

NKV914B

NKV914T

CV1100B

CV1100T

PL	Instrukcja użycia   <b>Pakowarka do pakowania próżniowego</b>	2
ET	Kasutusjuhend   <b>Vaakumsahtel</b>	14
LV	Lietošanas instrukcija   <b>Vakuuma iepakotājs</b>	26
LT	Naudojimo instrukcija   <b>Vakuuminis stalčius</b>	38



## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	3
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	4
3. OPIS PRODUKTU .....	6
4. PANEL STEROWANIA .....	7
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	7
6. UŻYTKOWANIE CODZIENNE .....	8
7. CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA .....	10
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	11
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA .....	12
10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	13

## Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne technologie, które ułatwiają życie — nie wszystkie te funkcje można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut i przeczytanie tej dokumentacji w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.

**Odwiedźcie naszą stronę internetową, aby:**



Uzyskać porady, pobrać naszą dokumentację, usunąć ewentualne usterki, uzyskać informacje o serwisie:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Zarejestruj swój produkt i uzyskaj najlepszy serwis:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**






Zakup akcesoriów, materiałów zużywających się i oryginalnych części zamiennych do danego urządzenia:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERWIS OBSŁUGI KLIENTA I SERWIS TECHNICZNY

Należy używać oryginalnych części zamiennych.

W przypadku kontaktu z autoryzowanym serwisem technicznym przygotować następujące dane. Model, numer urządzenia (PNC), numer seryjny. Informacje umieszczone są na tabliczce znamionowej.

-  Ostrzeżenie/Uwaga – Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.
-  Ogólne informacje i porady
-  Informacje dotyczące ochrony środowiska.

Zastrzega się możliwość dokonywania zmian

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem montażu i użytkowania urządzenia zapoznać się uważnie z treścią instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności z tytułu obrażeń i szkód spowodowanych nieprawidłowym montażem i użytkowaniem urządzenia. Instrukcję trzymać w łatwo dostępnym miejscu, aby móc z niej skorzystać w razie konieczności.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób narażonych

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby dorosłe o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub znajomości urządzenia, wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących obsługi urządzenia oraz po zapoznaniu się ze związanym z tym zagrożeniem
- Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom.
- Materiały opakowaniowe przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas działania urządzenia nie pozwalać na zbliżanie się dzieci ani zwierząt domowych.
- Czyszczenie oraz inne czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie pozwalać na zbliżanie się do urządzenia dzieci poniżej 3. roku życia, jeżeli nie są nieustannie nadzorowane.

### 1.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Montaż urządzenia i wymiana kabli mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czynności konserwacyjnej odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać urządzeń parowych.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać detergentów ściernych ani metalowych łopatek.

- Jeżeli kabel zasilania został uszkodzony, jego wymianę należy zlecić producentowi, upoważnionemu technikowi lub osobie wykwalifikowanej, aby uniknąć zagrożeń.

## 1.3 Miejsce użytkowania

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- Strefy gastronomiczne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy.
- Gospodarstwa rolne.
- Hotele, motele i inne środowiska mieszkalne.
- Nocleg ze śniadaniem.

## 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Montaż



#### **UWAGA!**

Montaż urządzenia powinien zostać wykonany przez wykwalifikowany personel.

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Nie montować ani nie używać urządzenia, jeżeli zostało uszkodzone.
- Stosować się do instrukcji dostarczonych z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przestawiania urządzenia.
- Nosić zawsze rękawice ochronne.
- Nie przewracać ani nie nachylać urządzenia! Powoduje to wypływ oleju z pompy, który może uszkodzić urządzenie.
- Należy przestrzegać odległości minimalnych od innych urządzeń.
- Sprawdzić, czy urządzenie zostało zamontowane i odpowiednio umocowane do konstrukcji stałej.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub jednostkami o takiej samej wysokości.

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### **UWAGA!**

Zagrożenie pożarem lub porażeniem elektrycznym.

- Wszystkie podłączenia elektryczne powinny zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy podłączyć do uziemienia.
- Sprawdzić, czy dane elektryczne na tabliczce znamionowej są zgodne z danymi instalacji. W przeciwnym przypadku zasięgnąć porady elektryka.
- Korzystać zawsze z prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego ze stykiem zabezpieczającym.
- Nie używać gniazd wielokrotnych ani przedłużaczy.
- Wtyczkę i kabel zabezpieczyć przed uszkodzeniem. W razie konieczności wymiany kabla elektrycznego, należy zwrócić się do centrum serwisowego producenta.

- Urządzenia chroniące przed porażeniem elektrycznym należy umocować w sposób uniemożliwiający ich demontaż bez użycia narzędzi.
- Wtyczkę zasilania wsunąć do gniazda dopiero po zakończeniu montażu.
- Gdy wtyczka zasilania jest poluzowana, nie wsuwać jej do gniazda.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za kabel. Ciągnąć wyłącznie wtyczkę.
- Używać wyłącznie odpowiednich urządzeń izolujących, takich jak automatyczne wyłączniki, bezpieczniki (korki topliwe należy usunąć z oprawy bezpieczników), wyłączniki prądu zwarcowego do uziemienia i przekaźniki.
- Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w urządzenie izolujące, umożliwiające odłączenie urządzenia od gniazda prądu na wszystkich stykach. Rozwarcie styków urządzenia izolującego powinno odbywać się na odległość co najmniej 3 mm.
- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw EWG.

## 2.3 Użytkowanie

### UWAGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń, oparzeń, porażenia elektrycznego i wybuchu.

- Nie wolno dotykać listwy zgrzewającej po użyciu. Ciepło resztkowe może powodować oparzenia.
- Urządzenie użytkować wyłącznie w środowisku domowym.
- Nie modyfikować parametrów urządzenia.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
- Wyłączyć urządzenie po zakończeniu użytkowania.
- Nie uruchamiać urządzenia mokrymi dłońmi lub w przypadku kontaktu z wodą.
- Nie wywierać nacisku na pakowarkę.
- Nie używać urządzenia w charakterze powierzchni roboczej lub płaszczyzny podparcia.
- Podczas otwierania pakowarki w jej pobliżu nie powinny znajdować się iskry lub płomienie.

- Nie umieszczać na urządzeniu, w jego wnętrzu lub w pobliżu cieczy lub materiałów palnych ani przedmiotów łatwopalnych.

### UWAGA!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia.

- Zachować ostrożność podczas wyjmowania lub wkładania akcesoriów.
- Nie wymuszać otwarcia pokrywy podczas cyklu roboczego.
- Nie wymuszać otwarcia pokrywy podczas cyklu roboczego w przypadku braku energii elektrycznej.
- Nie umieszczać żadnych ciężarów na pokrywie.
- Chronić pokrywę przed upadkiem jakichkolwiek przedmiotów! Może to wpłynąć na stan urządzenia, powodując pęknięcia lub uszkodzenia.
- Delikatnie zamknąć pakowarkę, unikając niewłaściwych uderzeń i popchnięć.

## 2.4 Czyszczenie i pielęgnacja

### UWAGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń, pożaru lub uszkodzenia urządzenia.

- Przed rozpoczęciem konserwacji wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę z gniazda.
- Sprawdzić, czy urządzenie się schłodziło.

## 2.5 Utylizacja

### UWAGA!

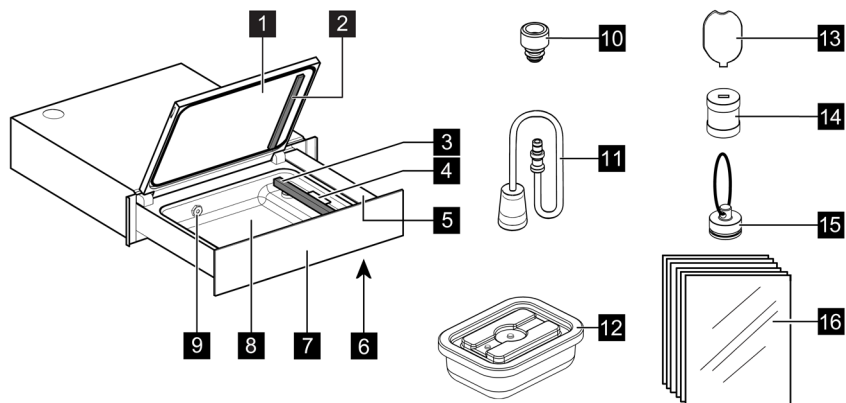
Niebezpieczeństwo obrażeń lub uduszenia.

- Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- Odciąć kabel zasilania i utylizować.

## 2.6 Serwis techniczny

- W celu naprawienia urządzenia skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 3. OPIS PRODUKTU



- 1** Pokrywa
  - 2** Poduszka uszczelniająca
  - 3** Listwa zgrzewająca
  - 4** Klips mocujący torbę
  - 5** Panel sterowania
  - 6** Wyłącznik termiczny
  - 7** Panel czołowy
  - 8** Szuflada
  - 9** Dysza zasysająca
  - 10** Nasadka próżniowa\*
  - 11** Dodatek do pakowania próżniowego na zewnątrz
  - 12** Szklany pojemnik próżniowy\*
  - 13** Klucz do odkręcania filtra
  - 14** Filtr oleju
  - 15** Korek
  - 16** Torby próżniowe do przechowywania i gotowania metodą SousVide
- (\*) Dostępne dla wybranych modeli

### 3.1 Wprowadzenie do produktu

Ten produkt wykorzystuje tak zwaną technologię do pakowania próżniowego „dzwonową”, która jest w stanie osiągnąć do 99,9% próżni, znacznie wyższą wartość niż w przypadku tradycyjnych maszyn do pakowania próżniowego.

Im więcej powietrza zostanie usunięte z torby lub pojemnika, tym mniejszemu utlenieniu ulegnie żywność.

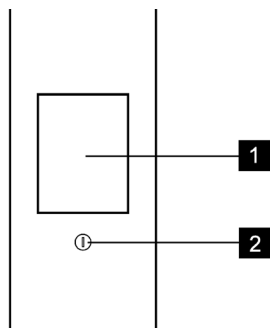
Prawie całkowite odessanie powietrza (do 99,9%) pozwoli zagwarantować przechowywanie żywności przez dłuższy czas niż w przypadku tradycyjnych maszyn do pakowania próżniowego i optymalnie

przygotować żywność do gotowania próżniowego.

Technologia ta ułatwia również przechowywanie płynnych produktów spożywczych, takich jak zupy, produkty marynowane, w torebkach lub pojemnikach.

Znajdziesz na tym produkcie dodatkowe innowacyjne funkcje, których nie można zrealizować w przypadku tradycyjnych maszyn do pakowania próżniowego, takie jak szybkie marynowanie, które pozwoli Ci zaoszczędzić sporo czasu, szybkie przygotowanie marynat, pakowanie próżniowe w pojemniki przydatne do ograniczania marnowania żywności, technika ekstrakcji na zimno do przygotowywania naparów i wiele innych.

## 4. PANEL STEROWANIA



- 1 Wyświetlacz
- 2 Przycisk WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA



### Naciśnij

Dotknij powierzchni  
opuszkami palca



### Przesuń

Przesuń opuszką palca  
po powierzchni

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### UWAGA!

- Patrz rozdziały dotyczące bezpieczeństwa.
- Plastikową 15 nasadkę zdjętą podczas instalacji należy zachować do przyszłej eksploatacji.
- Stosować się do instrukcji dostarczonych z urządzeniem.

### 5.1 Pierwsze czyszczenie

- Patrz rozdział „CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA”.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części wilgotną ściereczką.

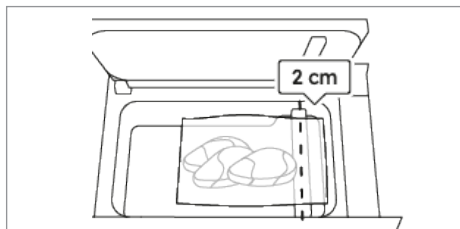
### 5.2 Pierwsze użycie

Włącz urządzenie, naciskając i przytrzymując przycisk ①, aż wyświetlacz się włączy.

Urządzenie wykonuje pierwszy cykl konfiguracji, aby zapewnić dobrą wydajność produktu.

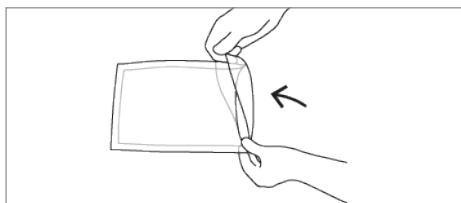
## 6. UŻYTKOWANIE CODZIENNE

- Popchnąć panel przedni, aby otworzył pakowarkę.
- Włączyć urządzenie, wciskając i przytrzymując przycisk ①, aż wyświetlacz się włączy.
- Nacisnąć na **Funkcje** i wybrać żądany program (patrz tabela poniżej).
- Otworzyć pokrywkę i umieścić torbę lub pojemnik w szufladzie. W przypadku pakowania w torby, pozostawić co najmniej 2 cm poza listwą grzewącą.




W razie potrzeby użyć klipsa do przytrzymywania torby **4**.


Odchylić krawędź torby na zewnątrz o 4-5 cm, aby zapewnić czyste i suche grzewanie.



Po umieszczeniu żywności w woreczku przywrócić początkowy stan woreczka.

- Zamknąć pokrywkę.
- Dotknąć przycisku START. W tym momencie rozpoczyna się cykl pakowania.
- Po zakończeniu cyklu otworzyć pokrywkę i wyjąć torbę/pojemnik.

 Nie wolno dotykać listwy grzewącej po użyciu. Ciężko resztkowe może powodować oparzenia.

 Jeżeli urządzenie nie jest używane przez 20 minut, automatycznie się wyłączy.



### Pakowanie próżniowe

#### Aby zachować świeżość żywności na dłużej lub przygotować ją do gotowania metodą SousVide.

Przechowywanie żywności w torbach do pakowania próżniowego wydłuża czas przechowywania świeżej żywności. SousVide to technika gotowania, w której jedzenie gotuje się powoli w niskiej temperaturze.

Zalet gotowania metodą SousVide jest wiele:

- Smak i konsystencja pozostają niezmienione.
- Zachowywane są składniki odżywcze i wilgotność żywności.
- Do gotowania nie są potrzebne żadne oleje ani tłuszcze.

Ustawić rodzaj żywności i torby w zależności od żywności, którą zamierzasz zapakować próżniowo i użytej torby.

W przypadku płynów (takich jak zupy itp.) napęlić torbę maksymalnie do 1/3 objętości.

W przeciwnym razie istnieje ryzyko wycieku płynu z torby. Nie używać gorących płynów.



### Zgrzewanie

#### Do grzewania lub ponownego zamykania toreb oraz zachowywania świeżości żywności na dłużej.

Nadaje się do żywności, która łatwo się odkształca, takiej jak chipsy, herbatniki, świeża sałata itp. Ta metoda nie obejmuje użycia próżni. Ustawić typ torby zgodnie z jej grubością.

### Aby zachować świeżość żywności w hermetycznych pojemnikach lub słoikach.

Ta funkcja może być używana z różnymi typami pojemników i słoików.

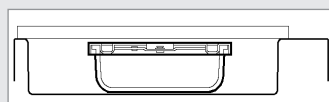
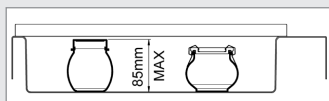
Zamknąć słoiki z pokrywką typu twist-off: umieścić pokrywkę, ale przed uruchomieniem funkcji upewnić się, że NIE jest całkowicie zamknięta, aby próżnia została prawidłowo wytworzona.

Aby zapewnić doskonałą szczelność, zawsze używać nowej pokrywki typu twist-off.



Pojemniki

Uwaga: w przypadku zasysania płynów napełnić torbę nie więcej niż 1/2 jej objętości. Nie używać gorących płynów.



### Do pakowania próżniowego większych pojemników lub butelek, które nie mieszczą się w szufladzie.

Upewnić się, że pojemnik lub nakrętka butelki ma zawór próżniowy. Ustawić rodzaj pojemnika w zależności od materiału, z którego wykonany jest pojemnik lub butelka.

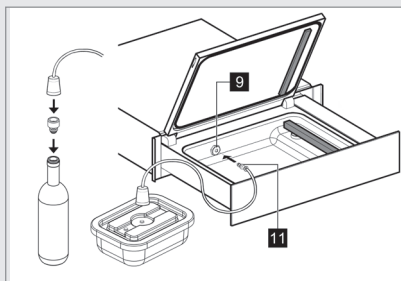
Przyłączyć zewnętrzną 11 nasadkę próżni zewnętrzną do dyszy ssącej 9 wewnątrz zbiornika. Upewnić się, że jest całkowicie włożona.

Przy otwartej pokrywie pakowarki wcisnąć przycisk START, aby uruchomić funkcję.

Uwaga: nie używać gorących płynów.



Próżnia zewnętrzna



Marynowanie

### Do szybkiego marynowania potraw i maksymalnego smaku.

Ta technika pozwala przyprawie wnikać w powierzchnię żywności w krótszym czasie.

Ustawić moc i rodzaj torby w zależności od pożądanej intensywności smaku i użycia otwartego pojemnika lub torby o różnej grubości.



Zmiękczenie

### Aby mięso było delikatniejsze przed gotowaniem.

Ustawić typ torby w zależności od tego, czy używasz otwartego pojemnika, czy torby o zmiennej grubości.



### Zaparzanie

#### Aby wydobyć najlepsze smaki, mocząc składniki w płynie.

Idealny do olejków, octów i kawy mrożonej. Umieścić płyn i składniki do aromatyzowania w otwartym pojemniku lub torbie.

Ustawić moc i rodzaj torby w zależności od pożądanej intensywności smaku i użycia otwartego pojemnika lub torby o różnej grubości.



### Marynowanie warzyw

#### Do konserwowania marynowanej żywności.

Świetnie nadaje się do owoców i warzyw.

Ustawić rodzaj pojemnika/torby w zależności od tego, czy używasz pojemnika (zamkniętego pokrywką lub otwartego bez pokrywki), czy torby o różnej grubości.



### Suszenie

#### Do szybkiego suszenia po upieczeniu, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.

Świetnie nadaje się do pieczywa i ciastek.

Umieścić jedzenie w szufladzie.



### Oczyszczanie mięczaków

#### Do oczyszczania małży i omułek, aby przygotować je do gotowania.

Włożyć do otwartego pojemnika i zalać je roztworem wody i soli w następujących proporcjach:

- maks. 500 gramów mięczaków,
- 0,5 litra wody,
- 1 łyżka soli.

Uwaga: podczas tego procesu woda się zagotuje. Po zakończeniu funkcji dokładnie osuszysz szufladę w przypadku rozlania wody.

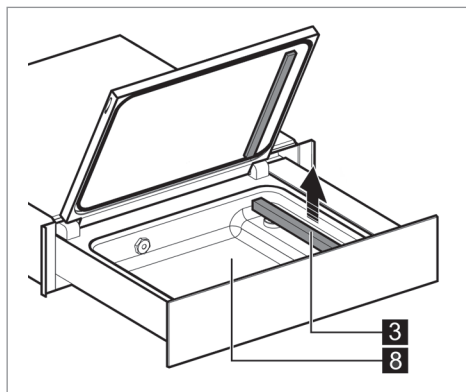
UWAGA: podczas programu pakowarka może być zamknięta.

## 7. CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



### UWAGA!

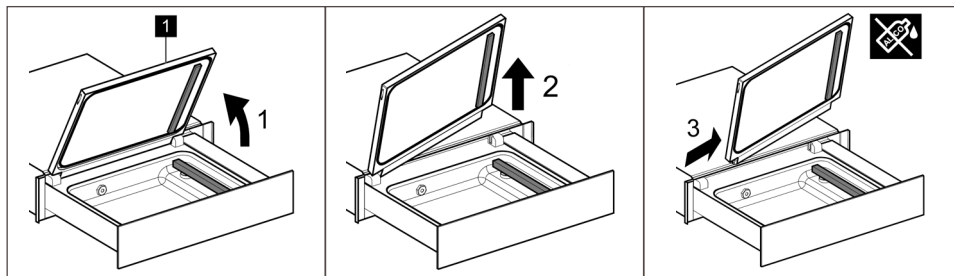
Patrz rozdziały dotyczące bezpieczeństwa.



- Po każdym użyciu wyczyścić urządzenie miękką, wilgotną ściereczką.
- W przypadku używania produktów do czyszczenia stalowej szuflady **8**, przestrzegać do instrukcji podanych na etykietach tych produktów.
- Aby wyczyścić szufladę **8**, przede wszystkim w przypadku pozostałości płynów, należy wysunąć do góry listwę zgrzewającą **3**.
- Wyczyścić listwę zgrzewającą **3** suchą ściereczką. Usunąć z listwy zgrzewającej ewentualne resztki produktów.
- Powierzchnie metalowe wyczyścić łagodnymi detergentami odpowiednimi do stali nierdzewnej.
- Panel sterowniczy powinien być czysty i suchy.

- Część zewnętrzną i wewnętrzną pokrywki **1** czyścić wyłącznie delikatnymi detergentami (woda z mydłem).

- Nie używać produktów ściernych, detergentów na bazie alkoholu, ściernych gąbek, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.



## 7.1 Konserwacja oleju

Konserwacja oleju to automatyczny program, który sprawdza i czyści olej pompy używany do wytwarzania podciśnienia. Program jest dostępny w sekcji „Konserwacja”, gdy maszyna jest włączona.

### **UWAGA!**

Szuflada musi być pusta.

Maszyna sygnalizuje, kiedy wymagana jest konserwacja oleju:

- Pierwsze użycie (5.2)
- Co 200 cykli

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### **UWAGA!**

Patrz rozdziały dotyczące bezpieczeństwa.

### 8.1 Co zrobić, jeżeli...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zgrzewanie woreczka nie przebiegło prawidłowo.	Wybrana grubość torby jest nieprawidłowa.	Zmień grubość torby.
	Uszczelka pokrywki jest zabrudzona lub zużyta.	Wyczyścić lub wymienić uszczelkę pokrywki (w tym celu skontaktować się z Serwisem technicznym).
	Woreczek nie jest prawidłowo umieszczony na listwie zgrzewającej.	Umieścić woreczek poprawnie.
	Listwa zgrzewająca jest zużyta (spalona powłoka teflonowa).	Wymienić listwę zgrzewającą (w tym celu skontaktować się z Serwisem technicznym).
	Znajdujący się pod powłoką teflonową nóż listwy zgrzewającej jest uszkodzony.	Wymienić listwę zgrzewającą (w tym celu skontaktować się z Serwisem technicznym).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Torba nie została zgrzana.	Zadziałanie zabezpieczenia termicznego.	Naciśnij przycisk wyłącznika termicznego <b>6</b> na dole, w prawym przednim rogu.
Niewystarczający docelowy poziom próżni.	Uszczelka pokrywy jest zabrudzona lub zużyta.	Wyczyścić lub wymienić uszczelkę pokrywy (w tym celu skontaktować się z Serwisem technicznym).
	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknąć pokrywę poprawnie. Sprawdzić, czy pomiędzy pokrywą a szufladą nie znajdują się żadne przedmioty lub brud.
Pokrywa nie otwiera się.	Brak energii elektrycznej.	Poczekać na przywrócenie zasilania energią elektryczną.
Na pokrywie widoczne są pęknięcia lub uszkodzenia.	Pokrywa uszkodzona.	Wymienić pokrywę (w tym celu skontaktować się z Serwisem technicznym).

## Komunikaty alarmowe

Alarm	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Naciśnij na pokrywę, aby wytworzyć próżnię	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknąć pokrywę poprawnie.
Wymagana wymiana oleju	Olej w pompie wymaga wymiany.	Skontaktuj się z serwisem technicznym.
Wymagana konserwacja oleju	Wymagany jest cykl konserwacji oleju w pompie.	Wykonaj cykl konserwacji oleju.
Wystąpił błąd	Wystąpił błąd.	Skontaktuj się z serwisem technicznym.

## 8.2 Dane Serwisu

Gdy nie jest możliwe znalezienie rozwiązania problemu, skontaktować się z autoryzowanym Centrum pomocy technicznej.


Informacje wymagane dla Centrum Pomocy Technicznej można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się po lewej stronie urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej.


# 9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

## 9.1 Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii i maksymalnego czasu osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,3 W
Maksymalny czas wymagany, aby urządzenie automatycznie przešlo do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

## 10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzeń włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi.

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## SISUKORD

1. OHUTUSTEHNICA ALANE TEAVE .....	15
2. OHUTUSTEHNICA JUHISED.....	16
3. TOOTE KIRJELDUS .....	18
4. JUHTPANEEL .....	19
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....	19
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	20
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS .....	22
8. RIKETE OTSING JA KÕRVALDAMINE .....	23
9. ENERGIATÕHUSUS .....	24
10. JÄÄTMEKÄITLUS .....	25

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Meie konstruktsioon tagab täiusliku pikaajalise töö innovatiivse tehnoloogia ja unikaalsete funktsioonide abil, mis aitavad lihtsustada tööd. Kutsume teid leidma paar minutit lugemiseks, et teada saada, kuidas oma seadmest maksimumi võtta.

**Meie veebilehel on teil võimalik:**



Nõu saada, alla laadida meie brošüürid, kõrvaldada võimalikud rikked, saada infot toetuse kohta:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registreerige oma toode paremaks teenindamiseks:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Osta tarvikud, tarbekaubad ja originaalvaruosad oma varustuse jaoks:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## TARBIJATUGI JA HOOLDETEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel kindlasti peaksid olema järgmised andmed: Mudel, PNC, seerianumber. Informatsioon, mis on tehniliste andmete tabelis.



Tähelepanu/ Hoiatus- Tähtis ohutusalaane info.



Üldine informatsioon ja nõuanded.



Teave keskkonnakaitse kohta.

Õigused muudatusi teha on säilitatud.

## 1. ⚠️ OHUTUSTEHNIKA ALANE TEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta seadme mittekohasest paigaldamisest ja kasutamisest tingitud kahju ja kehavigastuste eest. Juhend peab alati olema käepärast, et seda saaks kasutamise ajal vaadata.

### 1.1 Lapsi ja kaitsetuid täiskasvanuid puudutavad ohutustehnika eeskirjad

- Seda masinat võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või puudulike teadmiste ja kogemustega isikud tingimusel, et nad töötavad järelevalve all või neid on juhendatud seadme kasutamise küsimustes ja nad mõistavad sellega kaasnevaid riske.
- Ärge lubage lastel masinaga mängida.
- Pakkematerjale tuleb hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge laske lapsi ja koduloomi kasutamise ajal masina juurde.
- Lapsed võivad masinat puhastada ja hooldada ainult täiskasvanute järelevalve all.
- Ärge laske alla 3 aasta vanuseid lapsi masina lähedale ilma täiskasvanute pideva järelevalveta.

### 1.2 Ohutut kasutamist puudutavad üldised hoiatused

- Masina paigaldamist ja kaablite vahetamist peavad teostama ainult kvalifitseeritud isikud.
- Enne mistahes tehniliste hooldetööde teostamist tuleb masin vooluallikast lahti ühendada.
- Ärge kasutage masina puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage masina puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkäsna.
- Kui võrgujuhe on vigastatud, peab selle vahetuse teostama tootja, kvalifitseeritud tehnikaspetsialist või muu vastavat ettevõtmist omav isik, vältimaks ohtliku olukorra tekitamist.

## 1.3 Kasutuskeskkonnad

See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes keskkondades, näiteks:

- puhkeruumides kaupluste, kontorite ja muudes töökeskkondades töötajatele;
- turismitaludes;
- hotellides, motellides ja muudes sarnastes asutustes.
- Bed and breakfast.

## 2. OHUTUSTEHNIKA JUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### TÄHELEPANU!

Masina paigaldamist peab teostama kvalifitseeritud isik.

- Eemaldage kogu pakkematerjal.
- Mistahes vigastuste avastamisel on masina paigaldamine ja kasutamine keelatud.
- Järgige masinaga koos tarnitud juhiseid.
- Masina teiseldamisel olge alati ettevaatlikud.
- Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kallutage masinat ja ärge pöörake seda põhjaga ülespoole! See võib põhjustada õlilekke pumbast ja masina kahjustamise.
- Järgige minimaalset lubatavat kaugust teistest masinast.
- Veenduge, et masin on paigaldatud ja kohaselt kinnitatud statsionaarsele konstruktsioonile.
- Masina külgeinad peavad külgnema teiste seadmete või ühesuguse kõrgusega moodulitega.

### 2.2 Elektrivõrku ühendamine



#### TÄHELEPANU!

Süttimise ja elektrilöögi oht.

- Kõik masina elektrivõrku ühendamise alased tööd peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Masin peab olema maandatud.
- Veenduge, et tehniliste andmete sildil toodud elektrilised andmed vastavad süsteemi elektrilistele parameetritele. Mittevastavuse korral võtke ühendust elektrikuga.
- Lubatakse kasutada ainult kohaselt paigaldatud löögikindlaid pistikupesasid.
- Pikendusjuhtmete ja harupesade kasutamine on keelatud.
- Olge ettevaatlikud, et mitte vigastada pistikut ja võrgujuhet. Võrgujuhtme vahetamiseks tuleb pöörduda meie tehnilise toe poole.
- Löögikaitseadised peavad olema kinnitatud selliselt, et neid poleks võimalik tööriistu kasutamata eemaldada.
- Pistiku ühendamine pistikupessa on lubatud alles pärast paigaldamise lõpetamist.
- Ärge ühendage pistikut halvasti kinnitatud pistikupessa.
- Masina vooluvõrgust lahti ühendamiseks ärge kunagi tõmmake võrgujuhtmet. Hoidke ainult pistikust.
- Kasutage ainult sobivaid eraldusseadmeid: automaatlülid, kaitsmed (pistikukaitsmed tuleb kaitsmepesast eemaldada), maandusvoolu vabastajad ja releed.
- Elektrisüsteem peab olema varustatud lahutusseadmega, mis võimaldab seadme pistikupesa kõigist poolustest lahti ühendada. Lahutusseadme kontaktava laius peab olema vähemalt 3 mm.
- Antud masin vastab EMÜ direktiividele.

## 2.3 Kasutamine



### TÄHELEPANU!

Trauma, põletuste, elektrilöögi saamise või plahvatuse oht.

- Ärge puudutage jooteplaati pärast kasutamist. Jääksoojus võib põhjustada põletuse.
- Masin on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Masina tehniliste karakteristikute muutmine on keelatud.
- Töötavat masinat on keelatud järelevalveta jätta.
- Pärast töö lõpetamist lülitage masin välja.
- Ärge puudutage masinat märgade kätega ja vältige selle kokkupuudet veega.
- Ärge suruge väljatõmmatavale sahtlile.
- Ärge kasutage masinat töö- või tugipinnana.
- Sahtli avamisel vältige sädemeid või lahtist leeki masina läheduses.
- Ärge pange kergestisüttivaid vedelikke, materjale või esemeid masina pinnale, sisse või lähedusse.



### TÄHELEPANU!

Masina vigastamise vältimiseks.

- Olge tarvikute paigaldamisel ja eemaldamisel ettevaatlikud.
- Ärge püüdke töösükli ajal kaant avada.
- Avariilise voolukatkestuse korral ärge püüdke töösükli ajal kaant avada.

- Ärge asetage kaanele raskusi.
- Vältige kõrvaliste esemete kukkumist masina kaanele! See võib põhjustada mõrasid ja vigastusi, mistõttu masin võib kaotada terviklikkuse.
- Sulgege sahtel õrnalt, vältides lööke ja valesid tõukeid.

## 2.4 Puhastamine ja korrashoid



### TÄHELEPANU!

Eksisteerib trauma saamise, tulekahju või seadme vigastamise oht.

- Enne mistahes tehnohooldustööde teostamist lülitage masin välja ja võtke pistik pistikupesast välja.
- Veenduge, et masin on maha jahtunud.

## 2.5 Utiliseerimine



### TÄHELEPANU!

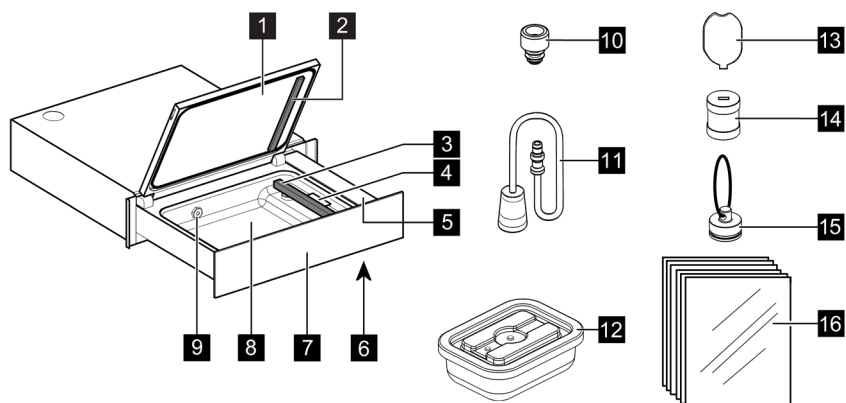
Lämbumise või trauma saamise oht.

- Ühendage masin vooluvõrgust lahti.
- Lõigake võrgujuhe küljest ja utiliseerige see.

## 2.6 Tehniline tugi

- Masina remondiks võtke ühendust autoriseeritud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

### 3. TOOTE KIRJELDUS



- 1** Kaas
- 2** Tihenduspad
- 3** Tihendusvarras
- 4** Koti kinnitusklamber
- 5** Juhtpaneel
- 6** Soojuslüliti
- 7** Esipaneel
- 8** Kamber
- 9** Imemisdüüs
- 10** Vaakumkork \*
- 11** Välise vaakumi tarvik
- 12** Klaasist vaakummahuti \*
- 13** Mutrivõti filtri lahti keeramiseks
- 14** Õlifilter
- 15** Kork
- 16** Vaakumkotid SousVide ladustamiseks ja toiduvalmistamiseks

(\*) Saadaval valitud mudelite jaoks

#### 3.1 Toote tutvustus

See toode kasutab nn kellavaakumtehnikat, mis on võimeline saavutama kuni 99,9% vaakumi, mis on oluliselt kõrgem kui traditsiooniliste vaakummasinate puhul.

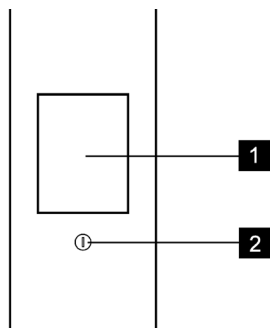
Mida rohkem õhku koti või konteineri sees välja tõmmatakse, seda vähem toit oksüdeerub.

Peaaegu täielik õhu eemaldamine (kuni 99,9%) suudab seega tagada toidu säilimise pikema perioodi kui traditsioonilised vaakummasinad ning valmistada toidu vaakumküpsetamiseks optimaalselt ette.

See tehnoloogia muudab lihtsaks ka vedelate toiduainete, näiteks suppide, marineeritud toitude, kottides või mahutites säilitamise.

Sellel tootel leiab täiendavaid uuenduslikke funktsioone, mida traditsiooniliste vaakummasinatega pole võimalik teha. Näiteks kiire marineerimine, mis võimaldab teil oluliselt aega säästa, marineeritud kurkide kiire valmistamine, vaakumpakendamine anumatesse, mis on kasulikud toidujäätmete vähendamiseks, külmtõmbe infusioonide valmistamise tehnika ja palju muud.

## 4. JUHTPANEEL



- 1 Kuva
- 2 SISSE/VÄLJALÜLITAMISE nupp



**Vajutama**

Puudutage pinda  
sõrmeotsaga



**Liikuma**

Libistage sõrmeots  
üle pinna

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### TÄHELEPANU!

- Vt ohutustehnika eeskirjadele pühendatud osasid.
- Paigaldamise ajal eemaldatud plastkork **15** tuleb edaspidiseks kasutamiseks alles hoida.
- Järgige masinaga koos tarnitud juhiseid.

### 5.1 Masina esimene puhastamine

- Vt osa “PUHASTAMINE JA HOOLDUS”
- Esmakordsel kasutamisel puhastage masina kõik osad niiske riidelapiga.

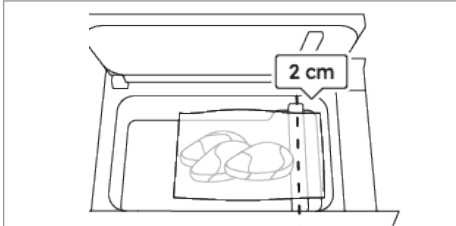
### 5.2 Masina esimene kasutamine

Lülitage seade sisse, vajutades ja hoides nuppu ① all, kuni ekraan lülitub sisse.

Seade teostab esimese seadistustsükli, et tagada toote hea jõudlus.

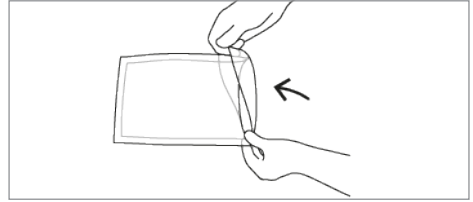
## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

- Sahtli avamiseks lükake esipaneeli.
- Lülitage seade sisse, vajutades ja hoides nuppu ① all, kuni ekraan lülitub sisse.
- Vajutage **Funktsioonid** ja valige soovitud programm (vt allolevat tabelit).
- Avage kaas ja asetage kott või mahuti vanni sisse. Kottide pakendamiseks jätke vähemalt 2 cm tihendusvardast kaugemale.



Vajadusel kasutage kinnitusklambrit 4.

Keerake koti serv 4-5 cm väljapoole, et tagada puhas ja kuiv tihendusala.



Pärast toiduaine pakendisse panekut tuleb pakend algeisundisse viia.

- Sulgege kaas.
- Puudutage nuppu START. Sel hetkel algab pakendamistsükkel.
- Kui tsükkel on lõppenud, avage kaas ja eemaldage kott/mahuti.

⚠ Ärge puudutage jooteplaati pärast kasutamist. Jääsoojus võib põhjustada põletuse.

⚠ Kui masinat ei kasutata 20 minutit, lülitub see automaatselt välja.



Vaakumpakend

### Toidu kauem värskena hoidmiseks või SousVide tehnika toiduvalmistamiseks.

Toidu hoidmine vaakumkottides pikendab värsket toidu säilitusaega.

SousVide on toiduvalmistamise tehnika, kus toitu keedetakse aeglaselt madalal temperatuuril.

SousVide toiduvalmistamise eeliseid on palju.

- Maitse ja tekstuur jäävad muutumatuks.
- Toidu toitained ja niiskus säilivad.
- Toiduvalmistamiseks pole vaja õlisid ega rasvu.

Määrake toidu ja koti tüüp olenevalt toidust, mida kavatsete vaakumiga sulgeda, ja kasutatavast kotist.

Vedelike (nt supid jne) korral täitke kott maksimaalselt 1/3 mahust.

Vastasel juhul on oht, et vedelik lekib kotist.

Ärge kasutage kuumi vedelikke.



Pakend

### Kottide pakendamiseks või uuesti sulgemiseks ja toidu kauem värskena hoidmiseks.

Sobib kergesti puruneda võivatele toitudele nagu krõpsud, küpsised, värsked salat jne. See meetod ei hõlma vaakumi kasutamist.

Määrake koti tüüp vastavalt kasutatava koti paksusele.

### Toidu värskena hoidmiseks õhukindlates mahutites või õhukindlates purkides.

Seda funktsiooni saab kasutada erinevat tüüpi mahutitega ja purkidega.

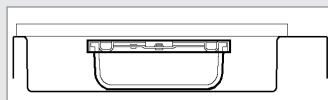
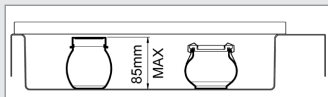
Sulgege purgid uuesti lahtikeeratava kaanega: asetage kaas, kuid veenduge enne funktsiooni käivitamist, et see EI oleks täielikult suletud, et vaakum tekiks õigesti.

Täiusliku õhutiheduse tagamiseks kasutage alati uut keeratavat kaant.

Märkus: vedelike imemiseks täitke kott mitte rohkem kui 1/2 selle mahust. Ärge kasutage kuumi vedelikke.



Mahutid



### Suuremate mahutite või pudelite vaakumpakendamiseks, mis paaki ei mahu.

Veenduge, et mahutil või pudelikorgil oleks vaakumklapp. Määrake mahuti tüüp sõltuvalt mahutil või pudeli materjalist.

Ühendage välisvaakumi kinnitus **11** vanni sees oleva imemisotsikuga **9**.

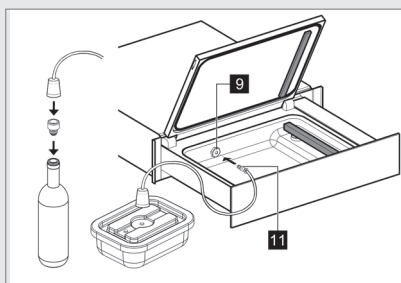
Veenduge, et see oleks täielikult sisestatud.

Kui sahtli kaas on avatud, vajutage funktsiooni käivitamiseks nuppu START.

Märkus: ärge kasutage kuuma vedelikku.



Välisvaakum



Marineerimise lühikest aega

### Toidu kiireks marineerimiseks lühikest aega ja maksimaalseks maitseks.

See meetod võimaldab maitseainetel siseneda toidu peale kiiremini.

Määrake intensiivsus ja koti tüüp vastavalt soovitud maitse intensiivsusele ja sellele, kas kasutada avatud mahutit või erineva paksusega kotti.



Pehmendama

### Liha enne küpsetamist õrnaks muutmine.

Määrake koti tüüp vastavalt sellele, kas kasutate avatud mahutit või muutuva paksusega kotti.



Leotama

**Parimate maitsete eraldamiseks koostisained vedelikku kastes.**

Ideaalne õlide, äädikate ja jääkohvi jaoks.

Asetage maitsestatav vedelik ja koostisosad avatud mahutisse või kotti.

Määrake intensiivsus ja koti tüüp vastavalt soovitud maitse intensiivsusele ja sellele, kas kasutada avatud mahutit või erineva paksusega kotti.



Marineerima pikka aega

**Marineeritud toidu säilitamiseks.**

Suurepärase puu- ja köögiviljadele.

Määrake mahuti/koti tüüp sõltuvalt sellest, kas kasutate mahutit (kaanega suletud või kaaneta avatud) või erineva paksusega kotti.



Veetustama

**Kiireks kuivatamiseks pärast küpsetamist, et saavutada krõbedam koorik.**

Suurepärase leiva ja kondiitritoodete jaoks.

Asetage toit vanni sisse.



Puhtad karbid

**Merikarpide ja rannakarpide puhastamiseks toiduvalmistamiseks.**

Pange molluskid avatud mahutisse ja katke need vee ja soola lahusega järgmistes proportsioonides:

- max 500 grammi karpe
- 0,5 liitrit vett
- 1 spl soola

Märkus: protsessi ajal vesi keeb. Funktsiooni lõpus kuivatage vann vee lekke korral põhjalikult.

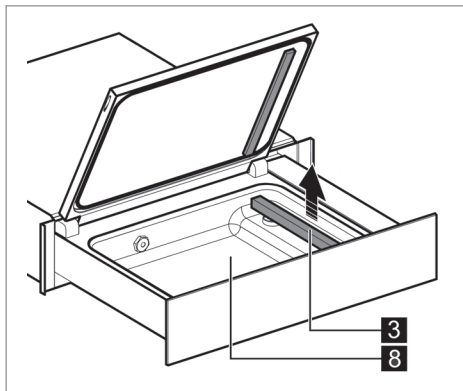
MÄRKUS: Programmi ajal saab sahtliit sulgeda.

## 7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS



**TÄHELEPANU!**

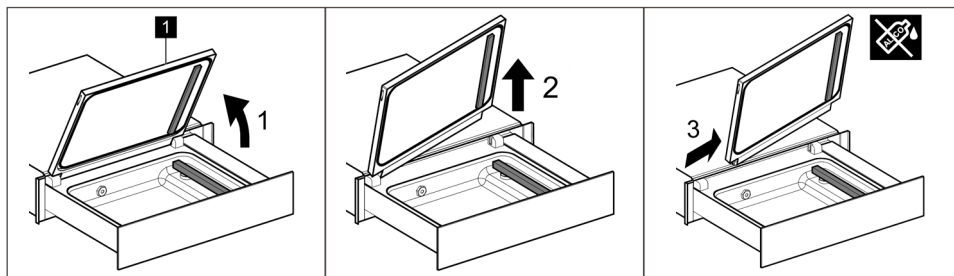
Vt ohutustehnika eeskirjadele pühendatud osasid.



- Pärast iga kasutamist puhastage masin pehme ja niiske riidelapiga.
- Teraskambri **8** puhastamiseks mõeldud toodete kasutamisel juhinduge pakendil toodud ohutustehnika alastest juhistest.
- Vanni **8** puhastamiseks, eriti kui selles on vedelikujääke, on soovitatav on tihendusvarras ülespoole välja tõmmata **3**.
- Puhastage jooteplaat **3** kuiva riidelapiga. Kui plaadil on toidujääke, eemaldage need.
- Puhastage metallpindu roosteavale terasele sobivate pehmete pesuvahenditega.
- Hoidke juhpaneel puhas.

- Orgaanilisest klaasist Plexiglas kaane **1** puhastamiseks seest- ja väljastpoolt kasutage ainult neutraalseid pesuvahendeid (vett ja seepi).

- Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, piiritusel põhinevaid pesuvahendeid, abrasiivseid käsnu, lahusteid ega metallesemeid.



## 7.1 Õli hooldus

Õli hooldus on automaatne programm, mis kontrollib ja puhastab vaakumi loomiseks kasutatud pumbaõli. Programm on saadaval "Hoolduse", kui masin on sisse lülitatud.

### TÄHELEPANU!

Vann peab olema tühi.

Masin annab märku, kui on vaja õlihooldust:

- esimesel kasustusel (5.2)
- iga 200 tsükli järel

## 8. RIKETE OTSING JA KÕRVALDAMINE



### TÄHELEPANU!

Vt ohutustehnika eeskirjadele pühendatud osasid.

### 8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pakend pole nii nagu vaja kinni joodetud.	Valitud koti paksus ei ole õige.	Muutke koti paksust.
	Kaane tihend on määrdunud või kulunud.	Puhastage või vahetage kaanetihend (väljavahetamiseks pöörduge tehnilise toe poole).
	Pakendi ebaõige asend jooteplaadil.	Paigutage pakend nõuetekohaselt.
	Tihendusvarras on kulunud (teflonkate on põlenud).	Asendage jooteplaat (väljavahetamiseks pöörduge tehnilise toe poole).
	Tihendusvarda tefloni all olev tera on katki.	Asendage jooteplaat (väljavahetamiseks pöörduge tehnilise toe poole).

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Koti tihendamist ei teostata.	Soojusohutuse sekkumine.	Vajutage soojuslüliti <b>6</b> nuppu alumises, paremas esinurgas.
Ebapiisav vakumeerimisaste.	Kaane tihend on määrdunud või kulunud.	Puhastage või vahetage kaanetihend (väljavahetamiseks pöörduge tehnilise toe poole).
	Kaas pole piisavalt hästi suletud.	Sulgege kaas nõuetekohaselt. Veenduge, et kaane ja kambri vahel pole kõrvalisi esemeid ega mustust.
Kaas ei avane.	Elektritoide puudub.	Oodake toite taastumist.
Kaanel on mõrad või vigastused.	Kaas on vigastatud.	Asendage kaas (väljavahetamiseks pöörduge tehnilise toe poole).

## Häireteated

Signaal	Võimalik põhjus	Lahendus
Vaakumi tekitamiseks vajutage kaant	Kaas pole piisavalt hästi suletud.	Sulgege kaas nõuetekohaselt.
Vajalik õlivahetus	Pumbaõli tuleb välja vahetada.	Võtke ühendust tehnilise toega.
Vajalik on õli hooldus	Vajalik on pumbaõli hooldustsükkel.	Tehke õli hooldustsükkel.
Ilmnes tõrge	Ilmnes tõrge.	Võtke ühendust tehnilise toega.

## 8.2 Teave tehnilise toe kohta

Juhul, kui riket ei õnnestunud kõrvaldada, võtke ühendust teeninduskeskusega.


Tehnilise abi keskusele vajaliku teabe leiata seadme vasakul küljel asuvalt andmesildilt. Äрге eemaldage andmesilti.


# 9. ENERGIATÕHUSUS

## 9.1 Tooteteave energiatarbimise ja maksimaalse aja kohta, mis on vajalik vähese energiatarbega režiimi jõudmise

Energiatarve väljalülitatud olekus	0,3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadme automaatseks vähese energiatarbega režiimi saavutamiseks	20 min

## 10. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## SATURS

1. VISPĀRĒJĀ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA .....	27
2. VISPĀRĒJIE DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI .....	28
3. PRODUKTA APRAKSTS .....	30
4. VADĪBAS PANELIS .....	31
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS .....	31
6. IKDIENAS LIETOŠANA .....	32
7. TĪRĪŠANA UN KOPŠANA .....	34
8. PROBLĒMU RISINĀJUMS .....	35
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE .....	36
10. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU .....	37

## VISLABĀKAJIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Mūsu izstrādājumi ir veidoti tā, lai dotu jums nevainojamu sniegumu daudzus gadus, ar inovatīvām tehnoloģijām, kas palīdz padarīt dzīvi vienkāršāku - funkcijas, kuras jūs neatradīsiet uz parastām ierīcēm. Mēs aicinām Jūs pavadīt dažas minūtes lasot, lai uzzinātu kā visefektīvāk to izmantot.

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



Saņemiet padomus, lejupeļādējiet mūsu brošūras, novērsiet defektus, saņemiet servisa informāciju:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Reģistrējiet produktu un saņemiet labāko apkalpošanu:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Nopērciet aksesuārus, oriģinālās rezerves detaļas jūsu iekārtām:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENTU APKALPES UN APKOPES DIENESTS

Vienmēr iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar pilnvarotu servisa centru, pārliecinieties, ka ir šādi dati: Modelis, PNC, sērijas numurs. Informācija, kura atrodas tabulā ar tehniskajiem datiem.



Uzmanību/Brīdinājums – Svarīga informācija par drošības tehniku.



Vispārējā informācija un padomi.



Informācija par apkārtējo vidi.

Iespējamās tehniskas izmaiņas.

## 1. ⚠️ VISPĀRĒJĀ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet instrukciju. Ražotājs nav atbildīgs par ierīces bojājumiem un zaudējumiem, kuri ir radušies nepienācīgas uzstādīšanas un ekspluatācijas rezultātā. Glabājiet instrukciju izmantošanai pieejamā vietā.

### 1.1 Bērnu un riska grupu cilvēku drošība

- Ekspluatācija ir pieļaujama bērniem, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēkiem ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām par ierīces ekspluatāciju, vienīgi pakļaujot kontrolei vai paziņojot tiem ierīces ekspluatācijas norādījumus un iespējamus riskus.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Glabājiet iepakojuma materiālu vietās, kas nav pieejamas bērniem.
- Ierīces darbības laikā neļaujiet atrasties tuvumā bērniem un mājas dzīvniekiem.
- Bērni var veikt ierīces tīrīšanu un apkalpošanu tikai vecāku uzraudzībā.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam var atrasties ierīces tuvumā tikai pieaugušo pastāvīgā uzraudzībā.

### 1.2 Vispārējie drošības norādījumi

- Ierīces uzstādīšanu un kabeļu nomaiņu ir jāveic tikai kvalificētam speciālistam.
- Pirms jebkuru tehniskās apkalpošanas darbu veikšanas atslēdziet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīces tīrīšanai tvaika tīrītāju.
- Neizmantojiet ierīces tīrīšanai abrazīvos tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus.
- Lai nerastos bīstamas situācijas barošanas kabeļa bojāšanas gadījumā, to nomaina ražotājs, pilnvarotais tehniķis jeb kvalificēts speciālists.

## 1.3 Lietošanas vides

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:

- Atpūtas zonas darbiniekiem veikalos, birojos un citās darba vidēs.
- Lauku mājās.
- Viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamā vidē.
- Gultasvietu un brokastu tūristu mītnēs.

## 2. VISPĀRĒJIE DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### UZMANĪBU!

Ierīces uzstādīšanu veic kvalificēts speciālists.

- Noņemiet iepakojuma materiālus.
- Ierīces bojājumu atklāšanas gadījumā neuzstādi un nelieto ierīci.
- Sekojiet norādījumiem instrukcijā, kura ir komplektā ar ierīci.
- Esiet uzmanīgi, mainot ierīces uzstādīšanas vietu.
- Izmantojiet aizsargcimdus.
- Neapgāziet un neapgrieziet ierīci! Tas izraisa eļļas noplūdi no sūkņa, kas var sabojāt pašu iekārtu.
- Ir nepieciešams nodrošināt minimālo spraugu ap ierīci.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir uzstādīta pareizi un pienācīgā veidā nostiprināta uz stipras konstrukcijas.
- Ierīces sāniem jāpieguļ pie aprīkojuma vai tāda paša augstuma elementiem.

### 2.2 Elektriskie pieslēgumi



#### UZMANĪBU!

Aizdegšanās un elektrotraumas riski.

- Elektriskus pieslēgumus veic kvalificēts elektriķis.
- Ierīcei jābūt zemējumam.

- Pārbaudiet vai parametri, kuri ir norādīti rūpnīcas datu zīmē, atbilst ierīces parametriem. Pretējā gadījumā jāgriežas pie elektriķa.
- Vienmēr izmantojiet kontaktligzdu ar pienācīgā veidā aizsardzības zemējuma uzstādītiem kontaktiem.
- Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.
- Pārliecinieties, ka Jūs nesabojājat kontaktdakšu un kabeli. Elektriskā kabeļa nomaiņu ir jāveic ražotāja Servisa centra pārstāvim.
- Aizsardzības ierīcēm pret elektrotraumu jābūt nofiksētām tādā veidā, lai tās nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā, tikai beidzot uzstādīšanu.
- Ja tīkla kontaktdakša ir bojāta, nespraudiet to kontaktligzdā.
- Nevelciet strāvas barošanas vadu, lai atslēgtu ierīci no tīkla. Turieties tikai aiz kontaktdakšas.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātiskos izslēdzējus, kustošos drošinātājus (patrona tipa drošinātājus ir nepieciešams izņemt no drošinātāju turētāja), strāvas pāršķēlumu ar zemējumu un releju.
- Uz elektriskā aprīkojuma jābūt izslēdzējam, kas ļaus atvienot ierīci no kontaktligzdas ar visiem poliem. Izolācijas ierīces kontakttvēruma platumam jābūt ne mazākam par 3 mm.
- Šī ierīce atbilst EEK direktīvām.

## 2.3 Eksploatācija



### UZMANĪBU!

Traumu, apdegumu, elektrotraumu vai sprādziena risks.

- Nepieskarieties pie aizlodēšanas plāksnes pēc eksploatācijas. Ierīce ir paredzēta lietošanai sadzīves apstākļos.
- Aprīkojums paredzēts lietošanai mājāsaimniecībā.
- Nemodificējiet ierīci.
- Ir aizliegts atstāt ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc eksploatācijas.
- Neizslēdziet ierīci ar mitrām rokām vai kontaktā ar ūdeni.
- Nespiediet uz ierīci.
- Ierīci nedrīkst izmantot kā darba virsmu vai atbalstu.
- Atverot iepakojumu, izvairieties no dzirkstelēm vai no vaļēja uguns tuvumā.
- Nepiesliet klāt un neturēt šķidrumus, uzliesmojošos materiālus vai viegli uzliesmojošos priekšmetus uz ierīces, iekšpusē vai tuvumā no ierīces.



### UZMANĪBU!

Ierīces bojāšanas risks.

- Noņemiet un uzstādiet papildus piederumus ar piesardzību.
- Neatveriet vāku darbības cikla laikā.
- Neatveriet vāku darbības cikla laikā, ja nav elektroenerģijas.

- Nenovietojiet uz vāka smagus priekšmetus.
- Sekojiet, lai uz vāka nekrīt jebkādi priekšmeti. Tādas krišanas rezultātā ir iespējamas plaisas un bojājumi.
- Aizveriet atvilktni maigi, izvairoties no nepareiziem triecieniem un grūdieniem.

## 2.4 Tīrīšana un kopšana



### UZMANĪBU!

Ierīces bojājuma, aizdegšanas vai zaudējumu padarīšanas risks.

- Pirms jebkuru tehniskas apkalpošanas darbu veikšanas izslēdziet ierīci un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi.

## 2.5 Pārstrāde



### UZMANĪBU!

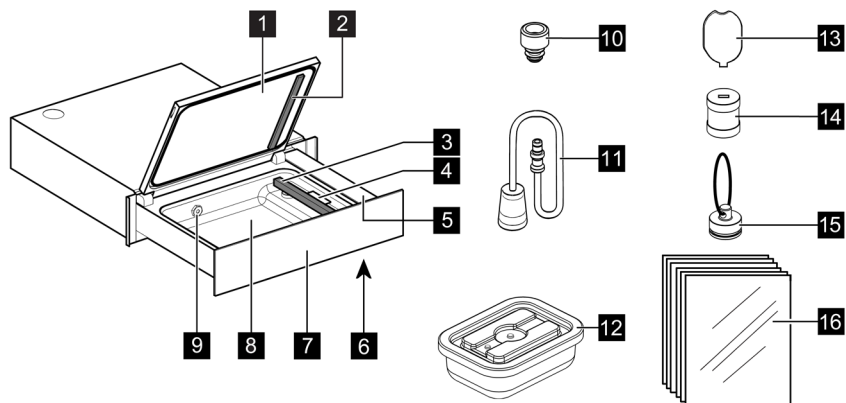
Bojājumu vai apslāpēšanas risks.

- Atvienojiet kontaktdakšu no strāvas padeves.
- Nogrieziet tīkla kabeli un izmetiet to.

## 2.6 Tehniskā palīdzība

- Ierīces remonta jautājumos griezieties pilnvarotā Klientu apkalpes un apkopes dienestā.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

### 3. PRODUKTA APRAKSTS



- 1** Vāks
  - 2** Blīve
  - 3** Aizlodēšanas plāksne
  - 4** Maisiņa nostiprināšanas skava
  - 5** Vadības panelis
  - 6** Termiskais slēdzis
  - 7** Priekšējais panelis
  - 8** Tvertne
  - 9** Sūkšanas sprausla
  - 10** Vakuuma vāciņš \*
  - 11** Ārējais vakuuma piederums
  - 12** Stikla vakuuma konteineris \*
  - 13** Uzgriežņu atslēga, lai atskrūvētu filtru
  - 14** Eļļas filtrs
  - 15** Vāciņš
  - 16** Vakuuma maisiņi SousVide uzglabāšanai un gatavošanai
- (\*) Pieejams atsevišķiem modeļiem

#### 3.1 Produktu ieviešana

Šis produkts izmanto tā saukto "zvana" vakuuma tehnoloģiju, kas spēj sasniegt līdz pat 99,9 % vakuuma, kas ir daudz augstāka vērtība nekā tradicionālajām vakuuma iekārtām.

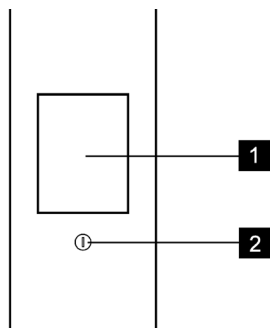
Jo vairāk gaisa tiek izsūknēts no maisiņa vai trauka, jo mazāk oksidējas pārtikas produkti.

Tāpēc gandrīz pilnīga gaisa izsūknēšana (līdz 99,9 %) spēs garantēt pārtikas saglabāšanu ilgāku laiku nekā tradicionālās vakuuma iekārtas un optimāli sagatavot ēdienu vakuuma gatavošanai.

Šī tehnoloģija arī ļauj viegli saglabāt šķidrus pārtikas produktus, piemēram, zupas, marinētus ēdienus, maīsos vai traukos.

Šajā produktā jūs atradīsiet papildu novatoriskas funkcijas, kas nav iespējamās ar tradicionālajiem vakuuma blīvētājiem, piemēram, ātru marinēšanu, kas ļaus ietaupīt daudz laika, ātru marinējumu sagatavošanu, vakuuma iepakojšanas konteinerus, kas ir noderīgi pārtikas atkritumu samazināšanai, aukstās ekstrakcijas tehniku infūziju pagatavošanai un daudzus citus.

## 4. VADĪBAS PANELIS



- 1 Displejs
- 2 Spiedpoga IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA



**Nospiediet**

Pieskarieties virsmai  
ar pirksta galu



**Pārvietojiet**

Bīdiet pirksta galu  
pa virsmu

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



### UZMANĪBU!

- Skatieties nodaļas par drošību.
- Plastmasas 15 vāciņš, kas noņemts uzstādīšanas laikā, ir jā saglabā turpmākai apkalpošanai.
- Sekojiet norādījumiem instrukcijā, kura ir komplektā ar ierīci.

### 5.1 Pirmā tīrīšana

- Skatieties nodaļu «TĪRĪŠANA UN KOPŠANA».
- Pirms pirmās lietošanas jānoslauka visus elementus ar mitru drānu.

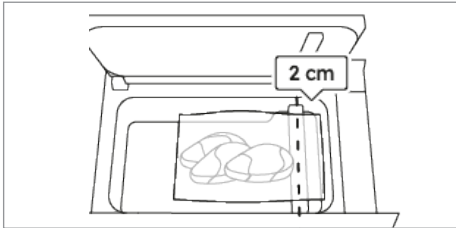
### 5.2 Pirmā ieslēgšana

Ieslēdziet aprīkojumu, nospiežot un turot spiedpogu ①, līdz displejs ieslēdzas.

Iekārta veic pirmo iestatīšanas ciklu, lai nodrošinātu labu produkta veiktspēju.

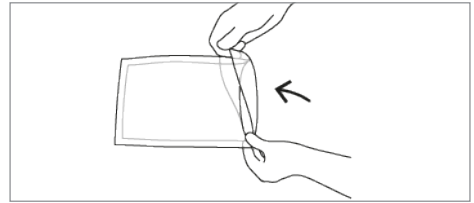
## 6. IKDIENAS LIETOŠANA

- Nospiediet priekšējo paneli, lai atvērtu iepakotāju.
- Ieslēdziet aprīkojumu, nospiežot un turot spiedpogu ①, līdz displejs ieslēdzas.
- Nospiediet **funkcijas** un atlasiet vajadzīgo programmu (skatiet tabulu tālāk).
- Atveriet vāku un ievietojiet maisiņu vai konteineri tvertnē. Maisiņa iepakojumam atstājiet vismaz 2 cm aiz aizlodēšanas plāksnes.



Ja nepieciešams, nostipriniet maisiņu ar skavu ④.

Salieciet maisiņa malu uz āru par 4-5 cm, lai nodrošinātu tīru un sausu blīvējuma vietu.



Ielieciet produktu, atveriet maisiņu.

- Aizveriet vāku.
- Pieskarieties spiedpogai SĀKT. Šajā brīdī sākas iepakojšanas cikls.
- Kad cikls ir pabeigts, atveriet vāku un izņemiet maisiņu/konteineri.



Nepieskarieties pie aizlodēšanas plāksnes pēc ekspluatācijas. Ierīce ir paredzēta lietošanai sadzīves apstākļos.



Ja ierīce netiek izmantota 20 minūšu laikā, tā automātiski izslēdzas.



Vakuums

**Lai ilgāk saglabātu pārtikas produktus svaigus vai sagatavotu tos SousVide gatavošanai.**

Pārtikas uzglabāšana vakuuma maisiņos pagarina svaigas pārtikas uzglabāšanas laiku. SousVide ir gatavošanas tehnika, kurā ēdiens tiek pagatavots lēni zemā temperatūrā.

Ir vairākas SousVide gatavošanas priekšrocības:

- Garša un tekstūra paliek nemainīga.
- Tiek saglabātas barības vielas un mitrums.
- Ēdiena gatavošanai nav nepieciešama eļļa vai tauki.

Iestatiet ēdiena un maisiņa veidu atkarībā no ēdiena, kuru plānojat noslēgt ar vakuumu, un izmantotā maisiņa.

Attiecībā uz šķidrumiem (piemēram, zupām u. c.) piepildiet maisiņu ne vairāk kā līdz 1/3 no tā tilpuma.

Pretejā gadījumā pastāv risks, ka no maisiņa var izplūst šķidrums.

Nelietojiet karstus šķidrumus.



Blīvēšana

**Lai aiztaisītu vai atkārtoti aiztaisītu maisiņus un ilgāk saglabātu pārtikas produktus svaigus.**

Piemērots pārtikas produktiem, kas var viegli deformēties, piemēram, čipsiem, cepumiem, svaigiem salātiem utt. Šī metode neietver vakuuma izmantošanu.

Iestatiet maisiņa veidu atbilstoši izmantotā maisiņa biežumam.

**Lai saglabātu pārtiku svaigu hermētiskos konteineros vai burkāš.**  
Šo funkciju var izmantot ar dažāda veida traukiem un burkāš.

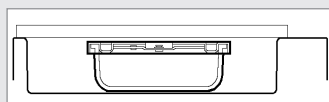
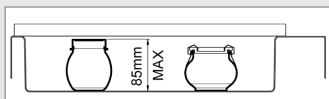
Atkārtoti aizveriet burkas ar aizskrūvējamo vāciņu: Novietojiet vāciņu, bet pirms funkcijas sākšanas pārļiecinieties, ka tas NAV pilnībā aizvērts, lai vakuums tiktu izveidots pareizi.

Lai nodrošinātu perfektu hermētiskumu, vienmēr izmantojiet jaunu aizskrūvējamo vāciņu.

Piezīme: šķidrumu iesūkšanai piepildiet maisiņu ne vairāk kā 1/2 no tā tilpuma. Nelietojiet karstus šķidrumus.



Konteineri



**Vakuuma iepakošanai, lielākiem konteineriem vai pudelēm, kas neietilpst tvertnē.**

Pārļiecinieties, vai konteinerim vai pudeles vāciņam ir vakuuma vārsts. Iestatiet konteineru veidu atkarībā no konteineru vai pudeles materiāla.

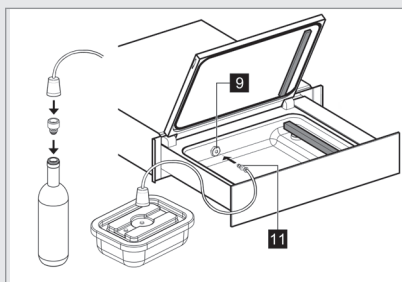
Pievienojiet ārējo **11** vakuuma stiprinājumu iesūkšanas **9** sprauslai tvertnes iekšpusē. Pārļiecinieties, vai tas ir pilnībā ievietots.

Kad iepakotāja vāks ir atvērts, nospiediet taustiņu SĀKT, lai sāktu funkciju.

Piezīme: nelietojiet karstus šķidrumus.



Ārējais vakuums



Marinēšana

**Ātrai ēdiena marinēšanai un maksimālai garšas baudīšanai.**

Šis paņēmieni ļauj garšvielām iekļūt ēdiena virsmā īsākā laikā.

Iestatiet maisiņa stiprumu un veidu atbilstoši vēlamajai garšas intensitātei un izmantojiet atvērtu konteineri vai citāda biezuma maisiņu.



Mikstināšana

**Lai gaļa pirms vārīšanas būtu maigāka.**

Iestatiet maisiņa veidu, pamatojoties uz to, vai izmantojat atvērtu konteineri vai maisiņu ar citādu biezumu.



### Uzlējums

#### Lai iegūtu labākās garšas, mērcējot sastāvdaļas šķidrumā.

Ideāli piemērots eļļām, etiķiem un ledus kafijai. Ievietojiet šķidrumu un aromatizējamās sastāvdaļas atvērtā konteinerī vai maisiņā.

Iestatiet maisīna stiprumu un veidu atbilstoši vēlamajai garšas intensitātei un izmantojiet atvērtu konteineri vai citāda biezuma maisiņu.



### Sāļjumi

#### Lai saglabātu marinētu pārtiku.

Lieliski piemērots augļiem un dārzeņiem. Iestatiet konteineru/maisiņa veidu atkarībā no tā, vai izmantojat konteineri (aizvērtu ar vāku vai atvērtu bez vāka) vai citāda biezuma maisiņu.



### Atūdeņošanās

#### Ātrai žāvēšanai pēc cepšanas, lai iegūtu kraukšķīgāku garozu.

Lieliski piemērots maizei un konditorejas izstrādājumiem. Novietojiet ēdienu tvertnē.



### Gliemeņu tīrīšana

#### Notīriet mēģiņas un gliemeņu un sagatavojiet tās gatavošanai.

Ielieciet gliemeņus atvērtā traukā un pārklājiēt tos ar ūdens un sāls šķīdumu šādās proporcijās:

- ne vairāk kā 500 gramu gliemeņu
- 0,5 litri ūdens
- 1 ēdamkarote sāls

Piezīme: Procesa laikā ūdens vārīsies. Beidzoties darbam, rūpīgi nosusiniet tvertni, ja tajā ir izlijis ūdens.

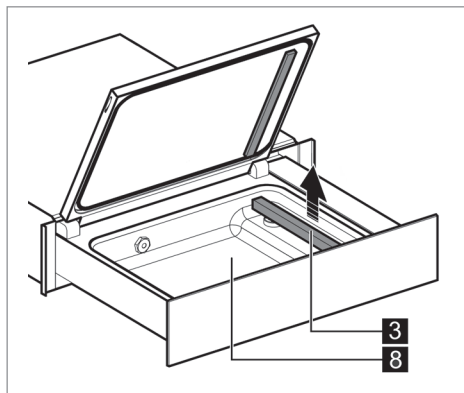
PIEZĪME: Programmas laikā iepakotāju var aizvērt.

## 7. TĪRĪŠANA UN KOPŠANA



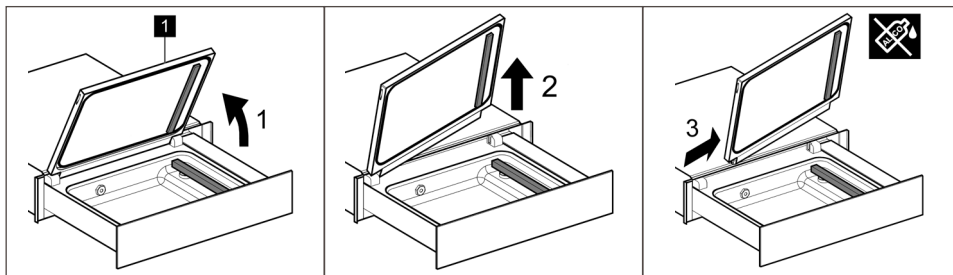
### UZMANĪBU!

Skatieties nodaļas par drošību.



- Tīriet ierīci pēc katras lietošanas ar mīkstu mitru drānu.
- Tērauda tvertnes **8** tīrīšanai izmantojiet tikai vielas, kas norādītas drošības tehnikas instrukcijā, kas ir dota uz iepakojuma.
- Tvertnes tīrīšanai **8**, sevišķi, ja ir šķidruma atlikumi, iesakām pavilkt aizlodēšanas plāksni uz augšu **3**.
- Aizlodēšanas plāksnes **3** tīrīšanai izmantojiet sausu drānu. Notīriet atlikumus no plankas.
- Tīriet metāla virsmas ar maigiem mazgāšanas līdzekļiem, kas piemēroti nerūsējošajam tēraudam.
- Saglabājiet vadības paneli tīru un sausu.

- Lai notīrītu vāku **1**, notīriet gan ārpusi, gan iekšpusi tikai ar neitrāliem mazgāšanas līdzekļiem (ziepēm un ūdeni).
- Neizmantojiet abrazīvās vielas, spirtu saturošas vielas, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.



## 7.1 Eļļas apkope

Eļļas apkope ir automātiska programma, kas pārbauda un attīra sūkņa eļļu, ko izmanto vakuuma radīšanai. Programma ir pieejama sadaļā "Apkope", kad iekārta ir ieslēgta.



### UZMANĪBU!

Tvertnei jābūt tukšai.

Iekārta signalizē, kad nepieciešama eļļas apkope:

- Pirmajā lietošanas reizē (5.2)
- Ik pēc 200 cikliem

## 8. PROBLĒMU RISINĀJUMS



### UZMANĪBU!

Skatieties nodaļas par drošību.

### 8.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Maisiņa aizlodēšana izpildīta nepareizi.	Atlasītais maisiņa biežums ir nepareizs.	Mainiet maisiņa biežumu.
	Vāka blīvējums ir nefīrs vai nolietots.	Notīriet vai nomainiet blīvi (lai nomainītu, griezties Tehniskās palīdzības dienestā).
	Maisiņš nav pareizi izvietots uz aizlodēšanas plāksnes.	Novietojiet paku pienācīgā veidā.
	Aizlodēšanas plāksne ir nodilusi (pārdedzis teflona pārklājums).	Nomainiet aizlodēšanas plāksni (par nomaiņu sazinieties ar tehnisko dienestu).
	Asmens, kas atrodas zem aizlodēšanas plāksnes teflona, ir salauzts.	Nomainiet aizlodēšanas plāksni (par nomaiņu sazinieties ar tehnisko dienestu).

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Maisiņa aizlodēšana nav izpildīta.	Termiskā drošība darbības laikā.	Nospiediet termiskā 6 slēdža spiedpogu apakšā, priekšējā labajā stūrī.
Ir nepietiekams galējais vakuums.	Vāka blīvējums ir nefīrs vai nolietots.	Notīriet vai nomainiet blīvi (lai nomainītu, griezieties Tehniskās palīdzības dienestā).
	Vāks aizvērts nepareizi.	Aizveriet vāku pienācīgā veidā. Pārbaudiet, vai starp vāku un tvertni nav kādu priekšmetu vai netīrumu.
Vāku nevar atvērt.	Nav elektroenerģijas.	Sagaidiet elektroenerģijas padevi.
Vākā ir plaisas vai bojājumi.	Vāks ir bojāts.	Nomainiet vāku (lai nomainītu, griezieties Klientu apkalpes un apkopes dienestā).

### Paziņojumi par bojājumiem

Bojājuma signāls	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nospiediet vāku, lai radītu vakuumu	Vāks aizvērts nepareizi.	Aizveriet vāku pienācīgā veidā.
Nepieciešama eļļas maiņa	Sūkņa eļļa ir jānomaina.	Sazinieties ar tehniskās palīdzības dienestu.
Nepieciešama eļļas apkope	Nepieciešams sūkņa eļļas apkopes cikls.	Veiciet eļļas apkopes ciklu.
Radusies kļūda	Radusies kļūda.	Sazinieties ar tehniskās palīdzības dienestu.

## 8.2 Informācija par apkalpošanu

Ja problēmu nevar atrisināt, sazinieties ar pilnvaroto tehniskā servisa centru.

Tehniskā servisa centram nepieciešamo


informāciju var atrast uz datu plāksnītes iekārtas kreisajā pusē. Nenoņemiet datu plāksnīti.


## 9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 9.1 Informācija par ražojumu attiecībā uz enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas vajadzīgs, lai sasniegtu piemērojamo mazjaudas režīmu

Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	0,3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai iekārta automātiski sasniegtu piemērojamo mazjaudas režīmu	20 min.

## 10. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Levietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## TURINYS

1. PAGRINDINIAI SAUGOS REIKALAVIMAI .....	39
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS .....	40
3. GAMINIO APRAŠYMAS .....	42
4. VALDYMO SKYDELIS .....	43
5. PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ .....	43
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS .....	44
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA .....	46
8. PROBLEMŲ SPRENDIMO BŪDAI .....	47
9. ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMAS .....	48
10. APLINKOS APSAUGA .....	49

## PUIKIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis neprikaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

**Apilankykite mūsų interneto svetainėje, jei norėtumėte:**



gauti patarimų, parsiųsti mūsų brošiūrų, pašalinti atsiradusius trikdžius, gauti informacijos apie pagalbą:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**






užregistruoti savo gaminį geresniam aptarnavimui:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



įsigyti priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.  
Prieš kreipdamiesi į įgaliotą pagalbos tarnybą, įsitikinkite, kad šiuos duomenis turite: modelis, PNC, serijos numeris. Šią informaciją galima rasti duomenų etiketėje.

-  Įspėjimas/atsargiai - svarbūs pagrindiniai saugos reikalavimai.
-  Bendra informacija ir patarimai.
-  Aplinkosaugos informacija.

Gali būti keičiama.

## 1. ⚠️ PAGRINDINIAI SAUGOS REIKALAVIMAI

Prieš montuodami ir naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktas instrukcijas. Gamintojas nėra atsakingas, jei neteisingai sumontavus ir naudojant prietaisą susižalojama arba pridaroma žalos. Instrukcijas visada laikykite netoliese, kad galėtumėte peržiūrėti ateityje.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų suaugusiųjų sauga

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su nusilpusiais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais, taip pat nepatyrę ir neturintys reikiamų žinių asmenys, jeigu jie yra prižiūrimi arba jiems paaiškinama, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta susijusius pavojus.
- Vaikai neturėtų su šiuo prietaisu žaisti.
- Neduokite vaikams pakavimo medžiagų.
- Prietaisui veikiant arba vėstant, stebėkite, kad prie jo nesiartintų vaikai ir naminiai gyvūnai.
- Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti prietaiso ir atlikti jo techninės priežiūros darbų.
- Saugokite nuo mažesnių nei 3 metai vaikų arba juos nuolat prižiūrėkite.

### 1.2 Bendrojo pobūdžio saugos įspėjimai

- Prietaisą įrengti ir pakeisti laidą gali tik kvalifikuoti darbuotojai.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo prieš vykdydami bet kokius techninės priežiūros darbus.
- Nevalykite prietaiso garine įranga.
- Nevalykite prietaiso abrazyvinėmis valymo priemonėmis arba metaliniais gremžtukais.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį pakeisti turi gamintojas, įgaliotas technikas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojingų situacijų.

## 1.3 Naudojimo aplinka

Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, tokiose kaip:

- Gaiviųjų gėrimų zonos darbuotojams parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje.
- Kaimo turizmas.
- Viešbučiai, moteliai ir kita gyvenamoji aplinka.
- Nakvynės su pusryčiais vietos.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Montavimas



#### DĖMESIO!

Prietaisą montuoti turi tik kvalifikuoti darbuotojai.

- Nuimkite visą pakavimo medžiagą.
- Nemontuokite ir nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas.
- Laikykitės su prietaisu pateiktų instrukcijų.
- Judindami prietaisą visada būkite dėmesingai.
- Visada dėvėkite apsaugines pirštines.
- Prietaiso neapverskite ir nepakreipkite! Iš siurblio gali ištekėti alyva, o tai gali sugadinti prietaisą.
- Reikia laikytis minimalaus atstumo nuo kitų prietaisų.
- Prietaisas turi būti sumontuotas ir pritvirtintas prie įtvirtintos konstrukcijos.
- Prietaiso šonai turi būti greta kitos to paties aukščio įrangos ar elementų.

### 2.2 Elektros jungtis



#### DĖMESIO!

Gasro ir elektros šoko pavojus.

- Visas elektros jungtis turi sujungti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.

- Patikrinkite, ar duomenų plokštelėje nurodyti elektros duomenys atitinka įrangos duomenis. Jei ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą elektros lizdą su apsauginiu kontaktu.
- Nenaudokite kelių kištukų adapterių arba ilginamųjų laidų.
- Patikrinkite, ar nepažeistas elektros kištukas ir elektros laidas. Jei reikia pakeisti elektros laidą, darbus turi atlikti mūsų Pagalbos centras.
- Apsaugos nuo elektros šoko įrenginiai turi būti taip pritvirtinti, kad be įrankių jų nebūtų įmanoma nuimti.
- Elektros kištuką į elektros lizdą įkiškite tik baigę montuoti.
- Nejunkite elektros kištuko į elektros lizdą, jei jis yra iškilęs.
- Netraukite už elektros laido norėdami prietaisą atjungti. Traukite tik už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įrenginius: automatinius jungtuvus, saugiklius (įsukamo tipo saugiklius reikia išimti iš saugiklių laikiklio), įžemėjimo srovės mechanizmus ir reles.
- Elektros įranga privalo turėti izoliavimo įrangą, su kuria būtų galima išjungti prietaisą iš elektros lizdo su visais poliais. Izoliavimo įrenginio kontakto angos plotis turi būti ne mažesnis nei 3 mm.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas.

## 2.3 Naudojimas

### DĖMESIO!

Sužalojimų, nudegimų, elektros šoko arba sprogdimo pavojus.

- Panaudoję, nelieskite sandarinimo juostos. Išlikęs karštis gali nudeginti.
- Naudokite prietaisą tik namų aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso specifikacijų.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą baigę naudoti, prietaisą išjunkite.
- Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis arba tada, kai jis gali liestis su vandeniu.
- Nespauskite stalčiaus.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbinio arba atraminio paviršiaus.
- Kai stalčius atidaromas, venkite šalia prietaiso kibirkščių arba atviros liepsnos.
- Nedėkite ir nelaikykite ant prietaiso, jo viduje arba arti jo degių skysčių, medžiagų ar daiktų.

### DĖMESIO!

Prietaisą galite sugadinti.

- Būkite dėmesingi, kai išimate arba įdedate priedus.
- Darbo ciklo metu jėga neatidarinėkite dangčio.
- Jei darbo ciklo metu dingtų elektra, jėga neatidarinėkite dangčio.

- Nedėkite jokio svorio ant dangčio.
- Stebėkite, kad ant dangčio niekas neužkristų! Gali būti pažeistas prietaiso vientisumas, atsirasti įtrūkimų arba prietaisas gali sugesti.
- Stalčių uždarykite švelniai, stengdamiesi nesutrenkti arba nepastumti netinkamai.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

### DĖMESIO!

Sužalojimų, gaisro arba žalos prietaisui pavojus.

- Prieš bet kokius techninės priežiūros darbus prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas šaltas.

## 2.5 Utilizavimas

### DĖMESIO!

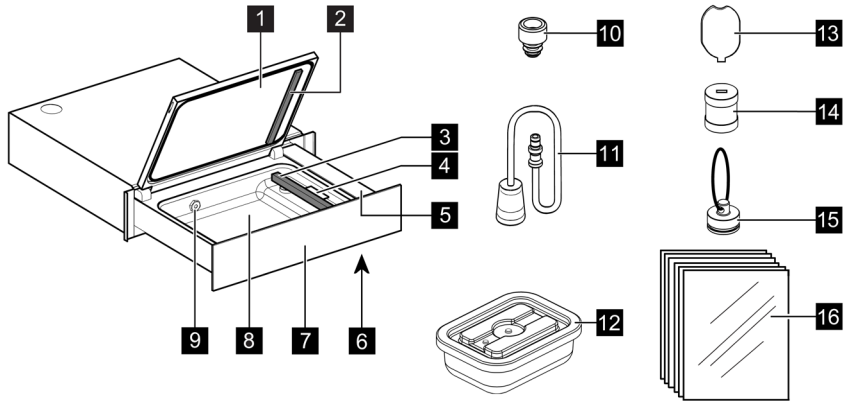
Pavojus susižaloti ir uždusti.

- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nupjaukite elektros laidą ir jį išmeskite.

## 2.6 Techninė pagalba

- Norėdami prietaisą sutaisyti, kreipkitės į įgaliotą Pagalbos centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

### 3. GAMINIO APRAŠYMAS



- 1** Dangtis
- 2** Sandarinimo pagalvė
- 3** Sandarinimo juosta
- 4** Maišiuo tvirtinimo spausdukas
- 5** Valdymo skydelis
- 6** Šiluminis jungiklis
- 7** Priekinė plokštė
- 8** Rezervuaras
- 9** Siurbimo antgalis

- 10** Vakuuminis dangtelis \*
- 11** Išorinio vakuomo priedas
- 12** Stiklinė vakuuminė talpykla \*
- 13** Raktas filtrui atsukti
- 14** Alyvos filtras
- 15** Kamštis
- 16** Vakuuminiai maišiuokai „SousVide“ laikymui ir kepimui

(\*) Galima naudoti tam tikruose modeliuose

#### 3.1 Gaminio pristatymas

Šiame gaminyje naudojama vadinamoji vakuomo „kamos“ technologija, galinti pasiekti iki 99,9 % vakuomo, o tai yra daug didesnė vertė nei tradicinių vakuuminių įrenginių.

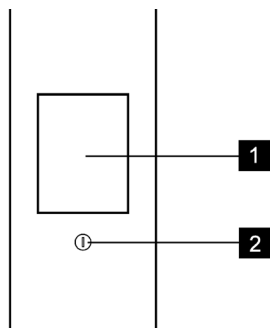
Kuo daugiau oro bus ištraukta iš maišiuo ar talpyklos vidaus, tuo mažiau oksidacijos maistas patirs.

Todėl beveik visišką oro ištraukimą (iki 99,9 proc.) galės garantuoti maisto išsaugojimą ilgesnį laiką nei su tradiciniais vakuuminiais įrenginiais ir bus galima optimaliai paruošti maistą vakuuminiam kepimui.

Ši technologija taip pat leidžia lengvai išlaikyti skystus maisto produktus, tokius kaip sriubos, marinuoti maisto produktai, maišiuokose ir talpyklose.

Šiame gaminyje rasite papildomų naujoviškų funkcijų, kurios nėra suteikiamos naudojant tradicinius vakuuminius maisto ruošimo įrenginius, pavyzdžiui, greitas marinavimas, kuris leis sutaupyti daug laiko, greitas marinatų paruošimas, vakuuminis pakavimas į talpyklas, naudingas maisto atliekų mažinimui, šalto ekstrahavimo technika užpilams ruošti ir daugelis kitų.

## 4. VALDYMO SKYDELIS



1 Ekranas

2 ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas



**Paspauskite**

Palieskite paviršių  
piršto galiuku



**Pajudinkite**

Slinkite piršto galiuku  
per paviršių

## 5. PRIEŠ PIRMAJŲ NAUDOJIMĄ


### DĖMESIO!

- Žr. skyrius apie saugą.
- Montavimo metu nuimtas plastikinis kamštis **15** turi būti išsaugotas ateityje atliekamiems aptarnavimo darbams.
- Laikykitės su prietaisu pateiktų instrukcijų.

### 5.1 Pirmasis valymas

- Žr. skyrių „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Prieš naudodami pirmą kartą, visas dalis nuvalykite drėgna šluoste.

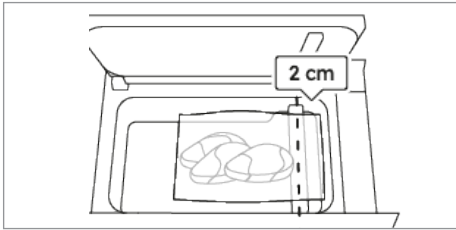
### 5.2 Pirmasis naudojimas

Įjunkite prietaisą paspausdami ir palaikydami mygtuką , kol ekranas įsijungs.

Prietaisas atlieka pirmąjį sąrankos ciklą, kad užtikrintų geras produkto eksploatacines savybes.

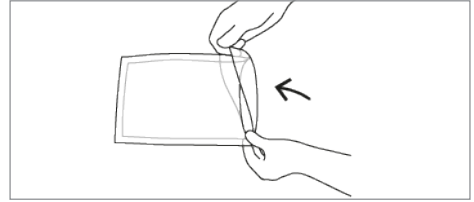
## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

- Stumkite priekinę plokštę, kad atidarytumėte stalčių.
- Įjunkite prietaisą paspausdami ir palaikydami mygtuką ①, kol ekranas įsijungs.
- Paspauskite **Funkcijos** ir pasirinkite norimą programą (žr. toliau pateiktą lentelę).
- Atidarykite dangtį ir įdėkite maišiuoką ar talpyklą į rezervuarą. Maišiuoko pakavimui palikite bent 2 cm už sandarinimo juostos.




Jei reikia, naudokite maišiuoko tvirtinimo spaustuką 4.


Sulenkite maišiuoko kraštą į išorę 4–5 cm, kad būtų užtikrinta šviri ir sausa sandarinimo vieta.



Įdėję maistą, vėl atlenkite maišelį į pradinę padėtį.

- Uždarykite dangtį.
- Palieskite mygtuką START. Šiuo metu prasideda pakavimo ciklas.
- Kai ciklas bus baigtas, atidarykite dangtį ir išimkite maišiuoką / talpyklą.

 Panaudoję, nelieskite sandarinimo juostos. Išlikęs karštis gali nudeginti.

 Jei prietaisas nenaudojamas, po 20 minučių jis išsijungia automatiškai.



### Vakuavimas

#### Norint ilgiau išlaikyti maistą šviežią arba paruošti jį „SousVide“ kepimui.

Maisto laikymas vakuuminuose maišiuokuose prailgina šviežio maisto naudojimo trukmę. „SousVide“ yra gaminimo būdas, kai maistas lėtai kepamas žemoje temperatūroje.

„SousVide“ kepimas turi daug privalumų:

- Skonis ir tekstūra lieka nepakitę.
- Išlaikomos maisto maistinės medžiagos ir drėgmė.
- Kepimui nereikia jokių aliejų ar riebalų.

Nustatykite maisto rūšį ir maišiuoką, atsižvelgdami į maistą, kurį ketinate vakuumuoti, ir naudojamą maišiuoką.

Skysčių (pvz., sriubų ir t. t.) atveju, užpildykite maišiuoką ne daugiau kaip 1/3 tūrio.

Priešingu atveju, kyla skysčio ištekėjimo iš maišiuoko pavojus. Nenaudokite karštų skysčių.



### Sandarinimas

#### Norint užsandarinti arba uždaryti maišiuokus ir ilgiau išlaikyti maistą šviežią.

Tinka maisto produktams, kurie gali lengvai deformuotis, pavyzdžiui, bulvių traškučiams, sausainiams, šviežioms salotoms ir kt. Šis metodas neapima vakuomo naudojimo.

Nustatykite maišiuoko tipą pagal naudojamo maišiuoko storį.

**Kad maistas išliktų šviežias sandariose talpyklose ar stiklainiuose.**  
Ši funkcija gali būti naudojama su įvairių tipų talpyklomis ir stiklainiais.

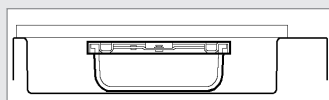
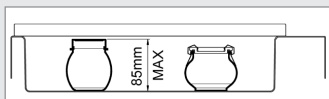
Stiklainius vėl uždarykite užsukamu dangteliu: Uždėkite dangtį, tačiau prieš paleisdami funkciją įsitikinkite, kad jis NĖRA visiškai užsuktas, kad vakuumas būtų tinkamai sukurtas.

Norėdami užtikrinti neprikaištingą sandarumą, visada naudokite naują atsukamą dangtelį.

Pastaba: norėdami išsiurbti orą iš skysčių, užpildykite maišuką ne daugiau kaip 1/2 jo tūrio. Nenaudokite karštų skysčių.



Talpyklos



**Didesnių talpyklų ar butelių, kurie netelpa į rezervuarą, vakuuminiam pakavimui.**

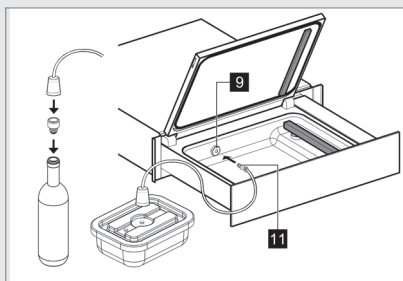
Įsitikinkite, kad talpykloje arba butelio kamštyje yra vakuomo vožtuvas. Nustatykite talpyklos tipą priklausomai nuo talpyklos ar butelio medžiagos. Prijunkite išorinio vakuumo priedą **11** prie rezervuaro vidinio siurbimo antgalio **9**. Įsitikinkite, kad jis pilnai įstatytas.

Atidarę stalčiaus dangtį, paspauskite START, kad paleistumėte funkciją.

Pastaba: nenaudokite karštų skysčių.



Išorinis vakuavimas



Marinavimas

**Greitam maisto marinavimui ir geriausiam skoniu.**

Šis metodas leidžia prieskoniams prasiskverbti į maisto paviršių per trumpesnę laiką.

Nustatykite intensyvumą ir maišuko tipą pagal norimą skonio intensyvumą ir į atviros talpyklos ar įvairaus storio maišuko naudojimą.



Minkštinimas

**Kad prieš kepančią mėsą taptų minkštesnė.**

Nustatykite maišuko tipą pagal tai, ar naudojate atvirą talpyklą, ar įvairaus storio maišuką.



### Infuzija

#### Norint išgauti geriausius skonius, mirkant ingredientus skystyje.

Idealiai tinka aliejui, actui ir šaltai kavai.

Skystį ir aromatizuojamus ingredientus sudėkite į atvirą talpyklą ar maišiuką.

Nustatykite intensyvumą ir maišiuo tipą pagal norimą skonio intensyvumą ir į atviros talpyklos ar įvairaus storio maišiuo naudojimą.



### Daržovių marinavimas

#### Norint konservuoti maistą sūrime.

Puikiai tinka vaisiams ir daržovėms.

Nustatykite talpyklos / maišiuo tipą, atsižvelgdami į tai, ar naudojate talpyklą (uždarytą dangčiu, ar atidarytą be dangčio), ar įvairaus storio maišiuką.



### Dehidratavimas

#### Norint greitai išdžiovinti po kepimo, kad sukurtumėte traškesnę plutelę.

Puikiai tinka duonai ir pyragams.

Įdėkite maistą į rezervuarą.



### Švarūs moliuskai

#### Norint išvalyti midijas ir moliuskus, kad paruoštumėte juos kepimui.

Įdėkite moliuskus į atvirą talpyklą ir užpilkite vandens ir druskos tirpalu tokiomis proporcijomis:

- maks. 500 gramų vėžiagyvių
- 0,5 litro vandens
- 1 šaukštas druskos

Pastaba: Proceso metu vanduo virs. Pasibaigus funkcijai, kruopščiai nusausinkite rezervuarą, jei išsiliejo vanduo.

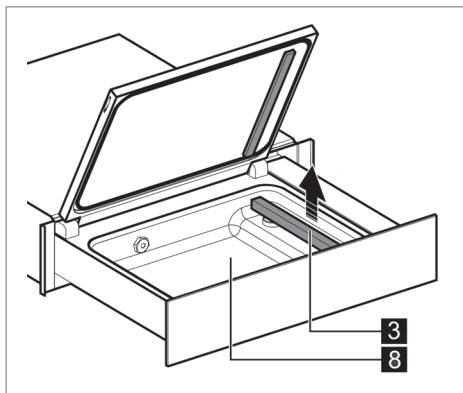
PASTABA: programos metu stalčius gali būti uždarytas.

## 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### DĖMESIO!

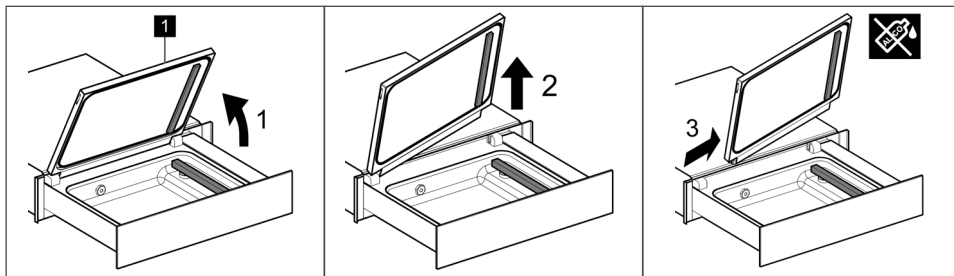
Žr. skyrius apie saugą.



- Kiekvieną kartą panaudoję, nuvalykite prietaisą sudrėkinta ir minkšta šluoste.
- Jei naudojate plieniniam rezervuarui valyti skirtus produktus **8**, vadovaukitės ant pakuotės nurodytomis saugos instrukcijomis.
- Prieš valant rezervuarą **8**, ypač, jei jame likę skysčio, patartina į viršų patraukti sandarinimo juostą **3**.
- Nuvalykite sandarinimo juostą **3** sausa šluoste. Nuo juostos pašalinkite bet kokias plėvelės liekanas.
- Metalinius paviršius valykite nerūdijančiam plienui valyti skirtomis tinkamomis valymo priemonėmis.
- Valdymo skydelis turi būti švarus ir sausas.

- Prieš valydami dangtį **1**, nuvalykite išorę ir vidų išskirtinai tik su neutraliais valikliais (vandeniu ir muilu).

- Nenaudokite abrazyvinių gaminių, alkoholio pagrindo valiklių, šiurkščių kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.



## 7.1 Alyvos priežiūra

Alyvos priežiūra yra automatinė programa, kuri tikrina ir valo siurblio alyvą, naudojamą vakuumui sukurti. Programa pasiekama skiltyje „Priežiūra“, kai mašina įjungta.



### DĖMESIO!

Rezervuaras turi būti tuščias.

Įrenginys signalizuoja, kai reikalinga alyvos priežiūra:

- Pirmo naudojimo metu (5.2)
- Kas 200 ciklų

## 8. PROBLEMŲ SPRENDIMO BŪDAI



### DĖMESIO!

Žr. skyrius apie saugą.

### 8.1 Ką daryti, jei...

Problema	Priežastis	Sprendimas
Maišiukas tinkamai neužsandarinamas.	Pasirinktas maišiuko storis yra neteisingas.	Pakeiskite maišiuko storį.
	Dangčio tarpiklis purvinas arba nusidėvėjęs.	Nuvalykite arba pakeiskite dangčio tarpiklį (dėl pakeitimo kreipkitės į Techninės pagalbos centrą).
	Maišelis netinkamai padėtas ant sandarinimo juostos.	Tinkamai padėkite maišelį.
	Nusidėvėjusi sandarinimo juosta (sudegusi teflonu danga).	Pakeiskite sandarinimo juostą (dėl pakeitimo kreipkitės į Techninės pagalbos centrą).
	Sulūžo po sandarinimo juostos teflonu esantys ašmenys.	Pakeiskite sandarinimo juostą (dėl pakeitimo kreipkitės į Techninės pagalbos centrą).

Problema	Priežastis	Sprendimas
Maišiuko sandarinimas neatliktas.	Šiluminės apsaugos suveikimas.	Paspauskite šiluminio jungiklio mygtuką <b>6</b> apačioje, priekiniame dešiniajame kampe.
Prastas galutinis vakuumas.	Dangčio tarpiklis purvinas arba nusidėvėjęs.	Nuvalykite arba pakeiskite dangčio tarpiklį (dėl pakeitimo kreipkitės į Techninės pagalbos centrą).
	Netinkamai uždarytas dangtis.	Tinkamai uždenkite dangtį. Patikrinkite, ar tarp dangčio ir rezervuaro nėra daiktų arba purvo.
Dangtis neatsidaro.	Nėra elektros tiekimo.	Palaukite, kol bus atkurtas elektros tiekimas.
Dangtis įtrūkęs arba sulūžęs.	Dangtis pažeistas.	Pakeiskite dangtį (dėl pakeitimo kreipkitės į Techninės pagalbos centrą).

## Įspėjimo pranešimai

Įspėjimas	Priežastis	Sprendimas
Paspauskite dangtį, kad susidarytų vakuumas	Netinkamai uždarytas dangtis.	Tinkamai uždenkite dangtį.
Reikia pakeisti alyvą	Reikia pakeisti siurblio alyvą.	Kreipkitės į techninės pagalbos centrą.
Reikalinga alyvos priežiūra	Reikalingas siurblio alyvos priežiūros ciklas.	Atlikite alyvos priežiūros ciklą.
Įvyko klaida	Įvyko klaida.	Kreipkitės į techninės pagalbos centrą.

## 8.2 Pagalbos centro duomenys

Jei neįmanoma rasti problemos sprendimo, kreipkitės į įgaliotą Techninės pagalbos centrą.


Techninės pagalbos centrui reikalinga informacija pateikiama prietaiso kairėje pusėje pritvirtintoje duomenų plokštelėje. Nenuimkite duomenų plokštelės.


# 9. ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMAS

## 9.1 Ant gaminio pateikta informacija apie energijos suvartojimą ir ilgiausią laiką, per kurį pasiekama taikoma sumažinto vartojimo veikiena

Energijos suvartojimas išjungties būsenoje	0,3 W
Ilgiausias laikas, kurio reikia, kad prietaisas automatiškai persijungtų į taikomą sumažinto vartojimo būseną	20 min.

## 10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietosm savivaldybe dėl papildomos informacijos.





