

NKV914B

NKV914T

CV1100B

CV1100T

NL	Gebruiksaanwijzing Vacuüm lade	2
ES	Instrucciones de uso Cajón de envasado al vacío	14
CA	Instruccions d'ús Calaix per envasat al buit	26
PT	Instruções de utilização Gaveta de vácuo	38



INHOUDSOPGAVE

1. INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID.....	3
2. INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEID.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6
4. BEDIENINGSPANEEL	7
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK	7
6. DAGELIJKS GEBRUIK	8
7. REINIGING EN VERZORGING	10
8. PROBLEMEN OPLOSSEN	11
9. ENERGIE-EFFICIËNTIE	12
10. MILIEUBESCHERMING	13

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Wij danken u voor uw aankoop van dit AEG product. Wij hebben het gecreëerd om u vele jaren lang onberispelijke prestaties te verstrekken, dankzij innovatieve technologieën die uw leven eenvoudiger zullen maken - functies die u niet op gewone apparatuur zult aantreffen. Wij nodigen u uit enige minuten aan het lezen te besteden om te weten hoe u uw elektrische huishoudapparaat maximaal kunt benutten.

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.aeg.com



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



Accessoires, verbruiksmaterialen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat te kopen:
www.aeg.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 het bevoegde Assistentiecentrum contact opneemt. Model, PNC, serienummer. De nodige informatie vindt u op het gegevensplaatje.



Waarschuwing/Opgepast - Belangrijke informatie voor de veiligheid.



Informatie en algemeen advies.



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.

1.3 Gebruiksomgevingen

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- Ontspanningsruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Agritoerisme.
- Hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed and breakfast.

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 kan er olie uit de pomp lopen, 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.

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.
- 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.

2.3 Gebruik



OPGEPAST!

Risico voor letsels, brandwonden, elektrische schokken of ontploffingen.

- Raak de lasbalk na gebruik niet aan. De restwarmte kan brandwonden veroorzaken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
- Breng geen wijzigingen aan in de specificaties van dit apparaat.
- Laat het apparaat nooit tijdens de werking onbewaakt achter.
- Zet het apparaat na elk gebruik uit.
- Stel het apparaat niet in werking als uw handen vochtig zijn of wanneer er contact is met water.
- Oefen geen druk op de lade uit.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak of steunvlak.
- Vermijd de aanwezigheid van vonken of open vuur in de buurt van 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.
- Begeleid het sluiten van de lade op een rustige manier, vermijd stoten en onnodig duwen.

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!

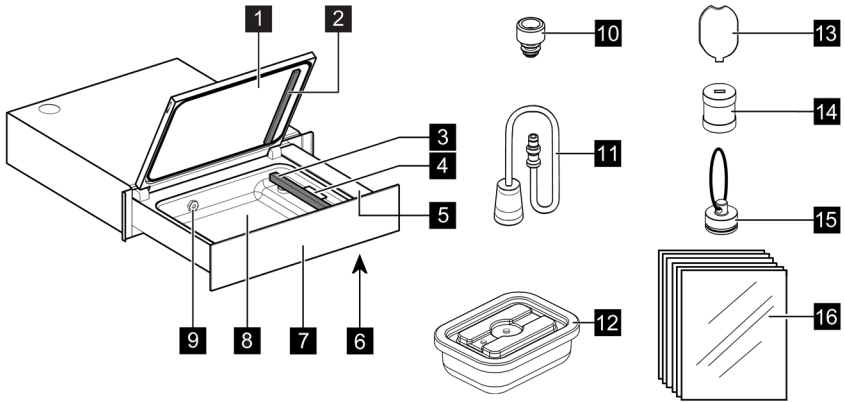
Risico voor letsels of verstikking.

- 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** Afsluitingskussen
 - 3** Lasbalk
 - 4** Bevestigingsclip van de zak
 - 5** Bedieningspaneel
 - 6** Thermische schakelaar
 - 7** Frontpaneel
 - 8** Bak
 - 9** Zuigmond
 - 10** Vacuümdop *
 - 11** Accessoire voor extern vacuüm
 - 12** Glazen vacuümbakje *
 - 13** Sleutel om het filter los te schroeven
 - 14** Oliefilter
 - 15** Dop
 - 16** Vacuümszakken voor bewaren en SousVide koken
- (*) Beschikbaar voor bepaalde modellen

3.1 Inleiding tot het product

Dit product maakt gebruik van de zogenaamde "bel"-vacuümtechnologie die tot 99,9% vacuüm kan bereiken, een veel hogere waarde dan die van traditionele vacuümmachines.

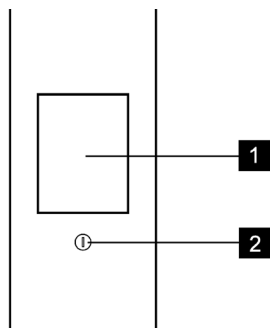
Hoe meer lucht er in de zak of het bakje wordt afgezogen, hoe minder oxidatie het voedsel zal ondergaan.

De bijna totale afzuiging (tot 99,9%) van de lucht zal dus in staat zijn om het voedsel langer te bewaren dan traditionele vacuümmachines en om het voedsel optimaal voor te bereiden op vacuümkoken.

Deze technologie maakt het ook gemakkelijk om vloeibaar voedsel zoals soepen, gemarineerd voedsel, in zakken of bakjes te bewaren.

U vindt op dit product extra innovatieve functies die niet haalbaar zijn met traditionele vacuümmachines, zoals snel marineren waarmee u veel tijd kunt besparen, snelle bereiding van ingemaakte groenten, vacuümverpakken in bakjes nuttig om voedselverspilling te verminderen, de koude extractietechniek voor de bereiding van infusies en nog veel meer.

4. BEDIENINGSPANEEL



- 1 Display
- 2 Drukknop AAN/UIT



Indrukken

Raak met de vingertop
het oppervlak aan



Bewegen

Schuif de vingertop over
het oppervlak

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

OPGEPAST!

- Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.
- De plastic **15** dop die tijdens de installatie is verwijderd, moet worden bewaard voor toekomstige onderhoudsinterventies.
- Houdt u aan de instructies die bij het apparaat zitten.

5.1 Eerste reiniging

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

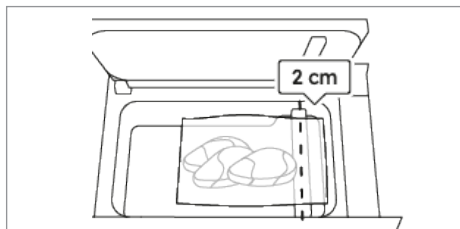
5.2 Eerste gebruik

Schakel de apparatuur in door de knop ① ingedrukt te houden totdat het display wordt ingeschakeld.

De apparatuur voert een eerste set-upcyclus uit om de goede prestaties van het product te garanderen.

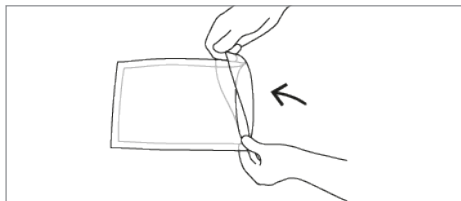
6. DAGELIJKS GEBRUIK

- Druk op het voorpaneel om de lade te openen.
- Schakel de apparatuur in door de knop ① ingedrukt te houden totdat het display wordt ingeschakeld.
- Druk op **Func ties** en selecteer het gewenste programma (zie onderstaande tabel).
- Open het deksel en plaats de zak of het bakje in de bak. Laat bij het verpakken met zakken minimaal 2 cm voorbij de lasbalk.



Gebruik indien nodig de bevestigingsclip van de zak 4.

Vouw de rand van de zak 4-5 cm naar buiten om een schoon en droog afsluitingsgebied te garanderen.



Wanneer de levensmiddelen in de zak zitten, vouwt u de zak terug, zodat het weer in de beginconditie is.

- Sluit het deksel.
- Tik op de START-knop. De verpakkingscyclus begint.
- Aan het einde van de cyclus opent u het deksel en verwijdt u de zak/het bakje.



Raak de lasbalk na gebruik niet aan. De restwarmte kan brandwonden veroorzaken.



Als u het apparaat 20 minuten niet gebruikt, wordt het automatisch uitgeschakeld.



Vacuüm

Om voedsel langer vers te houden of om het voor te bereiden op SousVide koken.

Het bewaren van voedsel in vacuümzakken verlengt de bewaartijd van vers voedsel. SousVide is een kooktechniek waarbij voedsel langzaam wordt gegaard op een lage temperatuur.

De voordelen van SousVide koken zijn talrijk:

- Smaak en textuur blijven ongewijzigd.
- De voedingsstoffen en vochtigheid van het voedsel blijven behouden.
- Er zijn geen oliën of vetten nodig om te koken.

Stel het type voedsel en zak in, afhankelijk van het voedsel dat u vacuüm wilt afsluiten en de gebruikte zak.

In het geval van vloeistoffen (zoals soepen, enz.) vult u de zak tot maximaal 1/3 van het volume.

Anders bestaat het risico dat er vloeistof uit de zak lekt.

Gebruik geen hete vloeistoffen.



Afsluiting

Om zakken af te sluiten of opnieuw af te sluiten en voedsel langer vers te houden.

Geschikt voor voedingsmiddelen die gemakkelijk kunnen vervormen, zoals chips, koekjes, verse sla, enz. Bij deze methode wordt geen vacuüm gebruikt.

Stel het type zak in op basis van de dikte van de gebruikte zak.

Om voedsel vers te houden in luchtdichte bakjes of potten.

Deze functie kan worden gebruikt met verschillende soorten bakjes en potten.

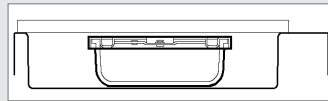
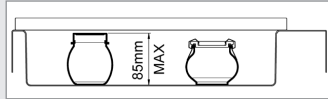
Sluit de potten opnieuw af met het draaideksel: Plaats het deksel, maar zorg ervoor dat het NIET volledig gesloten is voordat u de functie start, zodat het vacuüm goed kan worden gecreëerd.

Gebruik voor een perfecte luchtdichtheid altijd een nieuw draaideksel.

Opmerking: Voor het opzuigen van vloeistoffen vult u de zak niet meer dan 1/2 van zijn volume. Gebruik geen hete vloeistoffen.



Bakjes



Voor het vacuüm verpakken van grotere bakjes of flessen die niet in de bak passen.

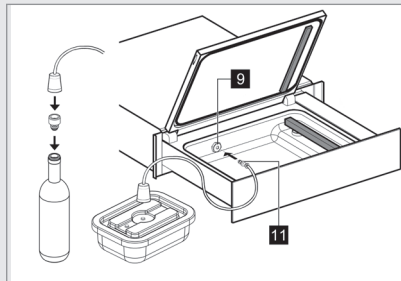
Zorg ervoor dat het bakje of de dop van de fles een vacuümventiel heeft. Stel het type bakje in afhankelijk van het materiaal van het bakje of de fles. Sluit het externe **11** vacuümhulpstuk aan op het zuigmondstuk **9** in de bak. Zorg ervoor dat het volledig is geplaatst.

Druk met het deksel van de lade open op START om de functie te starten.

Opmerking: Gebruik geen hete vloeistoffen.



Extern vacuüm



Voor het snel marinieren van voedsel en maximale smaak.

Door deze techniek kan de marinade in minder tijd in het oppervlak van het voedsel doordringen.

Stel de sterkte en het type zak in op basis van de gewenste smaakintensiteit en het gebruik van een open bakje of een zak van verschillende dikte.



Marineren



Mals maken

Om het vlees mals te maken voor de bereiding.

Stel het type zak in op basis van of u een open bakje of een zak met variabele dikte gebruikt.



Infusie

Om de beste smaken te extraheren door de ingrediënten in een vloeistof te laten weken.

Ideaal voor olie, azijn en ijskoffie.
Doe de vloeistof en de ingrediënten die op smaak moeten worden gebracht in een open bakje of zak.

Stel de sterkte en het type zak in op basis van de gewenste smaakintensiteit en het gebruik van een open bakje of een zak van verschillende dikte.



Inmaken

Om gepekeld voedsel te bewaren.

Optimaal voor groenten en fruit.
Stel het type bakje/zak in, afhankelijk van of u een bakje gebruikt (gesloten met een deksel of open zonder deksel) of een zak van verschillende dikte.



Dehydratie

Voor een snelle droging na het bakken om een krokantere korst te krijgen.

Optimaal voor brood en gebak.
Plaats het voedsel in de bak.



Reiniging weekdieren

Om mosselen en kokkels schoon te maken om ze klaar te maken om te koken.

Doe de schelpdieren in een open bak en bedek ze met een oplossing van water en zout in de volgende verhoudingen:

- max 500 gram schelpdieren
- 0,5 liter water
- 1 eetlepel zout

Opmerking: Tijdens het proces zal het water koken. Droog de bak aan het einde van de functie grondig af in geval van morsen van water.

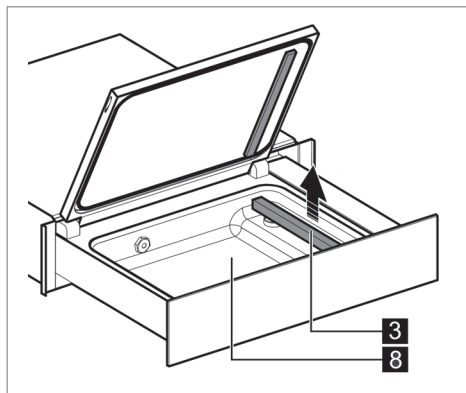
OPMERKING: Tijdens het programma kan de lade worden gesloten.

7. REINIGING EN VERZORGING



OPGEPAST!

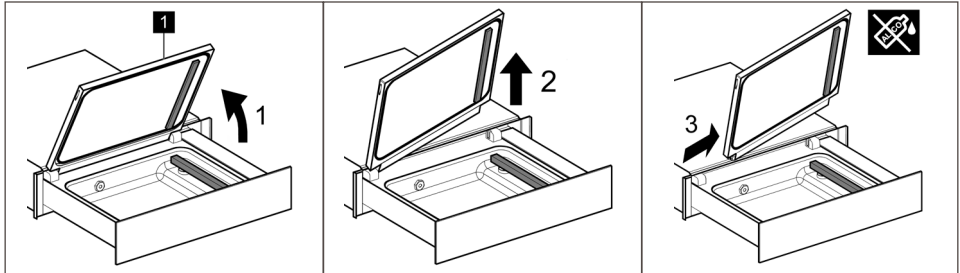
Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.



- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een zachte, vochtige doek.
- Indien u producten gebruikt om de stalen bak **8** te reinigen, dient u zich te houden aan de veiligheidsinstructies die op de verpakking staan.
- Om de bak **8** schoon te maken, vooral indien er vloeibare resten zijn achtergebleven, is het aanbevolen om de lasbalk **3** er omhoog uit te trekken.
- Maak de lasbalk **3** met een droge doek schoon. Verwijder eventuele resten die op de lasbalk zijn achtergebleven.
- Maak de metalen oppervlakken schoon met milde schoonmaakproducten voor roestvrij staal.
- Houd het bedieningspaneel schoon en droog.

- Gebruik om het deksel **1** te reinigen, zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant uitsluitend neutrale schoonmaakproducten (water en zeep).

- Gebruik geen schurende producten, detergents op basis van alcohol, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.



7.1 Olieonderhoud

Olieonderhoud is een automatisch programma dat de pompolie controleert en reinigt die wordt gebruikt om het vacuüm te creëren. Het programma is beschikbaar onder "Onderhoud" wanneer de machine is ingeschakeld.



OPGEPAST!

De bak moet leeg zijn.

De machine geeft aan wanneer olieonderhoud nodig is:

- Bij het eerste gebruik (5.2)
- Elke 200 cycli

8. PROBLEMEN OPLOSSEN



OPGEPAST!

Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.

8.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De zak wordt niet correct gelast.	De geselecteerde zakdikte is onjuist.	Wijzig de dikte van de zak.
	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).
	De zak is niet correct op de lasbalk geplaatst.	Plaats de zak correct.
	De lasbalk is versleten (de teflon bekleding is verbrand).	Vervang de lasbalk (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen).
	Het snijmes onder de teflon van de lasbalk is stuk.	Vervang de lasbalk (neem contact op met de technische assistentie om te vervangen).

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De zak wordt niet gelast.	Thermische veiligheidsinterventie.	Druk op de thermische schakelaar 6 aan de onderkant, in de rechtervoorhoek.
Onvoldoende vacuümresultaat.	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.
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).

Alarmberichten

Alarm	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Druk op het deksel om vacuüm te creëren	Het deksel is niet correct dicht.	Doe het deksel correct dicht.
Olie verversen vereist	De pompolie moet worden vervangen.	Neem contact op met de technische assistentie.
Olieonderhoud vereist	Een onderhoudscyclus van de pompolie is vereist.	Voer een olieonderhoudscyclus uit.
Er is een fout opgetreden	Er is een fout opgetreden.	Neem contact op met de technische assistentie.

8.2 Gegevens voor assistentie

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


De nodige informatie voor het Technische assistentiecentrum vindt u op het gegevensplaatje aan de linkerkant van het apparaat. Het gegevensplaatje niet verwijderen.

9. ENERGIE-EFFICIËNTIE

9.1 Productinformatie met betrekking tot het stroomverbruik en de maximale tijd om de toepasselijke energiebesparende modus te bereiken


Stroomverbruik in uit-modus	0,3 W
Maximale tijd die nodig is om de apparatuur automatisch in de toepasselijke energiebesparende modus te brengen	20 min

10. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .

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

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.

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

ÍNDICE

1. INFORMACIONES PARA LA SEGURIDAD	15
2. INSTRUCCIONES PARA LA SEGURIDAD	16
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	18
4. PANEL DE MANDOS	19
5. ANTES DEL PRIMER USO	19
6. USO DIARIO	20
7. LIMPIEZA Y CUIDADO	22
8. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	23
9. EFICACIA ENERGÉTICA	24
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	25

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en los equipos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas las ventajas de su electrodoméstico.

Entre en nuestra web para:



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






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



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

SERVICIO CLIENTE Y MANTENIMIENTO

Se aconseja usar siempre recambios originales.
Al ponerse en contacto con el Centro de Asistencia autorizada, asegúrese de disponer de los siguientes datos: Modelo, PNC, número de serie. La información está contenida en la placa de datos.

-  Advertencia/Atención - Importantes Informaciones para la seguridad.
-  Informaciones y recomendaciones 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.

1.3 Entornos de uso

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de refrigerio para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas rurales.
- Hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
- Beds and breakfast.

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.

- 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.
- 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.

2.3 Uso

¡ATENCIÓN!

Riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- No toque la barra soldadora 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.
- Acompañe suavemente el cierre del cajón y evite golpes o empujones inadecuados.

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!

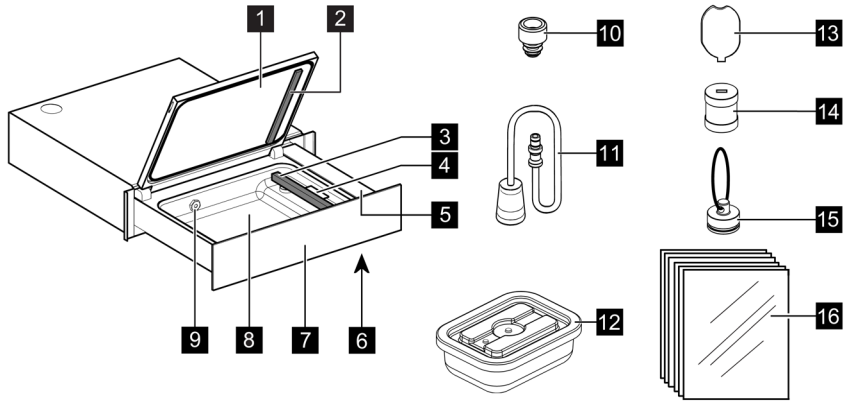
Riesgo de lesiones o de asfixia.

- 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** Barra soldadora
- 4** Clip de fijación de la bolsa
- 5** Panel de mandos
- 6** Interruptor térmico
- 7** Panel frontal
- 8** Cuba
- 9** Boquilla de aspiración
- 10** Tapón de envasado al vacío *
- 11** Accesorio para envasado al vacío externo
- 12** Recipiente de envasado al vacío de vidrio *
- 13** Llave para desenroscar el filtro
- 14** Filtro de aceite
- 15** Tapón
- 16** Bolsas de envasado al vacío para conservación y cocción SousVide

(*) Disponible para modelos seleccionados

3.1 Introducción del producto

Este producto utiliza la llamada tecnología de envasado al vacío "campana" capaz de alcanzar hasta el 99,9% de vacío, un valor muy superior al de las máquinas de envasado al vacío tradicionales.

Cuanto más aire se extraiga dentro de la bolsa o recipiente, menos oxidación sufrirá el alimento.

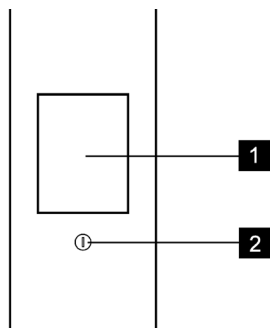
Por lo tanto, la extracción casi total (hasta el 99,9%) del aire podrá garantizar la conservación de los alimentos durante un período más largo que las máquinas de envasado al vacío tradicionales y preparar los

alimentos para la cocción al vacío de manera óptima.

Esta tecnología también facilita la conservación de alimentos líquidos como sopas, alimentos marinados, en bolsas o recipientes.

En este producto encontrará funciones innovadoras adicionales que no son factibles con las envasadoras al vacío tradicionales, como el marinado rápido que le permitirá ahorrar mucho tiempo, la preparación rápida de encurtidos, el envasado al vacío en recipientes útiles para reducir el desperdicio de alimentos, la técnica de extracción en frío para la preparación de infusiones y muchas otras.

4. PANEL DE MANDOS



- 1 Pantalla
- 2 Botón ENCENDIDO/APAGADO



Pulse

Toque la superficie con la punta del dedo



Mueva

Deslice la yema del dedo sobre la superficie

5. ANTES DEL PRIMER USO

¡ATENCIÓN!

- Consulte los capítulos sobre la seguridad.
- El tapón de plástico **15** que se retira durante la instalación debe guardarse para futuras revisiones.
- Siga las instrucciones que le proporciona el dibujo de conjunto del equipo.

5.1 Primera limpieza

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

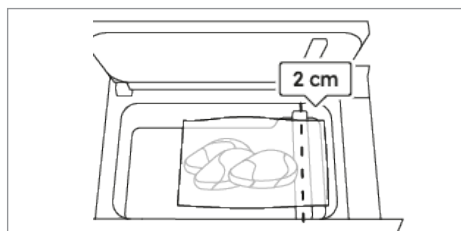
5.2 Primer uso

Encienda el equipo manteniendo presionado el botón **1** hasta que se encienda la pantalla.

El equipo realiza un primer ciclo de puesta a punto para asegurar el buen rendimiento del producto.

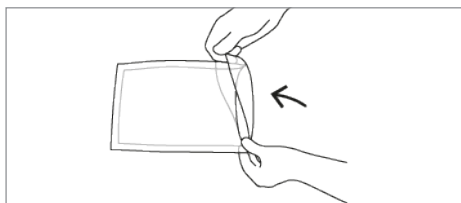
6. USO DIARIO

- Empuje el panel frontal para abrir el cajón.
- Encienda el equipo manteniendo presionado el botón ① hasta que se encienda la pantalla.
- Presione **Funciones** y seleccione el programa deseado (consulte la tabla a continuación).
- Abra la tapa y coloque la bolsa o el recipiente dentro de la cuba. Para el envasado en bolsa, deje al menos 2 cm más allá de la barra soldadora.




Si es necesario, utilice el clip de fijación de la bolsa 4.

Doble el borde de la bolsa hacia afuera 4-5 cm para asegurar un área de sellado limpia y seca.



Cuando se ha colocado el alimento, doble la bolsa como estaba antes.

- Cierre la tapa.
- Presione el botón **START**. Ahora, comienza el ciclo de envasado.
- Cuando se complete el ciclo, abra la tapa y retire la bolsa/recipiente.

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

 Si el equipo permanece sin usar durante 20 minutos, se apaga automáticamente.



Invasado al vacío

Para mantener los alimentos frescos durante más tiempo o prepararlos para la cocción SousVide.

El almacenamiento de alimentos en bolsas de envasado al vacío prolonga el tiempo de conservación de los alimentos frescos. El SousVide es una técnica de cocción en la que los alimentos se cocinan lentamente a baja temperatura.

Las ventajas de la cocción SousVide son muchas:

- El sabor y la textura permanecen sin cambios.
- Los nutrientes y la humedad de los alimentos se mantienen.
- No se necesitan aceites ni grasas para cocinar.

Establezca el tipo de alimento y la bolsa según el alimento que pretenda sellar al vacío y la bolsa utilizada.

En caso de líquidos (como sopas, etc.) llene la bolsa hasta un máximo de 1/3 del volumen.

De lo contrario, existe el riesgo de fuga de líquido de la bolsa.

No utilice líquidos calientes.



Sellado

Para sellar o volver a sellar bolsas y mantener los alimentos frescos durante más tiempo.

Adecuado para alimentos que pueden deformarse fácilmente como patatas fritas, galletas, ensalada fresca, etc. Este método no implica el uso del vacío.

Establezca el tipo de bolsa de acuerdo con el grosor de bolsa utilizada.

Para mantener los alimentos frescos en recipientes o frascos herméticos.

Esta función se puede utilizar con diferentes tipos de recipientes y frascos.

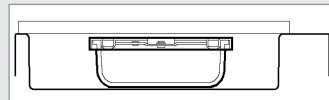
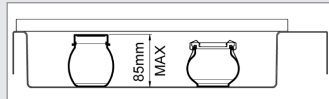
Vuelva a sellar los frascos con la tapa twist-off: Coloque la tapa, pero asegúrese de que NO esté completamente cerrada antes de iniciar la función, para que el vacío se cree correctamente.

Para garantizar una perfecta hermeticidad, utilice siempre una nueva tapa twist-off.

Nota: Para aspirar líquidos, llene la bolsa no más de la mitad de su volumen. No utilice líquidos calientes.



Recipientes



Para envasar al vacío recipientes más grandes o botellas que no caben en la cuba.

Asegúrese de que el recipiente o la tapa de la botella tenga una válvula de vacío. Establezca el tipo de recipiente según el material del recipiente o botella.

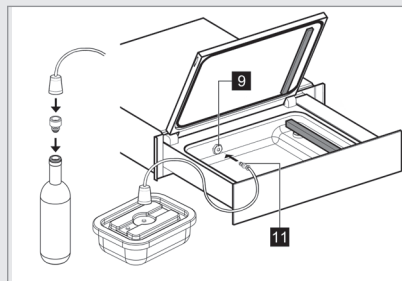
Conecte el accesorio de vacío externo **11** a la boquilla de **9** aspiración dentro de la cuba. Asegúrese de que esté completamente insertado.

Con la tapa del cajón abierta, presione START para iniciar la función.

Nota: No utilice líquidos calientes.



Vacío externo



Para marinar rápidamente los alimentos y obtener el máximo sabor.

Esta técnica permite que el condimento penetre en la superficie de los alimentos en menos tiempo.

Establezca la fuerza y el tipo de bolsa de acuerdo con la intensidad de sabor deseada y el uso de un recipiente abierto o una bolsa de grosor variable.



Marinado



Enternecimiento

Para que la carne esté más tierna antes de cocinarla.

Establezca el tipo de bolsa en función de si está utilizando un contenedor abierto o una bolsa con grosor variable.



Infusión

Para extraer los mejores sabores sumergiendo los ingredientes en un líquido.

Ideal para aceites, vinagres y café frío.

Coloque el líquido y los ingredientes a aromatizar en un recipiente abierto o en una bolsa.

Establezca la fuerza y el tipo de bolsa de acuerdo con la intensidad de sabor deseada y el uso de un recipiente abierto o una bolsa de grosor variable.



Encurtidos

Para conservar alimentos encurtidos.

Ideal para frutas y verduras.

Establezca el tipo de recipiente/bolsa dependiendo de si está utilizando un recipiente (cerrado con tapa o abierto sin tapa) o una bolsa de grosor variable.



Deshidratación

Para un secado rápido después de la cocción, para lograr una corteza más crujiente.

Ideal para pan y bollería.

Coloque el alimento dentro de la cuba.



Limpieza de moluscos

Para limpiar mejillones y almejas para prepararlos a la cocción.

Coloque los moluscos en un recipiente abierto y cúbralos con una solución de agua y sal en las siguientes proporciones:

- máximo 500 gramos de moluscos

- 0,5 litros de agua

- 1 cucharada de sal

Nota: Durante el proceso, el agua hervirá. Al final de la función, seque bien la cuba en caso de derrame de agua.

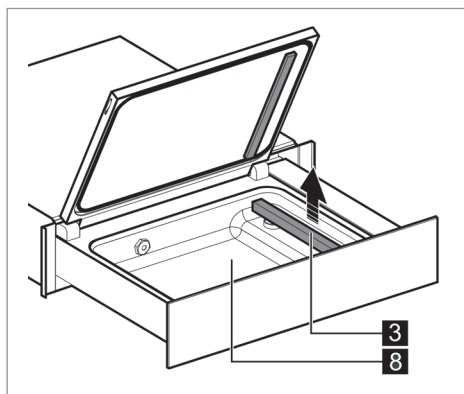
NOTA: Durante el programa, el cajón se puede cerrar.

7. LIMPIEZA Y CUIDADO



¡ATENCIÓN!

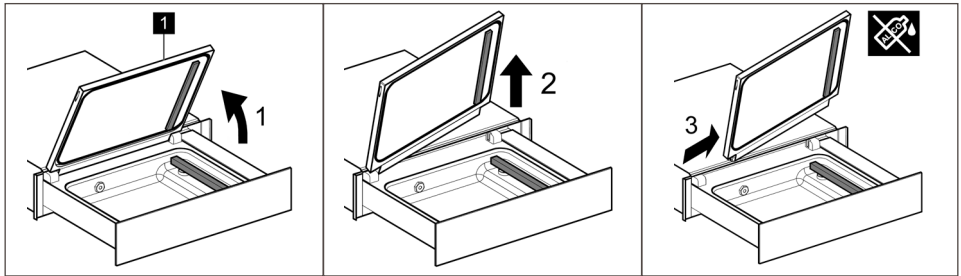
Consulte los capítulos sobre la seguridad.



- Limpie el equipo después de cada uso con un paño suave y humedecido.
- En caso de que se usen productos para limpiar la cuba de acero **8**, siga las instrucciones de seguridad que se indican en el envase.
- Para limpiar la cuba **8**, sobre todo en caso de residuos líquidos, se recomienda sacar la barra soldadora hacia arriba **3**.
- Limpie la barra soldadora **3** con un paño seco. Elimine los residuos que se hayan podido depositar en la barra.
- Limpie las superficies metálicas con detergentes delicados adecuados para acero inoxidable.
- Mantenga limpio y seco el panel de mandos.

- Para limpiar la tapa **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.



7.1 Mantenimiento del aceite

El mantenimiento del aceite es un programa automático que verifica y limpia el aceite de la bomba utilizado para crear el vacío. El programa está disponible en "Mantenimiento" cuando la máquina está encendida.

¡ATENCIÓN!

La cuba debe estar vacía.

La máquina señala cuando se requiere el mantenimiento del aceite:

- Durante el primer uso (5.2)
- Cada 200 ciclos

8. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

¡ATENCIÓN!

Consulte los capítulos sobre la seguridad.

8.1 Qué hacer...

Problema	Posible causa	Solución
La bolsa no se ha sellado correctamente.	El grosor de la bolsa seleccionada es incorrecto.	Cambie el grosor de la bolsa.
	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 barra soldadora (para cambiarla póngase en contacto con la asistencia técnica).

Problema	Posible causa	Solución
La bolsa no se ha sellado.	Intervención de la seguridad térmica.	Presione el botón del interruptor térmico 6 en la parte inferior, en la esquina delantera derecha.
Envasado al vacío final insuficiente.	La junta de la tapa está sucia o estropeada.	Limpié 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.
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).

Mensajes de alarma

Alarma	Posible causa	Solución
Presione la tapa para crear el vacío	La tapa no cierra bien.	Cierre bien la tapa.
Es necesario cambiar el aceite	Es necesario reemplazar el aceite de la bomba.	Póngase en contacto con la asistencia técnica.
Es necesario realizar el Mantenimiento del aceite	Se requiere un ciclo de mantenimiento del aceite de la bomba.	Realice un ciclo de mantenimiento de aceite.
Se ha producido un error	Se ha producido un error.	Póngase en contacto con la asistencia técnica.

8.2 Datos de la Asistencia

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


La información requerida para el Centro de Asistencia Técnica se puede encontrar en la placa de datos colocada en el lado izquierdo del equipo. No retire la placa de los datos.


9. EFICACIA ENERGÉTICA

9.1 Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo off	0,3 W
Tiempo máximo requerido para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

ÍNDEX

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT	27
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT	28
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	30
4. PANELL D'OPERACIONS	31
5. ABANS DEL PRIMER ÚS	31
6. ÚS DIARI	32
7. NETEJA I CURA	34
8. SOLUCIÓ DELS PROBLEMES	35
9. EFICÀCIA ENERGÈTICA	36
10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS	37

PER OBTENIR RESULTATS PERFECTES

Gràcies per comprar aquest producte AEG. El vam crear per proporcionar-vos un rendiment impecable durant molts anys, gràcies a tecnologies innovadores que us faran la vida més fàcil, funcions que no trobareu en els equips normals. Et convidem a dedicar uns minuts a llegir per aprendre a treure el màxim partit al teu electrodomèstic.

Visita la nostra web:



Assessora't, descarrega't els nostres fullets, elimina qualsevol anomalia, informa't sobre el suport:
www.aeg.com



Registra el teu producte i rep un millor servei:
www.aeg.com/productregistration



Compra accessoris, consumibles i recanvis originals per al teu equip:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓ AL CLIENT I MANTENIMENT

Sempre recomanem l'ús de recanvis originals.

Quan us poseu en contacte amb el Suport tècnic autoritzat, assegureu-vos que teniu la informació següent: Model, PNC, número de sèrie. La informació es pot trobar a la placa de dades.



Advertència/Precaució: informació important sobre seguretat.



Informació general i assessorament.



Informació sobre el medi ambient.

Subjecte a canvis.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Llegiu atentament les instruccions proporcionades abans d'instal·lar i treballar amb l'equip. El fabricant no es fa responsable si una instal·lació i un ús incorrectes de l'equip causen lesions i danys. Tingueu sempre a mà les instruccions per a futures consultes.

1.1 Seguretat per el nens i les persones vulnerables

- Aquest equip pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i adults amb capacitats físiques, sensorials o mentals limitades o amb poca experiència o coneixement de l'ús de l'equip, només si estan supervisats o instruïts en l'ús de l'equip i si entenen els riscos que comporten.
- No permeteu que els nens juguin amb l'equip.
- Mantingueu els materials d'embalatge fora de l'abast dels nens.
- Mantingueu els nens i les mascotes allunyats de l'equip durant el funcionament.
- La neteja i el manteniment no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- Mantingueu els nens menors de 3 anys allunyats tret que estiguin constantment supervisats.

1.2 Advertiments generals de seguretat

- La instal·lació de l'equip i la substitució dels cables només ha de ser realitzada per personal qualificat.
- Abans de realitzar qualsevol manteniment, desconnecteu l'equip de la xarxa elèctrica.
- No utilitzeu un netejador de vapor per netejar l'equip.
- No utilitzeu netejadors abrasius ni rascadors metàl·lics per netejar l'equip.
- Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, un tècnic autoritzat o una persona qualificada per evitar situacions perilloses.

1.3 Entorns d'ús

Aquest aparell està pensat per utilitzar-se en aplicacions domèstiques i similars, com ara:

- Zones d'avitallament per al personal de comerços, oficines i altres entorns de treball.
- Cases rurals.
- Hotels, motels i altres entorns residencials.
- Bed and breakfast.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació



¡ATENCIÓ!

La instal·lació de l'equip ha de ser realitzada per personal qualificat.

- Retireu tots els materials d'emballatge.
- No instal·leu ni utilitzeu l'equip si està danyat.
- Seguiu les instruccions proporcionades amb l'equip.
- Aneu sempre amb compte a l'hora de moure l'equip.
- Porteu sempre guants de seguretat.
- No gireu ni inclineu l'equip! Això provoca una fuga d'oli de la bomba que podria danyar el propi equip.
- Cal respectar la distància mínima amb la resta d'equips.
- Assegureu-vos que l'equip estigui instal·lat i ancorat correctament a una estructura fixa.
- Els laterals de l'equip han de romandre adjacents als equips o a la unitat a la mateixa alçada.

2.2 Connexió elèctrica



¡ATENCIÓ!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques han de ser realitzades per un electricista qualificat.
- L'equip ha de tenir una presa de terra.
- Verifiqueu que les dades elèctriques de la placa de dades coincideixin amb la placa de dades del sistema. Si no és així, poseu-vos en contacte amb un electricista.
- Utilitzeu sempre una presa de corrent amb contacte protector correctament instal·lat.
- No utilitzeu regletes d'alimentació ni cables d'extensió.
- Assegureu-vos de no danyar l'endoll i el cable. Si s'ha de substituir el cable elèctric, la intervenció l'ha de dur a terme el nostre Suport Tècnic.
- Els dispositius de protecció contra descàrregues elèctriques s'han de fixar de manera que no es puguin apagar sense l'ús d'eines.

- Connecteu l'endoll a la presa de corrent només un cop finalitzada la instal·lació.
- En cas que l'endoll estigui fluix, no el connecteu a la presa de corrent.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'equip. Només cal treure l'endoll.
- Només s'han d'utilitzar dispositius d'aïllament adequats: interruptors automàtics, fusibles (s'han de treure del porta fusibles els que porten tap), alliberadors de corrent de falla a terra i relés.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar equipada amb un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'equip de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir un nivell d'obertura de contacte no inferior a 3 mm.
- Aquest equip compleix les directives de la CEE.

2.3 Utilització



¡ATENCIÓ!

Risc de lesions, cremades, descàrregues elèctriques o explosió.

- No toqueu la barra de segellat després d'utilitzar-la. La calor residual pot causar cremades.
- Utilitzar l'equip exclusivament en un entorn domèstic.
- No feu cap canvi a les especificacions d'aquest equip.
- No deixeu mai l'equip sense vigilància durant el funcionament.
- Apagueu l'equip després de cada ús.
- No feu funcionar l'equip amb les mans humides o quan hi hagi contacte amb l'aigua.
- No forçar el calaix.
- No utilitzeu l'equip com a superfície de treball ni com a taula.
- Eviteu espurnes o flames obertes a prop de l'equip en obrir el calaix.
- No col·loqueu ni subjecteu líquids o materials inflamables, ni objectes susceptibles d'encendre's, dins o a prop de l'equip.



¡ATENCIÓ!

Hi ha risc de danys a l'equip.

- Aneu amb compte quan traieu o inseriu accessoris.
- No forceu l'obertura de la tapa durant el cicle de treball.
- No forceu la tapa perquè s'obri durant el cicle de treball en absència d'electricitat.
- No poseu cap pes a la tapa.
- Evita deixar caure cap objecte a la tapa! Això podria alterar la seva integritat, provocant esquerdes o trencament.
- Acompanyar el tancament del calaix d'una manera suau, evitant cops i tancament amb força.

2.4 Neteja i cura



¡ATENCIÓ!

Hi ha risc de lesions, incendis o danys a l'equip.

- Abans de realitzar qualsevol manteniment, apagueu l'equip i traieu l'endoll de la presa de corrent.
- Comprova que l'equip estigui fred.

2.5 Eliminació



¡ATENCIÓ!

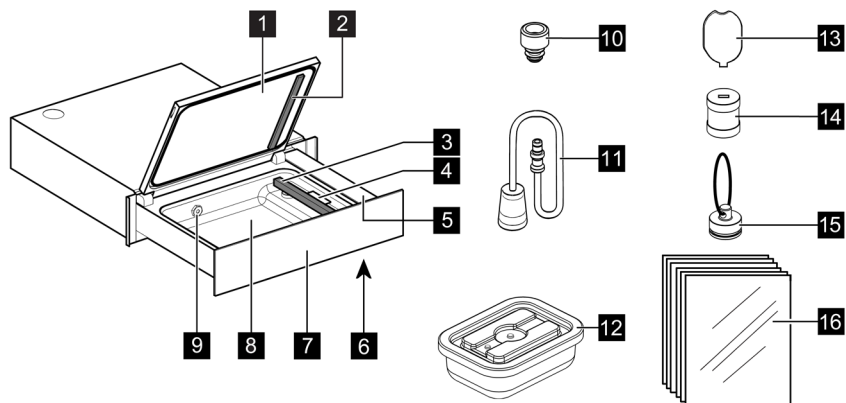
Risc de lesions o asfíxia.

- Desconnecteu-lo de la font d'alimentació.
- Talleu el cable de xarxa i llenceu-lo.

2.6 Assistència tècnica

- Per reparar l'equip, poseu-vos en contacte amb el Suport tècnic autoritzat.
- Utilitzeu només recanvis originals.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE



- 1** Tapa
- 2** Coixí de segellat
- 3** Barra de segellat
- 4** Clip de fixació de la bossa
- 5** Panell d'operacions
- 6** Interruptor tèrmic
- 7** Panell frontal
- 8** Dipòsit
- 9** Broquet d'aspiració
- 10** Tap de buit *
- 11** Accessori per buit extern
- 12** Envàs de buit de vidre*
- 13** Clau per desenroscar el filtre
- 14** Filtre d'oli
- 15** Tap
- 16** Bosses al buit per conservar i cuinar SousVide

(*) Disponible per a models seleccionats

3.1 Introducció al producte

Aquest producte utilitza l'anomenada tecnologia d'envasament al buit "campana" capaç d'arribar fins al 99,9% de buit, un valor molt superior al de les màquines d'envasament al buit tradicionals.

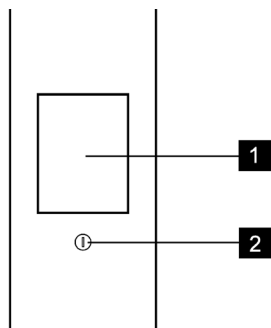
Com més aire s'extregui dins de la bossa o recipient, menys oxidació patirà l'aliment.

L'extracció gairebé total (fins al 99,9%) de l'aire podrà, per tant, garantir la conservació dels aliments durant un període més llarg que les màquines d'envasament al buit tradicionals i preparar els aliments per a la cocció al buit d'una manera òptima.

Aquesta tecnologia també facilita la conservació d'aliments líquids com sopes, marinats, en bosses o recipients.

Trobarà en aquest producte funcions innovadores addicionals que no són factibles amb les envasadores al buit tradicionals, com el marinat ràpid que et permetrà estalviar molt de temps, la preparació ràpida d'adobats, l'envasat al buit en envasos útils per reduir el malbaratament alimentari, la tècnica d'extracció en fred per a la preparació d'infusions i moltes altres.

4. PANELL D'OPERACIONS



- 1 Display
- 2 Botó ENCENDRE/APAGAR



Premeu

Toca la superfície amb la punta del dit



Moure

Feu lliscar la punta del dit per la superfície

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

¡ATENCIÓ!

- Consulteu els capítols de seguretat.
- El tap de plàstic 15 extret durant la instal·lació s'ha de conservar per a futura assistència.
- Seguiu les instruccions proporcionades amb l'equip.

5.1 Primera neteja

- Consulteu el capítol "NETEJA I CURA".
- Netegeu totes les peces amb un drap humit abans del primer ús.

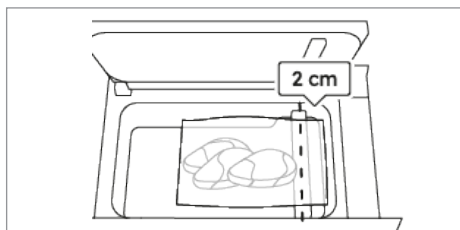
5.2 Primer ús

Enceneu l'equip mantenint premut el botó ⓘ fins que la pantalla s'encengui.

L'equip realitza un primer cicle de configuració per assegurar el bon rendiment del producte.

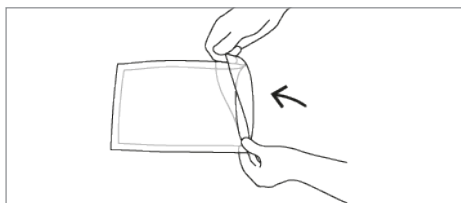
6. ÚS DIARI

- Premeu el panell frontal per obrir el calaix.
- Enceneu l'equip mantenint premut el botó ① fins que la pantalla s'encengui.
- Premeu **Funcions** i seleccioneu el programa desitjat (vegeu la taula següent).
- Obriu la tapa i col·loqueu la bossa o el recipient dins del dipòsit. Per envasar bosses, deixeu almenys 2 cm més enllà de la barra de segellat.



Si cal, utilitzeu el clip de fixació de la bossa 4.

Doblegueu la vora de la bossa cap a l'exterior entre 4 i 5 cm per garantir una zona de segellat neta i seca.



Un cop introduït el menjar, doblegueu la bossa com estava abans.

- Tanqueu la tapa.
- Toqueu el botó START. En aquest punt, comença el cicle d'envasament.
- Quan s'hagi completat el cicle, obriu la tapa i traieu la bossa/recipient.

⚠ No toqueu la barra de segellat després d'utilitzar-la. La calor residual pot causar cremades.

⚠ Si l'equip no s'utilitza durant 20 minuts, s'apaga automàticament.



Envasat al buit

Per mantenir els aliments frescos durant més temps o preparar-los per a la cocció SousVide.

Conservar els aliments en bosses al buit allarga el temps de conservació dels aliments frescos. SousVide és una tècnica de cocció en la qual els aliments es cuinen lentament a baixa temperatura.

Els avantatges de cuinar SousVide són molts:

- El sabor i la textura es mantenen sense canvis.
- Es mantenen els nutrients i la humitat dels aliments.
- No es necessiten olis ni greixos per cuinar.

Estableix el tipus d'aliment i de bossa en funció dels aliments que pretenguis segellar al buit i de la bossa utilitzada.

En cas de líquids (com sopes, etc.) omplir la bossa fins a un màxim de 1/3 del volum.

En cas contrari, hi ha el risc de fuites de líquid de la bossa.

No utilitzar líquids calents.



Segellat

Per segellar o segellar bosses i mantenir els aliments frescos durant més temps.

Indicat per a aliments que es poden deformar fàcilment com patates

fregides, galetes, enciam fresc, etc. Aquest mètode no implica l'ús del buit.

Estableix el tipus de bossa segons el gruix de bossa utilitzat.

Per mantenir els aliments frescos en recipients o pots de vidre hermètics.

Aquesta característica es pot utilitzar amb diferents tipus de recipients i pots.

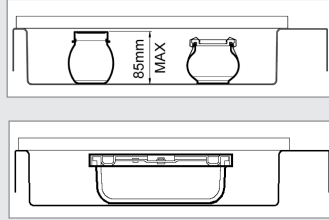
Torneu a segellar els pots amb la tapa twist-off: Col·loqueu la tapa, però assegureu-vos que NO estigui tancada completament abans de començar la funció, perquè es creï el buit correctament.

Per garantir una hermeticitat perfecta, utilitzeu sempre una tapa twist-off nova.

Nota: Per als líquids al buit, ompliu la bossa no més d'1/2 del seu volum. No utilitzar líquids calents.



Envasos



Per a envasar al buit envasos o ampolles més grans que no caben al dipòsit.

Assegureu-vos que l'envàs o tap de l'ampolla tingui una vàlvula de buit.

Estableix el tipus d'envàs en funció del material de l'envàs o ampolla.

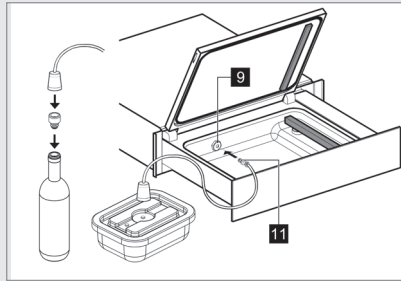
Connecteu l'accessori de buit extern **11** al broquet d'aspiració **9** dins del dipòsit. Assegureu-vos que estigui inserit completament.

Amb la tapa del calaix oberta, premeu START per iniciar la funció.

Nota: No utilitzeu líquids calents.



Buit extern



Marinat

Per a un marinat ràpid dels aliments i el màxim sabor.

Aquesta tècnica permet que el condiment penetri a la superfície de l'aliment en menys temps.

Establiu la intensitat i el tipus de bossa segons la intensitat de sabor desitjada i l'ús d'un recipient obert o una bossa de guix variable.



Fer la carn més tendre

Per fer la carn més tendra abans de cuinar-la.

Definiu el tipus de bossa en funció de si utilitzeu un contenidor obert o una bossa amb guix variable.



Infusió

Per extreure els millors sabors submergint els ingredients en un líquid.

Ideal per a olis, vinagres i cafè fred.

Col·loqueu el líquid i els ingredients a aromatitzar en un recipient obert o una bossa.

Establiu la intensitat i el tipus de bossa segons la intensitat de sabor desitjada i l'ús d'un recipient obert o una bossa de gruix variable.



Adobats

Per conservar els aliments en salmorra.

Ideal per a fruites i verdures.

Estableix el tipus de recipient/bossa en funció de si fas servir un recipient (tancat amb tapa o obert sense tapa) o una bossa de gruix variable.



Deshidratació

Per assecat-se ràpidament després de la cocció per aconseguir una crosta més cruixent.

Ideal per a pa i brioxeria.

Col·loqueu l'aliment dins del dipòsit.



Neteja mol·luscs

Netejar musclos i cloïsses per preparar-los per cuinar.

Poseu els mol·luscs en un recipient obert i cobriu-los amb una solució d'aigua i sal en les proporcions següents:

- Màxim 500 grams de mol·luscs
- 0,5 litres d'aigua
- 1 cullerada de sal

Nota: Durant el procés l'aigua bullirà. Al final de la funció, assequeu bé el dipòsit en cas de fuga d'aigua.

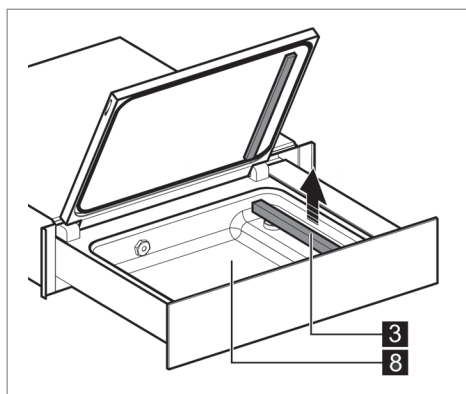
NOTA: Durant el programa, el calaix pot ser estigui tancar.

7. NETEJA I CURA



¡ATENCIÓ!

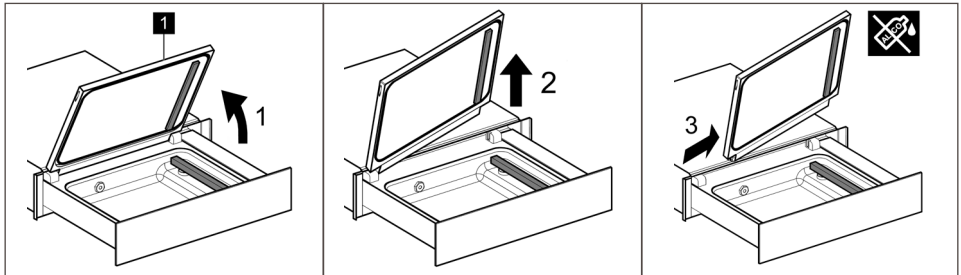
Consulteu els capítols de seguretat.



- Netegeu l'equip després de cada ús amb un drap humit i suau.
- En cas que utilitzeu productes de neteja del dipòsit d'acer **8**, seguiu les instruccions de seguretat indicades al paquet.
- Per a la neteja del dipòsit **8**, especialment en el cas de residus líquids, és recomanable extreure la barra de segellat **3** cap amunt.
- Netegeu la barra de segellat **3** amb un drap sec. Traieu qualsevol residu que s'instal·li a la barra.
- Netegeu les superfícies metàl·liques amb netejadors normals per acer inoxidable.
- Mantingueu el panell d'operacions net i sec.

- Per a la neteja de la tapa **1** netegeu tant l'exterior com l'interior només amb detergents neutres (aigua i sabó).

- No utilitzeu productes abrasius, detergents a base d'alcohol, esponges abrasives, dissolvents ni objectes metàl·lics.



7.1 Manteniment de l'oli

El manteniment de l'oli és un programa automàtic que comprova i neteja l'oli de la bomba, utilitzat per crear el buit. El programa està disponible dins la secció "Manteniment" quan la màquina està encesa.

¡ATENCIÓ!

El dipòsit ha d'estar buit.

La màquina indica quan es necessari el manteniment de l'oli:

- Durant el primer ús (5.2)
- Cada 200 cicles

8. SOLUCIÓ DELS PROBLEMES

¡ATENCIÓ!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
El segellat de la bossa no es realitza correctament.	El gruix de la bossa seleccionada és incorrecte.	Canviar el gruix de la bossa.
	El segell de la tapa està brut o desgastat.	Netegeu o substituïu el segell de la tapa (poseu-vos en contacte amb el suport tècnic per substituir-lo).
	La bossa no es col·loca correctament a la barra de segellat.	Col·loqueu la bossa correctament.
	La barra de segellat està desgastada (el recobriments de tefló s'ha cremat).	Substituïu la barra de segellat (poseu-vos en contacte amb el suport tècnic per a la substitució).
	La fulla de tall col·locada sota el tefló de la barra de segellat està trencada.	Substituïu la barra de segellat (poseu-vos en contacte amb el suport tècnic per a la substitució).

Problema	Possible causa	Solució
El segellat de la bossa no s'ha fet.	Intervenció de seguretat tèrmica.	Premeu el botó de l'interruptor tèrmic 6 a la part inferior, a l'extrem frontal dret.
Buit final insuficient.	El segell de la tapa està brut o desgastat.	Netegeu o substituïu el segell de la tapa (poseu-vos en contacte amb el suport tècnic per substituir-lo).
	La tapa no està ben tancada.	Tanqueu la tapa correctament. Comproveu que no hi hagi objectes ni brutícia entre la tapa i el dipòsit.
La tapa no s'obre.	Mancança d'electricitat.	Espereu que es restableixi l'electricitat.
La tapa té esquerdes o parts trencades.	Tapa en mal estat.	Substituir la tapa (contactar amb el suport tècnic per a la seva substitució).

Missatges d'alarma

Alarma	Possible causa	Solució
Premeu la tapa per crear el buit	La tapa no està ben tancada.	Tanqueu la tapa correctament.
Es requereix un canvi d'oli	Cal substituir l'oli de la bomba.	Poseu-vos en contacte amb el Suport tècnic.
Cal fer el manteniment de l'oli	Es requereix un cicle de manteniment de l'oli de la bomba.	Realitzar un cicle de manteniment de l'oli.
S'ha produït un error	S'ha produït un error.	Poseu-vos en contacte amb el Suport tècnic.

8.2 Dades de suport

Si no trobeu una solució al problema, poseu-vos en contacte amb el vostre Suport tècnic autoritzat.


La informació necessària per al Suport Tècnic es pot trobar a la placa de dades del costat esquerre de l'equip.No traieu l'etiqueta de dades.


9. EFICÀCIA ENERGÈTICA

9.1 Informació del producte sobre el consum d'energia i el temps màxim per arribar al mode baix consum d'energia aplicable

Consum d'energia en mode off	0,3 W
Temps màxim necessari perquè l'equip arribi automàticament al mode de baixa potència aplicable	20 min

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics.

No llenceu a les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES PARA A SEGURANÇA	39
2. INSTRUÇÕES PARA A SEGURANÇA	40
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	42
4. PAINEL DE COMANDOS	43
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	43
6. USO DIÁRIO	44
7. LIMPEZA E CUIDADOS	46
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	47
9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	48
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	49

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos normais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso site na web para:



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






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



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

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AO CLIENTE E MANUTENÇÃO

Recomendamos sempre o uso de peças originais. Quando contactar o Centro de Assistência autorizado, certifique-se de que dispõe dos seguintes dados: Modelo, PNC, número de série. As informações encontram-se na placa dos dados.

-  Advertência/Atenção - Informações importantes para a segurança.
-  Informações e conselhos 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.

1.3 Ambientes de utilização

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- Áreas de refeições para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Agroturismo.
- Hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- Alojamento com pequeno-almoço.

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! Isso resulta em derrame de óleo da bomba, o que pode danificar o próprio equipamento.
- 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.

2.2 Ligação elétrica



ATENÇÃO!

Risco de incêndio ou choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser realizadas por um electricista 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 electricista.
- 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.

2.3 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.
- Acompanhe o fecho da gaveta suavemente, evitando impactos e empurrões inadequados.

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!

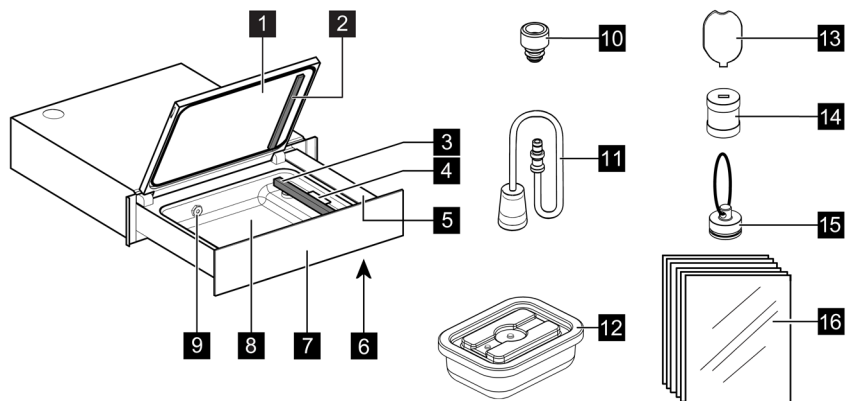
Risco de lesões ou sufocamento.

- 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 Barra soldadora

4 Clipe de fixação do saco

5 Painel de comandos

6 Interruptor térmico

7 Painel frontal

8 Cuba

9 Bocal de aspiração

10 Tampa de vácuo *

11 Acessório de vácuo externo

12 Recipiente de vácuo de vidro *

13 Chave para despertar o filtro

14 Filtro de óleo

15 Tampa

16 Bolsas de vácuo para conservação e cozedura SousVide

(*) Disponível para modelos selecionados

3.1 Introdução ao produto

Este produto utiliza a chamada tecnologia de vácuo tipo "campânula" capaz de atingir até 99,9% de vácuo, um valor muito superior ao das máquinas de vácuo tradicionais.

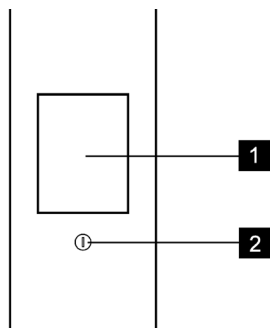
Quanto mais ar for extraído do interior do saco ou recipiente, menor será a oxidação dos alimentos.

A extração quase total (até 99,9%) do ar será, portanto, capaz de garantir a preservação dos alimentos por um período mais longo do que as máquinas de vácuo tradicionais e preparar os alimentos para cozinhar a vácuo de forma otimizada.

Esta tecnologia também facilita a conservação de alimentos líquidos, como sopas, alimentos marinados, em sacos ou recipientes.

Encontrará neste produto funções adicionais inovadoras que não são possíveis com as máquinas de embalar a vácuo tradicionais, tais como a marinagem rápida que poupará muito tempo, a preparação rápida de pickles, o vácuo em recipientes útil para reduzir o desperdício de alimentos, a técnica de extração a frio para preparar infusões e muito mais.

4. PAINEL DE COMANDOS



- 1 Ecrã
- 2 Botão LIGAR/DESLIGAR



Premir

Tocar na superfície
com a ponta do dedo



Mover

Deslizar a ponta do dedo
sobre a superfície

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO


ATENÇÃO!

- Consultar os capítulos sobre a segurança.
- A tampa de plástico **15** removida durante a instalação deve ser guardada para futuras intervenções de assistência.
- Respeitar as instruções fornecidas juntamente com o aparelho.

5.1 Primeira limpeza

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

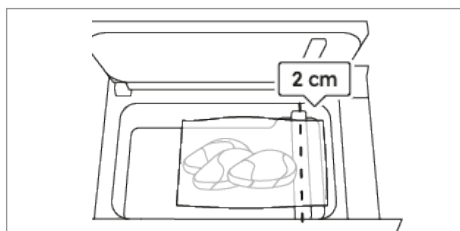
5.2 Primeira utilização

Ligar o equipamento premindo e mantendo premido o botão  até o ecrã se ligar.

O equipamento realiza um primeiro ciclo de setup para garantir o bom desempenho do produto.

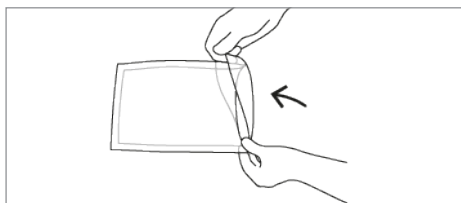
6. USO DIÁRIO

- Empurrar o painel frontal para abrir a gaveta.
- Ligar o equipamento premindo e mantendo premido o botão ① até o ecrã se ligar.
- Premir **Funções** e selecionar o programa desejado (ver a tabela abaixo).
- Abrir a tampa e colocar o saco ou recipiente dentro da cuba. Para a embalagem com saco, deixar, pelo menos, 2 cm acima da barra soldadora.



Se necessário, utilizar o clipe de fixação do saco 4.

Dobrar a borda do saco para fora 4-5 cm para garantir uma área de selagem limpa e seca.



Assim que for inserido o alimento voltar a dobrar o envelope na condição inicial.

- Fechar a tampa.
- Tocar no botão START. Neste ponto, inicia-se o ciclo de embalagem.
- Quando o ciclo estiver completo, abrir a tampa e retirar o saco/recipiente.

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

⚠ Se o equipamento não for utilizado durante 20 minutos, desliga-se automaticamente.



Embalar a vácuo

Para manter os alimentos frescos durante mais tempo ou prepará-los para cozinhar SousVide.

Armazenar alimentos em sacos a vácuo prolonga o tempo de conservação dos alimentos frescos. SousVide é uma técnica de cozedura em que os alimentos são cozinhados lentamente a baixa temperatura.

As vantagens da cozedura SousVide são muitas:

- O sabor e a textura permanecem inalterados.
- Os nutrientes e a humidade dos alimentos são mantidos.
- Não são necessários óleos ou gorduras para cozinhar.

Definir o tipo de alimento e de saco consoante o alimento que pretende selar em vácuo e o saco utilizado.

No caso dos líquidos (sopas, etc.), encher o saco até 1/3 do seu volume, no máximo.

Caso contrário, existe o risco de fuga de líquido do saco.

Não utilizar líquidos quentes.



Selagem

Para selar ou voltar a selar sacos e manter os alimentos frescos durante mais tempo.

Adequada para alimentos que se deformam facilmente, como batatas fritas, biscoitos, salada fresca, etc. Este método não prevê a utilização de vácuo.

Definir o tipo de saco de acordo com a espessura do saco utilizado.

Para manter os alimentos frescos em recipientes ou frascos herméticos.

Esta função pode ser utilizada com diferentes tipos de recipientes e frascos.

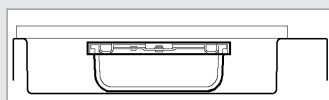
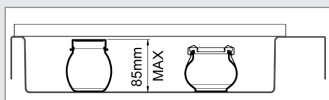
Voltar a fechar os frascos com a tampa twist-off: Colocar a tampa, mas certificar-se de que **NÃO** está completamente fechada antes de iniciar a função, para que o vácuo seja criado corretamente.

Para garantir uma hermeticidade perfeita, utilizar sempre uma tampa twist-off nova.

Nota: para a aspiração de líquidos, encher o saco até 1/2 do seu volume. Não utilizar líquidos quentes.



Recipientes



Para embalar a vácuo recipientes maiores ou garrafas que não cabem na cuba.

Certificar-se de que o recipiente ou a tampa da garrafa tem uma válvula de vácuo. Definir o tipo de recipiente de acordo do material do recipiente ou da garrafa.

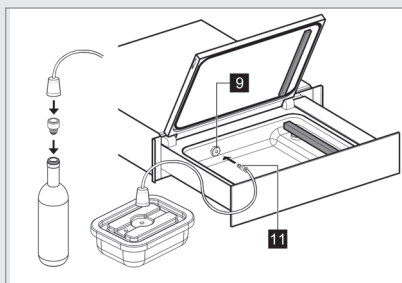
Ligar o acessório de vácuo externo **11** ao bocal de aspiração **9** no interior da cuba. Certificar-se de que está totalmente inserido.

Com a tampa da gaveta aberta, premir **START** para iniciar a função.

Nota: não utilize líquidos quentes.



Vácuo externo



Marinada

Para marinar rapidamente os alimentos e obter o máximo sabor.

Esta técnica permite que o tempero penetre na superfície dos alimentos em menos tempo.

Definir a intensidade e o tipo de saco em função da intensidade de sabor desejada e da utilização de um recipiente aberto ou de um saco de espessura variável.



Amaciamento

Para tornar a carne mais macia antes de cozinhar.

Definir o tipo de saco de acordo com a utilização de um recipiente aberto ou de um saco com espessura variável.



Infusão

Para extrair os melhores sabores, mergulhando os ingredientes num líquido.

Ideal para óleos, vinagres e café frio.

Colocar o líquido e os ingredientes a aromatizar num recipiente aberto ou num saco.

Definir a intensidade e o tipo de saco em função da intensidade de sabor desejada e da utilização de um recipiente aberto ou de um saco de espessura variável.



Salmoura

Para conservar alimentos em salmoura.

Excelente para frutas e legumes.

Definir o tipo de recipiente/saco consoante se trate de um recipiente (fechado com tampa ou aberto sem tampa) ou de um saco de espessura variável.



Desidratação

Para uma secagem rápida após o cozimento para obter uma crosta mais crocante.

Excelente para produtos de panificação e pasteleria.

Colocar os alimentos no interior da cuba.



Limpeza de moluscos

Para limpar mexilhões e amêijoas e prepará-los para cozinhar.

Colocar os moluscos num recipiente aberto e cobri-los com uma solução de água e sal nas seguintes proporções:

- máx. 500 gramas de moluscos

- 0,5 litros de água

- 1 colher de sopa de sal

Nota: Durante o processo a água irá ferver. No final da função, secar bem a cuba em caso de derrame de água.

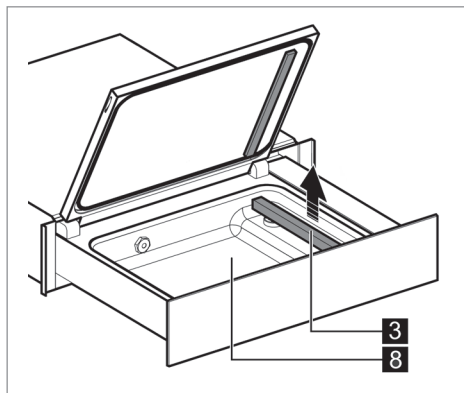
NOTA: Durante o programa, a gaveta pode ser fechada.

7. LIMPEZA E CUIDADOS



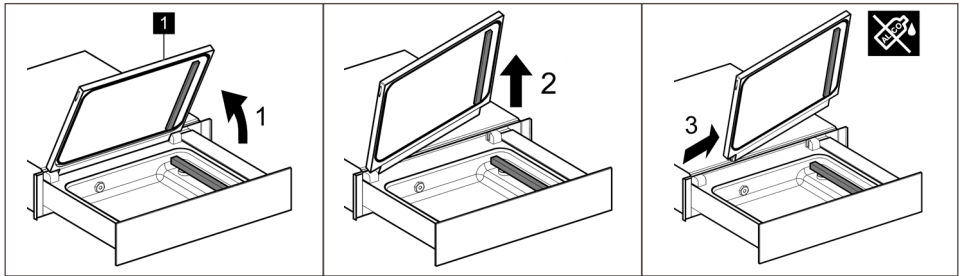
ATENÇÃO!

Consultar os capítulos sobre a segurança.



- Limpar o aparelho depois de cada uso usando um pano húmido e macio.
- Se forem utilizados produtos para a limpeza da cuba de aço **8**, seguir as instruções de segurança indicadas na embalagem.
- Para limpar a cuba **8**, especialmente no caso de resíduos líquidos, recomendamos que puxe a barra soldadora para cima **3**.
- Limpar a barra soldadora **3** com um pano seco. Remover eventuais resíduos que estejam depositados na barra.
- Limpar as superfícies metálicas com detergentes suaves adequados para aço inoxidável.
- Manter o painel de comandos limpo e seco.

- Para limpar a tampa, **1** limpar o exterior e o interior apenas com detergentes neutros (água e sabão).
- Não usar produtos abrasivos, detergentes à base de álcool, esponjas abrasivas, solventes e objetos metálicos.



7.1 Manutenção do óleo

A manutenção do óleo é um programa automático que verifica e limpa o óleo da bomba utilizado para criar o vácuo. O programa está disponível em "Manutenção" quando a máquina está ligada.

ATENÇÃO!

A cuba deve estar vazia.

A máquina sinaliza quando é necessário efetuar a manutenção do óleo:

- Primeira utilização (5.2)
- A cada 200 ciclos

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.	A espessura do saco selecionado está incorreta.	Alterar a espessura do saco.
	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 barra soldadora (para a substituição contactar a Assistência Técnica).

Problema	Possível causa	Solução
A selagem do saco não é efetuada.	Intervenção de segurança térmica.	Premir o botão do interruptor térmico 6 na parte inferior, no canto frontal direito.
Vácuo final insuficiente.	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.
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).

Mensagens de alarme

Alarme	Possível causa	Solução
Pressionar a tampa para criar o vácuo	A tampa não está fechada corretamente.	Fechar corretamente a tampa.
Mudança de óleo necessária	O óleo da bomba deve ser substituído.	Contactar a assistência técnica.
Manutenção do óleo necessária	É necessário um ciclo de manutenção do óleo da bomba.	Executar um ciclo de manutenção do óleo.
Ocorreu um erro	Ocorreu um erro.	Contactar a assistência técnica.

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 no lado esquerdo do equipamento. Não remover a placa de dados.


9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Informações do produto relativas ao consumo de energia e ao tempo máximo para atingir o modo de baixo consumo de energia aplicável

Consumo de energia em modo desligado	0,3 W
Tempo máximo necessário para que o equipamento atinja automaticamente o modo de baixo consumo aplicável	20 min

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

aeg.com

