolo “PULIZIA E CURA”.
- Pulire con un panno umido tutte le parti prima del primo utilizzo.

5.2 Primo utilizzo

Accendere l’apparecchiatura tenendo premuto il pulsante ⏻.

Prima dell’utilizzo procedere al CICLO DI RICONDIZIONAMENTO come indicato di seguito:

- Tenere premuto il pulsante fino a quando tutti i pulsanti lampeggiano.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione.
- Premere il pulsante ⏯. Durante l’esecuzione del programma lampeggiano i pulsanti ⏯ e .
- Al termine del ciclo (15 minuti) il pulsante ⏯ smetterà di lampeggiare e l’apparecchiatura sarà pronta all’utilizzo.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

Questo prodotto è ideale per:
- Confezionamento alimenti sottovuoto per cottura a bassa temperatura “SousVide”.
- Confezionamento alimenti sottovuoto per conservazione.
- Marinatura/infusione alimenti.

Pulsante	Descrizione	Funzione	
	Pulsante ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO	Per accendere/spegnere l'apparecchiatura.	
	Pulsante AVVIO/ ARRESTO	Per avviare/arrestare il ciclo di confezionamento.	
	Pulsante SOTTOVUOTO	Per impostare uno dei 4 livelli di sottovuoto disponibili. Il valore preimpostato è MAX.	 solo saldatura
			 MIN.
			 MED.
			MAX.
	Pulsante SALDATURA	Per impostare il tempo di saldatura in base allo spessore della busta **1)**. L'apparecchiatura è preimpostata su 2,5 s, tempo ideale per le buste in dotazione.	 disabilitata
			1,5 s
			 2,5 s
			 4,0 s
	Pulsante MARINATURA/ INFUSIONE	Per attivare la funzione di marinatura/ infusione.	

1) Maggiore è lo spessore della busta, più alto sarà il tempo da impostare.

- Estrarre il cassetto fino alla massima apertura.
- Accendere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante ⏻.
- Modificare se necessario il livello di sottovuoto e il tempo di saldatura.
- Sollevare il coperchio e posizionare nella vasca la busta con all'interno l'alimento da confezionare lasciando almeno 2 cm oltre la barra saldante.
- Per garantire una perfetta saldatura è importante non sporcare la busta nella zona in cui avviene la saldatura. Per questo si consiglia di ripiegare il lato interno della busta verso l'esterno per 4/5 cm. Una volta inserito l'alimento ripiegare la busta nella condizione iniziale.
- Per prodotti poco voluminosi utilizzare la tavoletta di riempimento in dotazione in quanto favorisce una migliore posizione della busta rispetto alla barra saldante.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione e premere il pulsante ⏯ il quale inizia a lampeggiare. Il ciclo di confezionamento avrà così inizio.
- Al termine del ciclo tale pulsante smetterà di lampeggiare.
- Aprire il coperchio ed estrarre la busta.

⚠ Non toccare la barra saldante dopo l'uso. Il calore residuo può causare scottature.

- Spegnere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante ⏻.

⚠ Se l'apparecchiatura rimane inutilizzata per 60 minuti si spegne automaticamente.

Alimenti liquidi
Se durante il funzionamento si preme il pulsante ▷‖, il ciclo si arresta e viene eseguita immediatamente la saldatura della busta. Questa procedura è da utilizzare se si confezionano prodotti liquidi che durante il ciclo di sottovuoto possono andare in ebollizione.

Nota: Periodicamente l'apparecchiatura esegue in modo automatico un ciclo di ricondizionamento (vedi cap. 6.5) durante il quale lampeggiano i pulsanti ▷‖ e ⇶.
Lasciare eseguire il ciclo senza intervenire sull'apparecchiatura fino a quando i 2 pulsanti smetteranno di lampeggiare.

A seconda dell'alimento da confezionare si consiglia di impostare il livello di sottovuoto come indicato in tabella:

Livello di sottovuoto ⇶	Utilizzo
	Confezionare, dividere in porzioni senza la creazione di sottovuoto. **1)**
	Confezionare, dividere in porzioni alimenti particolarmente delicati (insalata, pomodori, etc..) con livello minimo di sottovuoto (MIN).
	- Confezionare, dividere in porzioni alimenti delicati. (verdure cotte, frutta, carni tenere, pasta) e alimenti liquidi (zuppe, creme, salse). - Marinare in busta. - Cuocere Sottovuoto (SousVide) alimenti delicati (es. pesce) con livello medio di sottovuoto (MED).
	- Confezionare, dividere in porzioni alimenti solidi (verdure crude, formaggi a pasta dura, affettati). - Cuocere Sottovuoto (SousVide) alimenti solidi (es. carni, patate, carote, etc.) con livello massimo di sottovuoto (MAX).

1) Con questa funzione si genera comunque una minima depressione all'interno della busta.

6.1 Utilizzo buste

Le buste fornite sono ideali per la surgelazione, conservazione e la cottura di alimenti sottovuoto a basse temperature.

Cod. per ordine buste: 902979705
50 buste per surgelazione, cottura sottovuoto e conservazione
(25 pezzi dimensione: 20x30 cm + 25 pezzi dimensione 25x35 cm)

Cod. per ordine buste: 9029793941
50 buste per cottura sottovuoto e conservazione
(25 pezzi dimensione: 20x30 cm + 25 pezzi dimensione 25x35 cm)

Si raccomanda l'utilizzo di buste originali.

www.electrolux.com/shop

6.2 Confezionamento alimenti sottovuoto per cottura a bassa temperatura "SousVide"

Questa tecnica prevede che gli alimenti sigillati nella busta sottovuoto siano poi cotti lentamente a basse temperature.

I vantaggi sono innumerevoli:
- il sapore e la consistenza del cibo rimangono inalterati.
- i sapori e i profumi vengono preservati in quanto gli aromi non vengono persi durante la cottura.
- la minore perdita di liquidi rende i cibi più morbidi e meno asciutti.
- le proprietà nutritive come Sali minerali e vitamine vengono preservati nell'alimento.
- non è necessario aggiungere né oli né grassi per la cottura.

6.3 Confezionamento alimenti sottovuoto per conservazione

Il confezionamento sottovuoto allunga i tempi di conservazione degli alimenti. Nel caso si vuole confezionare sottovuoto alimenti appena cotti, questi vanno prima refrigerati, possibilmente mediante un abbattitore di temperatura.

6.4 Marinatura/Infusione

- Accendere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante ⏻.
- Inserire nella teglia l'alimento con la marinata di aromi.
- Sollevare il coperchio e posizionare la teglia nella vasca.
- Premere il pulsante , il quale inizierà a lampeggiare.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione.
- Premere il pulsante ⏯ per iniziare il ciclo di marinatura. Tale pulsante inizierà a lampeggiare.
- Al termine del ciclo di marinatura tale pulsante smetterà di lampeggiare.
- Sarà ora possibile aprire il coperchio e togliere la teglia.

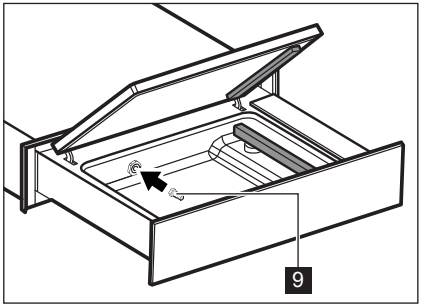
Il ciclo di marinatura e infusione ha un tempo preimpostato di 8 minuti.
Per aumentare l'infusione, ripetere il ciclo.

Tale infusione è disattivabile in ogni momento premendo il pulsante ⏯.

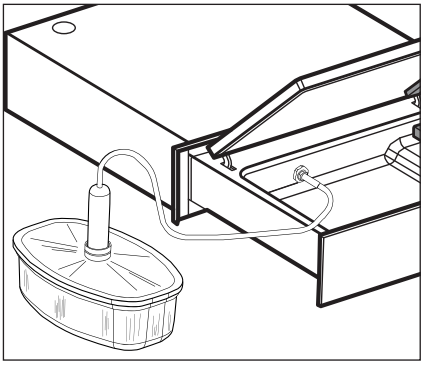
È possibile eseguire la marinatura degli alimenti anche direttamente in busta.
In questo caso impostare il livello di sottovuoto in base alle proprie esigenze.

6.5 Funzioni aggiuntive

“Sottovuoto esterno”
È la funzione da utilizzare per l’eliminazione dell’aria all’interno di speciali contenitori richiudibili ermeticamente (non in dotazione con questa apparecchiatura).



- Per il sottovuoto esterno avvitare il raccordo 9 in dotazione, all’interno della vasca.



- Collegare il tubo del contenitore al raccordo 9.
- Impostare il livello di sottovuoto massimo e disabilitare la saldatura .
- Con il coperchio dell’apparecchiatura aperto premere il pulsante ▷‖ per avviare il ciclo di confezionamento. Tale pulsante inizierà a lampeggiare.
- Al termine del ciclo tale pulsante smetterà di lampeggiare.

“Ciclo di ricondizionamento”
È la funzione da utilizzare nelle seguenti situazioni:
- Prima di utilizzare l’apparecchiatura per la prima volta.
- Dopo che questa è rimasta ferma per un periodo prolungato.
- Dopo aver confezionato prodotti con un’alta percentuale di umidità (es. minestre e zuppe).
- Quando si nota un calo di prestazioni dell’apparecchiatura (es.: aumenta il tempo per raggiungere il sottovuoto o non lo raggiunge).

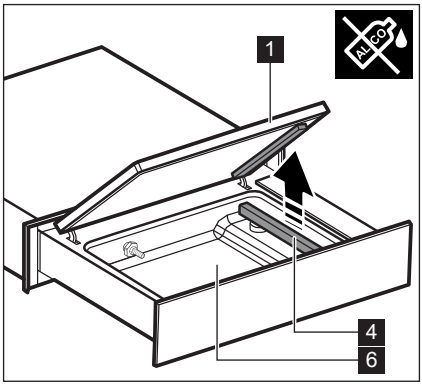
Questo programma della durata di 15 minuti garantisce una pulizia completa della pompa eliminando qualsiasi emulsione di liquidi che si possono formare nell’olio.
Durante l’esecuzione di questo programma non si deve confezionare nessun prodotto.

Procedere come indicato di seguito:
- Tenere premuto il pulsante fino a quando tutti i pulsanti lampeggiano.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione.
- Premere il pulsante ▷‖. Durante l’esecuzione del programma lampeggiano i pulsanti ▷‖ e .
- Al termine del ciclo (15 minuti) il pulsante ▷‖ smetterà di lampeggiare e l’apparecchiatura sarà pronta all’utilizzo.

7. PULIZIA E CURA

ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo con un panno inumidito e morbido.



- Per la pulizia del coperchio in plexiglas 1 pulire sia l'esterno che l'interno esclusivamente con detergenti neutri (acqua e sapone).
- Non usare prodotti abrasivi, detergenti a base di alcool, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino prodotti per la pulizia della vasca in acciaio 6 , attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Per la pulizia della vasca 6 , soprattutto in caso di residui liquidi, si consiglia di estrarre verso l'alto la barra saldante 4 .
- Pulire la barra saldante 4 con un panno asciutto. Rimuovere eventuali residui che si depositano sulla barra.
- Pulire le superfici metalliche con normali detergenti per l'acciaio inox.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
La saldatura della busta non è eseguita correttamente.	Il tempo di saldatura non è corretto.	Modificare il tempo di saldatura.
	La guarnizione del coperchio è sporca o usurata.	Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).
	La busta non è posizionata correttamente sulla barra saldante.	Posizionare correttamente la busta.
	La barra saldante è usurata (il rivestimento in teflon è bruciato).	Sostituire la barra saldante (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).
	La lama posizionata sotto il teflon della barra saldante è rotta.	Sostituire la lama (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).
Sottovuoto finale insufficiente.	Il livello di sottovuoto impostato non è corretto.	Modificare il livello di sottovuoto.
	La guarnizione del coperchio è sporca o usurata.	Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).
	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio. Verificare che tra coperchio e vasca non ci siano oggetti o sporcizia.
Il coperchio non si apre.	Mancanza dell'energia elettrica.	Attendere il ripristino dell'energia elettrica.
Il coperchio presenta cricche o rotture.	Coperchio danneggiato.	Sostituire il coperchio (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).
Lampeggiano i pulsanti ▷‖ e ⇶.	"Ciclo di ricondizionamento" in corso.	Attendere la fine del "ciclo di ricondizionamento" (15 minuti).
Il ciclo di sottovuoto si interrompe entro pochi secondi e lampeggia il pulsante ▷‖.	La guarnizione del coperchio è sporca o usurata.	Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio e verificarne la corretta chiusura.

Messaggi di allarme

Allarme	Possibile causa	Soluzione
Il pulsante ▷‖ lampeggia ininterrottamente.	La scheda elettrica è guasta.	Contattare l'Assistenza Tecnica.
Il pulsante ⇅ lampeggia ininterrottamente.	Sottovuoto non raggiunto.	Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio. (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica). Controllare che il coperchio si chiuda correttamente. Premere il pulsante ▷‖ per resettare l'allarme.
I pulsanti ⇅ e ⊏ lampeggiano ininterrottamente.	L'olio della pompa è da sostituire.	Contattare l'Assistenza Tecnica.
Il pulsante ⊏ lampeggia ininterrottamente.	Il ciclo di confezionamento è terminato anticipatamente perché si sta confezionando un prodotto umido.	Premere il pulsante ▷‖ per resettare l'allarme.

8.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza Tecnica si trovano sulla targhetta dei dati posta sul lato sinistro dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati.

9. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♲. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo 🗑 insieme ai normali rifiuti domestici.
Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

NOTES - REMARQUES - ANMERKUNGEN - NOTE

NOTES - REMARQUES - ANMERKUNGEN - NOTE

electrolux.com/shop



FM111220A