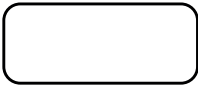
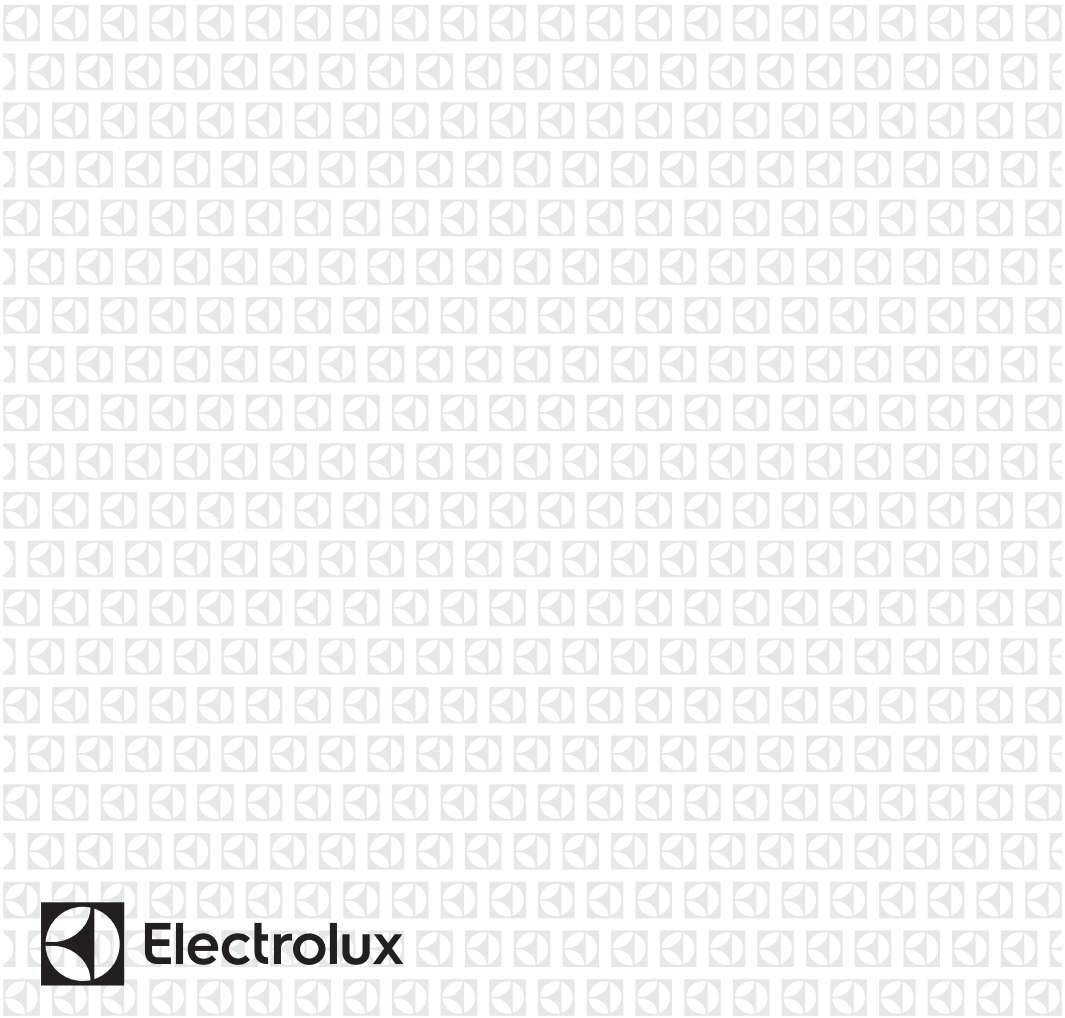


EVD14900
VAC140
KBV4
EBV4
CBV4



NL	Lade om vacuüm te trekken	Gebruiksaanwijzingen	2
ES	Cajón para envasado al vacío	Instrucciones para el uso	16
PT	Gaveta de vácuo	Instruções de utilização	30



INHOUDSOPGAVE

1. INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID.....	3
2. INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEID.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	6
4. BEDIENINGSPANEEL.....	6
5. VOORBEREIDING OP HET EERSTE GEBRUIK.....	7
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	7
7. REINIGING EN VERZORGING.....	12
8. PROBLEMEN OPLOSSEN.....	13
9. MILIEUBESCHOUWINGEN.....	15

VOOR U ONTWIKKELD

Bedankt voor uw aankoop van een Electrolux-apparaat. U koos een product dat het resultaat is van tientallen jaren professionele ervaring en innovatie. Dit ingenieuze, elegante apparaat is speciaal voor u ontwikkeld. U kunt altijd en overal op de beste resultaten rekenen. Welkom bij Electrolux.

Surf naar onze website om:



Tips te krijgen, onze brochures te downloaden, eventuele problemen op te lossen of informatie over de assistentie te krijgen: **www.electrolux.com**



Uw product te registreren en een betere service te krijgen:
www.electrolux.com/productregistration



Accessoires, verbruiksmaterialen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat te kopen: **www.electrolux.com/shop**

KLANTENDIENST EN ONDERHOUD

Wij raden aan om altijd originele reserveonderdelen te gebruiken.

Zorg ervoor dat u over de volgende gegevens beschikt wanneer u met de assistentie contact opneemt. De nodige informatie vindt u op het identificatieplaatje: Model, nummer van het apparaat (PNC), serienummer.



Waarschuwing/Opgepast - Belangrijke informatie voor de veiligheid.



Algemene informatie en suggesties.



Milieu-informatie.

Met voorbehoud voor wijzigingen.

1. ⚠ INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. De fabrikant is niet verantwoordelijk indien een verkeerde installatie en een onjuist gebruik van het apparaat letsels en schade veroorzaakt. Houd de instructies altijd binnen handbereik als referentie voor later.

1.1 Veiligheid voor kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door volwassenen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of mensen met weinig ervaring of kennis wat betreft het gebruik van het apparaat, als zij onder toezicht staan of instructies kregen wat betreft het gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's hebben begrepen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen.
- Tijdens de werking moet u kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat houden.
- De reiniging en onderhoudsinterventies mogen niet door kinderen worden uitgevoerd als ze niet onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt als zij niet constant onder toezicht staan.

1.2 Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Het installeren van het apparaat en het vervangen van de kabels mag uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- Ontkoppel het apparaat van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudsinterventies gaat uitvoeren.
- Nooit een stoomreiniger gebruiken om het apparaat schoon te maken.
- Geen schurende schoonmaakproducten of metalen schrapers gebruiken om het apparaat schoon te maken.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, moet die door de fabrikant, door een bevoegde technicus of door een gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

2. INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEID

2.1 Installatie



OPGEPAST!

Het apparaat moet door gekwalificeerd personeel worden geïnstalleerd.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Het apparaat niet installeren of gebruiken als het beschadigd is.
- Houdt u aan de instructies die bij het apparaat zitten.
- Wees altijd aandachtig wanneer u het apparaat verplaatst. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Het apparaat niet op zijn kop of schuin zetten! Hierdoor loopt er olie uit de pomp, waardoor het apparaat beschadigd kan raken.
- Respecteer de minimale afstand tot andere apparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vaste structuur wordt geïnstalleerd en correct verankerd is.
- De zijkanalen van het apparaat moeten aangrenzen aan apparaten of groepen met dezelfde hoogte.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd stopcontact met beschermingscontact.
- Geen verdeelstekkers of verlengkabels gebruiken.
- Zorg ervoor om de stekker en de kabel niet te beschadigen. Wanneer de elektrische kabel moet worden vervangen, dient deze interventie door ons assistentiecentrum te worden uitgevoerd.
- De voorzieningen die tegen elektrische schokken beschermen, moeten bevestigd zijn zodat ze niet zonder gebruik van gereedschappen gedeactiveerd kunnen worden.
- Steek de stekker pas op het einde van de installatie in het stopcontact.
- Wanneer de stroomstekker los zit, mag u die niet op het stopcontact aansluiten.
- Niet aan de voedingskabel trekken om het apparaat los te koppelen. Trek alleen aan de stekker.
- Maak uitsluitend gebruik van geschikte isolatiesystemen: automatische schakelaars, zekeringen (dopzekeringen moeten uit de zekeringhouder worden verwijderd), stroomlossers voor foutstroom met aarding en relais.
- De elektrische aansluiting moet uitgerust zijn met een isolatiesysteem waarmee het apparaat van het stopcontact op alle polen kan worden losgekoppeld. De breedte van de contactopening van het isolatiesysteem moet minstens 3 mm bedragen.
- Dit apparaat is in overeenstemming met de EEG-richtlijnen.

2.2 Elektrische aansluiting



OPGEPAST!

Brandgevaar en risico voor elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het apparaat moet over een aarding beschikken.
- Controleer of de elektrische gegevens vermeld op het gegevensplaatje met de gegevens van de installatie overeenstemmen. Neem contact op met een elektricien als dit niet het geval is.

2.3 Gebruik



OPGEPAST!

Risico voor letsels, brandwonden, elektrische schokken of ontploffingen.

- De lasstaaf na gebruik niet aanraken. De restwarmte kan brandwonden veroorzaken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in huiselijke kring.
- Geen wijzigingen aanbrengen aan de specificaties van dit apparaat.
- Laat het apparaat nooit tijdens de werking onbewaakt achter.
- Zet het apparaat na elk gebruik uit.
- Het apparaat niet in werking stellen als uw handen vochtig zijn of wanneer er contact is met water.
- Geen druk op de lade uitoefenen.
- Het apparaat niet als werkoppervlak of als steunvlak gebruiken.
- Vermijd de aanwezigheid van vonken of vrije vlammen nabij het apparaat wanneer u de lade opent.
- Geen brandbare vloeistoffen of materialen, of licht ontvlambare voorwerpen op, in of in de onmiddellijke buurt van het apparaat leggen of neerzetten.



OPGEPAST!

Er bestaat een risico om het apparaat te beschadigen.

- Let op wanneer u accessoires wegneemt of inbrengt.
- Het openen van het deksel niet forceren tijdens de werkcyclus.
- Het openen van het deksel niet forceren tijdens de werkcyclus wanneer er geen elektriciteit is.

- Geen gewicht op het deksel laten rusten.
- Vermijd dat er een voorwerp op het deksel kan vallen! Hierdoor kan de intacte staat ervan veranderen en kunnen er barsten of een breuk ontstaan.

2.4 Reiniging en verzorging



OPGEPAST!

Er bestaat een risico voor letsels, brand of schade aan het apparaat.

- Voordat u onderhoudsinterventies gaat uitvoeren, moet u het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Controleer of het apparaat is afgekoeld.

2.5 Verwijdering



OPGEPAST!

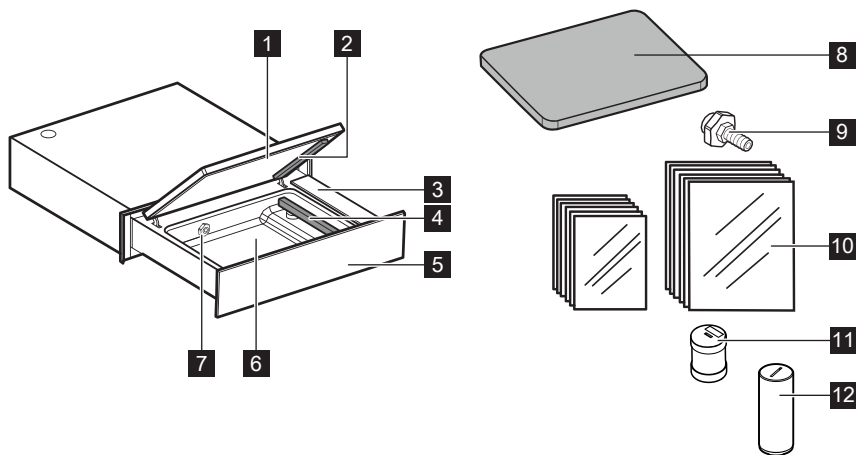
Risico voor letsels of verstikking.

- Haal de stekker uit de elektrische voeding.
- Snijd de voedingskabel af en verwijder die.

2.6 Technische assistentie

- Neem contact op met het erkende assistentiecentrum om het apparaat te laten herstellen.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

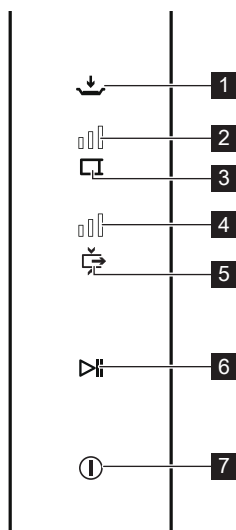
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1** Deksel
- 2** Dichtingskussen
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Lasstaaf
- 5** Frontpaneel
- 6** Bak
- 7** Zuigmond

- 8** Vulplankje
- 9** Koppeling voor extern vacuüm
- 10** Zakjes om in te vriezen, te bereiden en te bewaren
25 stuks 20x30 cm
25 stuks 25x35 cm
- 11** Oliefilter
- 12** Dop

4. BEDIENINGSPANEEL



- 1** Drukknop MARINEREN/INFUSIE
- 2** Indicator LASTIJD
- 3** Drukknop LASTIJD
- 4** Indicator VACUÛMNIVEAU
- 5** Drukknop VACUÛMNIVEAU
- 6** Drukknop START/STOP
- 7** Drukknop AAN/UIT

5. VOORBEREIDING OP HET EERSTE GEBRUIK

**OPGEPAST!**

Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.

**OPGEPAST!**

Doe de olie in de machine voor de installatie.

**OPGEPAST!**

Houdt u aan de instructies die bij het apparaat zitten.

**OPGEPAST!**

De plastic dop **12** verwijderd in de installatiefase moet bewaar worden voor assistentie in de toekomst.

5.1 Eerste reiniging

- Raadpleeg het hoofdstuk “REINIGING EN VERZORGING”.
- Reinig alle delen met een vochtige doek vóór het eerste gebruik.

5.2 Eerste gebruik

Schakel de apparatuur in door minstens 1 seconde op de knop **1** te drukken.



Als alleen de knop **▶||** knippert, voer dan de deblokkeringsprocedure uit (zie de instructies voor de installatie - fase 13).
Voer anders de herconditioneringscyclus van de olie uit zoals aangeduid wordt in par. 6.6.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

Dit toestel is ideaal voor:

- Vacuüm verpakking van levensmiddelen voor bereiding op lage temperatuur “Sous Vide”.
- Vacuüm verpakking van levensmiddelen om ze te bewaren.
- Marineren/infusie van levensmiddelen.

Drukknop	Beschrijving	Functie
	Drukknop AAN/UIT	Om het apparaat aan/uit te zetten.
	Drukknop START/STOP	Om de verpakingscyclus te starten/stoppen.
	Drukknop VACUÛM	Om een van de 4 beschikbare vacuümniveaus in te stellen.
		 alleen lassen
		 MIN.
		 MED.
	Drukknop LASSEN	Om de lastijd in te stellen op basis van de dikte van het zakje ¹⁾ . Het apparaat is vooraf op 2,5 seconden ingesteld, de ideale tijd voor de meegeleverde zakjes.
		 gedeactiveerd
		 1,5 s
		 2,5 s
	Drukknop MARINEREN/INFUSIE	 4,0 s

1) Hoe dikker het zakje, hoe hoger de tijd moet worden ingesteld.

- Trek de lade uit tot die maximaal geopend is.
- Schakel de apparatuur in door minstens 1 seconde op de knop  te drukken.
- Wijzig het vacuümniveau en de lastijd indien nodig.
- Til het deksel op en plaats het zakje met daarin de te verpakken levensmiddelen in de bak, zorg ervoor dat het zakje minstens 2 cm voorbij de lasstaaf komt.
- Om een perfecte las te garanderen, is het belangrijk dat het zakje in de zone waar de las wordt uitgevoerd niet vuil is. Daarom is het aanbevolen om de binnenkant van het zakje ongeveer 4/5 cm naar buiten om te plooiën. Wanneer de levensmiddelen in het zakje zitten, plooi u het zakje terug, zodat het weer in de beginconditie is.
- Voor producten die weinig volume innemen, gebruikt u het meegeleverde vulplankje. Zo kan het zakje beter worden gepositioneerd ten opzichte van de lasstaaf.
- Sluit het deksel met een lichte druk en druk daarna op de knop  deze knop begint nu te knipperen. Zo begint de verpakingscyclus.
- Op het einde van de cyclus stopt de knop met knipperen.
- Open het deksel en haal het zakje eruit.



De lasstaaf na gebruik niet aanraken. De restwarmte kan brandwonden veroorzaken.



Als u het apparaat 60 minuten niet gebruikt, wordt het automatisch uitgeschakeld.

Vloeibare levensmiddelen

Indien u tijdens de werking op de knop  drukt, stopt de cyclus en wordt het zakje onmiddellijk gelast. Pas deze procedure toe als u vloeibare producten verpakt die tijdens de vacuümcyclus kunnen gaan koken.

 **Opmerking:** Het apparaat voert regelmatig automatisch een herconditioneringscyclus uit (zie par. 6.6), waarin de knoppen  en  knipperen. Laat de cyclus uitvoeren zonder het apparaat verder te bedienen tot de 2 drukknoppen stoppen met knipperen.

Het is aanbevolen om het vacuümniveau in te stellen zoals aangegeven in de tabel, afhankelijk van de te verpakken levensmiddelen:

Vacuümniveau 	Gebruik
	Verpakken, in porties verdelen zonder vacuüm te creëren. ¹⁾
	Verpakken, bijzonder delicate levensmiddelen (sla, tomaten, enz.) in porties verdelen met een minimaal vacuümniveau (MIN).
	- Verpakken, delicate levensmiddelen (gekookte groenten, fruit, zacht vlees, pasta) en vloeibare levensmiddelen (soep, crème, sausen) in porties verdelen. - In het zakje marineren. - Delicate levensmiddelen (vb. vis) vacuüm bereiden (Sous Vide) met een medium vacuümniveau (MED).
	- Verpakken, vaste levensmiddelen (rauwe groenten, harde kaas, plakjes charcuterie) in porties verdelen. - Vaste levensmiddelen (vb. vlees, aardappelen, wortelen) vacuüm bereiden (Sous Vide) met een maximum vacuümniveau (MAX). - Hermetische sluiting van glazen potjes (zie par. 6.5).

¹⁾ Bij deze functie ontstaat echter wel een minimale onderdruk in het zakje.

6.1 Gebruik van zakjes

De meegeleverde zakjes zijn ideaal om vacuüm verpakte levensmiddelen op lage temperaturen in te vriezen, te bewaren en te bereiden.

Code om zakjes te bestellen: 902979705

50 zakjes om in te vriezen, vacuüm te bereiden en te bewaren
(25 stuks afmeting: 20x30 cm + 25 stuks afmeting: 25x35 cm)

Code om zakjes te bestellen: 9029793941

50 zakjes om vacuüm te bereiden en te bewaren
(25 stuks afmeting: 20x30 cm + 25 stuks afmeting: 25x35 cm)



Het is aanbevolen om de originele zakjes te gebruiken.

www.electrolux.com/shop

6.2 Vacuüm verpakking van levensmiddelen voor bereiding op lage temperatuur "Sous Vide"

Deze techniek voorziet dat de verzegelde levensmiddelen in het vacuüm zakje daarna langzaam op lage temperaturen worden bereid.

Dit biedt vele voordelen:

- de smaak en de consistentie van het voedsel blijven ongewijzigd.
- de smaken en de geur blijven behouden omdat de aroma's tijdens de bereiding niet verloren gaan.
- omdat er minder vloeistoffen verloren gaan, blijft het voedsel zachter en minder droog.
- de voedingseigenschappen zoals minerale zouten en vitamines blijven in de voeding behouden.
- het is niet nodig om olie of vetten voor de bereiding toe te voegen.

6.3 Vacuüm verpakking van levensmiddelen om ze te bewaren

Door vacuüm verpakking kunnen levensmiddelen langer worden bewaard.

Indien men pas bereide levensmiddelen wil bewaren, moeten deze eerst worden gekoeld, indien mogelijk met behulp van een temperatuurverlager.

6.4 Marineren/infusie

- Plaats het gerecht in een schaal/bord met de marinade met aroma's.
- Schakel de apparatuur in door minstens 1 seconde op de knop te drukken.
- Til het deksel op en plaats de schaal in de bak.
- Druk op de knop , deze knop begint te knipperen.
- Sluit het deksel door een lichte druk erop uit te oefenen.
- Druk op de knop om de marineringscyclus te beginnen. Deze drukknop begint te knipperen.
- Op het einde van de marineringscyclus stopt de knop met knipperen.
- Nu kunt u het deksel open en de schaal wegnemen.

De cyclus voor het marineren en de infusie heeft een vooraf ingestelde tijdsduur van 8 minuten. Herhaal de cyclus om de infusie te vermeerderen.

U kunt deze infusie op elk moment deactiveren door op de knop te drukken.

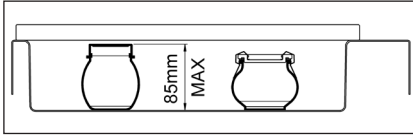


U kunt de levensmiddelen ook rechtstreeks in het zakje marineren. In dit geval stelt u het vacuümniveau in op basis van uw vereisten.

6.5 Extra functies

“Hermetische sluiting van glazen potjes”

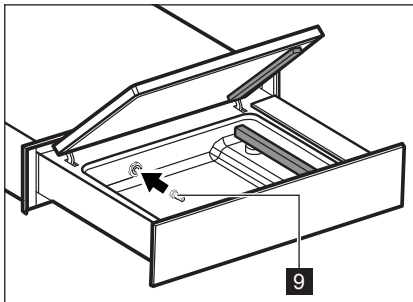
Het is de functie die gebruikt moet worden om glazen potjes, die gebruikt worden voor koken in potjes, hermetisch te sluiten, dan wel om de bewaartijd van het erin bevatte product te verlengen (potjes niet bij deze apparatuur geleverd).



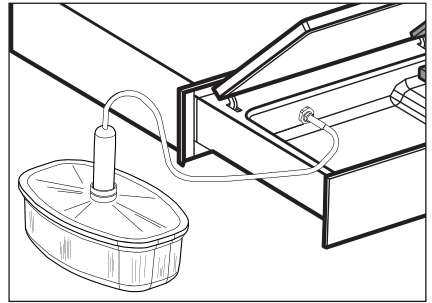
- Stel het maximum vacuümniveau in  en schakel het lassen uit .
- Sluit het potje met een lichte druk en plaats het in de bak, sluit het deksel door er een lichte druk op uit te oefenen en druk op de knop  die begint te knippen. Zo begint de verpakingscyclus.
- Op het einde van de cyclus stopt de knop met knippen.

“Extern vacuüm”

Dit is de functie die u moet gebruiken om de lucht te elimineren uit speciale recipiënten die hermetisch hersluitbaar zijn (niet meegeleverd bij dit apparaat).



- Voor het externe vacuüm schroeft u de meegeleverde koppeling  in de bak aan.



- Sluit het slangetje van het recipiënt aan op de koppeling .
- Stel het maximum vacuümniveau in  en schakel het lassen uit .
- Laat het deksel van het apparaat open en druk op de knop  om de verpakingscyclus te starten. Deze drukknop begint te knippen.
- Op het einde van de cyclus stopt de knop met knippen.

6.6 Herconditioneringscyclus

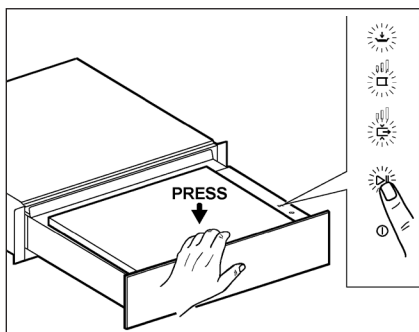
Deze functie gebruikt u in de volgende situaties:

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken.
- Nadat het apparaat gedurende lange tijd niet werd gebruikt.
- Na het verpakken van producten met een hoog vochtigheidsgehalte (vb. soepen).
- Wanneer u merkt dat het apparaat minder goed presteert (vb.: meer tijd nodig om het vacuüm te bereiken, of geen vacuüm bereikt).

Dit programma duurt 15 minuten en garandeert een volledige reiniging van de pomp, om emulsies van vloeistoffen weg te nemen die zich in de olie kunnen vormen. Tijdens de uitvoering van dit programma mag u geen producten verpakken.

Handel als volgt:

- Houd de knop  ingedrukt tot alle drukknoppen knipperen.



- Sluit het deksel door een lichte druk erop uit te oefenen.
- Druk op de knop . Tijdens de uitvoering van het programma knipperen de drukknoppen  en .
- Op het einde van de cyclus (15 minuten) stopt de drukknop  met knipperen en is het apparaat klaar voor gebruik.

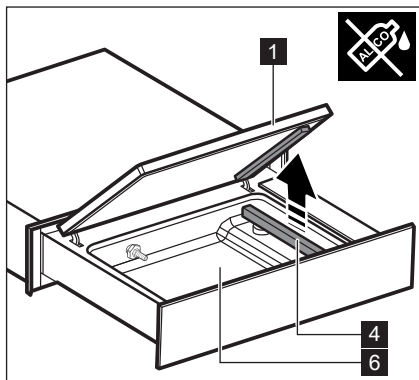
7. REINIGING EN VERZORGING



OPGEPAST!

Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een zachte, vochtige doek.



- Om het deksel in plexiglas **1** te reinigen, mag u zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant uitsluitende met neutrale schoonmaakproducten (water en zeep) reinigen.
- Gebruik geen schurende producten, detergents op basis van alcohol, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Indien u producten gebruikt om de stalen bak **6** te reinigen, dient u zich te houden aan de veiligheidsinstructies die op de verpakking staan.
- Om de bak **6** schoon te maken, vooral indien er vloeibare resten zijn achtergebleven, is het aanbevolen om de lasstaaf **4** omhoog uit te trekken.
- Maak de lasstaaf **4** met een droge doek schoon. Verwijder eventuele resten die op de lasstaaf zijn achtergebleven.
- Maak de metalen oppervlakken schoon met normale schoonmaakproducten voor roestvrij staal.
- Houd het bedieningspaneel schoon en droog.

8. PROBLEMEN OPLOSSEN



OPGEPAST!

Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.

8.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het zakje wordt niet correct gelast.	De lastijd is niet correct.	Wijzig de lastijd.
	De pakking van het deksel is vuil of versleten.	Maak de pakking van het deksel schoon of vervang (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen).
	Het zakje is niet correct op de lasstaaf geplaatst.	Plaats het zakje correct.
	De lasstaaf is versleten (de teflon bekleding is verbrand).	Vervang de lasstaaf (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen).
	Het snijmes onder de teflon van de lasstaaf is stuk.	Vervang het snijmes (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen).
Onvoldoende vacuümresultaat.	Het ingestelde vacuümniveau is niet correct.	Wijzig het vacuümniveau.
	De pakking van het deksel is vuil of versleten.	Maak de pakking van het deksel schoon of vervang (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen).
	Het deksel is niet correct dicht.	Doe het deksel correct dicht. Controleer of er geen voorwerpen of vuil tussen het deksel en de bak zitten.
	Onzuiverheden aanwezig in de olie van de pomp.	Voer een "herconditioneringscyclus" van de olie uit (zie par. 6.6).
Het deksel gaat niet open.	Geen elektriciteit.	Wacht tot de elektriciteit wordt hersteld.
Het deksel vertoont barsten of een breuk.	Deksel beschadigd.	Vervang het deksel (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen).
De drukknoppen  en  knipperen.	"Herconditioneringscyclus" in uitvoering.	Wacht op het einde van de "herconditioneringscyclus" (15 minuten).
Door de machine uit te schakelen start de pomp.	De periodieke "herconditioneringscyclus" van de olie is gestart (zie par. 6.6).	Wacht op het einde van de "herconditioneringscyclus" (15 minuten).

De vacuümcyclus begint met de activering van de vacuümpomp, maar stopt binnen enkele seconden en de knop  knippert (zonder de lucht uit de bak verwijderd te hebben of de zak gelast te hebben).	Het deksel is niet correct dicht gedaan.	Oefen een lichte druk uit op het deksel om de hermetische afdichting van de pakking mogelijk te maken.
	De pakking van het deksel is vuil of versleten.	Reinig de pakking. Vervang de pakking.

Alarmberichten

Alarm	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De drukknop  knippert zonder ophouden.	De elektrische kaart is defect.	Neem contact op met de technische assistentie.
De drukknop  knippert zonder ophouden.	Vacuüm niet bereikt.	Maak de pakking van het deksel schoon of vervang. (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen). Controleer of het deksel correct sluit. Druk op de knop  om het alarm te resetten.
De drukknoppen  en  knipperen zonder ophouden.	De olie van de pomp moet worden vervangen.	Neem contact op met de technische assistentie.
De drukknop  knippert zonder ophouden.	De verpakingscyclus is eerder beëindigd omdat men een vochtig product aan het verpakken is.	Druk op de knop  om het alarm te resetten.
Alleen de knop  knippert ononderbroken.	De machine is in de modus "eerste start" (zie instructies voor de installatie – fase 13).	Sluit het deksel met een lichte druk en druk op de knop  . Alle knoppen worden ingeschakeld en de herconditioneringscyclus van de olie start (de knoppen   knipperen). Wacht 15' op de voltooiing van de procedure.

8.2 Gegevens voor assistentie

Neem contact op met het erkende assistentiecentrum wanneer u geen oplossing voor het probleem vindt.

De nodige informatie betreffende het centrum voor technische assistentie vindt u op het gegevensplaatje aan de linkerkant van het apparaat. Het gegevensplaatje niet verwijderen.

9. MILIEUBESCHOUWINGEN

Recycleer de materialen met het symbool .

Deponeer de verpakking in de voorziene containers om te recyclen. Help om het milieu en de gezondheid van de mensen te beschermen en recycleer afvalstoffen afkomstig van elektrische en elektronische apparaten.

Apparaten met het symbool  mogen niet samen met normaal huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng het product naar het dichtstbijzijnde recyclagepunt of neem contact op met de gemeente waar u woont.

ÍNDICE

1. INFORMACIONES PARA LA SEGURIDAD	17
2. INSTRUCCIONES PARA LA SEGURIDAD	18
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	20
4. PANEL DE MANDOS	20
5. PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO.....	21
6. USO DIARIO.....	21
7. LIMPIEZA Y CUIDADO	26
8. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	27
9. CONSIDERACIONES SOBRE EL AMBIENTE	29

PENSADOS PARA USTED

Gracias por haber adquirido un equipo Electrolux. Ha escogido un producto que tiene decenas de años de experiencia profesional y de innovación. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Por lo tanto, en cualquier momento desee usarlo, puede estar seguro de que obtendrá los mejores resultados. Bienvenidos a Electrolux.

Entre en nuestra web para:



Recibir consejos, descargar nuestros folletos, eliminar posibles anomalías, obtener información sobre la asistencia: **www.electrolux.com**



Registre su producto y recibirá un servicio mejor:
www.electrolux.com/productregistration



Adquiera accesorios, materiales de consumo y repuestos originales para su equipo: **www.electrolux.com/shop**

SERVICIO CLIENTE Y MANTENIMIENTO

Se aconseja usar siempre recambios originales.

Al ponerse en contacto con la Asistencia, asegúrese de disponer de los siguientes datos. La información está contenida en la placa de identificación: Modelo, número del aparato (PNC), número de serie.



Advertencia/Atención - Importantes Informaciones de seguridad.



Informaciones y sugerencias generales.



Informaciones sobre el ambiente.

Con reserva de aportar modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIONES PARA LA SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones que se proporcionan antes de instalar y de usar el equipo. El fabricante no se considera responsable si una instalación y un uso incorrecto del equipo causan lesiones o daños. Tenga las instrucciones siempre al alcance de la mano para consultas futuras.

1.1 Seguridad de los niños y de las personas vulnerables

- Este equipo pueden usarlo niños de edad superior a los 8 años y adultos con capacidad disminuida física, sensorial o mental, con escasa experiencia o conocimiento del uso del equipo, solamente bajo supervisión, o se si han sido preparados en relación al uso del equipo y han entendido los riesgos que implica.
- No permite a los niños que jueguen con el equipo.
- Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos lejos del equipo, mientras está funcionando.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga alejados a los niños de edad inferior a los 3 años, si no están vigilados.

1.2 Advertencias generales de seguridad

- La instalación del equipo y la sustitución de los cables deben realizarse solo por personal cualificado.
- Antes de realizar cualquier tipo de intervención de mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.
- No use una limpiadora a vapor para limpiar el equipo.
- No use detergentes abrasivos o raspadores de metal para limpiar el equipo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante, por un técnico autorizado o por una persona cualificada para evitar situaciones de peligro.

2. INSTRUCCIONES PARA LA SEGURIDAD

2.1 Instalación



¡ATENCIÓN!

La instalación del equipo debe hacerla personal cualificado.

- Retire todos los materiales de embalaje.
- No instale o use el equipo si presenta daños.
- Siga las instrucciones que le proporciona el dibujo de conjunto del equipo.
- Preste atención siempre en la fase de desplazamiento del equipo. Póngase siempre los guantes de protección.
- ¡No vuelque o incline el equipo! Esto da lugar a la pérdida de aceite desde la bomba que puede dañar el equipo.
- Es necesario respetar la distancia mínima respecto a otros equipos.
- Compruebe que el equipo se haya instalado y se haya anclado a una estructura fija adecuadamente.
- Los lados del equipo deben quedar adyacentes a los equipos o a la unidad, a la misma altura.

2.2 Conexión eléctrica



¡ATENCIÓN!

Riesgo de incendio y de descarga eléctrica.

- Use siempre una toma eléctrica con contacto de protección instalada correctamente.
 - No use tomas múltiples ni alargadores.
 - Compruebe que no se dañe la clavija ni el cable. En caso de que el cable eléctrico deba cambiarse, deberá hacerlo nuestro Centro de Asistencia.
 - Los dispositivos de protección contra descargas eléctricas deben fijarse de forma que no puedan desactivarse sin usar herramientas.
 - Introduzca la clavija de alimentación en la toma solo cuando termine la instalación.
 - Si la clavija de corriente está floja, no conecte ninguna toma.
 - No tire del cable de alimentación para desconectar el equipo. Tire solo de la clavija.
 - Use solo dispositivos de aislamiento adecuados: interruptores automáticos, fusibles (los que llevan tapa deben quitarse del portafusible), desconectores para corrientes de avería en tierra y relés.
 - La instalación eléctrica debe estar equipada con dispositivo de aislamiento que permita desconectar el equipo de la toma de corriente a todos los polos. El dispositivo de aislamiento debe tener una anchura de apertura de contacto no inferior a los 3 mm.
 - Este equipo es conforme a las directivas CEE.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por parte de un electricista cualificado.
 - El equipo debe incluir una toma de tierra.
 - Compruebe que los datos eléctricos de la placa de datos coincidan con los de la instalación. En caso contrario, consulte con un electricista.

2.3 Uso



¡ATENCIÓN!

Riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- No toque la barra de soldadura después de usarla. El calor residual puede provocar quemaduras.
- Use el equipo solamente en un ambiente doméstico.
- No haga modificaciones a las características de este equipo.
- No deje nunca el equipo sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Apague el equipo después de cada uso.
- No ponga nunca en funcionamiento el equipo con las manos húmedas o cuando hay contacto con agua.
- No ejerza presión en el cajón.
- No use el equipo como superficie de trabajo o como plano de apoyo.
- Evite la presencia de chispas o de llamas libres cerca del equipo cuando se abre el cajón.
- No apoye o tenga líquidos o materiales inflamables, ni objetos que se pueden incendiar fácilmente, en el equipo, dentro o cerca del mismo.



¡ATENCIÓN!

Existe el riesgo de dañar el equipo.

- Tenga cuidado cuando se retiran o se introducen los accesorios.

- No fuerce nunca la apertura de la tapa durante el ciclo de trabajo.
- No fuerce nunca la apertura de la tapa durante el ciclo de trabajo sin energía eléctrica.
- ¡No apoye ningún peso sobre la tapa.
- ¡Evite que caigan objetos sobre la tapa! Esto podría alterar la integridad, causando grietas o roturas.

2.4 Limpieza y cuidado



¡ATENCIÓN!

Existe el riesgo de lesiones, incendio o daños al equipo.

- Antes de realizar cualquier tipo de intervención de mantenimiento, apague el equipo y saque la clavija de la toma.
- Controle que el equipo esté frío.

2.5 Eliminación del aparato



¡ATENCIÓN!

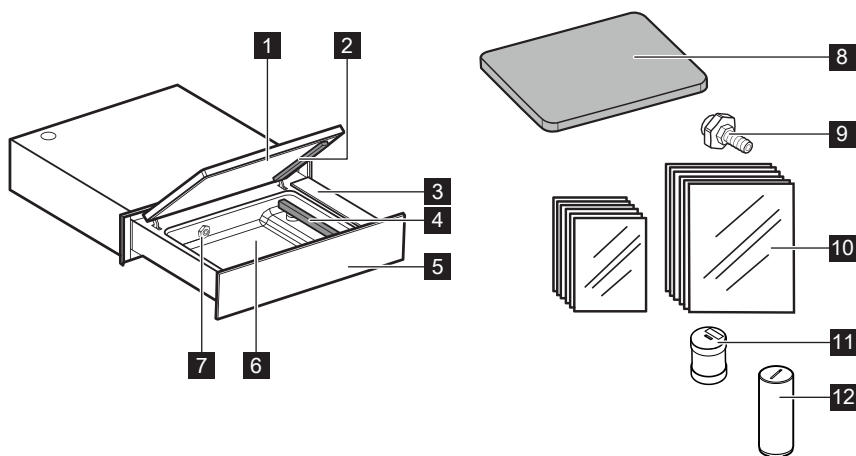
Riesgo de lesiones o de asfixia.

- Desconecte la clavija de alimentación de corriente.
- Corte el cable de red y proceda a su eliminación.

2.6 Asistencia Técnica

- Para reparar el equipo consulte con el Centro de Asistencia autorizado.
- Use solamente repuestos originales.

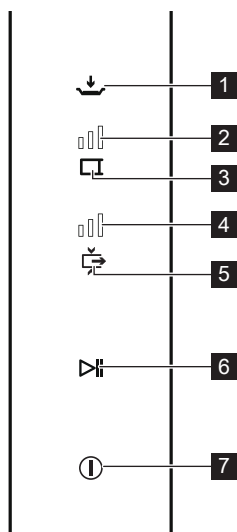
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1** Tapa
- 2** Cojín sellador
- 3** Panel de mandos
- 4** Barra soldadora
- 5** Panel frontal
- 6** Cuba
- 7** Boquilla de aspiración

- 8** Tablero de llenado
- 9** Empalme para vacío externo
- 10** Bolsas para congelar, cocinar y conservar
N. 25 20x30 cm
N. 25 25x35 cm
- 11** Filtro para el aceite
- 12** Tapón

4. PANEL DE MANDOS



- 1** Botón MARINADO/INFUSIÓN
- 2** Indicador del tiempo de SOLDADURA
- 3** Botón del tiempo de SOLDADURA
- 4** Indicador del nivel de VACÍO
- 5** Botón de nivel de VACÍO
- 6** Botón de PUESTA EN MARCHA/
PARADA
- 7** Botón de ENCENDIDO/
APAGADO

5. PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO



¡ATENCIÓN!

Consulte los capítulos sobre la seguridad.



¡ATENCIÓN!

Introduzca el aceite en la máquina antes de la instalación.



¡ATENCIÓN!

Siga las instrucciones que le proporciona el dibujo de conjunto del equipo.



¡ATENCIÓN!

El tapón de plástico **12** retirado en fase de instalación, debe conservarse para futuras operaciones de asistencia.

5.1 Primera limpieza

- Consulte el capítulo "LIMPIEZA Y CUIDADO".
- Limpie todas las partes antes del primer uso, con un paño húmedo.

5.2 Primer uso

Encienda el aparato presionando el botón **1** al menos 1 segundo.



Si parpadea solo el botón, **▶||** ejecute el procedimiento de desbloqueo (consulte las instrucciones de instalación - fase 13).

De lo contrario, ejecute un ciclo de reacondicionamiento del aceite tal como se indica en el apartado 6.6.

6. USO DIARIO

Este producto es ideal para:

- Envasado de alimentos al vacío para cocción a baja temperatura "SousVide".
- Envasado de alimentos al vacío para conservación.
- Marinado/infusión de alimentos.

Botón	Descripción	Función
	Botón ENCENDIDO/APAGADO	Para encender/apagar el equipo.
	Botón de PUESTA EN MARCHA/PARADA	Para poner en marcha/detener el ciclo de envasado.
	Botón ENVASADO AL VACÍO	Para configurar uno de los 4 niveles de envasado al vacío disponibles. El valor preconfigurado es MÁX.
		solo soldadura
		MÍN
		MED.
	Botón SOLDADURA	Para configurar el tiempo de soldadura en base al espesor de la bolsa 1).
		El equipo está preconfigurado en 2,5 s, tiempo ideal para las bolsas que lleva incluidas.
		deshabilitada
		1,5 s
	Botón MARINADO/INFUSIÓN	2,5 s
		4,0 s

1) Mayor es el espesor de la bolsa más alto será el tiempo que se debe configurar.

- Saque el cajón hasta el máximo de apertura.
- Encienda el aparato presionando el botón al menos 1 segundo.
- Modifique el nivel de envasado al vacío y el tiempo de soldadura si es necesario.
- Suba la tapa y coloque la bolsa en la cuba con el alimento que se debe envasar dentro, dejando al menos 2 cm de espacio respecto a la barra de soldadura.
- Para garantizar una soldadura perfecta, es importante no ensuciar la bolsa en la parte en la que se hará la soldadura. Para esto se recomienda doblar la parte interna de la bolsa hacia afuera unos 4/5 cm. Cuando se ha colocado el alimento, doble la bolsa como estaba antes.
- Para productos de poco volumen use el tablero de llenado que se suministra ya que ayuda a mejorar la posición de la bolsa en la barra soldadora.

- Cierre la tapa con una ligera presión y presione el botón que empieza a parpadear. El ciclo de envasado empezará.
- Cuando termine el ciclo este botón dejará de parpadear.
- Abra la tapa y saque la bolsa.



No toque la barra de soldadura después de usarla. El calor residual puede provocar quemaduras.

- Apague el equipo manteniendo presionado el botón .



Si el equipo permanece sin usar durante 60 minutos, se apaga automáticamente.

Alimentos líquidos

Si durante el funcionamiento se pulsa el botón , el ciclo se detiene y se ejecuta inmediatamente la soldadura de la bolsa. Esta función debe usarse para el envasado de productos líquidos que durante el ciclo de vacío pueden producir ebullición.



Nota: El equipo ejecuta un ciclo de reacondicionamiento automático periódicamente (véase el apdo. 6.6) durante el cual parpadean los botones  y .

Deje ejecutar el ciclo sin intervenir en el equipo hasta que los 2 botones dejen de parpadear.

En base al alimento que se envasa se recomienda configurar el nivel de vacío como se indica en la tabla:

Nivel de vacío 	Uso
	Envase, divida en porciones sin crear vacío. ¹⁾
	Envase, divida en porciones alimentos especialmente delicados (ensalada, tomates, etc.) con nivel mínimo de vacío (MÍN).
	- Envasar, dividir en porciones alimentos delicados (verduras hervidas, fruta, carnes tiernas, pasta) y alimentos líquidos (sopas, cremas y salsas). - Marinar en bolsa. - Cocer Al vacío (SousVide) alimentos delicados (por ej. pescado) con nivel medio de vacío (MED).
	- Envasar, dividir en porciones alimentos sólidos (verduras crudas, quesos curados, embutidos). - Cocer Al vacío (SousVide) alimentos sólidos (por ej. carnes, patatas, zanahorias, etc.) con nivel máximo de vacío (MÁX). - Cierre hermético de tarros de cristal (véase el apdo. 6.5).

¹⁾ Con esta función de todas formas, se genera una mínima depresión dentro de la bolsa.

6.1 Uso de las bolsas

Las bolsas son ideales para congelar, conservar y cocer alimentos al vacío, a bajas temperaturas.

Cód. para el pedido de bolsas: **902979705**

50 bolsas para congelar, cocinar al vacío y conservar
(25 unidades de tamaño: 20x30 cm + 25 unidades de tamaño 25x35 cm)

Cód. para el pedido de bolsas: **9029793941**

50 bolsas para cocinar al vacío y conservar
(25 unidades de tamaño: 20x30 cm + 25 unidades de tamaño 25x35 cm)



Se aconseja usar bolsas originales.

www.electrolux.com/shop

6.2 Envasado de alimentos al vacío para cocción a baja temperatura “SousVide”.

Esta técnica prevé que los alimentos sellados en la bolsa al vacío, se cocinen después lentamente, a bajas temperaturas.

Las ventajas son muchas:

- el sabor y la consistencia del alimento no se modifican.
- los sabores y el olor se protegen, ya que las aromas no se pierden al cocinar.
- la poca pérdida de líquidos deja los alimentos más suaves y menos secos.
- el alimento conserva las propiedades nutritivas como las Sales minerales y las vitaminas.
- no es necesario añadir aceites ni grasas para la cocción.

6.3 Envasado de alimentos al vacío para conservación

El envasado al vacío prolonga el tiempo de conservación de los alimentos.

En caso de que se envasen al vacío, alimentos que se acaban de cocinar, estos primero se deben refrigerar, a ser posible con un abatidor de temperatura.

6.4 Marinado/infusión

- Coloque el alimento con el marinado de aromas en una bandeja o plato.
- Encienda el aparato presionando el botón ① al menos 1 segundo.
- Levante la tapa y coloque la bandeja en la cuba.
- Presione el botón , que empezará a parpadear.
- Cierre la tapa presionando un poco.
- Presione el botón , para empezar el ciclo de marinado. Este botón empezará a parpadear.
- Cuando termine el ciclo de marinado este botón dejará de parpadear.
- Ahora deberá abrir la tapa y retirar la bandeja.

El ciclo de marinado y de infusión tiene una duración preconfigurada de 8 minutos.

Para aumentar la infusión repita el ciclo.

Esta infusión se puede desactivar en cualquier momento pulsando el botón .

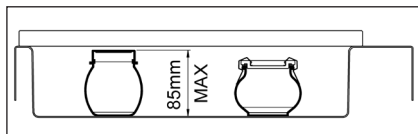


Se puede hacer el marinado de los alimentos incluso directamente en la bolsa. En este caso, configure el nivel de Envasado al vacío, en base a sus exigencias.

6.5 Funciones adicionales

“Cierre hermético de tarros de cristal”

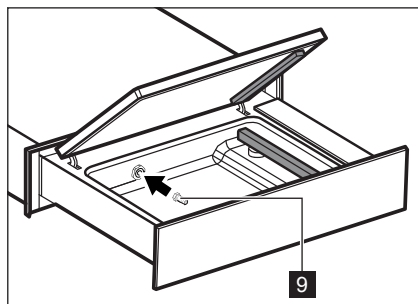
Es la función que se utiliza para cerrar herméticamente tarros de cristal que se utilizan para cocciones en tarro o para aumentar el tiempo de conservación del producto contenido (los tarros no se suministran con este equipamiento).



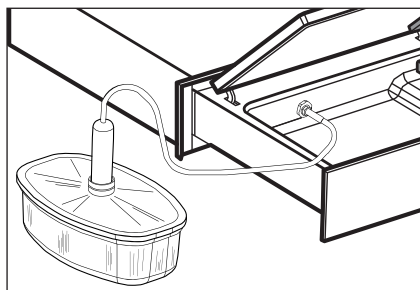
- Configure el nivel de envasado al vacío máximo y deshabilite la soldadura .
- Cierre el tarro con una ligera presión e introdúzcalo en la cuba; cierre la tapa ejerciendo una ligera presión y presione el botón , que empezará a parpadear. El ciclo de envasado empezará.
- Cuando termine el ciclo este botón dejará de parpadear.

“Envasado al vacío externo”

Es la función que se debe usar para eliminar el aire dentro de recipientes especiales con cierre hermético (no suministrados con este equipo).



- Para el envasado al vacío externo enrosque el empalme 9 que se le suministra, dentro de la cuba.



- Conecte el tubo del recipiente al empalme 9.
- Configure el nivel de envasado al vacío máximo y deshabilite la soldadura .
- Con la tapa del equipo abierta, presione el botón para poner en marcha el ciclo de envasado. Este botón empezará a parpadear.
- Cuando termine el ciclo este botón dejará de parpadear.

6.6 Ciclo de reacondicionamiento

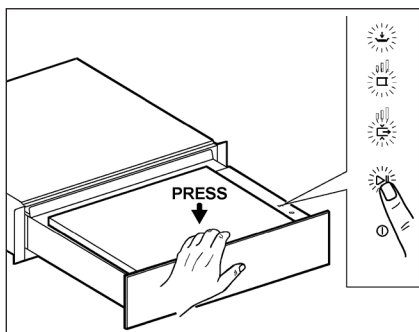
Es la función a usar en las siguientes situaciones:

- Antes de usar el equipo por primera vez.
- Después de que la máquina haya quedado parada durante un período prolongado.
- Después de haber envasado productos con otro porcentaje de humedad (ej. sopas y potajes).
- Cuando se percibe una disminución de prestaciones del equipo (ej.: aumenta el tiempo para alcanzar el vacío o no lo alcanza).

Este programa, que dura unos 15 minutos, garantiza una limpieza completa de la bomba eliminando cualquier emulsión de líquidos que se pueden formar en el aceite. Cuando se está ejecutando este programa no se debe envasar ningún producto.

Proceda como se indica a continuación:

- Mantenga presionado el botón  hasta que parpadeen todos los botones.



- Cierre la tapa presionando un poco.
- Presione el botón . Durante la ejecución del programa parpadean los botones  y .
- Cuando termina el ciclo (15 minutos) el botón  dejará de parpadear y el equipo estará listo para usar.

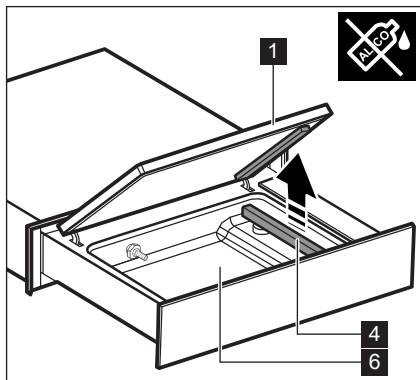
7. LIMPIEZA Y CUIDADO



¡ATENCIÓN!

Consulte los capítulos sobre la seguridad.

- Limpie el equipo después de cada uso con un paño suave y humedecido.



- Para limpiar la tapa de plexiglas **1**, limpie tanto la parte externa como la interna solo con detergentes neutros (agua y jabón).
- No use productos abrasivos, detergentes a base de alcohol, esponjas abrasivas, solventes u objetos metálicos.
- En caso de que se usen productos para limpiar la cuba de acero **6**, siga las instrucciones de seguridad que se indican en el envase.
- Para limpiar la cuba **6**, sobre todo en caso de residuos líquidos, se recomienda sacar la barra soldadora hacia arriba **4**.
- Limpie la barra soldadora **4** con un paño seco. Elimine los residuos que se hayan podido depositar en la barra.
- Limpie las superficies metálicas con detergentes normales para acero inoxidable.
- Mantenga limpio y seco el panel de mandos.

8. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS



¡ATENCIÓN!

Consulte los capítulos sobre la seguridad.

8.1 Qué hacer...

Problema	Posible causa	Solución
La soldadura del envase no se ha hecho correctamente.	El tiempo para soldar no es correcto.	Modifique el tiempo de soldadura.
	La junta de la tapa está sucia o estropeada.	Limpie o cambie la junta de la tapa (para cambiarla póngase en contacto con la asistencia técnica).
	El envase no está colocado correctamente en la barra soldadora.	Coloque el envase correctamente.
	La barra soldadora está gastada (el revestimiento de teflón está quemado).	Cambie la barra soldadora (para cambiarla póngase en contacto con la asistencia técnica).
	La cuchilla colocada debajo del teflón de la barra soldadora está rota.	Cambie la cuchilla (para cambiarla póngase en contacto con la asistencia técnica).
Vacío final insuficiente	El nivel de vacío configurado no es correcto.	Modificar el nivel de vacío.
	La junta de la tapa está sucia o estropeada.	Limpie o cambie la junta de la tapa (para cambiarla póngase en contacto con la asistencia técnica).
	La tapa no cierra bien.	Cierre bien la tapa. Compruebe que entre la tapa y la cuba no haya objetos o suciedad.
	Impurezas presentes en el aceite de la bomba.	Ejecute un "ciclo de reacondicionamiento" del aceite (véase el apdo. 6.6).
La tapa no se abre.	Falta corriente eléctrica.	Espere a que se restablezca la corriente eléctrica.
La tapa tienen grietas o roturas.	Tapa dañada.	Cambie la tapa (para cambiarla póngase en contacto con la asistencia técnica).
Los botones  y  parpadean.	"Ciclo de reacondicionamiento" en curso.	Espere a que termine el "Ciclo de reacondicionamiento" (15 minutos).
Al apagar la máquina la bomba se pone en marcha.	Se ha puesto en marcha el "ciclo de reacondicionamiento" del aceite periódico (véase el apdo. 6.6).	Espere a que termine el "ciclo de reacondicionamiento" (15 minutos).

El ciclo de envasado al vacío inicia, activando la bomba del vacío, pero se detiene tras pocos segundos y parpadea el botón  (sin haber eliminado el aire de la cuba o haber sellado la bolsa).	La tapa no se ha cerrado correctamente.	Aplique una ligera presión en la tapa para permitir la estanqueidad de la junta.
	La junta de la tapa está sucia o estropeada.	Limpié la junta. Sustituya la junta.

Mensajes de alarma

Alarma	Posible causa	Solución
El botón  parpadea sin pausas.	La tarjeta eléctrica está averiada.	Póngase en contacto con la asistencia técnica.
El botón  parpadea sin pausas.	Vacío no alcanzado.	Limpié la junta de la tapa o cámbiela. (para cambiarla póngase en contacto con la asistencia técnica). Controle que la tapa se cierre correctamente. Presione el botón  para reiniciar la alarma.
Los botones  y  parpadean sin pausas.	El aceite de la bomba debe cambiarse.	Póngase en contacto con la asistencia técnica.
El botón  parpadea sin pausas.	El ciclo de envasado ha terminado antes del tiempo porque se está envasando un producto húmedo.	Presione el botón  para reiniciar la alarma.
Solo el botón  parpadea sin pausas.	La máquina está en modo «primera puesta en marcha» (consulte las instrucciones de instalación - fase 13).	Cierre la tapa con una ligera presión y presione el botón  . Todos los botones se encienden y se pone en marcha el ciclo de reacondicionamiento del aceite (los botones  y  parpadean). Espere 15' hasta que se complete el procedimiento.

8.2 Datos de la Asistencia

Si no es posible encontrar una solución al problema, consulte con el Centro de Asistencia Técnica autorizado.

Las informaciones necesarias para el Centro de Asistencia Técnica se encuentran en la placa de datos colocada en el lado izquierdo del equipo. No retire la placa de los datos.

9. CONSIDERACIONES SOBRE EL AMBIENTE

Recicle los materiales con el símbolo . Tire el embalaje en los contenedores de reciclaje adecuados. Ayude a proteger el ambiente y la salud humana y a reciclar residuos derivados de equipos eléctricos y electrónicos.

No elimine los equipos que llevan el símbolo  junto con los residuos domésticos normales. Lleve el producto al punto para el reciclaje más cercano o consulte con el municipio de residencia.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES PARA A SEGURANÇA	31
2. INSTRUÇÕES PARA A SEGURANÇA	32
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	34
4. PAINEL DE COMANDOS	34
5. PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	35
6. USO DIÁRIO	35
7. LIMPEZA E CUIDADOS	40
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	41
9. CONSIDERAÇÕES SOBRE O AMBIENTE	43

PENSADOS PARA SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que tem atrás de si décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi projetado pensando em si. Portanto, sempre que desejar utilizá-lo pode ter a certeza que irá obter sempre os melhores resultados. Bem-vindo a Electrolux.

Visite o nosso site na web para:



Receber conselhos, descarregar os nossos folhetos, eliminar eventuais anomalias, obter informações sobre a assistência: **www.electrolux.com**



Registar o seu produto e receber um serviço melhor:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir acessórios, materiais de consumo e peças sobressalentes originais para o seu aparelho: **www.electrolux.com/shop**

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AO CLIENTE E MANUTENÇÃO

Recomendamos sempre o uso de peças originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que dispõe dos seguintes dados. As informações encontram-se na placa de identificação: Modelo, número do aparelho (PNC), número de série.



⚠ Advertência/Atenção - Informações importantes sobre a segurança.



ℹ Informações e sugestões gerais.



♻ Informações sobre o ambiente.

Reservado o direito de fazer modificações.

1. ⚠ INFORMAÇÕES PARA A SEGURANÇA

Ler atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável se uma instalação e um uso incorreto do aparelho provocam lesões e danos. Manter sempre as instruções à mão para poderem ser facilmente consultáveis no futuro.

1.1 Segurança das crianças e de pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos e por adultos com limitadas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimento sobre o uso do aparelho, apenas se vigiados ou se instruídos relativamente ao uso do aparelho e se compreenderam os riscos envolvidos.
- Não permitir às crianças de brincar com o aparelho.
- Manter os materiais da embalagem fora do alcance das crianças.
- Manter as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho enquanto estiver a funcionar.
- A limpeza e as intervenções de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Manter afastadas as crianças com menos de 3 anos se não forem constantemente vigiadas.

1.2 Advertências de segurança gerais

- A instalação do aparelho e a substituição dos cabos deve ser realizada apenas por pessoal qualificado.
- Antes de realizar qualquer intervenção de manutenção, desligar o aparelho da rede elétrica.
- Não usar uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não usar detergentes abrasivos ou raspadores de metal para limpar o aparelho.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um técnico autorizado ou por uma pessoa qualificada para evitar situações de perigo.

2. INSTRUÇÕES PARA A SEGURANÇA

2.1 Instalação



ATENÇÃO!

A instalação do aparelho pode ser apenas realizada por pessoal qualificado.

- Remover todos os materiais de embalagem.
- Não instalar ou usar o aparelho se danificado.
- Respeitar as instruções fornecidas juntamente com o aparelho.
- Prestar sempre atenção durante a fase de deslocamento do aparelho. Usar sempre luvas de segurança.
- Não virar ou inclinar o aparelho! Isto causa a saída de óleo da bomba que poderá danificar o aparelho.
- É necessário respeitar a distância mínima dos outros aparelhos.
- Certificar-se que o aparelho esteja instalado e adequadamente ancorado a uma estrutura fixa.
- Os lados do aparelho devem permanecer adjacentes a aparelhos ou unidades com a mesma altura.
- Utilizar sempre uma tomada elétrica com contacto de proteção corretamente instalada.
- Não utilizar tomadas múltiplas e extensões.
- Certificar-se de não danificar a ficha e o cabo. Caso o cabo elétrica deva ser substituído, a intervenção deverá ser realizada pelo nosso Centro de Assistência.
- Os dispositivos de proteção de choques elétricos devem ser fixados de modo a não poderem ser desativados sem o uso de ferramentas.
- Inserir a ficha de alimentação na tomada apenas no fim da instalação.
- Caso a ficha de corrente esteja afrouxada, não a ligar à tomada.
- Não puxar o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Usar apenas a ficha.
- Usar apenas dispositivos de isolamento adequados: interruptores automáticos, fusíveis (aqueles com tampão devem ser removidos do porta-fusível), mecanismos de disparo para correntes de defeito a terra e relés.
- O sistema elétrico deve ter um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da tomada de corrente a todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma largura da abertura de contacto não inferior a 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as diretivas CEE.

2.2 Ligação elétrica



ATENÇÃO!

Risco de incêndio ou choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser realizadas por um eletricitista qualificado.
- O aparelho deve dispor de uma ligação à terra.
- Certificar-se que os dados elétricos indicados na placa de dados correspondam aos do sistema. Caso contrário contactar um eletricitista.

2.3 Utilização



ATENÇÃO!

Risco de lesões, queimaduras, choques elétricos ou explosões.

- Não tocar na barra soldadora depois do uso. O calor residual pode causar queimaduras.
- Utilizar o aparelho exclusivamente em um ambiente doméstico.
- Não realizar modificações às especificações deste aparelho.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Desligar o aparelho depois de cada utilização.
- Não colocar o aparelho em funcionamento com as mãos húmidas ou quando existe um contacto com a água.
- Não exercitar pressão na gaveta.
- Não utilizar o aparelho como superfície de trabalho ou como superfície de apoio.
- Evitar a presença de faíscas ou chamas abertas junto do aparelho quando se abre a gaveta.
- Não apoiar ou manter líquidos ou materiais inflamáveis, nem objetos facilmente inflamáveis sobre o aparelho, no seu interior ou nas suas redondezas.



ATENÇÃO!

Existe o risco de danificar o aparelho.

- Prestar atenção quando se removem ou inserem os acessórios.

- Não forçar a abertura da tampa durante o ciclo de trabalho.
- Não forçar a abertura da tampa durante o ciclo de trabalho em caso de falta de energia elétrica.
- Não apoiar nenhum peso sobre a tampa.
- Evitar a queda de qualquer objeto sobre a tampa! Isso poderia alterar a sua integridade, causando trincas ou rotura.

2.4 Limpeza e cuidados



ATENÇÃO!

Existe o risco de lesões, incêndio ou danos ao aparelho.

- Antes de realizar qualquer intervenção de manutenção, desligar o aparelho e extrair a ficha da tomada.
- Verificar se o aparelho está frio.

2.5 Eliminação



ATENÇÃO!

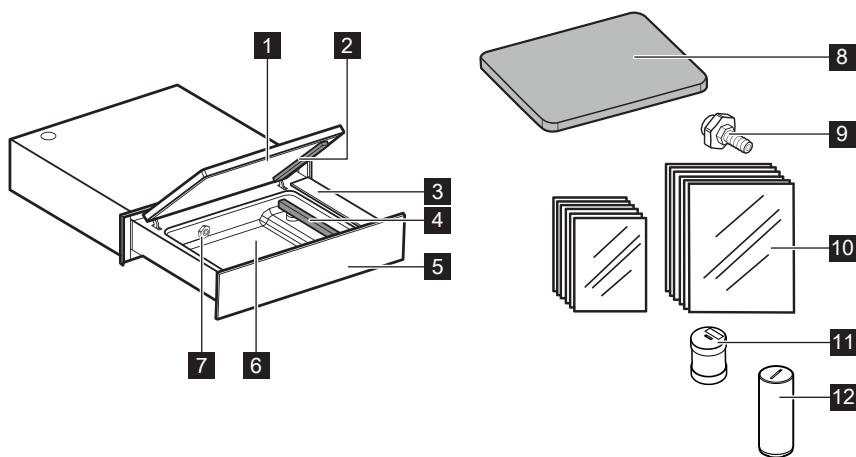
Risco de lesões ou sufocamento

- Desligar a ficha da alimentação elétrica.
- Cortar o cabo de rede e eliminá-lo.

2.6 Assistência Técnica

- Para reparar o aparelho contactar o Centro de Assistência autorizado.
- Usar exclusivamente peças sobressalentes originais.

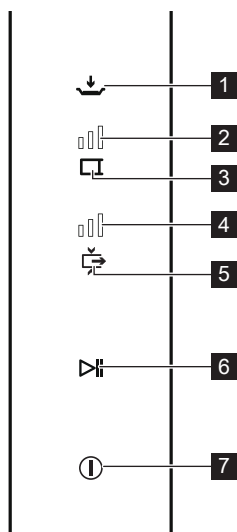
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1** Tampa
- 2** Almofada vedante
- 3** Painel de comandos
- 4** Barra soldadora
- 5** Painel frontal
- 6** Cuba
- 7** Bocal de aspiração

- 8** Placa de enchimento
- 9** Conexão para vácuo externo
- 10** Envelopes para congelamento, cozedura e conservação
N. 25 20x30 cm
N. 25 25x35 cm
- 11** Filtro para óleo
- 12** Tampa

4. PAINEL DE COMANDOS



- 1** Botão MARINADA/INFUSÃO
- 2** Indicador de tempo de SOLDADURA
- 3** Botão de tempo de SOLDADURA
- 4** Indicador de nível de VÁCUO
- 5** Botão de nível de VÁCUO
- 6** Botão INICIALIZAÇÃO/PARADA
- 7** Botão ACENDIMENTO/DESLIGAMENTO

5. PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



ATENÇÃO!

Consultar os capítulos sobre a segurança.



ATENÇÃO!

Inserir o óleo na máquina antes da instalação.



ATENÇÃO!

Respeitar as instruções fornecidas juntamente com o aparelho.



ATENÇÃO!

A tampa de plástico **12** emovida durante a fase de instalação deve ser conservada para futuras intervenções de assistência.

5.1 Primeira limpeza

- Consultar o capítulo “LIMPEZA E CUIDADOS”.
- Limpar com um pano húmido todas as partes antes da primeira utilização.

5.2 Primeira utilização

Ligue o equipamento pressionando o botão **1** durante pelo menos 1 segundo.



Se apenas o botão **▶||** piscar, execute o procedimento de desbloqueio (consulte as instruções de instalação - etapa 13).

Caso contrário, realize um ciclo de recondicionamento de óleo, conforme indicado no par. 6.6.

6. USO DIÁRIO

Este produto é ideal para:

- Embalamento de alimentos sob vácuo para cozedura a baixa temperatura “SousVide”.
- Embalamento de alimentos sob vácuo para conservação.
- Marinada/infusão de alimentos.

Botão	Descrição	Função
	Botão ACENDIMENTO/DESLIGAMENTO	Para acender/desligar o aparelho.
	Botão INICIALIZAÇÃO/ PARAGEM	Para inicializar/parar o ciclo de embalamento.
	Botão VÁCUO	Para configurar um dos 4 níveis de vácuo disponíveis. O valor predefinido é MÁX.
		 apenas soldadura
		 MÍN
		 MÉD
		 MÁX
	Botão SOLDADURA	Para configurar o tempo de soldadura conforme a espessura do envelope ¹⁾ . O aparelho está predefinido a 2,5 s, tempo ideal para os envelopes fornecidos.
		 desabilitada
		 1,5 s
		 2,5 s
		 4,0 s
	Botão MARINADA/ INFUSÃO	Para ativar a função de marinada/infusão.

1) Quanto maior for a espessura do envelope, maior será o tempo a definir.

- Extrair a gaveta até à máxima abertura.
- Ligue o equipamento pressionando o botão ❶ durante pelo menos 1 segundo.
- Modificar se necessário o nível de vácuo e o tempo de soldadura.
- Elevar a tampa e posicionar na cuba o envelope com no interior o alimento a embalar deixando pelo menos 2 cm para lá da barra soldadora.
- Para garantir uma soldadura perfeita é importante não sujar o envelope na zona em que é feita a soldadura. Por isto se recomenda de dobrar o lado interno do envelope na direção externa em 4/5 cm. Assim que for inserido o alimento voltar a dobrar o envelope na condição inicial.
- Para produtos com pouco volume utilizar a placa de enchimento fornecida pois favorece uma melhor posição do envelope em relação à barra soldadora.
- Fechar a tampa exercitando uma ligeira pressão e pressionar o botão ►❏ o qual começa a piscar. O ciclo de embalamento terá início.
- No final do ciclo este botão deixará de piscar.
- Abrir a tampa e extrair o envelope.



Não tocar na barra soldadora depois do uso. O calor residual pode causar queimaduras.



Se o aparelho permanecer inutilizado durante 60 minutos irá desligar-se automaticamente.

Alimentos líquidos

Se durante o funcionamento se pressionar o botão **▶||**, o ciclo para e é executada imediatamente a soldadura do envelope. Este procedimento deve ser utilizado se se embalam produtos líquidos que durante o ciclo de vácuo podem entrar em ebulição.



Nota: Periodicamente o aparelho executa em modo automático um ciclo de recondicionamento (ver o par. 6.6) durante o qual piscam os botões **▶||** e **↺**.

Deixar executar o ciclo sem intervir no aparelho até que os 2 botões parem de piscar.

Conforme o alimento a embalar recomenda-se de configurar o nível de vácuo como indicado na tabela:

Nível de vácuo 	Utilização
	Embalar, dividir em porções sem a criação de vácuo. ¹⁾
	Embalar, dividir em porções alimentos especialmente delicados (salada, tomates, etc.) com nível mínimo de vácuo (MÍN).
	- Embalar, dividir em porções alimentos delicados (verduras cozidas, fruta, carnes tenras, massa) e alimentos líquidos (sopas, cremes, molhos). - Marinar em envelope. - Cozer sob Vácuo (SousVide) alimentos delicados (ex: peixe) com nível médio de vácuo (MÉD).
	- Embalar, dividir em porções alimentos sólidos (verduras cruas, queijos de massa dura, fatiados). - Cozer sob Vácuo (SousVide) alimentos sólidos (ex: carnes, batatas, cenouras, etc.) com nível máximo de vácuo (MÁX). - Fechamento hermético de potes de vidro (ver o par. 6.5).

¹⁾ Com esta função gera-se, de qualquer modo, uma mínima depressão no interior do envelope.

6.1 Utilização de envelopes

Os envelopes são ideais para o congelamento, conservação e a cozedura de alimentos sob vácuo a baixas temperaturas.

Cód. para encomendar envelopes: 902979705

50 envelopes para congelamento, cozedura sob vácuo e conservação (25 peças dimensão: 20x30 cm + 25 peças dimensão 25x35 cm)

Cód. para encomendar envelopes: 9029793941

50 envelopes para cozedura sob vácuo e conservação (25 peças dimensão: 20x30 cm + 25 peças dimensão 25x35 cm)



Recomenda-se o uso de envelopes originais.

www.electrolux.com/shop

6.2 Embalamento de alimentos sob vácuo para cozedura a baixa temperatura “SousVide”

Esta técnica prevê que os alimentos selados no envelope sob vácuo sejam depois cozidos lentamente a baixas temperaturas.

São muitas as vantagens:

- o sabor e a consistência do alimento permanecem inalterados.
- os sabores e os perfumes são preservados pois os aromas não se perdem durante a cozedura.
- a menor perda de líquidos torna os elementos mais macios e menos secos.
- as propriedades nutritivas, tais como sais minerais e vitaminas, são preservados no alimento.
- não é necessário adicionar nem óleos nem gorduras para a cozedura.

6.3 Embalamento de alimentos sob vácuo para conservação

O embalamento sob vácuo prolonga os tempos de conservação dos alimentos.

Caso se deseje embalar sob vácuo alimentos que foram cozidos, estes devem ser primeiro refrigerados, possivelmente usando um abatedor de temperatura.

6.4 Marinada/Infusão

- Inserir num tabuleiro/prato o alimento com a marinada de aromas.
- Ligue o equipamento pressionando o botão ① durante pelo menos 1 segundo.
- Elevar a tampa e posicionar a bandeja na cuba.
- Pressionar o botão , o qual começará a piscar.
- Fechar a tampa exercitando uma ligeira pressão.
- Pressionar o botão ► para iniciar o ciclo de marinada. Este botão começará a piscar.
- No final do ciclo de marinada este botão deixará de piscar.
- É agora possível abrir a tampa e remover a bandeja.

O ciclo de marinagem e infusão tem um tempo predefinido de 8 minutos. Para aumentar a infusão, repetir o ciclo.

Esta infusão pode ser desativada a qualquer momento pressionando o botão ►.



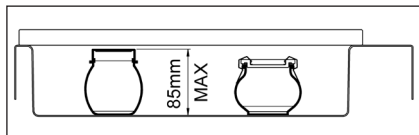
É possível marinar os alimentos também diretamente no envelope.

Neste caso configurar o nível de vácuo conforme as exigências.

6.5 Funções adicionais

“Fechamento hermético de potes de vidro”

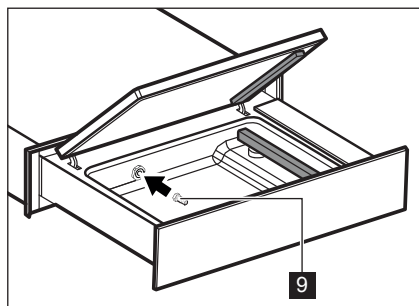
É a função que deve ser utilizada para fechar hermeticamente potes de vidro para utilizar para cozimentos em pote ou para aumentar o tempo de conservação do produto contido (potes não fornecidos com este equipamento).



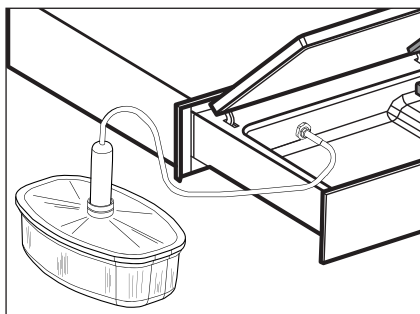
- Configurar o nível de vácuo máximo e desabilitar a soldadura .
- Fechar o pote com uma leve pressão e inseri-lo na cuba, fechar a tampa exercendo uma leve pressão e pressionar o botão que começa a piscar. O ciclo de embalamento terá início.
- No final do ciclo este botão deixará de piscar.

“Vácuo externo”

É a função a utilizar para a eliminação do ar no interior de recipientes especiais que podem ser fechados hermeticamente (não fornecidos com este aparelho).



- Para o vácuo externo apertar a conexão fornecida, no interior da cuba.



- Ligar o tubo do recipiente à conexão .
- Configurar o nível de vácuo máximo e desabilitar a soldadura .
- Com a tampa do aparelho aberta pressionar o botão para inicializar o ciclo de embalamento. Este botão começará a piscar.
- No final do ciclo este botão deixará de piscar.

6.6 Ciclo de recondicionamento

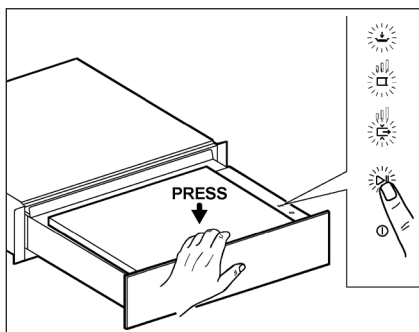
É a função que deve ser utilizada nas seguintes situações:

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Depois que este permaneceu parado durante um período prolongado.
- Depois de ter embalado produtos com alta percentagem de humidade (por ex. caldos e sopas).
- Quando se nota uma queda no rendimento do aparelho (por ex.: aumenta o tempo para obter o vácuo ou não o obtém).

Este programa, que tem a duração de 15 minutos, garante uma limpeza completa da bomba, eliminando qualquer emulsão de líquidos que pode ser formada no óleo. Durante a execução deste programa não se deve embalar nenhum produto.

Proceder como indicado em seguida:

- Manter pressionado o botão  até que todos os botões fiquem a piscar.



- Fechar a tampa exercitando uma ligeira pressão.
- Premir o botão . Durante a execução do programa piscam os botões  e .
- No final do ciclo (15 minutos) o botão  irá parar de piscar e o aparelho está pronto a ser utilizado.

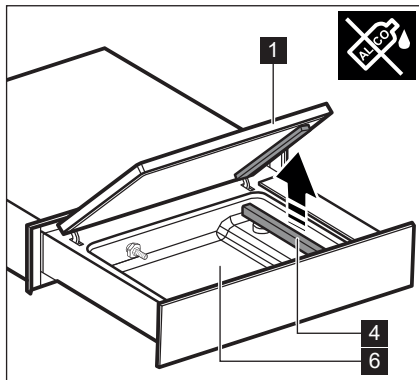
7. LIMPEZA E CUIDADOS



ATENÇÃO!

Consultar os capítulos sobre a segurança.

- Limpar o aparelho depois de cada uso usando um pano húmido e macio.



- Para a limpeza da tampa em plexiglass **1** limpar tanto o exterior e o interior usando exclusivamente detergentes neutros (água e sabão).
- Não usar produtos abrasivos, detergentes à base de álcool, esponjas abrasivas, solventes e objetos metálicos.
- Caso se usem produtos para a limpeza da cuba em aço **6**, respeitar as instruções de segurança indicadas na embalagem.
- Para a limpeza da cuba **6**, sobretudo em caso de resíduos líquidos, recomenda-se de extrair para cima a barra soldadora **4**.
- Limpar a barra soldadora **4** com um pano seco. Remover eventuais resíduos que estejam depositados na barra.
- Limpar as superfícies metálicas com normais detergentes para o aço inox.
- Manter o painel de comandos limpo e seco.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ATENÇÃO!

Consultar os capítulos sobre a segurança.

8.1 O que fazer se...

Problema	Possível causa	Solução
A soldadura do envelope não é feita corretamente.	O tempo de soldagem não é correto.	Modificar o tempo de soldagem.
	A guarnição da tampa está suja ou desgastada.	Limpar ou substituir a guarnição da tampa (para a substituição contactar a Assistência Técnica).
	O envelope não está corretamente posicionado na barra soldadora.	Posicionar corretamente o envelope.
	A barra soldadora está desgastada (o revestimento em teflon está queimado).	Substituir a barra soldadora (para a substituição contactar a Assistência Técnica).
	A chapa posicionada sob o teflon da barra soldadora está quebrada.	Substituir a chapa (para a substituição contactar a Assistência Técnica).
Vácuo final insuficiente.	O nível de vácuo definido não está correto.	Modificar o nível de vácuo.
	A guarnição da tampa está suja ou desgastada.	Limpar ou substituir a guarnição da tampa (para a substituição contactar a Assistência Técnica).
	A tampa não está fechada corretamente.	Fechar corretamente a tampa. Verificar que entre a tampa e a cuba não estejam presentes objetos ou sujidade.
	Impureza presente no óleo da bomba.	Realize um "ciclo de condicionamento" de óleo (consulte o par. 6.6).
A tampa não se abre.	Falta de energia elétrica.	Esperar o restabelecimento da energia elétrica.
A tampa apresenta rachas ou ruturas.	Tampa danificada.	Substituir a tampa (para a substituição contactar a Assistência Técnica).
Piscam os botões  e  .	"Ciclo de condicionamento" em curso.	Esperar o fim do "ciclo de condicionamento" (15 minutos).
Ao desligar a máquina, a bomba é ativada.	Foi ativado o "ciclo de condicionamento" óleo periódico (ver par. 6.6).	Esperar o fim do "ciclo de condicionamento" (15 minutos).

O ciclo de vácuo inicia-se com a ativação da bomba do vácuo, mas para em poucos segundos e pisca o botão  (sem ter removido o ar da cuba ou ter soldado o envelope).	A tampa não foi fechada corretamente.	Aplicar uma leve pressão sobre a tampa para permitir a vedação hermética da guarnição.
	A guarnição da tampa está suja ou desgastada.	Limpar a guarnição. Substituir a guarnição.

Mensagens de alarme

Alarme	Possível causa	Solução
O botão  pisca continuamente.	A placa elétrica está avariada.	Contactar a Assistência Técnica.
O botão  pisca continuamente.	Vácuo não obtido.	Limpar ou substituir a guarnição da tampa. (para a substituição contactar a Assistência Técnica). Controlar se a tampa se fecha corretamente. Pressionar o botão  para fazer reset ao alarme.
Os botões  e  piscam continuamente.	O óleo da bomba deve ser substituído.	Contactar a Assistência Técnica.
O botão  pisca continuamente.	O ciclo de embalamento terminou antecipadamente porque se está a embalar um produto húmido.	Pressionar o botão  para fazer reset ao alarme.
Apenas o botão  pisca continua de modo ininterrupto.	A máquina está na modalidade “primeira ativação” (ver as instruções de instalação – fase 13).	Fechar a tampa exercendo uma ligeira pressão e pressionar o botão  . Todos os botões acendem e o ciclo de condicionamento de óleo é iniciado (os botões  ,  piscam). Aguarde 15 ' para que o procedimento seja concluído.

8.2 Dados de Assistência

Caso não seja possível encontrar uma solução para o problema, contactar o Centro de Assistência Técnica autorizado.

As informações necessárias para o Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de dados situada no lado esquerdo do aparelho. Não remover a placa de dados.

9. CONSIDERAÇÕES SOBRE O AMBIENTE

Reciclar os materiais com o símbolo . Colocar a embalagem nos específicos contentores para a reciclagem. Ajudar a proteger o ambiente e a saúde humana e a reciclar resíduos derivantes de aparelho elétricos e eletrónicos.

Não eliminar os aparelhos que contêm o símbolo  juntamente com normais resíduos domésticos. Levar o produto para o ponto de reciclagem mais próximo ou contactar o município de residência.

electrolux.com/shop



FM111240B_01/2019

