

EN	Instructions Vacuum Drawer	2
FR	Mode d'emploi Tiroir sous vide	14
DE	Gebrauchsanweisung Vakuumierschublade	26
IT	Istruzioni per l'uso Cassetto per sottovuoto	38

VAC140PLV

VAC140PL

KBV14X

LBV14Z

KBV14T

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. CONTROL PANEL	7
5. BEFORE FIRST USE	7
6. DAILY USE	8
7. CLEANING AND MAINTENANCE	10
8. TROUBLESHOOTING	11
9. ENERGY EFFICIENCY	12
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS	13

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 the authorised Assistance Centre: Model, PNC and serial number.
You can find the information on the rating plate.

-  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 kept 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.

1.3 Environments of use

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Farm houses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

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 lid open during the work cycle.

- Do not force the lid open during the work cycle in the case of a power cut.
- Do not place any weight on the lid.
- Prevent any object from falling on the lid! This can compromise the integrity, causing cracks or damage.
- Close the drawer gently, without slamming or forcing it unnecessarily.

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!

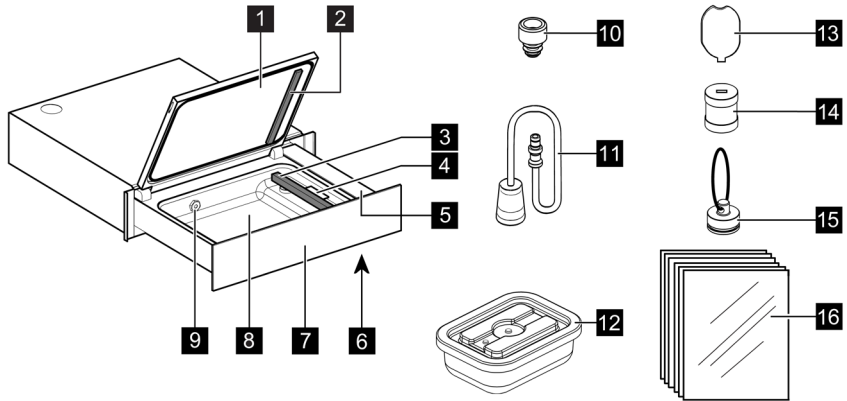
Risk of injury and choking.

- 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** Lid
- 2** Sealing cushion
- 3** Sealing bar
- 4** Bag holding clip
- 5** Control panel
- 6** Thermal switch
- 7** Front panel
- 8** Chamber
- 9** Suction nozzle

- 10** Vacuum cork *
- 11** External vacuum accessory
- 12** Glass vacuum container *
- 13** Key to unscrew filter
- 14** Oil filter
- 15** Cap
- 16** Vacuum bags for storage and SousVide cooking

(*) Available on selected models

3.1 Product Introduction

This product uses the so-called “bell” vacuum technology capable of reaching up to 99.9% vacuum, a much higher value than that of traditional vacuum machines.

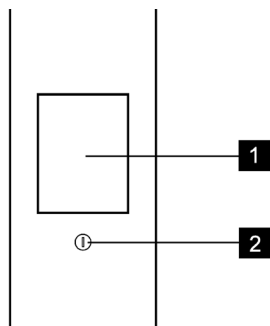
The more air that is extracted inside the bag or container, the less oxidation the food will undergo.

The almost total extraction (up to 99.9%) of the air will therefore be able to guarantee the preservation of the food for a longer period than traditional vacuum machines and to prepare the food for vacuum cooking in an optimal way.

This technology also makes it easy to preserve liquid foods such as soups, marinated foods, in bags or containers.

You will find on this product additional innovative functions that are not feasible with traditional vacuum sealers, such as fast marinating that will allow you to save a lot of time, fast preparation of pickles, vacuum packing in containers useful for reducing food waste, the cold extraction technique for the preparation of infusions and many others.

4. CONTROL PANEL



- 1 Display
- 2 ON / OFF button



Press

Touch the surface
with fingertip



Move

Slide fingertip
over the surface

5. BEFORE FIRST USE

CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.
- The plastic cap **15** removed during installation must be kept for future assistance.
- Comply with the instructions supplied with the appliance.

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.

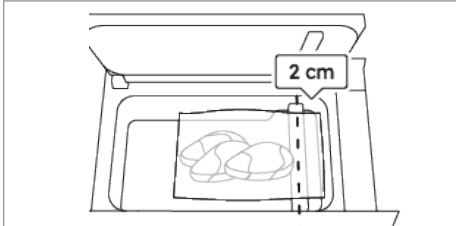
5.2 First use

Turn the appliance on by holding down the button **1** until the display turns on.

The appliance performs a first setup cycle to ensure good product performances.

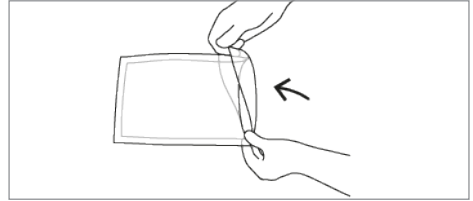
6. DAILY USE

- Push the front panel to open the drawer.
- Turn the appliance on by holding down the button ① until the display turns on.
- Press **Functions** and select the desired program (see table below).
- Open the lid and place the bag or container inside the chamber. For packaging with bags, leave at least 2 cm beyond the sealing bar.



Use if needed the bag holding clip 4.

Fold down the edge of the bag outwards by 4-5 cm to ensure a clean and dry sealing area.



Once the food is inside the bag, fold back the edge of the bag again in its initial condition.

- Close the lid.
- Touch the **START** button. The packaging cycle will then begin.
- At the end of the cycle, open the lid and remove the bag/container.



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



If the appliance is not used for 20 minutes it switches off automatically.



Vacuum seal

For keeping food fresh longer or prepare it for SousVide cooking.

Preserving food in vacuum bags extends the time the food is kept fresh in storage. SousVide is a cooking technique where the food is cooked slowly at low temperature.

The benefits with SousVide cooking are many:

- Flavour and texture remain unaltered.
- Nutrients and moist is kept in the food.
- No need for oils or fats for cooking.

Set Food type and Bag type depending on the food that you intend to vacuum seal and the bag used.

In case of Liquids (such as soups, etc) fill the bag with Max 1/3 of the bag's volume.

Risk of liquid spillage from the bag.

Do not use hot liquids.



Seal

For sealing or resealing bags to keep food fresh longer.

Suitable for foods that may deform easily such as crisps, biscuits, fresh salad etc. This method does not involve vacuum.

Set Bag type based on the thickness of the bag used.

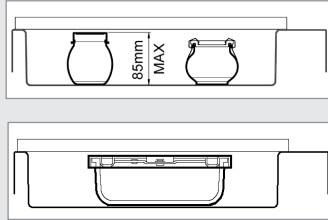
For keeping food fresh in airtight containers or jars.

This function works for a variety of different types of containers and jars.

Re-sealing jars with twist-off lid: Put the lid in place, but make sure the lid is NOT turned tightly before the function is started, for the vacuum to be created properly.

To ensure a perfect air-tight seal, use new twist-off lid every time.

Note: when vacuuming Liquids, fill max 1/2 of the container's volume. Do not use hot liquids.



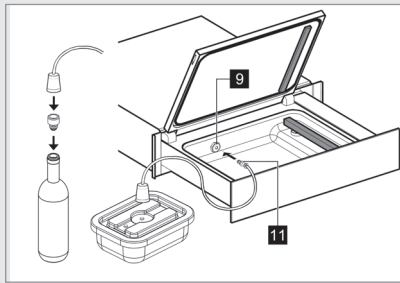
For vacuum sealing bigger containers or bottles that do not fit inside the chamber.

Make sure the container or bottle cork has a vacuum valve. Set Container type depending on container material or bottle.

Connect the external vacuum accessory **11** to the suction nozzle **9** inside the chamber. Make sure it is fully inserted.

With the drawer lid open, press START to start the function.

Note: do not use hot liquids.



For quick marination of food for the best taste.

This technique allows the seasoning to penetrate the surface of the food in less time.

Set Intensity and Bag type based on desired flavour intensity and the use of either an open container or a bag of varying thickness.



For effortlessly making meat more tender before cooking.

Set Bag type depending on the use of either an open container or a bag with varying thickness.



Infuse

For extracting the best flavours by soaking ingredients in liquid.

Good for oils, vinegars, and cold brew coffee.

Place liquid and ingredients to provide the flavours in an open container or a bag.

Set Intensity and Bag type based on desired flavour intensity and the use of either an open container or a bag of varying thickness.



Pickle

For preserving food in pickle brine.

Good for vegetables and fruits.

Set Container/Bag type depending on the use of a container (either closed with lid, or open without lid), or a bag of varying thickness.



Dehydrate

For quick drying after baking to create a crispier crust.

Good for bread and pastry.

Place the food openly in the chamber.



Clean shells

For cleaning mussels and clams to prepare them for cooking.

Place shellfish in an open container and cover it with a solution of water and salt using the following proportions:

- max 500 grams shellfish
- 0.5 litres of water
- 1 tablespoon of salt

Note: The water will bubble during the process. After the function finishes, dry the chamber carefully in case of any water spillage.

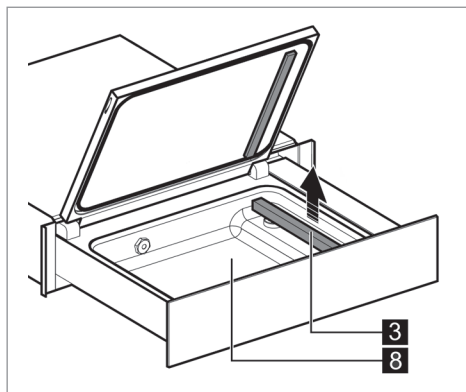
NOTE: During the program the drawer can be closed.

7. CLEANING AND MAINTENANCE



CAUTION!

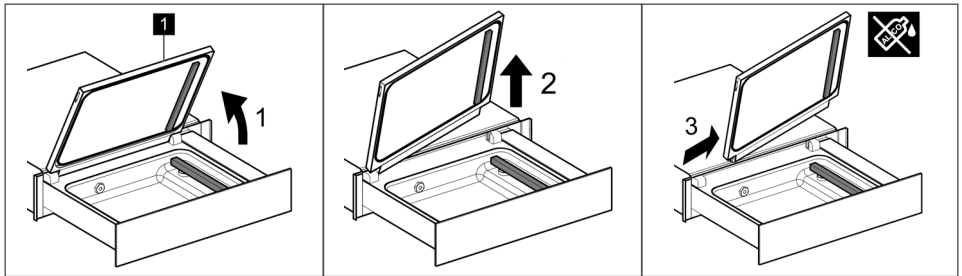
Refer to the chapters on safety.



- Clean the appliance after each use with a damp and soft cloth.
- Follow the safety instructions indicated on the packaging when using products to clean the steel chamber **8**.
- Clean the chamber **8**, especially in the case of residue liquid, it is advisable to remove the sealing bar **3** upward.
- Clean the sealing bar **3** with a dry cloth. Remove any residue that deposits on the bar.
- Clean the metal surfaces using mild detergents suitable for stainless steel.
- Keep the control panel clean and dry.

- Clean the lid **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.



7.1 Oil Maintenance

The oil maintenance is an automatic program that checks and cleans the oil pump used to create vacuum. The program can be found under "Maintenance" when turning on the machine.

CAUTION!

The chamber must be empty.

The machine will notify when oil maintenance is necessary:

- During first use (5.2)
- Every 200 cycles

8. TROUBLESHOOTING

CAUTION!

Refer to the chapters on safety.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Solution
The bag is not sealed correctly.	The bag type thickness selected is not correct.	Change the bag type thickness.
	The lid gasket is dirty or worn.	Clean or replace the lid gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	The bag is not placed correctly on the sealing bar.	Position the bag 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 sealing bar (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
The bag is not sealed.	Thermal safety intervention.	Press the thermal switch button 6 on the bottom, front right corner.

Problem	Possible cause	Solution
Final vacuum is poor.	The lid gasket is dirty or worn.	Clean or replace the lid gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	The lid is not closed correctly.	Close the lid correctly. Make sure that objects or dirt are not found between the lid and chamber.
The lid does not open.	No power supply.	Wait until the power supply is restored.
The lid is cracked or broken.	Damaged lid.	Replace the lid (contact the Technical Assistance Service for a replacement).

Alarm messages

Alarm	Possible cause	Solution
Press lid to create vacuum	The lid is not closed correctly.	Close the lid correctly.
Oil change needed	The pump oil needs to be changed.	Contact the Technical Assistance Service.
Oil maintenance needed	A pump oil maintenance cycle is required.	Perform an oil maintenance cycle.
Error occurred	An error occurred.	Contact the Technical Assistance Service.

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. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode


Power consumption in off mode	0,3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol .

Put the packaging in relevant containers to recycle it.

Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste.

Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment? Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.

The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ	15
2. INSTRUCTIONS POUR LA SÉCURITÉ	16
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	18
4. PANNEAU DE COMMANDE	19
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	19
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	20
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
8. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	23
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	24
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	25

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 le Centre d'Assistance agréé, s'assurer de disposer des données suivantes : Modèle, PNC, numéro de série. Les informations se trouvent sur la plaque des données.

-  Mise en garde/Attention - Informations importantes en matière de sécurité.
-  Informations et conseils généraux.
-  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.

1.3 Environnements d'utilisation

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- Les zones de rafraîchissement pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- Les agritourismes.
- Les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels.
- Chambres d'hôtes.

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 inférieure 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.
- Accompagner doucement la fermeture du tiroir, en évitant les chocs et les poussées inappropriées.

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 !

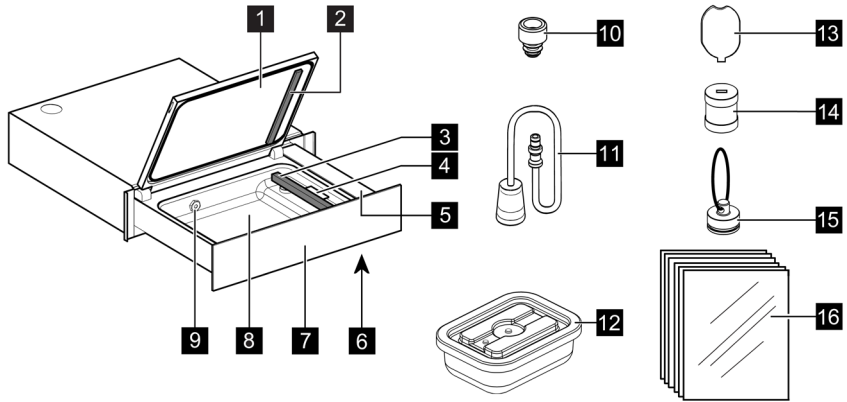
Risque de lésions ou étouffement.

- 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** Barre de soudure
 - 4** Clip de fixation du sachet
 - 5** Panneau de commande
 - 6** Interrupteur thermique
 - 7** Panneau avant
 - 8** Cuve
 - 9** Buse d'aspiration
 - 10** Bouchon pour sous vide *
 - 11** Accessoire pour sous vide externe
 - 12** Récipient sous vide en verre *
 - 13** Clé pour dévisser le filtre
 - 14** Filtre à huile
 - 15** Bouchon
 - 16** Sachets sous vide pour la conservation et la cuisson sous vide
- (*) Disponible pour certains modèles

3.1 Présentation du produit

Ce produit utilise la technologie du sous vide appelée « à cloche » capable d'atteindre jusqu'à 99,9 % de vide, une valeur bien supérieure à celle des machines sous vide traditionnelles.

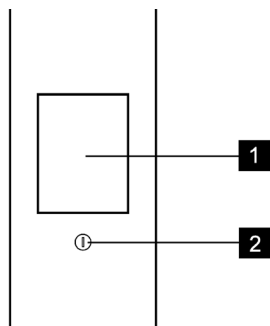
Plus l'air est extrait à l'intérieur du sachet ou du récipient, moins les aliments subiront d'oxydation.

L'extraction quasi totale (jusqu'à 99,9 %) de l'air pourra donc garantir la conservation des aliments plus longtemps que les machines sous vide traditionnelles et préparer les aliments pour la cuisson sous vide de manière optimale.

Cette technologie permet également de conserver facilement les aliments liquides tels que les soupes, les aliments marinés, dans des sachets ou des récipients.

Vous trouverez sur ce produit des fonctions innovantes supplémentaires qui ne sont pas réalisables avec les machines sous vide traditionnelles, telles que la marinade rapide qui vous permettra de gagner beaucoup de temps, la préparation rapide des conserves au vinaigre, l'emballage sous vide dans des récipients utiles pour réduire le gaspillage alimentaire, la technique d'extraction à froid pour la préparation des infusions et bien d'autres.

4. PANNEAU DE COMMANDE



- 1 Afficheur
- 2 Bouton ALLUMAGE/ARRÊT



Appuyer

Toucher la surface
du bout du doigt



Déplacer

Faire glisser le bout du doigt
sur la surface

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



ATTENTION !

- Se référer aux chapitres sur la sécurité.
- Le bouchon en plastique 15 retiré lors de l'installation doit être conservé pour un entretien futur.
- Se conformer aux instructions fournies avec l'appareil.

5.1 Premier nettoyage

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

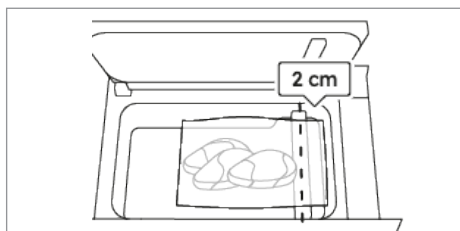
5.2 Première utilisation

Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton ① et en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'allume.

L'appareil effectue un premier cycle de configuration pour assurer les bonnes performances du produit.

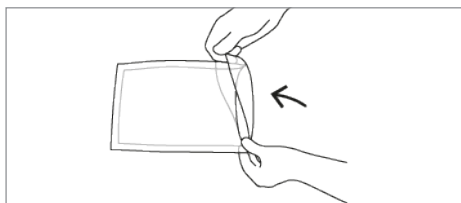
6. UTILISATION QUOTIDIENNE

- Pousser le panneau avant pour ouvrir le tiroir.
- Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton ① et en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'allume.
- Appuyer sur **Fonctions** et sélectionner le programme souhaité (voir tableau ci-dessous).
- Ouvrir le couvercle et placer le sachet ou le récipient à l'intérieur de la cuve. Pour le conditionnement en sachet, laisser au moins 2 cm au-delà de la barre de soudure.



Si nécessaire, utiliser le clip de fixation du sachet 4.

Plier le bord du sachet vers l'extérieur de 4 à 5 cm pour assurer une zone de scellement propre et sèche.



L'aliment inséré, replier le sachet dans la condition initiale.

- Fermer le couvercle.
- Toucher le bouton START. À ce stade, le cycle de conditionnement commence.
- Le cycle achevé, ouvrir le couvercle et enlever le sachet/récipient.

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

⚠ Si l'appareil reste inutilisé pendant 20 minutes, il s'éteint automatiquement.



Scellement sous vide

Pour conserver les aliments frais plus longtemps ou les préparer pour la cuisson sous vide.

La conservation des aliments dans des sachets sous vide prolonge la durée de conservation des aliments frais. Le sous vide est une technique de cuisson dans laquelle les aliments sont cuits lentement à basse température.

Les avantages de la cuisson sous vide sont nombreux :

- La saveur et la consistance restent inchangées.
- Les nutriments et l'humidité des aliments sont maintenus.
- Aucune huile ou graisse n'est nécessaire pour la cuisson.

Configurer le type d'aliment et de sachet en fonction de l'aliment que l'on a l'intention de sceller sous vide et du sachet utilisé.

En cas de liquides (tels que des soupes, etc.), remplir le sachet à un maximum de 1/3 du volume.

Sinon, il y a un risque de fuite de liquide du sachet.

Ne pas utiliser de liquides chauds.



Scellement

Pour sceller ou refermer les sachets et garder les aliments frais plus longtemps.

Convient aux aliments qui peuvent se déformer facilement comme les chips, les biscuits, la salade fraîche, etc. Cette méthode n'implique pas l'utilisation du vide.

Configurer le type de sachet en fonction de l'épaisseur du sachet utilisé.

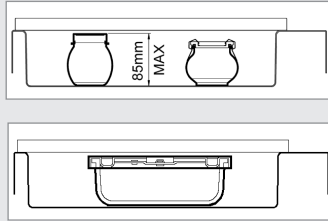
Pour conserver la fraîcheur des aliments dans des récipients ou des bocaux hermétiques.

Cette fonction peut être utilisée avec différents types de récipients et de bocaux.

Refermer les bocaux avec le couvercle à visser : Placer le couvercle, mais s'assurer qu'il ne soit PAS complètement fermé avant de démarrer la fonction, pour que le vide soit créé correctement.

Pour assurer une parfaite étanchéité à l'air, utiliser toujours un nouveau couvercle à visser.

Remarque : pour aspirer des liquides, ne pas remplir le sachet plus de 1/2 de son volume. Ne pas utiliser de liquides chauds.



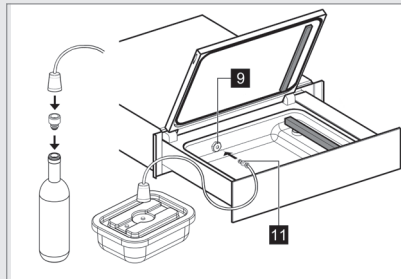
Pour l'emballage sous vide de grands récipients ou de bouteilles qui ne rentrent pas dans la cuve.

S'assurer que le récipient ou le bouchon de la bouteille soient munis d'une soupape pour le vide. Configurer le type de récipient en fonction du matériau du récipient ou de la bouteille.

Connecter l'accessoire pour le vide externe **11** à la buse d'aspiration **9** à l'intérieur de la cuve. S'assurer qu'il soit complètement inséré.

Avec le couvercle du tiroir ouvert, appuyer sur START pour démarrer la fonction.

Remarque : ne pas utiliser de liquides chauds.



Pour une marinade rapide des aliments et un maximum de goût.

Cette technique permet à l'assaisonnement de pénétrer la surface des aliments en moins de temps.

Configurer l'intensité et le type de sachet en fonction de l'intensité de saveur souhaitée et de l'utilisation d'un récipient ouvert ou d'un sachet d'épaisseur variable.



Pour rendre la viande plus tendre avant la cuisson.

Configurer le type de sachet selon l'utilisation d'un récipient ouvert ou d'un sachet à épaisseur variable.



Infusion

Pour extraire les meilleures saveurs en immergeant les ingrédients dans un liquide.

Parfait pour les huiles, les vinaigres et le café glacé. Placer le liquide et les ingrédients à aromatiser dans un récipient ouvert ou un sachet.

Configurer l'intensité et le type de sachet en fonction de l'intensité de saveur souhaitée et de l'utilisation d'un récipient ouvert ou d'un sachet d'épaisseur variable.



Saumure

Pour conserver les aliments marinés.

Parfait pour les fruits et légumes.

Configurer le type de récipient/sachet selon que l'on utilise un récipient (fermé avec un couvercle ou ouvert sans couvercle) ou un sachet d'épaisseur variable.



Déshydratation

Pour un séchage rapide après la cuisson pour obtenir une croûte plus croustillante.

Parfait pour le pain et les pâtisseries.

Placer l'aliment à l'intérieur de la cuve.



Coquilles propres

Nettoyer les moules et les palourdes pour les préparer à la cuisson.

Mettre les coquillages dans un récipient ouvert et les couvrir d'une solution d'eau et de sel dans les proportions suivantes :

- max 500 grammes de coquillages
- 0,5 litre d'eau
- 1 cuillère à soupe de sel

Remarque : Pendant le processus, l'eau bouillira. À la fin de la fonction, sécher soigneusement la cuve en cas de déversement d'eau.

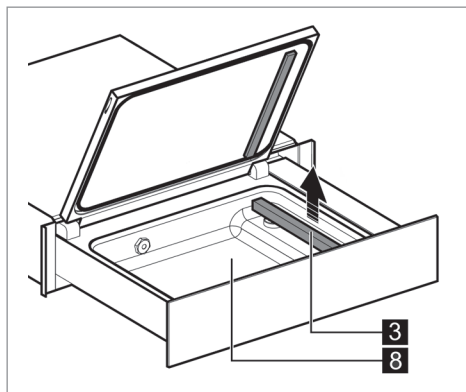
REMARQUE : Pendant le programme, le tiroir peut être fermé.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION !

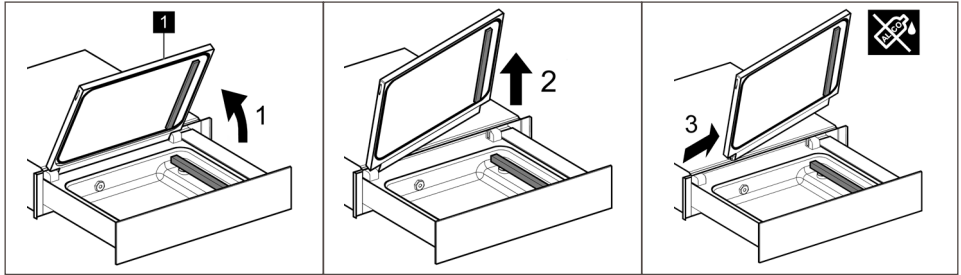
Se référer aux chapitres sur la sécurité.



- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon humidifié et doux.
- Si on utilise des produits pour le nettoyage de la cuve en acier **8**, se conformer aux instructions de sécurité indiquées sur l'emballage.
- Pour le nettoyage de la cuve **8**, surtout en cas de résidus liquides, il est conseillé d'extraire vers le haut la barre de soudure **3**.
- Nettoyer la barre de soudure **3** avec un chiffon sec. Ôter d'éventuels résidus qui se déposent sur la barre.
- Nettoyer les surfaces métalliques avec des détergents délicats adaptés pour l'acier inox.
- Maintenir le panneau de commande propre et sec.

- Pour le nettoyage du couvercle **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.



7.1 Entretien de l'huile

L'entretien de l'huile est un programme automatique qui vérifie et nettoie l'huile de la pompe utilisée pour créer le vide. Le programme est disponible sous la rubrique « Entretien » lorsque la machine est allumée.

ATTENTION !

La cuve doit être vide.

La machine signale quand un entretien de l'huile est nécessaire :

- À la première utilisation (5.2)
- Tous les 200 cycles

8. RÉOLUTION 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.	L'épaisseur du sachet sélectionné est incorrecte.	Modifier l'épaisseur du sachet.
	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 brûlé).		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 barre de soudure (pour le remplacement, s'adresser à l'Assistance Technique).

Problème	Cause possible	Solution
Le sachet n'est pas soudé.	Intervention de la sécurité thermique.	Appuyer sur le bouton de l'interrupteur thermique 6 en bas, dans le coin avant droit.
Sous vide final insuffisant.	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).

Messages d'alarme

Alarme	Cause possible	Solution
Appuyer sur le couvercle pour créer le vide	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Fermer correctement le couvercle.
Vidange d'huile requise	L'huile de la pompe doit être remplacée.	Contactez l'assistance technique.
Entretien de l'huile requis	Un cycle d'entretien de l'huile de la pompe est nécessaire.	Effectuer un cycle d'entretien de l'huile.
Une erreur s'est produite	Une erreur s'est produite.	Contactez l'assistance technique.

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. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation électrique en mode off	0,3 W
Temps maximum nécessaire pour que l'appareil atteigne automatiquement le mode basse consommation applicable	20 min

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quelairdelamedeschetts.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	27
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN	28
3. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS	30
4. BEDIENFELD	31
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	31
6. TÄGLICHE VERWENDUNG	32
7. REINIGUNG UND PFLEGE	34
8. PROBLEMLÖSUNG	35
9. ENERGIEEFFIZIENZ	36
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	37

FÜR SIE ENTWICKELT

Danke, dass Sie ein Gerät von Elektrolux erworben haben. Sie haben sich für ein Produkt entschieden, das 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 das autorisierte Kundendienstzentrum kontaktieren, sollten Sie die folgenden Daten bereithalten. Modell, PNC, Seriennummer. Die Informationen finden Sie auf dem Schild mit den Daten.

 Warnung/Achtung - Wichtige Informationen für die Sicherheit.

 Informationen und allgemeine Ratschläge.

 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.

1.3 Nutzungsumgebungen

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- Erfrischungsbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Agrartourismus.
- Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen.
- Bed and breakfast.

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 entflammaren 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 Zubehöerteilen 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.
- Die Schließung des Fachs sanft begleiten und Stöße und ruckartiges Schieben vermeiden.

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!

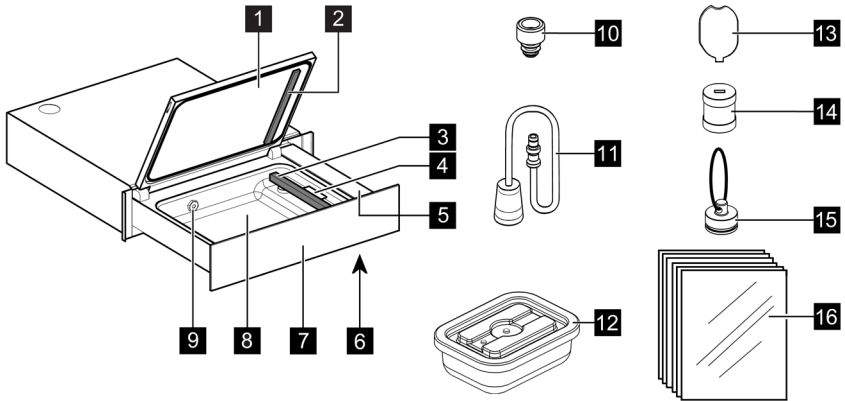
Gefahr von Verletzungen oder Ersticken.

- 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** Siegelbalken
- 4** Beutel-Befestigungsclip
- 5** Bedienfeld
- 6** Thermoschalter
- 7** Frontpaneel
- 8** Wanne
- 9** Absaugdüse
- 10** Vakuum-Kappe *
- 11** Zubehör für externes Vakuum
- 12** Vakuumbehälter aus Glas *
- 13** Schraubenschlüssel zum Abschrauben des Filters
- 14** Ölfilter
- 15** Verschluss
- 16** Vakuumbbeutel zum Aufbewahren und Kochen SousVide

(*) Verfügbar für ausgewählte Modelle

3.1 Produkteinführung

Dieses Produkt verwendet die sogenannte "Glocken"-Vakuumtechnologie, die ein Vakuum von bis zu 99,9 % erreichen kann, ein viel höherer Wert als bei herkömmlichen Vakuummaschinen.

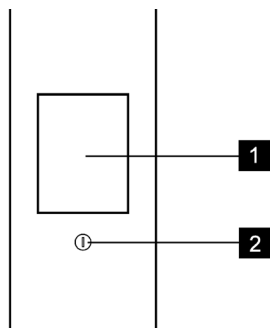
Je mehr Luft im Inneren des Beutels oder Behälters abgesaugt wird, desto weniger Oxidation erfahren die Lebensmittel.

Die fast vollständige Absaugung (bis zu 99,9 %) der Luft kann daher die Konservierung der Lebensmittel über einen längeren Zeitraum als herkömmliche Vakuummaschinen gewährleisten und die Lebensmittel optimal für das Vakuumgaren vorbereiten.

Diese Technologie erleichtert auch die Konservierung von flüssigen Lebensmitteln wie Suppen, marinierten Lebensmitteln in Beuteln oder Behältern.

Dieses Produkt besitzt zuzusätzliche innovative Funktionen, die mit herkömmlichen Vakuumgeräten nicht realisierbar sind, wie z. B. schnelles Marinieren, mit dem Sie viel Zeit sparen können, schnelle Zubereitung von Gurken, Vakuumverpackung in Behältern, die zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen nützlich sind, die Kaltextraktionstechnik für die Zubereitung von Kalt-Aufgüssen und viele andere.

4. BEDIENFELD



- 1** Display
- 2** Taste EIN/AUS



Drücken

Oberfläche
mit der Fingerspitze berühren



Bewegen

Mit der Fingerspitze über die Oberfläche
streichen

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



ACHTUNG!

- Die Kapitel in Bezug auf die Sicherheit berücksichtigen.
- Die bei der Installation entfernte Kunststoffkappe **15** muss für zukünftige Wartungsarbeiten aufbewahrt werden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Anleitungen beachten.

5.1 Erste Reinigung

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

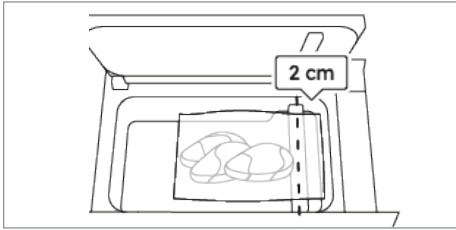
5.2 Erste Verwendung

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste **1** gedrückt halten, bis sich das Display einschaltet.

Das Gerät führt einen ersten Einrichtungszyklus durch, um die gute Leistung des Produkts sicherzustellen.

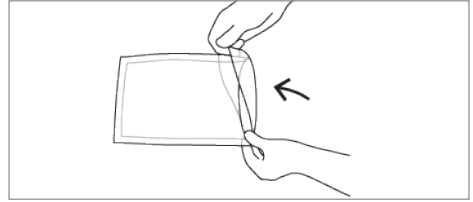
6. TÄGLICHE VERWENDUNG

- Drücken Sie auf das Frontpaneel, um die Schublade zu öffnen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste ① gedrückt halten, bis sich das Display einschaltet.
- Drücken Sie **Funktionen** und wählen Sie das gewünschte Programm aus (siehe Tabelle unten).
- Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Beutel oder Behälter in die Wanne. Lassen Sie bei Beutelverpackungen mindestens 2 cm über die Schweißschiene hinausragen.




Verwenden Sie bei Bedarf die **4** Umschlaghalteklammer.


Falten Sie den Rand des Beutels um 4-5 cm nach außen, um einen sauberen und trockenen Versiegelbereich zu gewährleisten.



Nachdem die Lebensmittel in den Beutel gegeben wurden, diesen wieder in den Anfangszustand bringen.

- Den Deckel schließen.
- Die Taste START drücken. An diesem Punkt beginnt der Verpackungszyklus.
- Am Ende des Zyklus den Deckel öffnen und den Beutel / Behälter entnehmen.

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

 Wenn das Gerät 20 Minuten lang nicht verwendet wird, schaltet es sich automatisch aus.



Vakuum

Um Lebensmittel länger frisch zu halten oder für das SousVide-Garen vorzubereiten.

Die Konservierung von Lebensmitteln in Vakuumbuteln verlängert die Lagerzeit frischer Lebensmittel. SousVide ist eine Gartechnik, bei der Lebensmittel langsam bei niedriger Temperatur gegart werden.

Die Vorteile des SousVide-Garens sind vielfältig:

- Geschmack und Textur bleiben unverändert.
- Die Nährstoffe und die Feuchtigkeit der Lebensmittel bleiben erhalten.
- Zum Kochen werden keine Öle oder Fette benötigt.

Stellen Sie die Art des Lebensmittels und des Beutels je nach zu versiegelndem Lebensmittel und dem zu verwendenden Beutel ein.

Bei Flüssigkeiten (z. B. Suppen usw.) den Beutel bis zu maximal 1/3 des Volumens füllen.

Andernfalls besteht die Gefahr, dass Flüssigkeit aus dem Beutel austritt. Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten.



Versiegeln

Zum Verschließen oder Wiederverschließen von Beuteln und zum längeren Frischhalten von Lebensmitteln.

Geeignet für Lebensmittel, die sich leicht verformen können, wie Pommes, Kekse, frischer Salat usw. Bei dieser Methode wird kein Vakuum verwendet.

Stellen Sie den Beuteltyp entsprechend der Dicke des verwendeten Beutels ein.

Um Lebensmittel in luftdichten Behältern oder Gläsern frisch zu halten.

Diese Funktion kann mit verschiedenen Arten von Behältern und Gläsern verwendet werden.

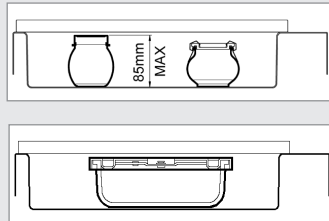
Verschließen Sie die Gläser wieder mit dem Twist-Off-Deckel: Setzen Sie den Deckel auf, aber stellen Sie sicher, dass er NICHT vollständig geschlossen ist, bevor Sie die Funktion starten, damit das Vakuum richtig erzeugt wird.

Um eine perfekte Luftdichtheit zu gewährleisten, verwenden Sie immer einen neuen Twist-Off-Deckel.

Hinweis: Füllen Sie den Beutel zum Absaugen von Flüssigkeiten nicht mehr als 1/2 seines Volumens. Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten.



Behälter



Zum Vakuumverpacken größerer Behälter oder Flaschen, die nicht in die Wanne passen.

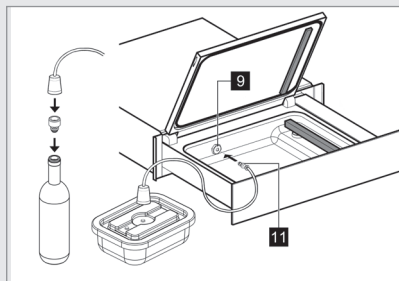
Stellen Sie sicher, dass der Behälter oder Flaschenverschluss über ein Vakuumventil verfügt. Stellen Sie die Art des Behälters in Abhängigkeit vom Material des Behälters oder der Flasche ein.

Schließen Sie den Aufsatz für das **11** externe Vakuum an die Absaugdüse **9** der Wanne an. Stellen Sie sicher, dass er vollständig eingesetzt ist. Drücken Sie bei geöffnetem Schubladendeckel **START**, um die Funktion zu starten.

Hinweis: Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten.



Externes Vakuum



Für schnelles Marinieren von Speisen und maximalen Geschmack.

Diese Technik ermöglicht es dem Gewürz, in kürzerer Zeit in die Oberfläche der Lebensmittel einzudringen.

Stellen Sie die Stärke und Art des Beutels entsprechend der gewünschten Geschmacksintensität und der Verwendung eines offenen Behälters oder eines Beutels unterschiedlicher Dicke ein.



Marinieren



Zartmachen

Um das Fleisch vor dem Kochen zarter zu machen.

Stellen Sie die Art des Beutels danach ein, ob ein offener Behälter oder ein Beutel mit variabler Dicke verwendet wird.



Kalt Aufgießen

Um die besten Aromen zu extrahieren, indem die Zutaten in einer Flüssigkeit eingeweicht werden.

Ideal für Öle, Essige und Eiskaffee.

Geben Sie die Flüssigkeit und die zu aromatisierenden Zutaten in einen offenen Behälter oder Beutel.

Stellen Sie die Stärke und Art des Beutels entsprechend der gewünschten Geschmacksintensität und der Verwendung eines offenen Behälters oder eines Beutels unterschiedlicher Dicke ein.



Einlegen

Zur Konservierung von eingelegten Lebensmitteln.

Ideal für Obst und Gemüse.

Stellen Sie die Art des Behälters/Beutels ein, je nachdem, ob Sie einen Behälter (geschlossen mit Deckel oder offen ohne Deckel) oder einen Beutel unterschiedlicher Dicke verwenden.



Dehydrieren

Zum schnellen Trocknen nach dem Backen, um eine knusprigere Kruste zu erzielen.

Ideal für Brot und Gebäck.

Das Lebensmittel in die Wanne stellen.



Reinigung von Muscheln

Um Muscheln und Venusmuscheln zu reinigen, um sie zum Garen vorzubereiten.

Die Weichtiere in ein offenes Gefäß geben und mit einer Lösung aus Wasser und Salz in folgenden Anteilen bedecken:

- max. 500 Gramm Schalentiere

- 0,5 Liter Wasser

- 1 Esslöffel Salz

Anmerkung: Während des Vorgangs kocht das Wasser. Trocknen Sie die Wanne am Ende der Funktion gründlich ab, falls Wasser verschüttet wird.

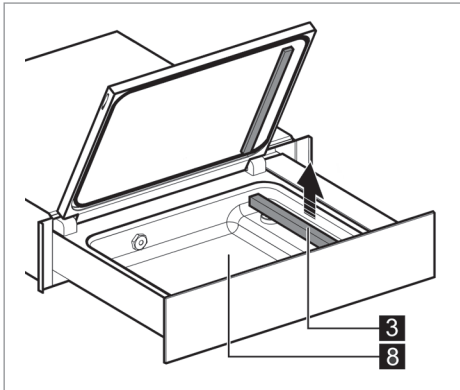
ANMERKUNG: Während des Programms kann die Schublade geschlossen werden.

7. REINIGUNG UND PFLEGE



ACHTUNG!

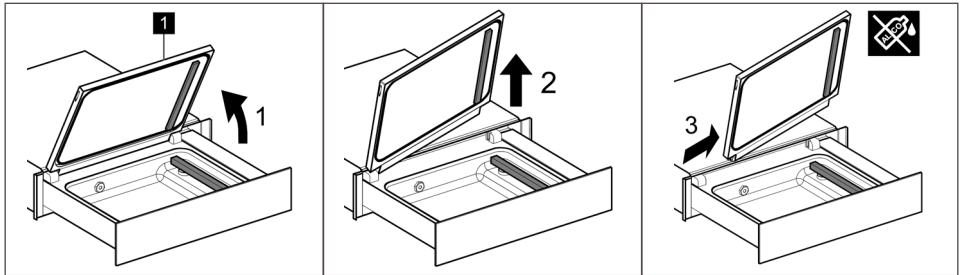
Die Kapitel in Bezug auf die Sicherheit berücksichtigen.



- Das Gerät nach jeder Verwendung mit einem feuchten, weichen Tuch reinigen.
- Wenn Produkte zur Reinigung der Stahlwanne **8** verwendet werden, müssen die Sicherheitshinweise auf der Verpackung eingehalten werden.
- Es wird empfohlen, für die Reinigung der Wanne **8**, vor allem bei Vorhandensein von Flüssigkeitsrückständen, den Siegelbalken **3** nach oben heraus zu ziehen.
- Den Siegelbalken **3** mit einem trockenen Tuch reinigen. Eventuelle Ablagerungen von Rückständen vom Schweißbalken entfernen.
- Die metallischen Oberflächen mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln für Edelstahl reinigen.
- Das Bedienpanel muss sauber und trocken gehalten werden.

- Für die Reinigung des Deckels **1** sowohl die Außen- als auch die Innenseite ausschließlich mit neutralen Mitteln reinigen (Wasser und Seife).

- Keine scheuernden Produkte, Produkte auf Alkoholbasis, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder metallische Gegenstände verwenden.



7.1 Ölwartung

Die Ölwartung ist ein automatisches Programm, das das Pumpenöl überprüft und reinigt, das zur Erzeugung des Vakuums verwendet wird. Das Programm ist unter "Wartung" verfügbar, wenn die Maschine eingeschaltet ist.

ACHTUNG!

Die Wanne muss leer sein.

Die Maschine meldet, wenn eine Ölwartung erforderlich ist:

- Bei der Erstverwendung (5.2)
- Alle 200 Zyklen

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 ausgewählte Beuteldicke ist falsch.	Ändern Sie die Dicke des Beutels.
	Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder abgenutzt.	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.	Den Siegelbalken austauschen (für den Austausch den Technischen Kundendienst kontaktieren).

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Versiegelung des Beutels wurde nicht ausgeführt.	Auslösung des Thermoschalters zur Sicherheit.	Drücken Sie den Thermoschalter 6 unten in der vorderen rechten Ecke.
Das endgültige Vakuum ist unzureichend.	Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder abgenutzt.	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).

Alarmmeldungen

Alarm	Mögliche Ursache	Lösung
Deckel drücken, um ein Vakuum zu erzeugen	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.	Den Deckel korrekt verschließen.
Ölwechsel erforderlich	Das Pumpenöl muss ausgetauscht werden.	Technischen Kundendienst kontaktieren.
Ölwartung erforderlich	Ein Wartungszyklus für das Pumpenöl ist erforderlich.	Führen Sie einen Ölwartungszyklus durch.
Ein Fehler ist aufgetreten	Es ist ein Fehler aufgetreten.	Technischen Kundendienst kontaktieren.

8.2 Kundendienstdaten

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

Infos zum Technischen Kundendienst finden sich auf dem Kennschild, das auf der linken Seite des Geräts angebracht ist. Das Kennschild darf niemals entfernt werden.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus

Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min.

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten

Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.


Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien


Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektround Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

DE-CH UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol  Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	39
2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	40
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	42
4. PANNELLO COMANDI	43
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	43
6. UTILIZZO QUOTIDIANO	44
7. PULIZIA E CURA	46
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	47
9. EFFICIENZA ENERGETICA	48
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE	49

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 il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie. Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

-  Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza.
-  Informazioni e consigli 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.

1.3 Ambienti di utilizzo

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:

- Aree ristoro per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Agriturismi.
- Alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Bed and breakfast.

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 dà 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 prolunghere.
- 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.
- Spegnerne 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.
- Accompagnare la chiusura del cassetto in modo dolce, evitando urti e spinte improprie.

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!

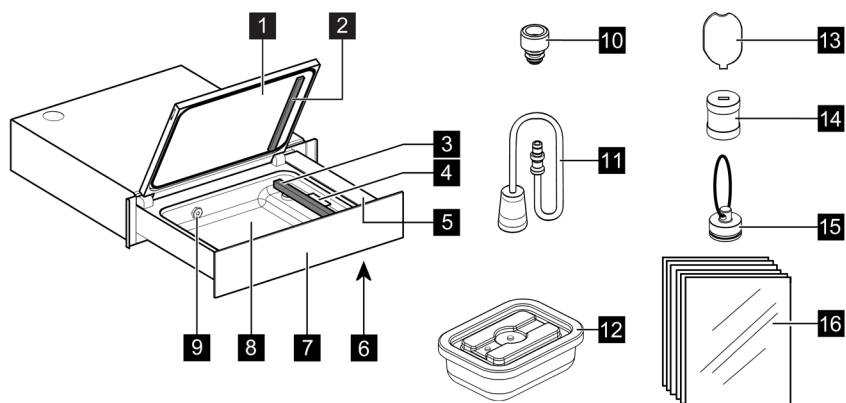
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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** Barra saldante
 - 4** Clip di fissaggio della busta
 - 5** Pannello comandi
 - 6** Interruttore termico
 - 7** Pannello frontale
 - 8** Vasca
 - 9** Ugello di aspirazione
 - 10** Tappo per sottovuoto *
 - 11** Accessorio per sottovuoto esterno
 - 12** Contenitore sottovuoto in vetro *
 - 13** Chiave per svitare il filtro
 - 14** Filtro olio
 - 15** Tappo
 - 16** Buste sottovuoto per la conservazione e la cottura SousVide
- (*) Disponibile per modelli selezionati

3.1 Introduzione al prodotto

Questo prodotto utilizza la tecnologia del sottovuoto cosiddetta "a campana" in grado di raggiungere fino al 99,9% di vuoto, un valore nettamente più alto rispetto a quello delle macchine sottovuoto tradizionali.

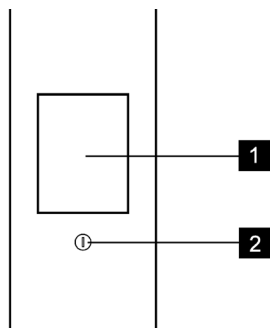
Maggiore aria sarà estratta all'interno della busta o del contenitore, minore sarà l'ossidazione che subirà l'alimento.

L'estrazione quasi totale (fino al 99,9%) dell'aria riuscirà quindi a garantire la conservazione del cibo per un periodo più lungo rispetto alle macchine sottovuoto tradizionali e a preparare il cibo per la cottura Sottovuoto in maniera ottimale.

Tale tecnologia permette inoltre di preservare alimenti liquidi quali zuppe, alimenti con marinade, nelle buste o contenitori con grande facilità.

Troverete su questo prodotto funzioni aggiuntive innovative non praticabili con le macchine sottovuoto tradizionali, quali la marinatura veloce che consentirà di risparmiare notevolmente tempo, la preparazione veloce di sottaceti, il sottovuoto nei contenitori utile a ridurre gli sprechi alimentari, la tecnica dell'estrazione a freddo per la preparazione di infusi e molte altre.

4. PANNELLO COMANDI



- 1 Display
- 2 Pulsante ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO



Premere

Toccare la superficie con la punta del dito



Spostare

Far scorrere la punta del dito sulla superficie

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



ATTENZIONE!

- Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
- Il tappo in plastica **15** estratto in fase di installazione va conservato per futuri interventi di assistenza.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

5.1 Prima pulizia


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

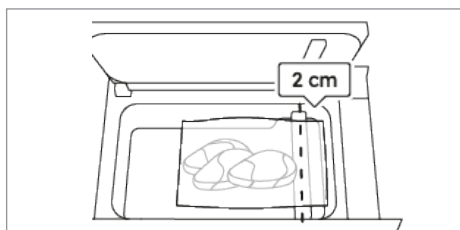
5.2 Primo utilizzo


Accendere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante **1** fino all'accensione del display.

L'apparecchiatura esegue un primo ciclo di setup per garantire le buone prestazioni del prodotto.

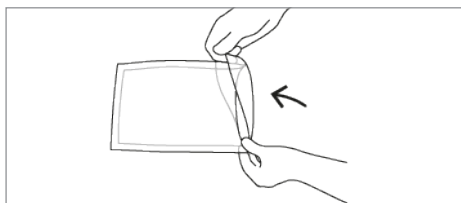
6. UTILIZZO QUOTIDIANO

- Spingere il pannello frontale per aprire il cassetto.
- Accendere l'apparecchiatura tenendo premuto il pulsante  fino all'accensione del display.
- Premere **Funzioni** e selezionare il programma desiderato (vedere la tabella seguente).
- Aprire il coperchio e posizionare la busta o il contenitore all'interno della vasca. Per il confezionamento con buste, lasciare almeno 2 cm oltre la barra saldante.




Se necessario, utilizzare la clip di fissaggio della busta .


Piegare il bordo della busta verso l'esterno di 4-5 cm per garantire un'area di sigillatura pulita e asciutta.



Una volta inserito l'alimento ripiegare la busta nella condizione iniziale.

- Chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante START. A questo punto inizia il ciclo di confezionamento.
- Al termine del ciclo, aprire il coperchio e rimuovere la busta/contenitore.

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

 Se l'apparecchiatura rimane inutilizzata per 20 minuti si spegne automaticamente.



Sottovuoto

Per mantenere gli alimenti freschi più a lungo o prepararli per la cottura SousVide.

La conservazione degli alimenti in buste sottovuoto prolunga il tempo di conservazione degli alimenti freschi. Il SousVide è una tecnica di cottura in cui il cibo viene cotto lentamente a bassa temperatura.

I vantaggi della cottura SousVide sono molteplici:

- Sapore e consistenza rimangono inalterati.
- I nutrienti e l'umidità degli alimenti vengono mantenuti.
- Non sono necessari oli o grassi per cucinare.

Impostare il tipo di alimento e di busta a seconda dell'alimento che si intende sigillare sottovuoto e della busta utilizzata.

In caso di liquidi (come zuppe, ecc.) riempire la busta al massimo fino a 1/3 del volume.

In caso contrario, vi è il rischio di fuoriuscita di liquidi dalla busta. Non utilizzare liquidi caldi.



Sigillatura

Per sigillare o richiudere le buste e mantenere gli alimenti freschi più a lungo.

Adatta per alimenti che possono deformarsi facilmente come patatine, biscotti, insalata fresca, ecc. Questo metodo non prevede l'uso del vuoto. Impostare il tipo di busta in base allo spessore della busta utilizzata.

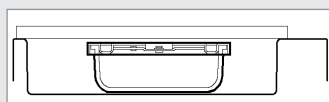
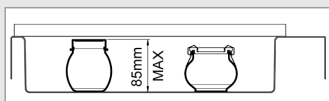
Per mantenere freschi gli alimenti in contenitori o barattoli ermetici.
Questa funzione può essere utilizzata con diversi tipi di contenitori e barattoli.

Richiudere i barattoli con il coperchio twist-off: Posizionare il coperchio, ma assicurarsi che **NON** sia chiuso completamente prima di avviare la funzione, affinché il vuoto si crei correttamente.
Per garantire una perfetta ermeticità, utilizzare sempre un coperchio twist-off nuovo.

Nota: per l'aspirazione di liquidi, riempire la busta non oltre 1/2 del suo volume. Non utilizzare liquidi caldi.



Contenitori



Per confezionare sottovuoto contenitori o bottiglie più grandi che non entrano nella vasca.

Assicurarsi che il contenitore o il tappo della bottiglia abbiano una valvola per il vuoto. Impostare il tipo di contenitore a seconda del materiale del contenitore o della bottiglia.

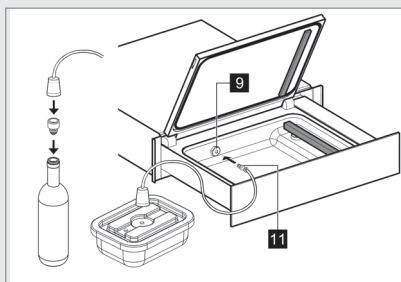
Collegare l'accessorio per il vuoto esterno **11** all'ugello di aspirazione **9** all'interno della vasca. Assicurarsi che sia completamente inserito.

Con il coperchio del cassetto aperto, premere **START** per avviare la funzione.

Nota: non utilizzare liquidi caldi.



Vuoto esterno



Per una marinatura rapida degli alimenti e il massimo del gusto.

Questa tecnica consente al condimento di penetrare nella superficie dell'alimento in meno tempo.

Impostare l'intensità e il tipo di busta in base all'intensità di sapore desiderata e all'uso di un contenitore aperto o di una busta di spessore variabile.



Marinatura

Per rendere più tenera la carne prima della cottura.

Impostare il tipo di busta in base all'utilizzo di un contenitore aperto o di una busta con spessore variabile.



Intenerimento



Infusione

Per estrarre i migliori sapori immergendo gli ingredienti in un liquido.
Ideale per oli, aceti e caffè freddo.
Collocare il liquido e gli ingredienti da aromatizzare in un contenitore aperto o in una busta.
Impostare l'intensità e il tipo di busta in base all'intensità di sapore desiderata e all'uso di un contenitore aperto o di una busta di spessore variabile.



Sottaceto

Per conservare gli alimenti in salamoia.
Ottimo per frutta e verdura.
Impostare il tipo di contenitore/busta a seconda dell'uso di un contenitore (chiuso con coperchio o aperto senza coperchio) o di una busta di spessore variabile.



Disidratazione

Per un'asciugatura rapida dopo la cottura per ottenere una crosta più croccante.
Ottimo per pane e prodotti di pasticceria.
Posizionare l'alimento all'interno della vasca.



Pulizia molluschi

Per pulire cozze e vongole per prepararle alla cottura.
Mettere i molluschi in un contenitore aperto e coprirli con una soluzione di acqua e sale secondo le seguenti proporzioni:
- max 500 grammi di molluschi
- 0,5 litri di acqua
- 1 cucchiaino di sale

Nota: Durante il processo l'acqua bollerà. Al termine della funzione, asciugare accuratamente la vasca in caso di fuoriuscita di acqua.

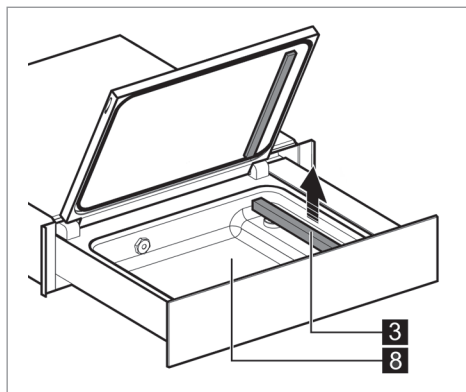
NOTA: Durante il programma il cassetto può essere chiuso.

7. PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!

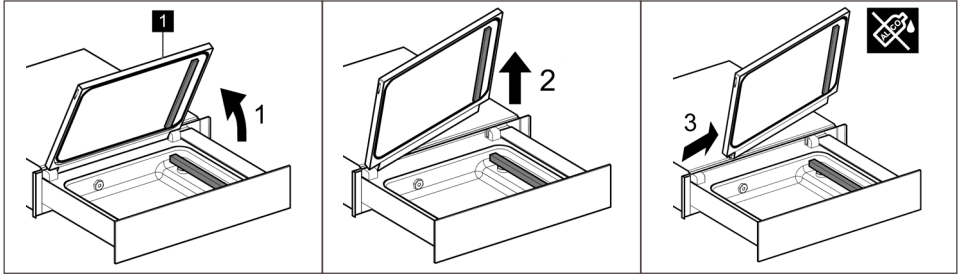
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



- Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo con un panno inumidito e morbido.
- Nel caso in cui si usino prodotti per la pulizia della vasca in acciaio **8**, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Per la pulizia della vasca **8**, soprattutto in caso di residui liquidi, si consiglia di estrarre verso l'alto la barra saldante **3**.
- Pulire la barra saldante **3** con un panno asciutto. Rimuovere eventuali residui che si depositano sulla barra.
- Pulire le superfici metalliche con detergenti delicati adatti per l'acciaio inox.
- Mantenere pulito e asciutto il pannello comandi.

- Per la pulizia del coperchio **1** pulire sia l'esterno che l'interno esclusivamente con detersivi neutri (acqua e sapone).

- Non usare prodotti abrasivi, detersivi a base di alcool, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.



7.1 Manutenzione olio

La manutenzione dell'olio è un programma automatico che controlla e pulisce l'olio della pompa utilizzato per creare il vuoto. Il programma è disponibile alla voce "Manutenzione" all'accensione della macchina.

ATTENZIONE!

La vasca deve essere vuota.

La macchina segnala quando è necessaria la manutenzione dell'olio:

- Al primo utilizzo (5.2)
- Ogni 200 cicli

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.	Lo spessore della busta selezionata non è corretto.	Modificare lo spessore della busta.
	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 barra saldante (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).

Problema	Possibile causa	Soluzione
La saldatura della busta non è eseguita.	Intervento della sicurezza termica.	Premere il pulsante dell'interruttore termico 6 sul fondo, nell'angolo anteriore destro.
Sottovuoto finale insufficiente.	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).

Messaggi di allarme

Allarme	Possibile causa	Soluzione
Premere il coperchio per creare il vuoto	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio.
Cambio olio necessario	L'olio della pompa deve essere sostituito.	Contattare l'assistenza tecnica.
Manutenzione olio necessaria	È necessario un ciclo di manutenzione dell'olio della pompa.	Eseguire un ciclo di manutenzione dell'olio.
Si è verificato un errore	Si è verificato un errore.	Contattare l'assistenza tecnica.

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. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo massimo per raggiungere la modalità di basso consumo applicabile

Consumo di energia in modalità off	0,3 W
Tempo massimo necessario affinché l'apparecchiatura raggiunga automaticamente la modalità di basso consumo applicabile	20 min

10. 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.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.
La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

Servicestellen Points de service Servizio dopo vendita Point of service

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10
9000 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e
4133 Pratteln
Schlossstrasse 1
6020 Emmenbrücke
Seetalstrasse 11
7000 Chur
Comercialstrasse 19
3018 Bern
Morgenstrasse 131
1028 Prêverenges
Le Trési 6
6928 Manno
Via Violino 11



Ersatzteilverkauf / Point de vente de rechange / Vendita pezzi di ricambio / spare parts service

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung, Verkauf/Demonstration, Vente/Consulente (cucina), Vendita/consulting, sales

8048 Zürich, Buckhauserstrasse 40, Tel. 044 405 82 44

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de manieiment ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel.

The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

electrolux.com