



TIROIR SOUS VIDE PROFESSIONNEL PROFESSIONAL VACUUM DRAWER

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES



FR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
Consignes de sécurité	4
Instructions de sécurité.....	5
INSTALLATION	8
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	10
Élimination de l'emballage	10
Élimination des appareils hors d'usage	10
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	11
Composants principaux	11
Tableau de commandes	12
UTILISATION	13
Avant la première utilisation	13
Utilisation.....	13
Phases du cycle d'emballage standard	14
PROGRAMMES	15
Sélection du programme	15
Utilisation.....	15
Programme spécial de 'maturation'	16
Programme spécial de 'marinage'	16
Programme spécial de 'liquides'	17
Fonctions supplémentaires.....	18
REGLAGE DES OPTIONS	20
Réglage du niveau de vide	20
Réglage du temps de scellage	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
DÉPANNAGE	23
Messages d'alerte	24
SERVICE APRES-VENTE	25
Relations consommateurs France	25
Interventions France.....	25

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables:

AVERTISSEMENT:

- Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale:

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Installation:

AVERTISSEMENT:

- L'installation doit uniquement être effectuée par un personnel qualifié.
- Enlevez le matériel d'emballage.
- Il est interdit d'installer ou d'utiliser l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- Veuillez lire attentivement le manuel d'installation fournie séparément.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, faites attention et portez systématiquement les gants de sécurité.
- Il est interdit de placer l'appareil à l'envers ou de l'incliner ! Cela pourrait faire couler l'huile de la pompe et endommager l'appareil.
- Veuillez respecter la distance minimale avec les autres appareils.
- Assurez-vous que l'appareil est installé et sécurisé sur une structure fixe.
- Les bords de l'appareil doivent être adjacents à d'autres équipements ou dispositifs de même hauteur.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT:

- Risque d'incendie et d'électrocution.
- Tous les branchements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Assurez-vous que toutes les données électriques figurant sur la plaque de données du modèle sont conformes au système. Dans le cas contraire, veuillez contacter un électricien.
- Il faut toujours utiliser une fiche de contact de sûreté correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multi prises ou des rallonges.
- Assurez-vous de ne pas endommager la prise secteur et le câble d'alimentation. Contactez le service d'assistance ou un électricien pour remplacer toute fiche secteur endommagée.
- Les matériels de protection contre l'électrocution doivent être bien vissés afin qu'ils ne puissent pas être enlevés sans outils.
- Branchez la fiche secteur à la fiche d'alimentation

uniquement au terme de l'installation. Assurez-vous que la fiche secteur est facilement accessible après l'installation.

- Ne branchez pas la fiche secteur si la fiche d'alimentation est desserrée.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation lors du débranchement de l'appareil. Tirez uniquement la fiche secteur.
- Utilisez uniquement les matériels d'isolation appropriés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés du porte-fusible), courant de défaut à la terre et relais.
- Le système électrique doit être équipé d'un dispositif de débranchement avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète dans la catégorie de surtension III.

Utilisation

AVERTISSEMENT:

- Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution et d'explosion.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Veuillez éteindre l'appareil après l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il se trouve en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur le tiroir.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou de support.
- Éloignez l'appareil des étincelles ou des flammes nues à l'ouverture du tiroir.
- Évitez de placer ou de garder des liquides, matériaux ou objets inflammables sur l'appareil, à l'intérieur ou à proximité du dispositif.

AVERTISSEMENT:

- Vous pourrez endommager l'appareil!
- Soyez prudent lorsque vous enlevez ou insérez les accessoires.
- Ne touchez pas la barre de soudure immédiatement après le scellement. Vous pourrez être brûlés par la chaleur résiduelle
- En cas de coupure de courant pendant un cycle de travail avec couvercle fermé, évitez de forcer l'ouverture du couvercle avec un outil,

attendez que le courant soit rétabli.

- Ne posez aucun objet lourd sur le couvercle!
- Évitez la chute de tout objet sur le couvercle! Cela pourrait compromettre l'intégrité de l'appareil et causer des rayures ou dommages.
- N'emballiez pas l'appareil si le couvercle présente des fissures ou s'il est cassé.

Contactez le service d'assistance technique pour effectuer le remplacement.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT:

- Il y a un risque de blessure, d'incendie ou de dommage.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est conseillé d'éteindre l'appareil et de le débrancher.
- Vérifiez que l'appareil est froid.

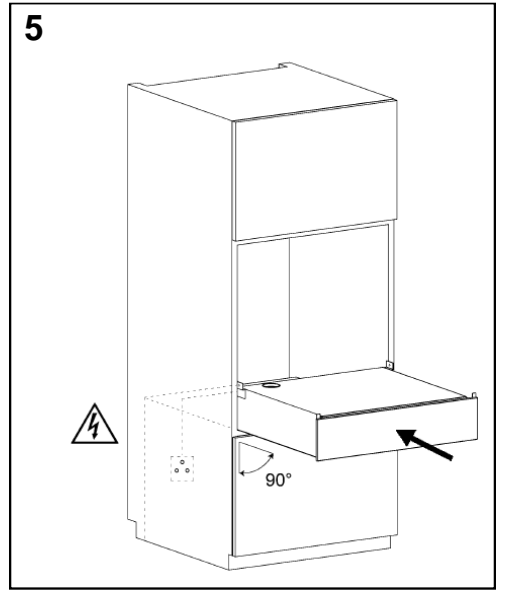
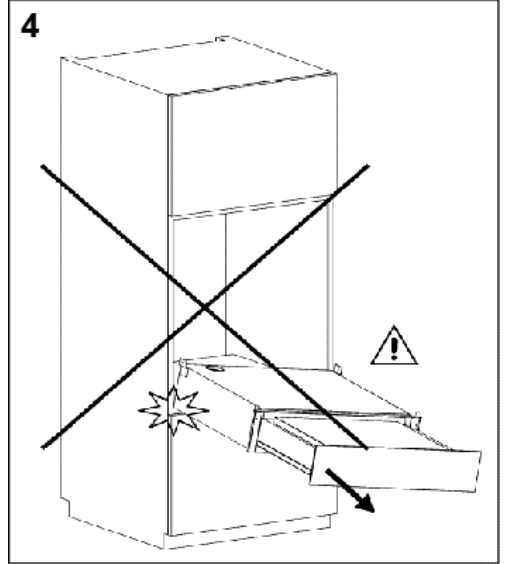
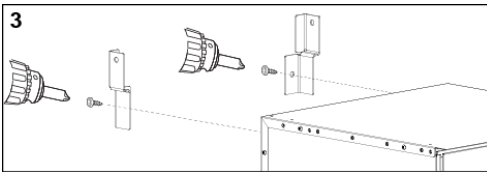
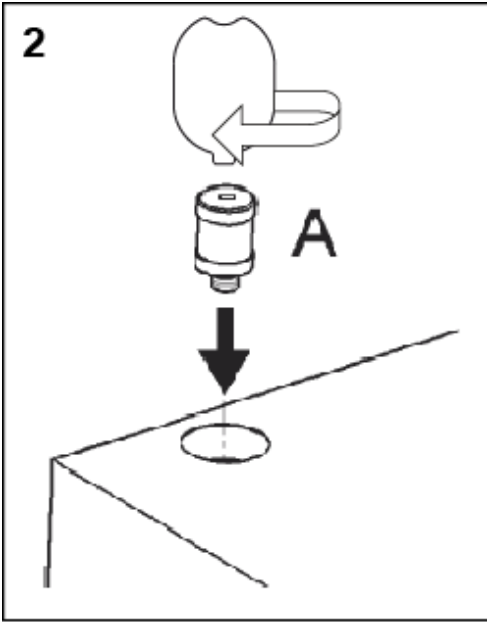
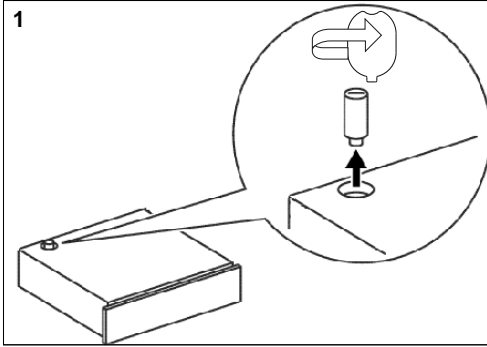
- Nettoyez l'appareil sur une base régulière pour empêcher l'usure de sa surface.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des détergents neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents à base d'alcool, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques.
- Respectez les instructions de sécurité mentionnées sur l'emballage lorsque vous utilisez des vaporisateurs.

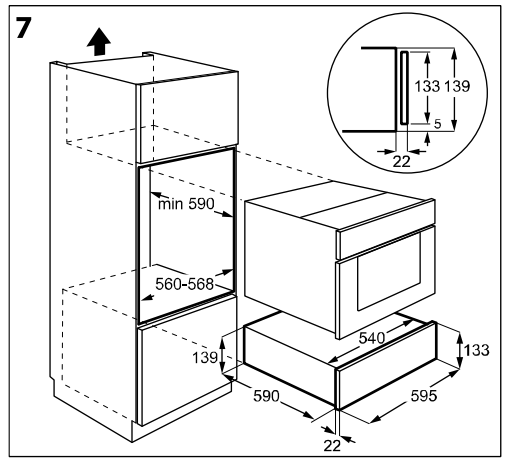
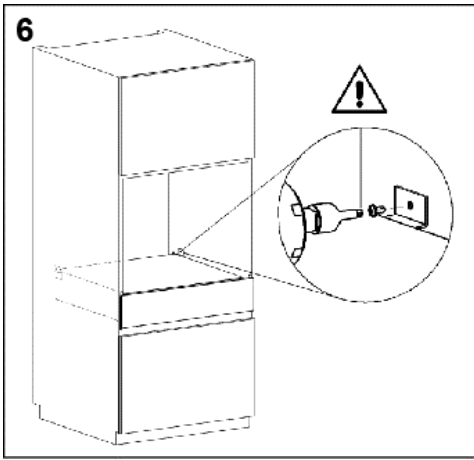
Mise au rebut

AVERTISSEMENT:

- Risque de blessure et d'électrocution.
- Débranchez la fiche de la source d'alimentation.
- Enlevez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

1 INSTALLATION





2 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous défaire de tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène expansé et le film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

ÉLIMINATION DES APPAREILS HORS D'USAGE



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

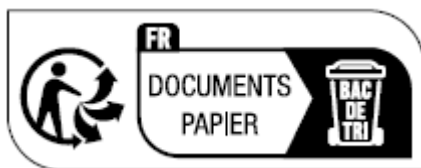
La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des résidus d'appareils électriques et électroniques (RAEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils hors d'usage doivent être recueillis séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent déposer les appareils hors d'usage.

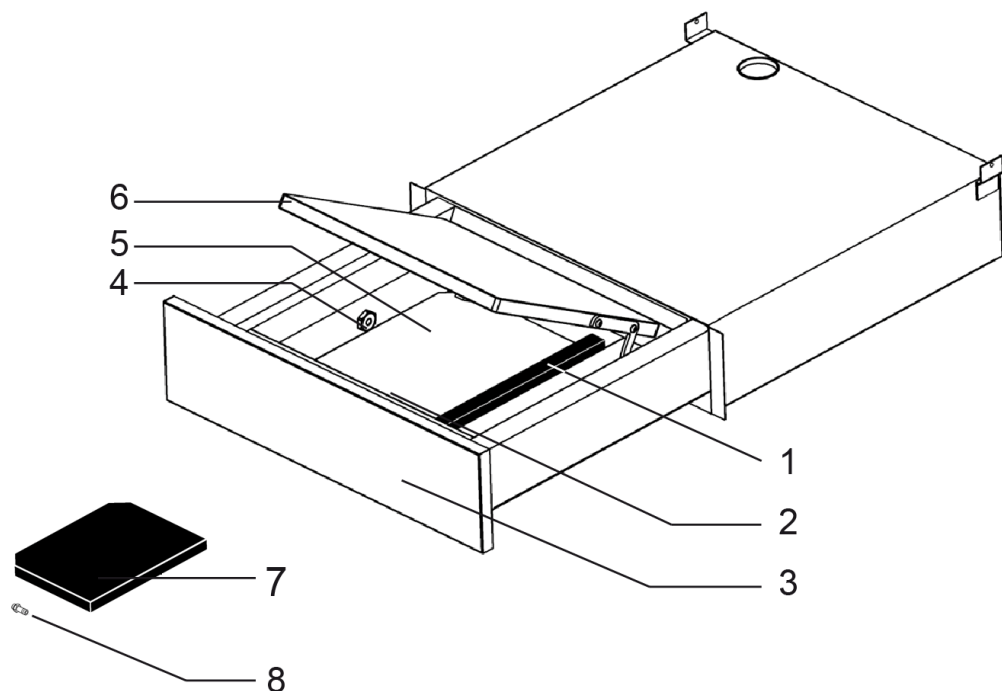
Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

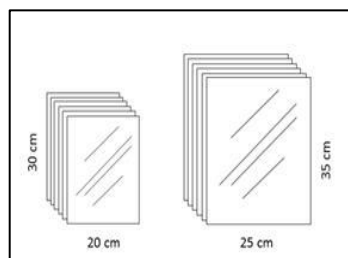


3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

COMPOSANTS PRINCIPAUX

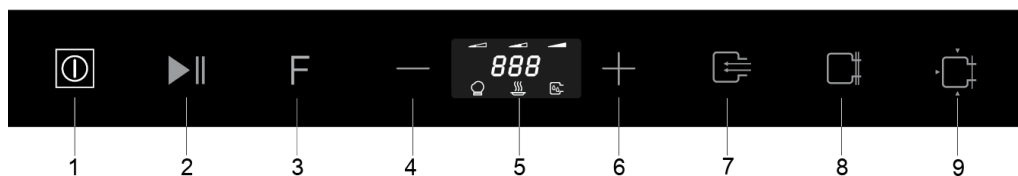


1. Barre de soudure
2. Tableau de commande (Voir page 12)
3. Panneau avant
4. Buse d'aspiration/ Raccord pour aspirateur externe
5. Réservoir
6. Couvercle
7. Plaque haute densité (pour surélever les ingrédients si besoin avant mise sous-vide)
8. Raccord de vide externe



Avec ces sachets, les aliments peuvent être stockés et cuits à une température comprise entre 0°C et 120°C*. (A 120°C, nous vous recommandons de les utiliser au maximum pendant 30 minutes).

TABLEAU DE COMMANDES



1. Bouton ON/OFF (marche/arrêt)
2. Bouton Start/ Stop
3. Bouton de sélection
4. Bouton – «Réduction»
5. Afficheur
6. Bouton + «Augmentation»
7. Symbole fonction sous vide
8. Symbole fonction de scellage
9. Symbole fonction de retour d'air

4 UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez le tiroir avant d'utiliser la machine pour la première fois:

- Enlevez toutes les pièces de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
- Exécutez le «Programme de conditionnement» (p. 19).

UTILISATION







Pour ouvrir le tiroir, poussez la partie inférieure pour la dégager, puis tirez-la pour l'ouvrir complètement.

Pour fermer le tiroir, poussez la partie inférieure jusqu'à ce qu'elle bloque, marquant la fermeture complète du tiroir.

La machine est destinée à la préparation de nourriture dans un environnement domestique.


Cette machine vous permet d'emballer la plupart des produits alimentaires, y compris les légumes, les fruits, le poisson, les produits laitiers, la viande, le salami, les produits de boulangerie, les produits de cuisson, les produits secs, etc.

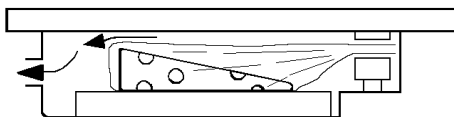
- Ouvrez le tiroir sous vide.
- Allumez la machine en maintenant le bouton  enfoncé.
- Lorsque les 3 symboles  s'éteignent, la machine est prête à l'utilisation.
- Ouvrez le couvercle
- Insérez le produit dans le sachet.
- Pour les produits de plus petite taille, nous recommandons d'utiliser la plaque de levage des aliments comme moyen de calage, le produit facilite le positionnement du sachet rapport à la barre de scellage.
- Placez le sachet à l'intérieur du réservoir et sur la barre de scellage de manière aussi équilibrée que possible, en essayant d'éviter les plis qui peuvent provoquer un mauvais scellage. Les sachets doivent être d'environ 2 cm plus relevées que la barre de scellage. Si les aliments sont fins, il convient d'utiliser la plaque à haute densité pour les soulever.
- Fermez délicatement le couvercle et appuyez sur le bouton  pour lancer le cycle d'emballage.
- À la fin du cycle, ouvrez le couvercle et retirez le sachet.
- Éteignez la machine en maintenant le bouton  enfoncé.

PHASES DU CYCLE D'EMBALLAGE STANDARD


Le cycle d'emballage standard est divisé en 3 phases:

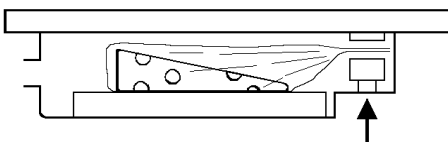
1. Phase à vide durant laquelle tout l'air contenu dans le réservoir et dans le sachet est extrait.

Lors de cette phase, le symbole  est allumé.



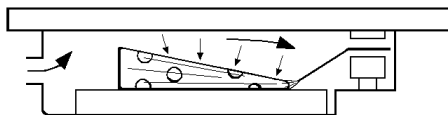
2. Phase de scellage pendant laquelle le sachet est scellé.

Lors de cette phase, le symbole  est allumé.



3. Phase de retour d'air dans le réservoir.

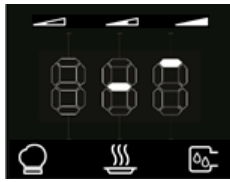
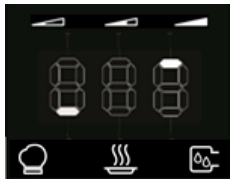
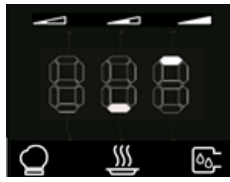
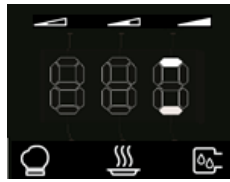
Lors de cette phase, le symbole  est allumé.



5 PROGRAMMES

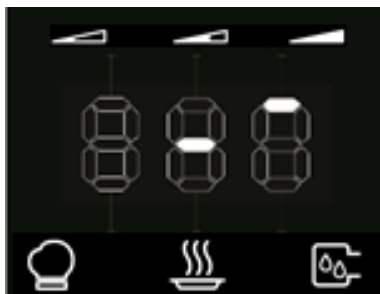
SÉLECTION DU PROGRAMME






Pour sélectionner un programme, appuyez sur les boutons — et +.

PROGRAMME STANDARD	PROGRAMME SPÉCIAL DE «MATURATION»	PROGRAMME SPÉCIAL DE «MARINAGE»	PROGRAMME SPÉCIAL DE «LIQUIDES»
			

PROGRAMME STANDARD

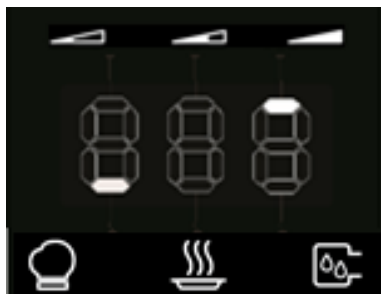
Ce programme vous permet de régler le niveau de vide et le temps de scellage en procédant de la manière suivante:





1. Appuyez sur le bouton **F**.
2. Le symbole  clignote. Cela signifie que vous pouvez modifier le niveau de vide.
3. Appuyez sur les touches — et + pour régler le niveau de vide (voir chapitre « Réglage du niveau de vide »).
4. Appuyez à nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
5. Le symbole  s'éteint et  clignote. Cela signifie que le temps de scellage peut être modifié.
6. Appuyez sur les boutons — et + pour régler le temps de scellage (voir chapitre « Réglage du temps de scellage »).
7. Appuyez à nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
8. Le symbole  s'éteint.
9. Vous pouvez à présent lancer le cycle d'emballage en appuyant sur le bouton .

PROGRAMME SPÉCIAL DE «MATURATION»

Ce programme vous permet de régler le niveau de vide, le temps de scellage et le nombre de répétitions des cycles de vide en procédant de la manière suivante:




1. Réglez le niveau de vide conformément au programme standard.
2. Réglez le temps de scellage conformément au programme standard.
3. A ce stade, appuyez de nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection, le symbole  s'éteint.
4. L'écran indique le nombre de répétitions du cycle d'emballage standard (5). En appuyant sur les boutons — et + vous pouvez modifier le nombre de répétitions de 2 à 15.
5. Appuyez sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
6. Vous pouvez à présent commencer le cycle de maturation en appuyant sur le bouton .

PROGRAMME SPÉCIAL DE «MARINAGE»

Ce programme vous permet de régler le niveau de vide, le temps de scellage et la durée de marinage/d'infusion en procédant de la manière suivante:



1. Réglez le niveau de vide conformément au programme standard.
2. Réglez le temps de scellage conformément au programme standard.
3. A ce stade, appuyez de nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection, le symbole  s'éteint.
4. L'écran affiche la durée standard du cycle de marinage (5 minutes). En appuyant sur les boutons — et + vous pouvez modifier la durée de 1 à 15 minutes.

5. Appuyez sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
6. Vous pouvez à présent commencer le cycle de marinage en appuyant sur le bouton ►||.



Remarque

Nous vous recommandons d'utiliser une très faible proportion d'arômes, car l'absence d'air dans le produit augmente leur intensité.

PROGRAMME SPÉCIAL DE «LIQUIDES»

Ce programme vous permet de régler le niveau de vide, le temps de scellage et le niveau de sensibilité de l'intervention, en procédant de la manière suivante:



1. Réglez le niveau de vide conformément au programme standard.
2. Réglez le temps de scellage conformément au programme standard.
3. A ce stade, appuyez de nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection, le symbole □ s'éteint.
4. L'écran affiche la valeur de sensibilité de l'intervention standard (3). En appuyant sur les boutons — et + vous pouvez modifier la valeur de 1 à 5. Modifiez cette valeur en fonction de la température du produit à emballer dans le sachet. La valeur réglée détermine le niveau de scellage.

SENSIBILITÉ DE L'INTERVENTION	TEMPÉRATURE DE L'ALIMENT
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Appuyez ensuite sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
6. Vous pouvez à présent lancer le cycle d'emballage en appuyant sur le bouton ►||.



Remarque

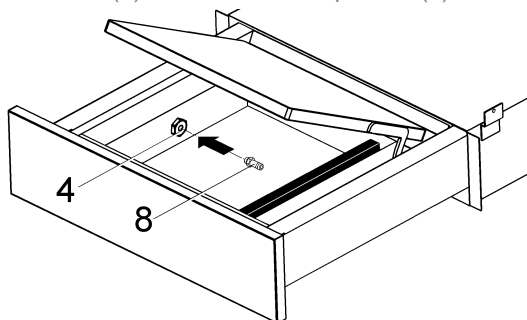
Nous vous recommandons d'utiliser ce programme en présence de tout liquide.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

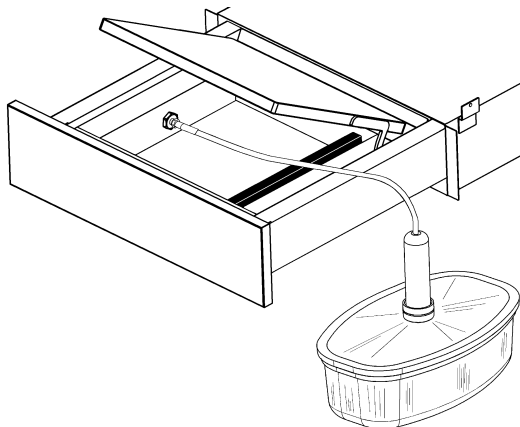
• «VIDE EXTÉRIEUR»


Ce programme doit être utilisé pour évacuer l'air se trouvant à l'intérieur des récipients hermétiques spéciaux (non fournis avec ce produit).

- Vissez le raccord fourni (8) dans la buse d'aspiration (4).



- Connectez le tuyau du récipient au raccord (8).



- Réglez le niveau de vide maximal dans le « Programme standard » du panneau de commande et désactivez le scellage.
- Lorsque le couvercle est ouvert, appuyez sur le bouton ►|| pour lancer le cycle d'emballage.
- Le cycle s'achève lorsque le symbole  s'éteint.

• «PROGRAMME DE CONDITIONNEMENT»

Ce programme doit être utilisé dans les situations suivantes:

- Avant la première utilisation de la machine.
- Après une longue période d'arrêt.
- Après avoir scellé des produits ayant une teneur en humidité élevée (soupes).
- Lorsque vous remarquez une diminution des performances de la machine (par exemple: augmentation de la durée d'atteinte du vide, ou lorsque le vide n'est pas atteint).

Ce programme dure environ 15 minutes et assure un nettoyage complet de la pompe, en supprimant toute émulsion liquide qui pourrait se trouver dans l'huile. Ne sceller aucun produit pendant l'exécution de ce programme.

Ce programme n'a aucune variable établie.

Suivez les indications ci-dessous pour démarrer le programme:

- Maintenez le bouton **F** enfoncé jusqu'à ce que tous les boutons clignotent.
- Fermez délicatement le couvercle.
- Appuyez sur le bouton **▶||** pour lancer le cycle de conditionnement.
- À la fin de ce cycle (qui dure 15 minutes), la machine sera prête à l'utilisation.



Remarque





Le programme de conditionnement doit être utilisé au moins une fois par mois.

6 REGLAGE DES OPTIONS

RÉGLAGE DU NIVEAU DE VIDE

Il existe 4 niveaux de vide réglables.





Plus le niveau de vide sélectionné est élevé, plus le vide dans le sachet sera important.

AFFICHAGE	NIVEAU DE VIDE	ALIMENT
	Scellage uniquement (Environ 40 %)	Emballez et divisez les aliments très sensibles à la pression en portions. PS : scellage uniquement, sans emballage sous vide, mais avec un minimum de vide dans le sachet)
	Minimum (Environ 70 %)	Emballez et divisez les aliments délicats en portions (par ex. laitue, tomate...).
	Moyen (Environ 93%)	Emballez et divisez les aliments délicats en portions (par ex. les légumes cuits, les fruits, la viande tendre, les pâtes,...) ainsi que les aliments liquides (par ex. la soupe, la crème, les sauces,...) Cuisinez des aliments délicats emballés sous vide (p. ex. le poisson). Laissez mariner dans le sachet.
	Maximum (Environ 100%)	Emballez et divisez les aliments solides en portions (p. ex. les légumes crus, le fromage à pâte dure, la charcuterie). Faites cuire des aliments solides emballés sous vide (par ex. la viande, les pommes de terre, les carottes,...)

RÉGLAGE DU TEMPS DE SCELLAGE

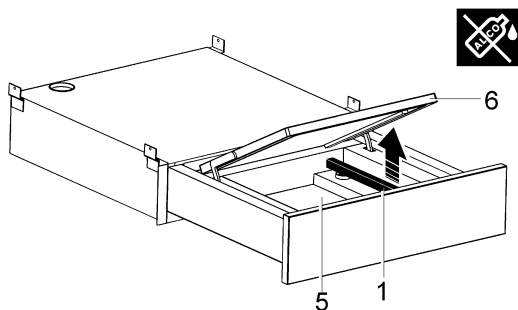
Il existe 4 niveaux de scellage des sachets.

Plus le sachet est épais, plus le temps de scellage est long.

AFFICHAGE	NIVEAU DE VIDE	TEMPS DE SCELLAGE
	Désactivé	-
	Minimum	1,5 secondes
	Moyen (Suggéré si vous utilisez les sachets fournis avec la machine)	2,5 secondes
	Maximum (Pour utiliser des sacs de plus grosse épaisseur 150-200my)	4 secondes

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle en plexiglas (6) en utilisant uniquement des détergents neutres (eau et savon).
- N'utilisez pas les produits abrasifs, les détergents à base d'alcool, les éponges abrasives, les solvants ou les objets métalliques. Respectez les instructions de sécurité mentionnées sur l'emballage lorsque vous utilisez les pulvérisateurs.
- Nettoyez la barre de soudure (1) à l'aide d'un chiffon sec. Enlevez tout résidu de film déposé sur la barre.
- Il est recommandé d'enlever la barre de soudure (5) avant de nettoyer le réservoir (1), notamment lorsqu'il contient des liquides.
- Nettoyez les surfaces métalliques à l'aide de détergents normaux adaptés à l'acier inoxydable.



8 DÉPANNAGE

Si la machine ne fonctionne pas correctement après les vérifications mentionnées ci-dessous, contactez le service après-vente en décrivant le défaut détecté:

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le sachet n'est pas correctement scellé	<ul style="list-style-type: none">Le temps de soudure n'est pas correct.	<ul style="list-style-type: none">Changez le temps de soudure.
	<ul style="list-style-type: none">Le joint du couvercle est sale ou usé.	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez ou remplacez le joint du couvercle (contactez le service après-vente pour un remplacement).
	<ul style="list-style-type: none">Le sachet n'est pas correctement placé sur la barre de soudure.	<ul style="list-style-type: none">Placez le sachet correctement.
	<ul style="list-style-type: none">La barre de soudure est usée (le revêtement Teflon est brûlé).	<ul style="list-style-type: none">Remplacez la barre de soudure (contactez le service après-vente pour un remplacement).
	<ul style="list-style-type: none">La lame placée sous le Teflon de la barre de soudure est cassée.	<ul style="list-style-type: none">Remplacez la barre (contactez le service après-vente pour un remplacement).
L'emballage sous vide final est mauvais	<ul style="list-style-type: none">Le réglage du pourcentage sous vide est incorrect.	<ul style="list-style-type: none">Changez le pourcentage de sous vide.
	<ul style="list-style-type: none">Le joint de couvercle est sale ou usé.	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez ou remplacez le joint de couvercle (contactez le service après-vente pour un remplacement).
	<ul style="list-style-type: none">Le couvercle n'est pas correctement fermé.	<ul style="list-style-type: none">Fermez correctement le couvercle.Assurez-vous qu'aucun objet ou saleté ne se trouve entre le couvercle et la cuve.
Le couvercle ne s'ouvre pas	<ul style="list-style-type: none">Il n'y a pas de courant.	<ul style="list-style-type: none">Attendez que le courant revienne.

MESSAGES D'ALERTE

L'appareil détecte certaines alertes qui sont affichées avec les messages suivants:

ERREUR	SOLUTION
E0	Eprom Error. Le tableau principal est défectueux. Contactez le service après-vente.
ER1	Erreur de configuration de données. Contactez le service après-vente.
ER2	Erreur d'étalonnage. Réajuster le tableau de commande à l'aide d'une jauge à vide appropriée. Contactez le service après-vente.
ER3	Erreur de compteur de cycle. Contactez le service après-vente.
ER4	Relais de scellage défectueux. Contactez le service après-vente.
ER5	Délai d'expiration du vide: heures supplémentaires. Assurez-vous que le pourcentage de vide défini est correct. Assurez-vous que le joint du couvercle n'est pas sale ou usé. Assurez-vous que le couvercle se ferme correctement.
ER7	Entretien du huile. La machine a dépassé le nombre de cycles au-delà duquel le remplacement de l'huile est requis. Contactez le service après-vente.

9 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site:

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante:

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5 avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04

Service 0,50 €/min
+ prix appel

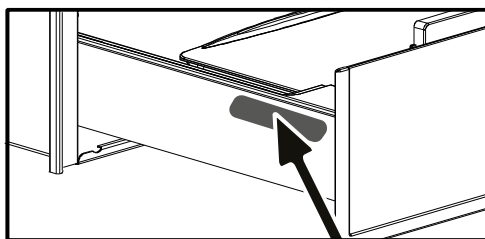
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.




NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I 
E	F	
Nr H		Made in France 

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au:

09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel



EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich appliance. This choice reflects your high standards as well as your taste for the French art of living.

With over 300 years of heritage, our creations embody the perfect blend of design, authenticity and technology at the service of the culinary arts.

De Dietrich cultivates a constant quest for excellence, perpetuating exceptional craftsmanship in the creation of impeccably finished products. These are made with the finest materials and finished to the highest standards.

We hope you find great satisfaction in using your new appliance and eagerly anticipate any suggestions or questions you may have. De Dietrich's Customer Service is available to address your inquiries and feedback, ensuring that we consistently meet your needs.

We are honored to become your new partner in your home and sincerely appreciate your trust.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	28
Safety information	28
Safety instructions	29
INSTALLATION	32
ENVIRONMENTAL PROTECTION	33
Disposal of the packaging	33
Disposal of equipment no longer used	33
APPLIANCE DESCRIPTION	34
Main components	34
Control panel	35
USE OF THE VACUUM DRAWER	36
Before using for the first time.....	36
Use.....	36
Phases of the standard packaging cycle	37
PROGRAMS	38
Program selection.....	38
Standard program	38
Special ‘maturation’ program	39
Special ‘marination’ program	39
Special ‘liquids’ program.....	40
Additional functions	41
ADJUSTING OPTIONS	43
Adjusting vacuum level.....	43
Adjusting sealing time.....	44
CLEANING AND MAINTENANCE	45
TROUBLESHOOTING	46
Alarm messages.....	47
AFTER-SALES SERVICE	48
Service calls	48
Original parts	48

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions before installing and using the equipment. The manufacturer is not liable for improper installation and use of the equipment that may cause injuries and damage. Always keep the instructions at hand, so they can be easily referred to during use. This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.

SAFETY INFORMATION

Children and Vulnerable People Safety:



WARNING:

- Risk of suffocation, injury or permanent disability.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are given supervision or instructions concerning how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Keep packaging materials away from children.

- Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.

General Safety:

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation:

WARNING:

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

Electrical connection

WARNING:

- Risk of fire and electric shock.

- All the electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that all the electrical data shown in the data plate of the model correspond to those of the system. Otherwise, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters or extension cables.
- Make sure not to damage the mains plug and the mains cable. Contact the Assistance Service or an electrician to change any damaged mains cable.
- Shock protection devices must be fastened in such a way that they cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only once installation has been completed. Make sure that the mains plug can be accessed after installation.
- Do not connect the mains plug if the mains socket is loose.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Pull only the mains plug.

- Use only suitable isolation devices: circuit breakers, fuses (screw type fuses must be removed from the fuse holder), earth fault current releases and relays.
- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III.

Use

WARNING:

- Risk of injury, burns, electric shock or explosion
- Use this appliance in a household environment.
- Do not modify the specifications of this appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Switch off the appliance after use.
- Do not use the appliance with wet hands or when it could come into contact with water.
- Do not apply pressure on the drawer.
- Do not use the appliance as a work surface or as a support surface.
- Avoid the presence of sparks or open flames near the

appliance when you open the drawer.

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

WARNING:

- You may damage the appliance
- Pay attention when you remove or insert the accessories.
- Do not touch the sealing bar (5) immediately after sealing.
- You may get burnt due to the residual heat.
- In the event of a power failure during a work cycle with closed cover (3), do not force the cover with a tool to open it, wait until power is restored.
- Do not place any weight on the cover (3)!
- Prevent any object from falling on the cover! This can compromise the integrity, causing cracks or damage. Do not proceed with packaging if the cover has cracks or is broken.

Contact the Technical Assistance Service to replace it.

Cleaning and maintenance

WARNING:

- There is a risk of injury, fire or damage.

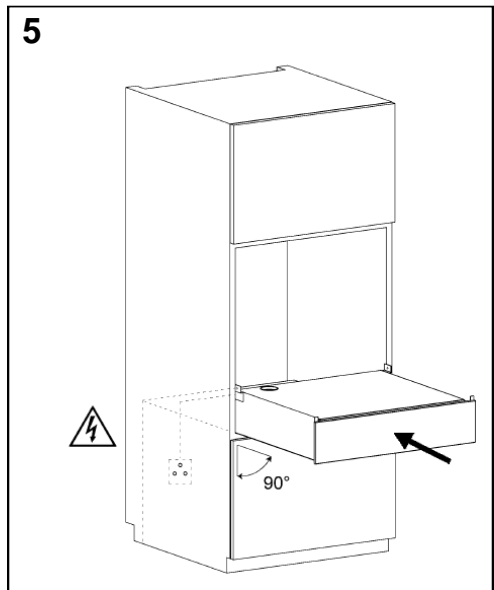
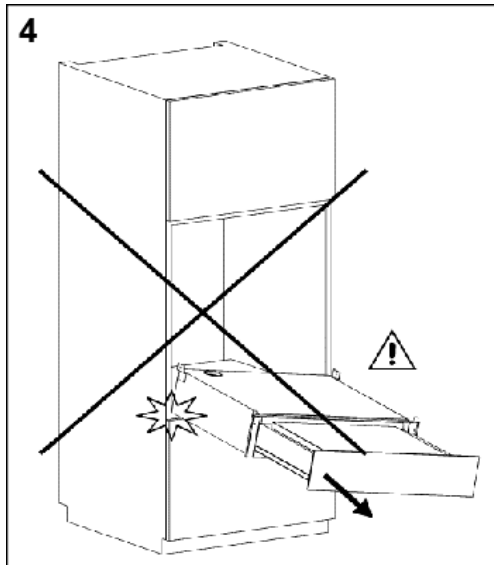
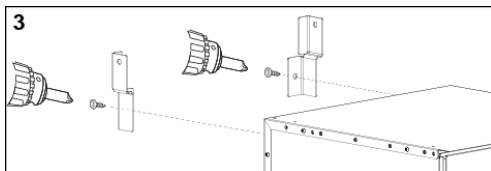
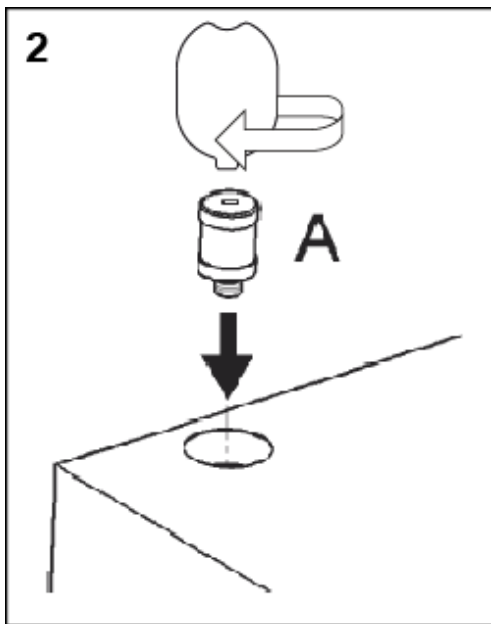
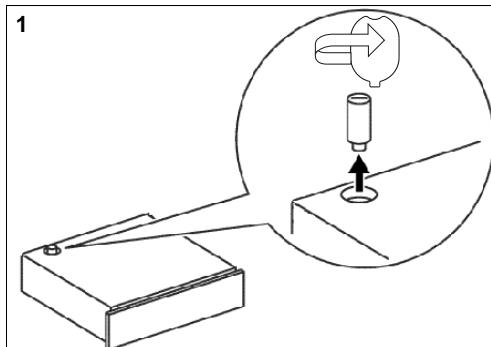
- Before carrying out any maintenance operation, switch off the appliance and disconnect the plug from the mains socket
- Check that the appliance is cold.
- Clean the appliance on a regular basis to prevent the surface materials from wearing.
- Clean the appliance using a damp and soft cloth Use neutral detergents only. Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects.
- Follow the safety instructions indicated on the packaging, in the event you use sprays.

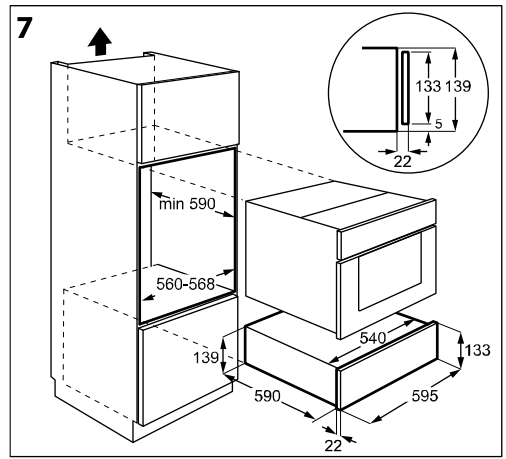
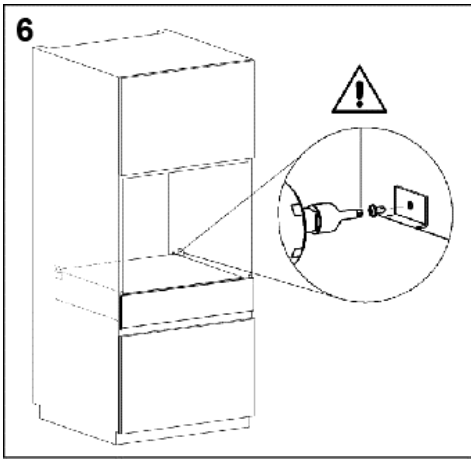
Disposal

WARNING:

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

1 INSTALLATION





2 ENVIRONMENTAL PROTECTION

DISPOSAL OF THE PACKAGING

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

DISPOSAL OF EQUIPMENT NO LONGER USED

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

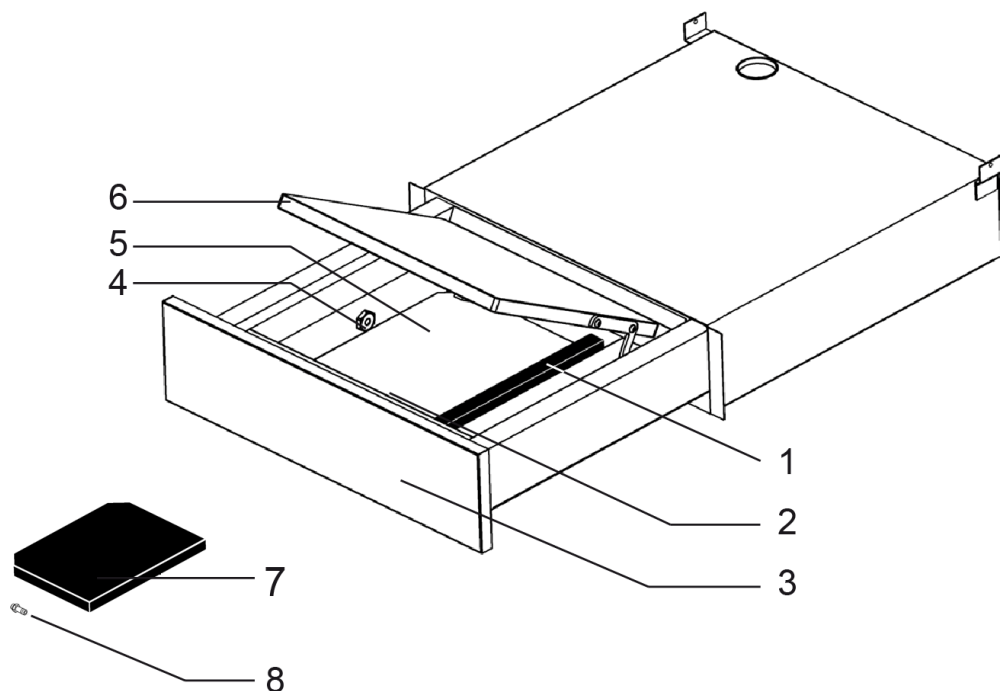
Outdated appliances should be collected separately to optimize component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

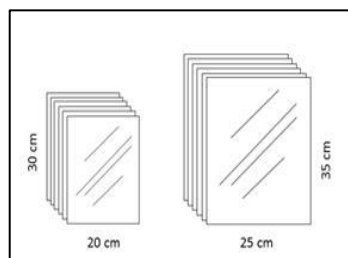
Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

3 APPLIANCE DESCRIPTION

MAIN COMPONENTS

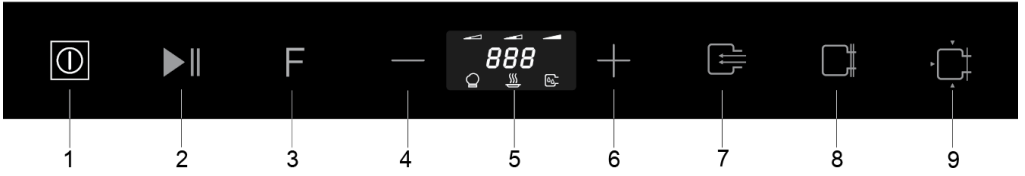


1. Sealing bar
2. Control Panel (see page 35)
3. Front Panel
4. Suction nozzle / fitting connection for external vacuum
5. Tank
6. Cover
7. Filling table (to raise ingredients if necessary before vacuum packing)
8. External vacuum fitting



With these pouches, food can be stored and cooked at a temperature ranging between 0°C and 120°C (max. 30min at 120°C).

CONTROL PANEL



1. On/Off button
2. Start/ Stop button
3. Selection button
4. Decrease button
5. Display
6. Increase button
7. Vacuum function symbol
8. Sealing function symbol
9. Air return function symbol

4 USE OF THE VACUUM DRAWER

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using the machine for the first time, clean the drawer:

- Remove all accessories from the drawer.
- Clean the machine with a damp and soft cloth.
- Run the "Conditioning program" (p. 42).

USE


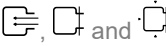




To open the drawer push the bottom part to release, and then pull it to fully open.

To close the drawer push the bottom part until it stops, it should block when it reaches the end.

The machine is intended for the preparation of food in a household environment.

This machine allows you to package most food items, including: vegetables, fruit, fish products, dairy products, meat, salami, baked products, cooking products, dry products, etc.

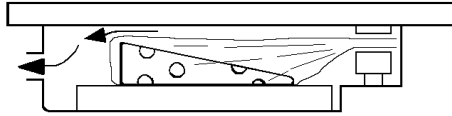
- Open the vacuum drawer.
- Turn the machine on while holding down the  button.
- When the 3 symbols  switch off, the machine is ready to use.
- Open the cover.
- Insert the product in the pouch.
- For smaller products we recommend using the table as shimming the product facilitates positioning the pouch in relation to the sealing bar.
- Position the pouch inside the tank and on the sealing bar as evenly as possible, trying to avoid wrinkles that may be the cause of a bad sealing. The pouches must go approximately 2 cm beyond the sealing bar.
- Close the cover with light pressure and press the  button to start the packaging cycle.
- At the end of the cycle, open the cover and remove the pouch.
- Turn the machine off while holding down the  button.

PHASES OF THE STANDARD PACKAGING CYCLE

The standard packaging cycle is divided into 3 phases:

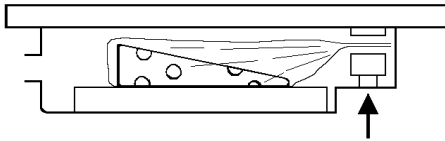
1. Vacuum phase during which all the air contained in the tank and in the pouch is extracted.

During this phase, the symbol  is on.



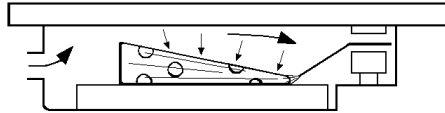
2. Sealing phase during which the pouch is sealed.

During this phase, the symbol  is on.



3. Stage of air inlet back into the tank.

During this phase, the symbol  is on.



5 PROGRAMS

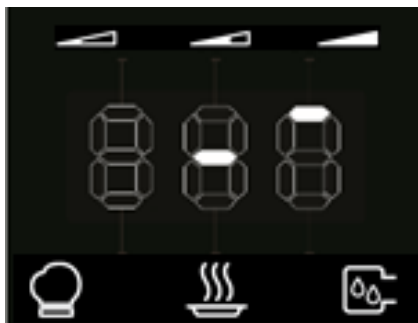
PROGRAM SELECTION






To select a program, press the buttons — and +.

STANDARD PROGRAM	SPECIAL “MATURATION” PROGRAM	SPECIAL “MARINATION” PROGRAM	SPECIAL “LIQUIDS” PROGRAM

STANDARD PROGRAM

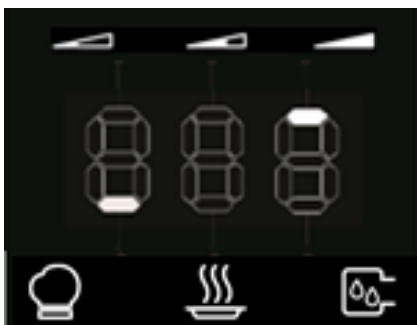
This program allows you to set the vacuum level and sealing time as follows:





1. Press the **F** button.
2. The symbol  flashes. This means you can change the vacuum level.
3. Press the buttons — and + to set the vacuum level (see “Adjusting vacuum level” chapter).
4. Press the **F** button again to confirm the selection.
5. The symbol  switches off and the symbol  flashes. This means that the sealing time can be changed.
6. Press the buttons — and + to set the sealing time (see “Adjusting sealing time” chapter).
7. Press the **F** button again to confirm the selection.
8. The symbol  switches off.
9. The packaging cycle can now be started by pressing .

SPECIAL “MATURATION” PROGRAM

This program allows you to set the vacuum level, the sealing time and the number of repetitions of the vacuum cycles as follows:




1. Set the vacuum level according to the standard program.
2. Set the sealing time according to the standard program.
3. At this point, press the **F** button again to confirm the selection, the symbol  switches off.
4. The display shows the number of repetitions of the standard packaging cycle (5). By pressing the buttons **—** and **+** you may change the number of repetitions from 2 to 15.
5. Press the **F** button again to confirm the selection.
6. The maturation cycle can now be started by pressing .

SPECIAL “MARINATION” PROGRAM

This program allows you to set the vacuum level, the sealing time and the duration of marinating/infusion as follows:



1. Set the vacuum level according to the standard program.
2. Set the sealing time according to the standard program.
3. At this point, press the **F** button again to confirm the selection, the symbol  switches off.
4. The display shows the standard duration of the marination cycle (5 minutes). By pressing the buttons **—** and **+** you may change the duration from 1 to 15 minutes.

5. Press the **F** button again to confirm the selection.
6. The marination cycle can now be started by pressing ►||.

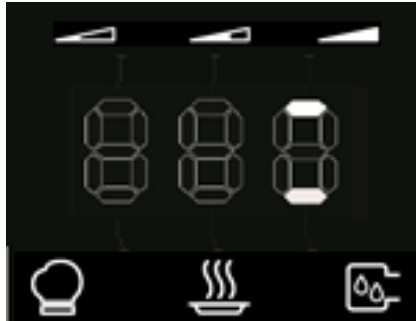



Note

We recommend you to use a very low percentage of flavors, since the air absence in the product increases their intensity.

SPECIAL “LIQUIDS” PROGRAM

This program allows you to set the vacuum level, the sealing time and the intervention sensitivity by acting as follows:



1. Set the vacuum level according to the standard program.
2. Set the sealing time according to the standard program.
3. At this point, press the **F** button again to confirm the selection, the symbol  switches off.
4. The display shows the standard intervention sensitivity value (3). By pressing the buttons — and + you may change the value from 1 to 5. Modify this value according to the temperature of the product to be packed in the pouch. The set value determines execution of sealing.

INTERVENTION SENSITIVITY	FOOD TEMPERATURE
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Then press the **F** button to confirm the selection.
6. The packaging cycle can now be started by pressing ►||.



Note

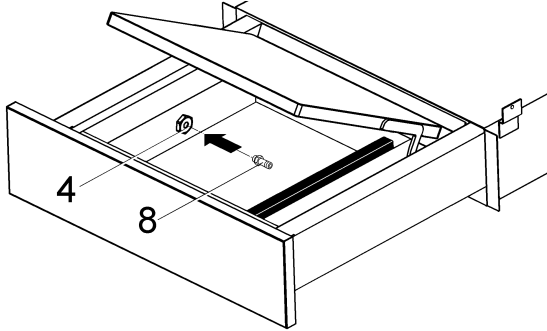
We recommend that you use this program in the presence of any liquid.

ADDITIONAL FUNCTIONS

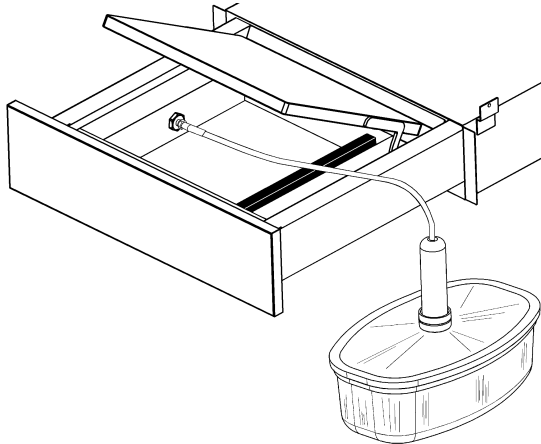
• “EXTERNAL VACUUM”

This program must be used to eliminate the air inside special air-tight containers (not supplied with this product).

- Screw the supplied fitting (8) into the suction nozzle (4).



- Connect the container pipe to the fitting (8).



- Set the maximum vacuum level in the "standard program" on the control panel and disable sealing.
- With the cover open press the  button to start the packaging cycle.
- The cycle ends when the symbol  switches off.

- **“CONDITIONING PROGRAM”**


This program must be used in the following situations:

- Before using the machine for the first time.
- After a long stop period.
- After having sealed products with high humidity content (e.g. soups).
- When you notice a decrease in performance of the machine (e.g.: time to reach vacuum is increased or it does not reach it at all).

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

This program has no set variables.

Follow the indications below to start the program:

- Hold down the **F** button until all the buttons flash.
- Close the cover with light pressure.
- Press the  button to start the conditioning cycle.
- At the end of the cycle (15 minutes) the machine will be ready for use



Note





The Conditioning Program should be used at least once per month.

6 ADJUSTING OPTIONS

ADJUSTING VACUUM LEVEL

4 vacuum levels can be set.





The higher the vacuum level selected, the greater will be vacuum in the pouch.

DISPLAY	VACUUM LEVEL	FOOD
	Only sealing (about 40%)	Package and divide food very sensitive to pressure into portions. PS: only sealing, without vacuum packing, although with a minimum amount of vacuum in the pouch)
	Minimum (about 70%)	Package and divide delicate food into portions (e.g. lettuce, tomatoes,...).
	Medium (about 93%)	Package and divide delicate food into portions (e.g. cooked vegetables, fruit, tender meat, pasta,...) and liquid foods (e.g. soup, cream, sauces, ...) Cook vacuum packed delicate food (e.g. fish) Marinate in the pouch
	Maximum (about 100%)	Package and divide solid food into portions (e.g. raw vegetables, hard cheese, cold cuts) Cook vacuum packed solid food (e.g. meat, potatoes, carrots, ...)

ADJUSTING SEALING TIME

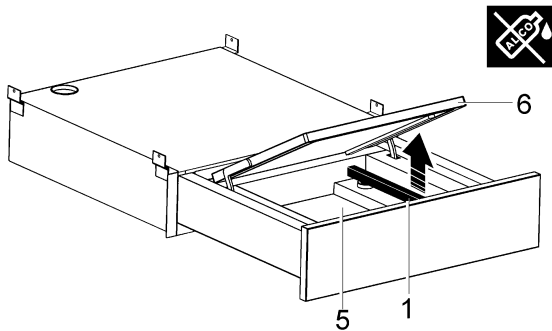
There are 4 levels available for sealing the pouches.

The thicker the pouch, the longer the set time.

DISPLAY	SEALING LEVEL	SEALING TIME
	Disabled	-
	Minimum	1,5 seconds
	Medium (suggested if you use the pouches supplied with the machine)	2,5 seconds
	Maximum (to be selected with pouches having a higher thickness, for example 150-200my)	4 seconds

7 *CLEANING AND MAINTENANCE*

- Clean the appliance after use.
- Clean the Plexiglas cover (6) inside and out using only neutral detergents (water and soap).
- Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects. Follow the safety instructions indicated on the packaging, in the event you use sprays.
- Clean the sealing bar (1) using a dry cloth. Remove any film residue that deposits on the bar.
- Before cleaning the tank (5), especially when liquid remains are in, it is recommended to remove the sealing bar (1).
- Clean the metal surfaces using normal detergents suitable for stainless steel.



8 TROUBLESHOOTING

If the machine does not work properly after the above-mentioned checks, contact the assistance service describing the detected defect:

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The pouch is not sealed correctly	<ul style="list-style-type: none"> The sealing time is not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> Change the sealing time.
	<ul style="list-style-type: none"> The cover gasket is dirty or worn. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean or replace the cover gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	<ul style="list-style-type: none"> The pouch is not placed correctly on the sealing bar. 	<ul style="list-style-type: none"> Position the pouch correctly.
	<ul style="list-style-type: none"> The sealing bar is worn (the Teflon coating is burnt). 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the sealing bar (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	<ul style="list-style-type: none"> The blade placed under the Teflon of the sealing bar is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the blade (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
Final vacuum is poor	<ul style="list-style-type: none"> The set vacuum percentage is incorrect. 	<ul style="list-style-type: none"> Change the vacuum percentage.
	<ul style="list-style-type: none"> The cover gasket is dirty or worn. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean or replace the cover gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	<ul style="list-style-type: none"> The cover is not closed correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Close the cover correctly. Make sure that objects or dirt are not found between the cover and tank.
The cover does not open	<ul style="list-style-type: none"> No power supply. 	<ul style="list-style-type: none"> Wait until the power supply is restored.

ALARM MESSAGES

The circuit board detects some alarms, which are displayed with the following messages:

ERROR	SOLUTION
E0	Eprom Error. The main board is faulty. Contact the technical assistance service.
ER1	Data configuration error. Contact the technical assistance service.
ER2	Calibration error. Re-adjust the control board through a suitable vacuum gauge. Contact the technical assistance service.
ER3	Cycle counter error. Contact the technical assistance service.
ER4	Faulty sealing relay. Contact the technical assistance service.
ER5	Vacuum Timeout: overtime. Ensure the set vacuum percentage is correct. Ensure the cover gasket is not dirty or worn. Make sure the cover closes correctly.
ER7	Oil maintenance. The machine has exceeded the number of cycles beyond which oil replacement is required. Contact the technical assistance service.

9 AFTER-SALES SERVICE

SERVICE CALLS

Any repair made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorized to work on the brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate.

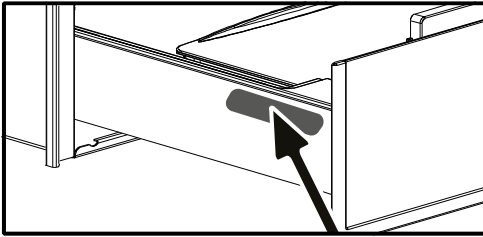
B : Commercial reference




C : Service reference

H : Serial number

ORIGINAL PARTS

During any servicing, ask that only certified genuine replacement parts are used.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		



PT

CARO CLIENTE

Acabou de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha reflete os seus elevados padrões, assim como o seu gosto pela arte de viver francesa

Com mais de 300 anos de história, as nossas criações representam a combinação perfeita de design, autenticidade e tecnologia ao serviço das artes culinárias.

A De Dietrich cultiva uma busca constante pela excelência, mantendo um nível artesanal excepcional na criação de produtos com acabamentos impecáveis. Estes são fabricados com os melhores materiais e acabados de acordo com os mais elevados padrões.

Esperamos que encontre uma grande satisfação na utilização do seu novo produto e aguardamos com expectativa quaisquer sugestões ou questões que possa ter. O Serviço de Apoio ao Cliente da De Dietrich está disponível para responder às suas perguntas e comentários, assegurando que satisfazemos consistentemente as suas necessidades.

É uma honra para nós tornarmo-nos o seu novo parceiro na sua casa e agradecemos a sua confiança.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	51
Informações de segurança	51
Instruções de segurança	52
INSTALAÇÃO	55
PROTEÇÃO AMBIENTAL	57
Eliminação da embalagem	57
Eliminação de aparelhos fora de uso	57
DESCRIÇÃO DO APARELHO	58
Componentes principais	58
Painel de controlo	59
UTILIZAÇÃO DA GAVETA DE VACUO	60
Antes de utilizar pela primeira vez	60
Utilização	60
Fases do ciclo de acondicionamento	61
PROGRAMAS	62
Seleção do programa	62
Programa padrão	62
Programa especial 'maturação'	63
Programa especial 'marinado'	63
Programa especial 'líquidos'	64
Funções adicionais	65
OPÇÕES DE AJUSTE	67
Ajustar o nível de vácuo	67
Ajustar o tempo de selagem	68
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	69
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	70
Mensagens de alarme	71
SERVIÇO PÓS-VENDA	72
Intervenções	72
Peças de origem	72

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES

IMPORTANTES

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futuras consultas.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis:

ADVERTÊNCIA:

- Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral:

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho.
- Não se sente ou pendure na gaveta. As calhas telescópicas ficam danificadas. A capacidade de carga máxima da gaveta é de 25 kg.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Instalação

AVISO:

- A instalação só deve ser executada por técnicos qualificados.
- Remova o material da embalagem.
- Não instale nem use o eletrodoméstico se estiver danificado.
- Leia atentamente o folheto de instalação fornecido separadamente.
- Preste atenção sempre que mover o eletrodoméstico e use luvas de segurança.
- Não vire o eletrodoméstico ao contrário nem o incline! Isto pode fazer com que o óleo saia da bomba e danifique o equipamento.
- Respeite a distância mínima em relação aos restantes eletrodomésticos.
- Certifique-se de que o eletrodoméstico é instalado e preso a uma estrutura fixa.
- As laterais do eletrodoméstico têm de estar juntas a equipamentos ou unidades com a mesma altura.

Ligação elétrica

AVISO:

- Risco de incêndio e choque elétrico.
- Todas as ligações elétricas têm de ser feitas por um electricista qualificado.
- Este eletrodoméstico tem de ser ligado à terra.
- Certifique-se de que todos os dados elétricos que constam da placa de características correspondem aos do sistema. Caso contrário, contacte um electricista.
- Use sempre uma tomada à prova de choques corretamente instalada.
- Não use extensões nem réguas de alimentação.
- Tenha cuidado para não danificar a ficha elétrica e o cabo de alimentação. Entre em contacto com a Assistência ou com um electricista para trocar qualquer cabo de alimentação danificado.
- Os dispositivos antichoque deverão ser fixados de forma a não ser possível removê-los sem recurso a ferramentas.
- Ligue a ficha elétrica à tomada elétrica apenas depois de concluída a

instalação. Certifique-se de que a ficha elétrica fica acessível depois da instalação.

- Não ligue a ficha elétrica se a tomada elétrica estiver solta.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para desligar o eletrodoméstico. Puxe apenas a ficha elétrica.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento adequados: disjuntores, fusíveis (os fusíveis tipo parafuso terão de ser removidos do retentor de fusíveis), dispositivos de proteção de terra e relés.
- O sistema elétrico deve ser dotado de uma forma de desligamento, com separação de contactos em todos os polos que garanta um desligamento completo em caso de sobretensão de categoria III.

Utilização

AVISO:

- Risco de lesões, queimaduras, choque elétrico ou explosão.
- Use este eletrodoméstico em ambiente doméstico.
- Não modifique as especificações deste eletrodoméstico.

- Não deixe o eletrodoméstico a funcionar sozinho sem vigilância.
- Desligue o eletrodoméstico depois de o utilizar.
- Não utilize o eletrodoméstico com as mãos molhadas nem se o mesmo puder vir a entrar em contacto com água.
- Não exerça pressão na gaveta.
- Não use o eletrodoméstico como bancada de trabalho nem como superfície de apoio.
- Evite a presença de faíscas ou de chamas abertas perto do eletrodoméstico quando abrir a gaveta.
- Não guarde nem mantenha líquidos, materiais ou objetos inflamáveis sobre o eletrodoméstico, ou dentro do eletrodoméstico ou nas proximidades do mesmo.

AVISO:

- Poderá danificar o eletrodoméstico.
- Preste atenção ao remover ou introduzir acessórios.
- Não toque na barra de selagem (5) imediatamente depois de selar.
- Pode queimar-se devido ao calor residual.
- Em caso de falha de energia elétrica durante um ciclo de trabalho com a tampa

fechada (3), não force a abertura da tampa com uma ferramenta, aguarde até que a energia elétrica seja restabelecida.

- Não coloque nenhum peso sobre a tampa (3)!
- Não deixe cair nenhum objeto sobre a tampa! Isso pode comprometer a integridade, provocando rachas ou danos. Não prossiga com a operação de embalagem se a tampa estiver rachada ou partida.

Entre em contacto com a Assistência técnica para a substituir.

Limpeza e Manutenção

AVISO:

- Há risco de lesões, incêndio ou danos.
- Antes de executar qualquer operação de manutenção, desligue o eletrodoméstico e desligue a ficha da tomada.

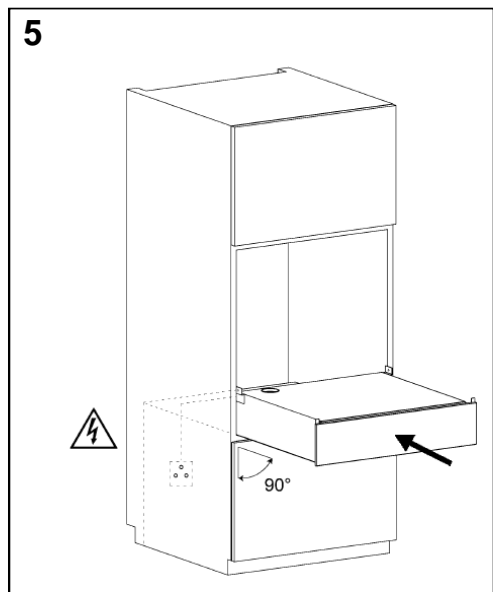
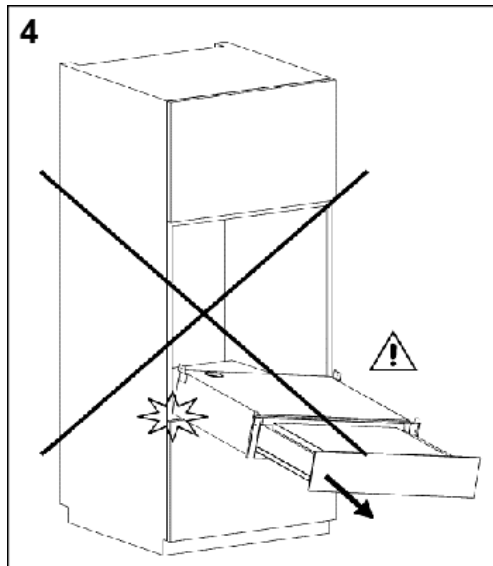
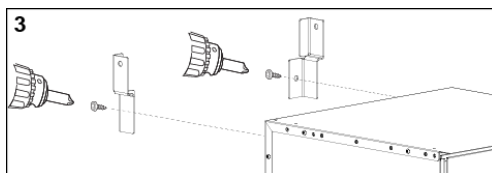
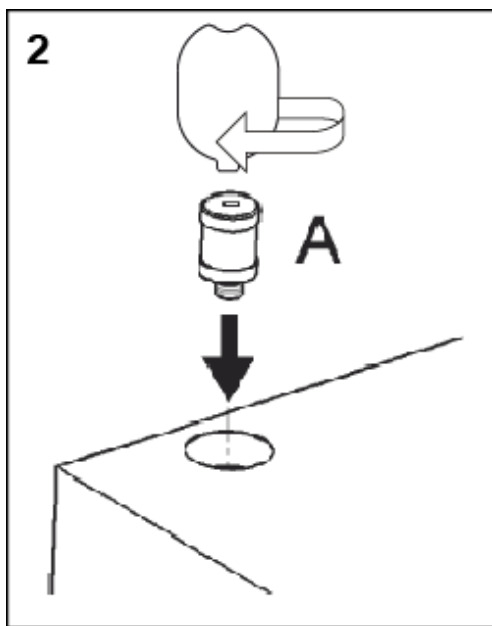
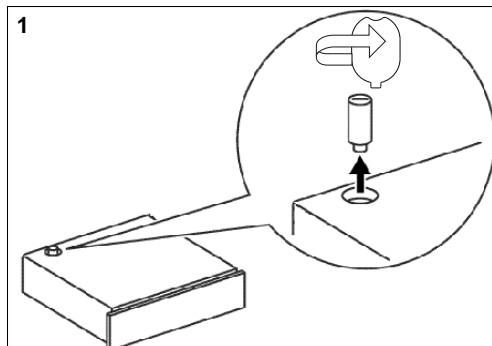
- Verifique se o eletrodoméstico está frio.
- Limpe o eletrodoméstico regularmente para evitar que os materiais da superfície se desgastem.
- Limpe o eletrodoméstico com um pano húmido e macio. Use apenas detergentes neutros. Não use produtos abrasivos, detergentes à base de álcool, esponjas abrasivas, solventes nem objetos de metal.
- Siga as instruções de segurança indicadas na embalagem, se utilizar sprays.

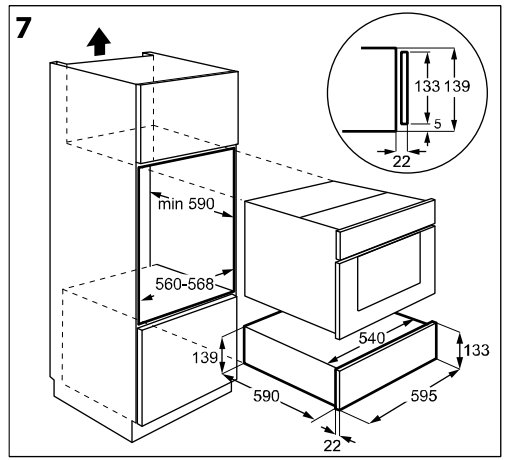
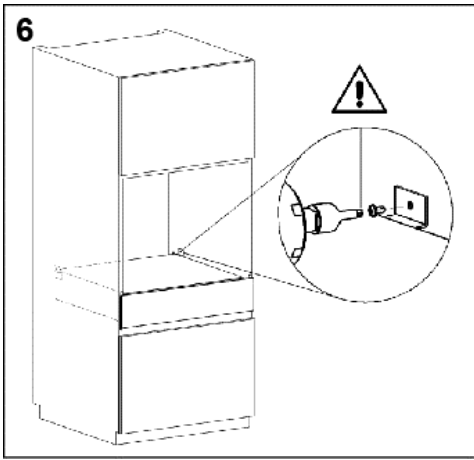
Eliminação

AVISO:

- Risco de lesões e sufocamento.
- Desligue a ficha da fonte de alimentação.
- Retire o cabo de alimentação elétrico e elimine-o.

1 INSTALAÇÃO





2 *PROTEÇÃO AMBIENTAL*

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM



A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS FORA DE

USO



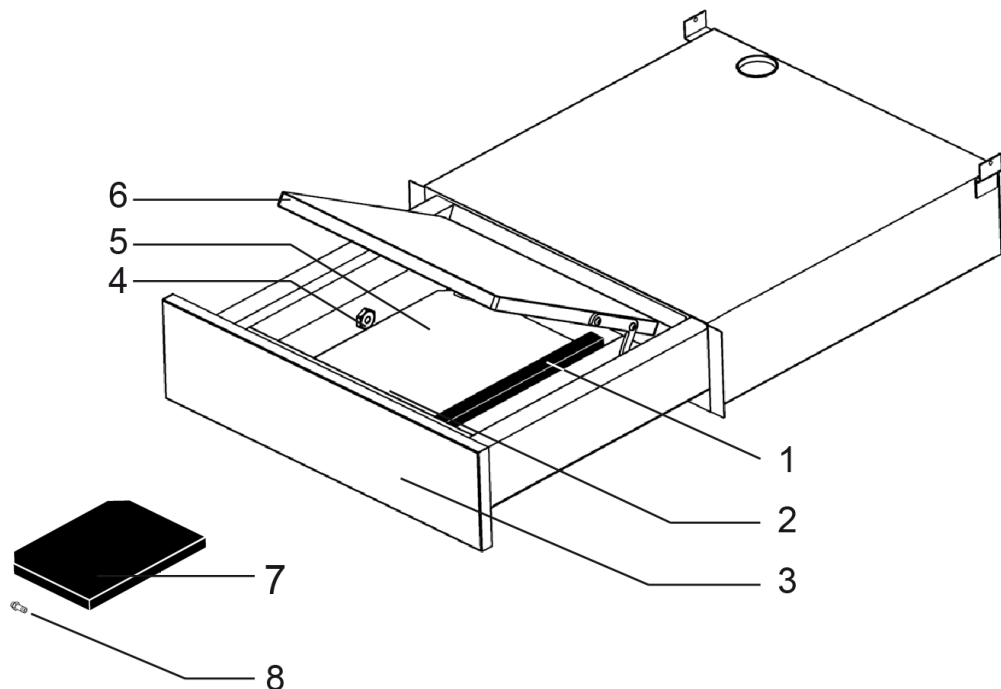
A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e

eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

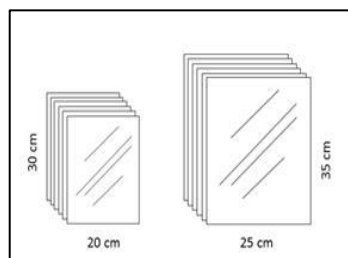
Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

COMPONENTES PRINCIPAIS

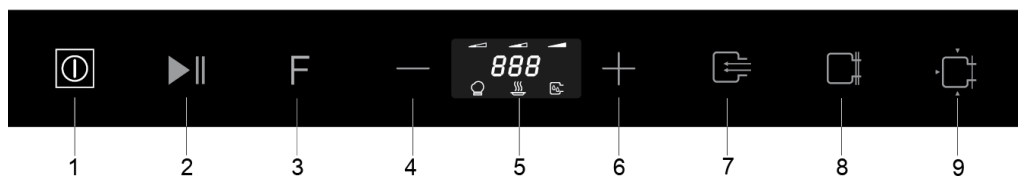


1. Barra de selagem
2. Painel de controlo (ver pág. 59)
3. Painel Frontal
4. Conexão de bocal de sucção / conexão para vácuo externo
5. Reservatório
6. Tampa
7. Placa de enchimento (para elevar os ingredientes, se necessário, antes de embalar a vácuo)
8. Acessório de vácuo externo



Com estes sacos, os alimentos podem ser armazenados e confeccionados a uma temperatura que varia entre os 0° C e os 120° C (máx. 30 min. a 120° C).

PAINEL DE CONTROLO



1. Botão ON/OFF
2. Botão Start/ Stop
3. Botão de seleção
4. Botão Diminuir
5. Display
6. Botão Aumentar
7. Símbolo da função de Vácuo
8. Símbolo da função de selagem
9. Símbolo da função de retorno de ar

4 UTILIZAÇÃO DA GAVETA DE VÁCUO

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

É necessário limpar o eletrodoméstico, antes de o utilizar pela primeira vez:

- Remova todas as peças do eletrodoméstico.
- Clean the machine with a damp and soft cloth.
- Faça o “Ciclo de Acondicionamento” (p.66)

UTILIZAÇÃO



Para abrir a gaveta, empurre a parte inferior para a soltar e, de seguida, puxe-a para a abrir completamente.

Para fechar a gaveta, empurre a parte inferior até parar; esta deve bloquear quando chegar ao fim.

A máquina destina-se à preparação de alimentos em ambiente familiar.


Esta máquina permite-lhe embalar a maioria dos produtos alimentares, incluindo: produtos hortícolas, frutas, produtos à base de peixe, produtos lácteos, carne, salame, produtos cozidos, produtos para cozinhar, produtos secos, etc.

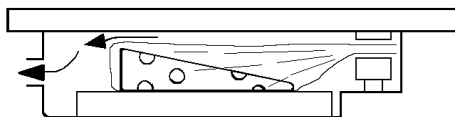
- Abra a gaveta de vácuo.
- Ligue a máquina pressionando o botão
- Quando os 3 símbolos se desligarem, o aparelho está pronto a utilizar.
- Abra a tampa.
- Coloque o produto dentro do saco.
- Para produtos pequenos, use a placa de enchimento fornecida, pois ajuda a posicionar o saco na posição correta em relação à barra de selagem.
- Posicione o saco dentro do reservatório e na barra de selagem o mais uniformemente possível, tentando evitar rugas que possam causar uma má selagem. Os sacos devem estar aproximadamente a 2cm além da barra de selagem.
- Feche a tampa com uma leve pressão e pressione o botão para iniciar o ciclo de acondicionamento.
- No final do ciclo, abra a tampa e remova o saco.
- Desligue a máquina, pressionando o botão .

FASES DO CICLO DE ACONDICIONAMENTO


O ciclo de acondicionamento é dividido em 3 fases:

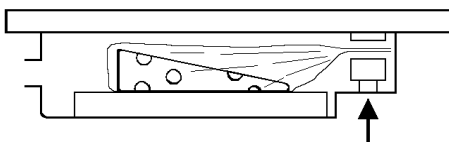
1. Fase de vácuo durante a qual todo o ar contido no tanque e na bolsa é extraído.

Durante esta fase, o símbolo  está ligado.



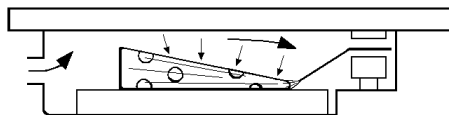
2. Fase de selagem durante a qual o saco é selado.

Durante esta fase, o símbolo  está ligado.



3. Fase de entrada de ar de volta ao tanque.

Durante esta fase, o símbolo  está ligado.



5 PROGRAMAS

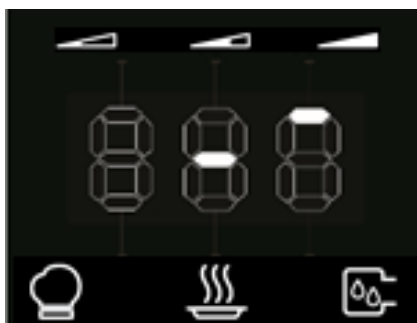
SELEÇÃO DO PROGRAMA






Para selecionar o programa, pressione os botões — e +.

PROGRAMA PADRÃO	PROGRAMA ESPECIAL “MATURAÇÃO”	PROGRAMA ESPECIAL “MARINADO”	PROGRAMA ESPECIAL “LIQUIDOS”
			

PROGRAMA PADRÃO

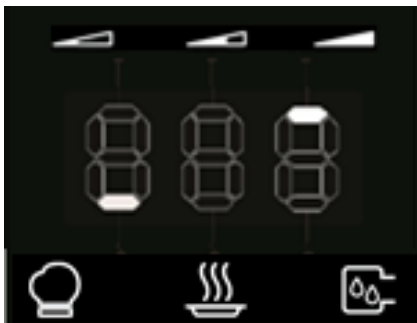
Este programa permite-lhe definir o nível de vácuo e o tempo de selagem da seguinte forma:





1. Pressione o botão **F**.
2. O símbolo  começa a piscar. Isto significa que pode alterar o nível de vácuo.
3. Pressione os botões — e + para definir o nível de vácuo (ver “Ajustar o nível de vácuo”).
4. Pressione novamente o botão **F** para confirmar a seleção.
5. O símbolo  desliga-se e o símbolo  começa a piscar. Isto significa que o tempo de selagem pode ser alterado
6. Pressione os botões — e + para definir o tempo de selagem (ver “Ajustar o tempo de selagem”).
7. Pressione novamente o botão **F** para confirmar a seleção.
8. O símbolo  desliga-se.
9. Pressione o botão  para iniciar o ciclo de acondicionamento.

PROGRAMA ESPECIAL “MATURAÇÃO”

Este programa permite-lhe definir o nível de vácuo, o tempo de selagem e o número de repetições dos ciclos de vácuo da seguinte forma:




1. Defina o nível de vácuo de acordo com o programa padrão.
2. Defina o tempo de selagem de acordo com o programa padrão.
3. Para confirmar a seleção, pressione novamente o botão **F**, o símbolo  desliga-se.
4. O display mostra o número de repetições padrão do ciclo de acondicionamento. Ao pressionar os botões — e + pode modificar o número de repetições de 2 a 15.
5. Para confirmar a seleção pressione o botão **F**.
6. Pressione  para iniciar o ciclo de maturação.

PROGRAMA ESPECIAL “MARINADO”

Este programa permite-lhe definir o nível de vácuo, o tempo de selagem e a duração do marinado/ infusão da seguinte forma:



1. Defina o nível de vácuo de acordo com o programa padrão.
2. Defina o tempo de selagem de acordo com o programa padrão.
3. Para confirmar a seleção, pressione novamente o botão **F**, o símbolo  desliga-se.
4. O display mostra a duração padrão do ciclo de marinado (5 minutos). Ao pressionar os botões — e + pode modificar a duração entre 1 a 15 minutos.
5. Para confirmar a seleção pressione o botão.

6. Pressione ►|| para iniciar o ciclo de marinado.




Nota

É recomendado que utilize uma baixa percentagem de sabores, uma vez que a ausência de ar no produto aumenta a intensidade.

PROGRAMA ESPECIAL “LIQUIDOS”

Este programa permite-lhe definir o nível de vácuo, o tempo de selagem e a sensibilidade de intervenção, da seguinte forma:



1. Defina o nível de vácuo de acordo com o programa padrão.
2. Defina o tempo de selagem de acordo com o programa padrão.
3. Para confirmar a seleção, pressione novamente o botão **F**; o símbolo  desliga-se.
4. O display mostra o valor padrão de sensibilidade de intervenção (5). Ao pressionar os botões — e + pode modificar o valor entre 1 e 5. Modifique este valor de acordo com a temperatura do produto a ser embalado no saco. O valor modificado determina a execução da selagem.

SENSIBILIDADE DE INTERVENÇÃO	TEMPERATURA DO ALIMENTO
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Para confirmar a seleção pressione o botão **F**.
6. Pressione ►|| para iniciar o ciclo de acondicionamento.



Nota

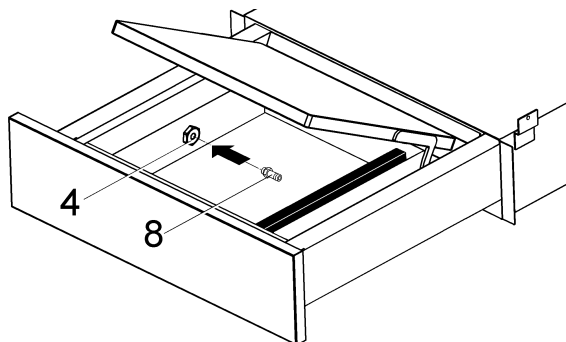
É recomendado a utilização deste programa na presença de qualquer líquido.

FUNÇÕES ADICIONAIS

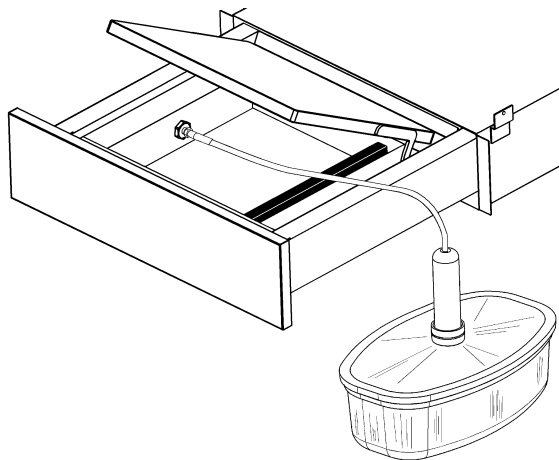
• “VÁCUO EXTERNO”

Este programa tem de ser usado para eliminar o ar no interior de recipientes estanques especiais (não fornecidos com este produto).

- Aperte o acessório de vácuo externo (8) na conexão para vácuo externo (4).



- Ligue o tubo de entrada ao recipiente (8).



- Defina o nível máximo de vácuo no “Programa padrão” no painel de controlo e desative a selagem.
- Com a tampa aberta, pressione o botão ►|| para iniciar o ciclo de acondicionamento.
- O ciclo acaba quando o símbolo ◻ desliga.

- “PROGRAMA DE CONDICIONAMENTO”

Este programa tem de ser usado nas seguintes situações:

- Antes de utilizar a máquina pela primeira vez.
- Após um longo período de paragem.
- Depois de selar produtos com um elevado teor de humidade (por exemplo, sopa).
- Se notar uma quebra no desempenho da máquina (por exemplo, se o tempo até atingir o vácuo aumentar ou se não chegar sequer a atingi-lo).

Este programa dura aproximadamente 15 minutos e garante uma limpeza completa da bomba, removendo qualquer emulsão líquida que possa encontrar-se no óleo. Não sele nenhum produto enquanto este programa estiver a decorrer.

Este programa não tem variáveis que possa definir.

Siga as indicações abaixo para dar início ao programa:

- Pressione o botão **F** até que todos os botões comecem a piscar.
- Feche a tampa com uma ligeira pressão.
- Pressione o botão **▶||** para iniciar o programa de condicionamento.
- No final do programa (15 minutos) a máquina estará pronta para utilizar.



Nota

O programa de condicionamento deve ser realizado pelo menos uma vez por mês.

6 OPÇÕES DE AJUSTE

AJUSTAR O NÍVEL DE VÁCUO

Podem ser definidos 4 níveis de vácuo.





Quanto maior o nível de vácuo selecionado, melhor será o vácuo do saco.

DISPLAY	NÍVEL DE VÁCUO	ALIMENTO
	Selar apenas (cerca de 40%)	Embale e divida os alimentos delicados em porções. PS: apenas selagem, sem acondicionamento por vácuo, embora com um pouco de vácuo no saco.
	mínimo (cerca de 70%)	Embale e divida os alimentos delicados em porções (ex. alface, tomate, ...)
	Medio (cerca de 93%)	Embale e divida os alimentos delicados em porções (ex. legumes cozidos, frutas, carne, massa, ...) e comida líquida (ex. sopa, creme, molhos, ...) Cozinhe alimentos delicados embalados a vácuo (ex. peixe) Marinar no saco
	Máximo (cerca de 100%)	Embale e divida os alimentos sólidos em porções (ex. vegetais crus, queijo rijo, carnes frias) Cozinhe alimentos sólidos embalados a vácuo (ex. carne, batatas, cenouras, ...)

AJUSTAR O TEMPO DE SELAGEM

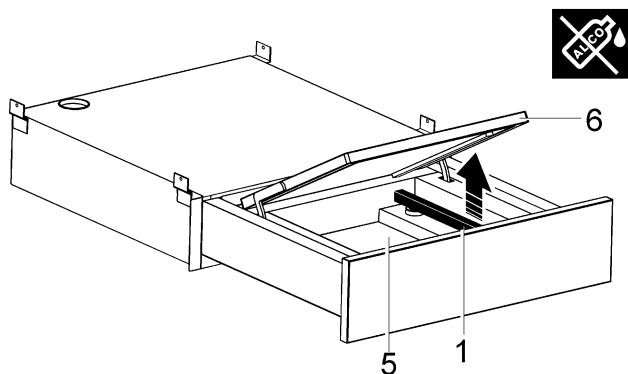
Existem 4 níveis disponíveis para selar os sacos.

Quanto mais espesso o saco, maior o tempo a definir.

DISPLAY	NÍVEL DE SELAGEM	TEMPO DE SELAGEM
	Desativo	-
	Mínimo	1,5 segundos
	Médio (sugerido se utilizar os sacos fornecidos com a máquina)	2,5 segundos
	Máximo (sugerido para bolsas mais espessas, por exemplo 150-200my)	4 segundos

7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o eletrodoméstico depois de o utilizar.
- Limpe a tampa de Plexiglas® (6) por dentro e por fora apenas com detergentes neutros (água e sabão).
- Não use produtos abrasivos, detergentes à base de álcool, esponjas abrasivas, solventes nem objetos de metal. Siga as instruções de segurança indicadas na embalagem, se utilizar sprays.
- Limpe a barra de selagem (1) com um pano seco. Remova os resíduos de película que se depositem na barra.
- Antes de limpar o reservatório (5), especialmente quando existirem restos líquidos, recomenda-se retirar a barra de selagem (1).
- Limpe as superfícies de metal com detergentes normais indicados para aço inoxidável.



8 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a máquina não funcionar corretamente depois de efetuar as verificações indicadas anteriormente, entre em contacto com a assistência técnica e descreva o defeito detetado:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O saco não está selado corretamente	<ul style="list-style-type: none">• O tempo de selagem não é correto..	<ul style="list-style-type: none">• Altere o tempo de selagem.
	<ul style="list-style-type: none">• A junta da tampa está suja ou gasta.	<ul style="list-style-type: none">• Limpe ou substitua a junta da tampa (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
	<ul style="list-style-type: none">• O saco não está corretamente colocado na barra de selagem.	<ul style="list-style-type: none">• Posicione o saco corretamente.
	<ul style="list-style-type: none">• A barra de selagem está gasta (a camada de Teflon® está queimada).	<ul style="list-style-type: none">• Substitua a barra de selagem (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
	<ul style="list-style-type: none">• A lâmina posicionada por baixo do Teflon® da barra de selagem está partida.	<ul style="list-style-type: none">• Substitua a lâmina (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
O vácuo final é insuficiente	<ul style="list-style-type: none">• A percentagem de vácuo definida está incorreta.	<ul style="list-style-type: none">• Altere a percentagem de vácuo.
	<ul style="list-style-type: none">• A junta da tampa está suja ou gasta.	<ul style="list-style-type: none">• Limpe ou substitua a junta da tampa (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
	<ul style="list-style-type: none">• A tampa não está corretamente fechada.	<ul style="list-style-type: none">• Feche a tampa corretamente.• Certifique-se de que não existem objetos ou sujidade entre a tampa e o reservatório.
A tampa não abre	<ul style="list-style-type: none">• Não há eletricidade.	<ul style="list-style-type: none">• Aguarde até que a eletricidade seja reposta

MENSAGENS DE ALARME

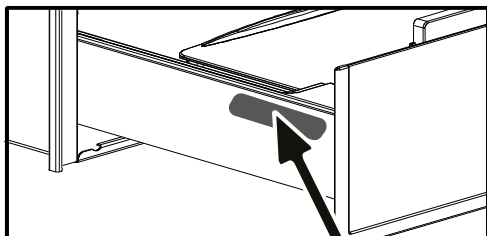
O eletrodoméstico deteta alguns alarmes, que são exibidos com as seguintes mensagens:




ERRO	SOLUÇÃO
E0	Eprom Error. A placa principal está com defeito. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
ER1	Erro de configuração de dados Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
ER2	Erro de Calibração. Reajuste a placa de controlo através de um medidor de vácuo apropriado. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
ER3	Erro do contador de ciclos. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
ER4	Relé de vedação defeituoso. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
ER5	Vacuum Timeout: overtime. Certifique-se de que a percentagem de vácuo ajustada está correta. Certifique-se de que a junta da tampa não está suja ou desgastada. Verifique se a tampa fecha corretamente.
ER7	Manutenção de óleo. A máquina excedeu o número de ciclos dos quais é necessária a reposição de óleo. Entre em contato com o serviço de assistência técnica

9 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

B : Referência comercial

C : Referência de serviço

H : Número de série

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.



ES

ESTIMADO CLIENTE,

Acaba de adquirir un electrodoméstico De Dietrich. Esta elección refleja su alto nivel de exigencia, así como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Con más de 300 años de tradición, nuestras creaciones representan la mezcla perfecta de diseño, autenticidad y tecnología al servicio de las artes culinarias.

De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando una artesanía excepcional en la creación de productos con un acabado impecable. Están fabricados con los mejores materiales y con acabados de la máxima calidad.

Deseamos que el uso de su nuevo electrodoméstico le resulte muy satisfactorio y esperamos con impaciencia cualquier sugerencia o pregunta que pueda tener. El servicio de atención al cliente de De Dietrich está a su disposición para atender sus consultas y comentarios, garantizando que satisfacemos sus necesidades en todo momento.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES	75
Información sobre seguridad	75
Instrucciones de seguridad.....	76
INSTALACIÓN	79
MEDIO AMBIENTE	80
Respeto del medio ambiente	80
Envases.....	80
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	81
Componentes principales	81
Panel de control	82
UTILIZACIÓN DEL CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO	83
Antes del primer uso.....	83
Uso.....	83
Fases del ciclo de embalaje estándar	84
PROGRAMAS	85
Selección de programa.....	85
Programa estándar.....	85
Programa especial de.....	86
Programa especial.....	86
PROGRAMA ESPECIAL	87
Funciones adicionales	88
AJUSTE DE OPCIONES	90
Ajuste del nivel de vacío.....	90
Ajuste del tiempo de sellado.....	91
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	92
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	93
Mensajes de alarma	94
SERVICIO TÉCNICO	95
Intervenciones	95
Piezas originales	95

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Información sobre seguridad

Seguridad de niños y personas vulnerables:

¡ADVERTENCIA!

- Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general:

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato.
- No se sienta ni apoye en el cajón. La extensión telescópica sufrirá daños. El cajón puede soportar una carga máxima de 25kg.

Instrucciones de seguridad

Instalación:



¡ADVERTENCIA!

- La instalación sólo debe ser realizada por personal cualificado.
- Retire el envoltorio.
- No instale ni use el aparato si está dañado.
- Lea atentamente el folleto de instalación suministrado separadamente.
- Preste atención al mover el aparato y use guantes de seguridad.
- ¡No coloque el aparato boca abajo ni lo balancee! Podría provocar fugas de aceite de la bomba y dañar el equipo.
- Respete la distancia mínima respecto a otros aparatos.
- Asegúrese de que el aparato está instalado y anclado a una estructura fija.
- Los laterales del aparato deben estar adyacentes a otro equipo o aparato que tenga la misma altura.

Conexión eléctrica:



¡ADVERTENCIA!

- Riesgo de incendio y descarga eléctrica.
- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Asegúrese de que los datos eléctricos que aparecen en la placa de datos del modelo corresponden a los datos del sistema. Si no es así, póngase en contacto con un electricista.
- Use siempre una toma de corriente resistente correctamente instalada.
- No use adaptadores para múltiples enchufes ni cables de extensión.
- Asegúrese de no dañar el enchufe ni el cable. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia o con un electricista para cambiar los cables dañados.
- Los dispositivos de protección antidescargas deben fijarse de forma que no puedan retirarse sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente sólo cuando se haya completado la instalación. Asegúrese de poder acceder al enchufe después de la instalación.
- No conecte el enchufe si la toma de corriente está floja.
- No tire del cable para desconectar el aparato. Tire sólo del enchufe.

- Use sólo dispositivos de aislamiento adecuados: disyuntores, fusibles (los fusibles tipo tornillo deben retirarse del soporte), disparador de cortocircuito y relés.
- El sistema eléctrico debe estar equipado con un dispositivo de aislamiento que le permita desconectar el aparato del suministro eléctrico. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto de como mínimo 3 mm
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o como superficie de apoyo.
- Evite la presencia de chispas o llamas cerca del aparato cuando abra el cajón.
- No coloque o guarde líquidos inflamables, materiales u objetos en el aparato, o en el interior o cerca de él.

¡ADVERTENCIA!

Uso:

¡ADVERTENCIA!

- Riesgo de lesión, quemadura, descarga eléctrica o explosión.
- Use este aparato en un entorno doméstico.
- No modifique las especificaciones de este aparato.
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Apague el aparato después de usarlo.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando pueda entrar en contacto con agua.
- No aplique presión sobre el cajón.
- Podría dañar el aparato.
- Preste atención al extraer o insertar los accesorios.
- No toque la barra de sellado (5) inmediatamente después del sellado.
- Puede sufrir quemaduras por el calor residual
- En caso de corte de energía durante un ciclo de trabajo con la tapa cerrada (3), no fuerce la tapa con una herramienta para abrirla, espere hasta que se restablezca la alimentación.
- !No ponga ningún peso sobre la tapa (3)!
- !Evite la caída de objetos sobre la tapa!
- Podría resultar dañada, causando grietas o daños.
- No continúe envasando si la tapa tiene grietas o está rota.

Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para reemplazarla.

Limpieza y mantenimiento:



¡ADVERTENCIA!

- Existe riesgo de lesiones, incendio o daños.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Compruebe que el aparato está frío.
- Limpie el aparato sobre una base regular para evitar el desgaste de los materiales superficiales.

- Limpie el aparato con un paño húmedo y suave. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, detergentes a base de alcohol, esponjas abrasivas, disolventes u objetos metálicos.
- En caso de utilizar aerosoles, siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase.

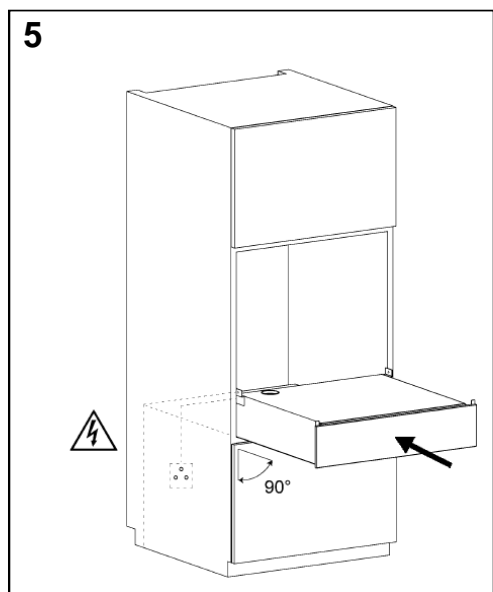
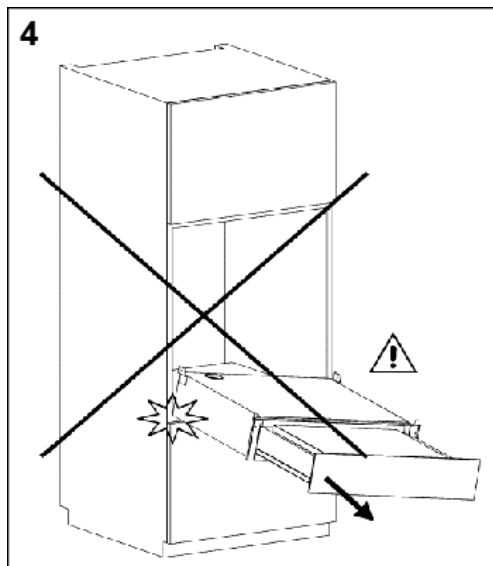
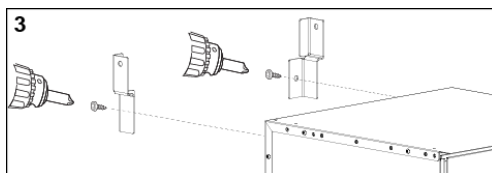
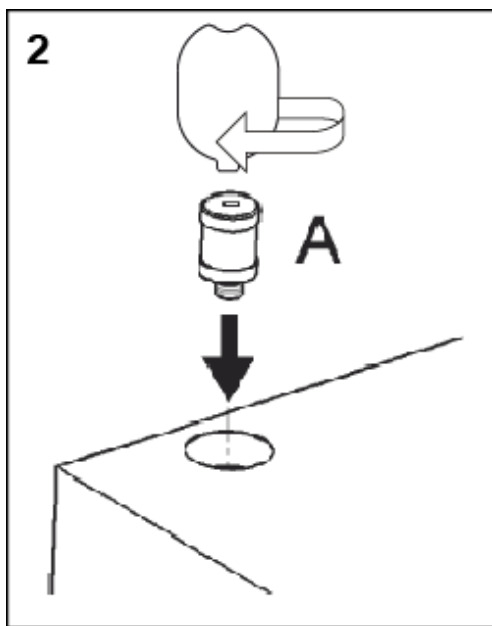
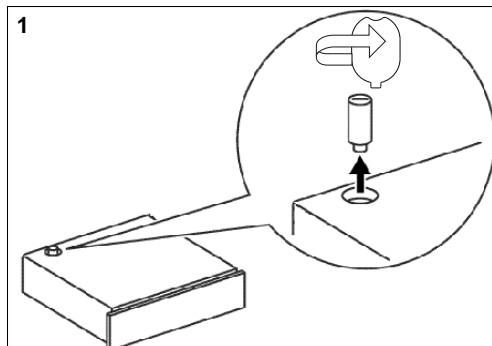
Eliminación:

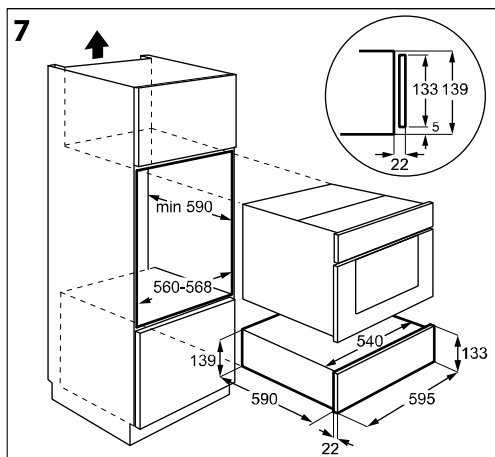
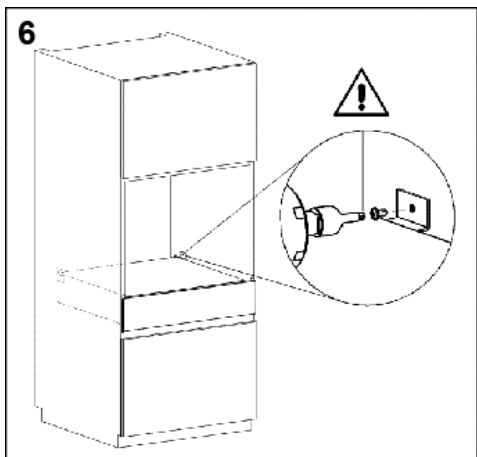


¡ADVERTENCIA!

- Riesgo de lesiones y de asfixia.
- Desconecte el enchufe del suministro eléctrico.
- Retire el cable de red y tírelo.

1 INSTALACIÓN





2 MEDIO AMBIENTE

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables.

Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos

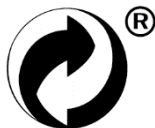
usados no deben mezclarse con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

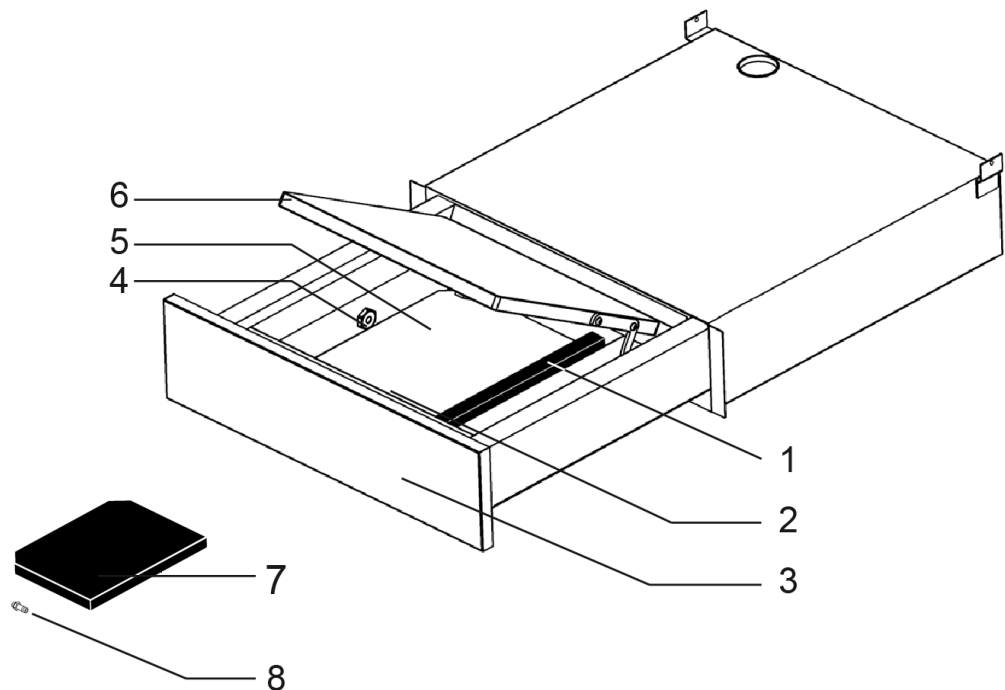
ENVAZES



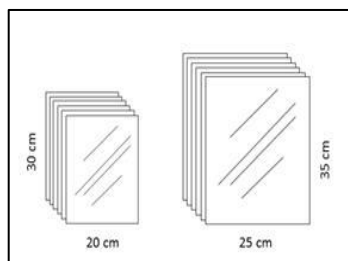
- Esta marca «Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

COMPONENTES PRINCIPALES

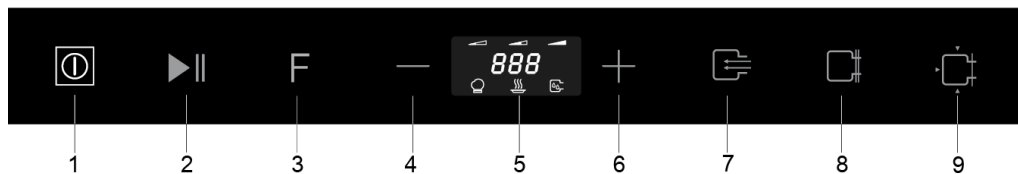


1. Barra de sellado
2. Panel de control (ver página 11)
3. Panel frontal
4. Boquilla de aspiración/ conexión de montaje para vacío externo
5. Depósito
6. Tapa
7. Placas de alta densidad (para subir los ingredientes si es necesario antes de envasarlos al vacío)
8. Ajuste "de vacío externo"



Con estas bolsas, los alimentos pueden almacenarse y cocinarse a una temperatura comprendida entre 0 °C y 120 °C* (*a 120 °C, se recomienda usarlas durante un máximo de 30 minutos).

PANEL DE CONTROL



1. Botón ON / OFF
2. Botón Start/ Stop
3. Botón de selección
4. Botón "Disminuir"
5. Display
6. Botón "Aumentar"
7. Símbolo de Función de vacío
8. Símbolo de función de sellado
9. Símbolo de Función de retorno de aire

4 UTILIZACIÓN DEL CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la máquina por primera vez, limpie el cajón:

- Retire todas las piezas del aparato.
- Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez.
- Ejecutar el "Programa de acondicionamiento" (p. 18).

USO







Para abrir el cajón, presione la parte inferior para soltarlo, y luego tire de él para abrirlo por completo.

Para cerrar el cajón, empuje la parte inferior hasta el tope; debería bloquearse cuando llegue al final.

La máquina está destinada a la preparación de alimentos en un entorno doméstico.

Esta máquina le permite empacar la mayoría de los alimentos, incluyendo: verduras, frutas, productos de pescado, productos lácteos, carne, salami, productos horneados, productos de cocina, productos secos, etc.

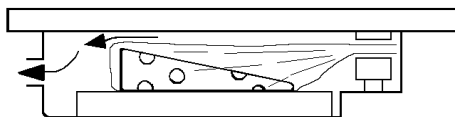
- Abra el cajón de la aspiradora.
- Encienda la máquina mientras mantiene presionado el botón .
- Cuando los 3 símbolos  apague, la máquina está lista para usarse.
- Abra la tapa.
- Inserte el producto en la bolsa.
- Para productos más pequeños, recomendamos utilizar la tabla ya que al calzar el producto se facilita el posicionamiento de la bolsa en relación con la barra de sellado.
- Coloque la bolsa dentro del tanque y en la barra de sellado lo más uniformemente posible, tratando de evitar las arrugas que pueden ser la causa de un mal sellado. Las bolsas deben ir aproximadamente a 2 cm más allá de la barra de sellado.
- Cierre la tapa con ligera presión y presione el botón  para comenzar el ciclo de empaque.
- Al final del ciclo, abra la tapa y retire la bolsa.
- Apague la máquina mientras mantiene presionado el botón .

FASES DEL CICLO DE EMBALAJE ESTÁNDAR

El ciclo de empaquetado estándar se divide en 3 fases:

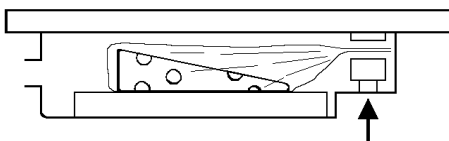
1. Fase de vacío durante la cual se extrae todo el aire contenido en el tanque y en la bolsa.

Durante esta fase, el símbolo  está encendido.



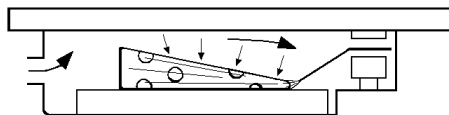
2. Fase de sellado durante la cual la bolsa es sellada.

Durante esta fase, el símbolo  está encendido.



3. Etapa de entrada de aire en el tanque.

Durante esta fase, el símbolo  está encendido.



5 PROGRAMAS

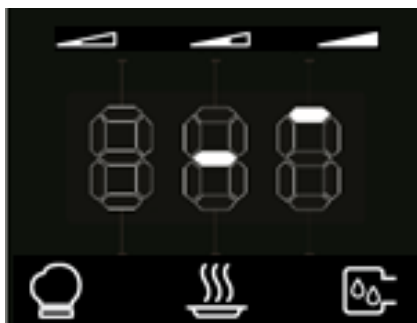
SELECCIÓN DE PROGRAMA






Para seleccionar un programa, pulse los botones — y +.

PROGRAMA ESTÁNDAR	PROGRAMA ESPECIAL DE "MADURACIÓN"	PROGRAMA ESPECIAL "MARINADO"	PROGRAMA ESPECIAL "LÍQUIDOS"
			

PROGRAMA ESTÁNDAR

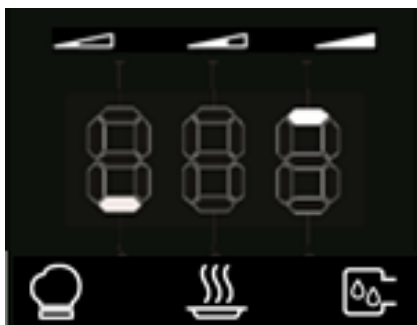
Este programa le permite establecer el nivel de vacío y el tiempo de sellado de la siguiente manera:





1. Pulse el botón **F**.
2. El símbolo  parpadea. Esto significa que puede cambiar el nivel de vacío.
3. Pulse los botones — y + para establecer el nivel de vacío (consulte el capítulo "Ajuste del nivel de vacío").
4. Pulse el botón **F** de nuevo para confirmar la selección.
5. El símbolo  se apaga y el símbolo  parpadea. Esto significa que el tiempo de sellado se puede cambiar.
6. Presione los botones — y + para establecer el tiempo de sellado (consulte el capítulo "Ajuste del tiempo de sellado").
7. Pulse el botón **F** de nuevo para confirmar la selección.
8. El símbolo  se apaga.
9. El ciclo de empaquetado ahora se puede iniciar presionando .

PROGRAMA ESPECIAL DE "MADURACIÓN"

Este programa le permite establecer el nivel de vacío, el tiempo de sellado y el número de repeticiones de los ciclos de vacío de la siguiente manera:




1. Establezca el nivel de vacío de acuerdo con el programa estándar.
2. Establezca el tiempo de sellado de acuerdo con el programa estándar.
3. En este punto, al pulsar el botón **F** nuevamente para confirmar la selección, el símbolo  se apaga.
4. La pantalla muestra el número de repeticiones del ciclo de empaquetado estándar (5). Al presionar los botones **-** y **+** puede cambiar el número de repeticiones de 2 a 15.
5. Pulse el botón **F** para confirmar la selección.
6. El ciclo de maduración ahora puede comenzar presionando .

PROGRAMA ESPECIAL "MARINADO"

Este programa le permite establecer el nivel de vacío, el tiempo de sellado y la duración del desvío/infusión de la siguiente manera:



1. Establezca el nivel de vacío de acuerdo con el programa estándar.
2. Establezca el tiempo de sellado de acuerdo con el programa estándar.
3. En este punto, al pulsar el botón **F** nuevamente para confirmar la selección, el símbolo  se apaga.
4. La pantalla muestra la duración estándar del ciclo de marinado (5 minutos). Al presionar los botones **-** y **+** puede cambiar la duración de 1 a 15 minutos.

5. Pulse el botón **F** para confirmar la selección.
6. El ciclo de marinado ahora se puede iniciar presionando ►||.




Nota

Le recomendamos que use un porcentaje muy bajo de sabores, ya que la ausencia de aire en el producto aumenta su intensidad.

PROGRAMA ESPECIAL “LÍQUIDOS”

Este programa le permite establecer el nivel de vacío, el tiempo de sellado y la sensibilidad de intervención actuando de la siguiente manera:



1. Establezca el nivel de vacío de acuerdo con el programa estándar.
2. Establezca el tiempo de sellado de acuerdo con el programa estándar.
3. En este punto, al pulsar el botón **F** nuevamente para confirmar la selección, el símbolo  se apaga.
4. La pantalla muestra el valor de sensibilidad de intervención estándar (3). Al presionar los botones — y + puede cambiar la duración de 1 a 5 minutos. Modifique este valor de acuerdo con la temperatura del producto que se empacará en la bolsa. El valor establecido determina la ejecución del sellado.

SENSIBILIDAD DE INTERVENCIÓN	TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Luego pulse el botón **F** para confirmar la selección.
6. El ciclo de empaquetado ahora se puede iniciar presionando ►||.



Nota

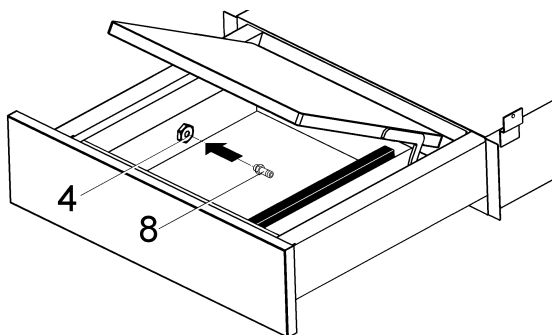
Le recomendamos que use este programa en presencia de cualquier líquido.

FUNCIONES ADICIONALES

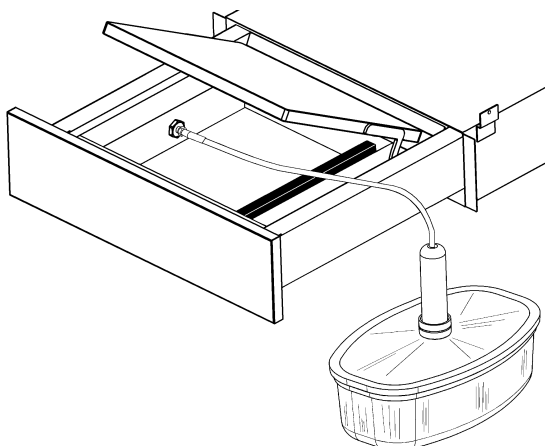
• “VACÍO EXTERNO”



Este programa debe usarse para eliminar el aire dentro de contenedores herméticos especiales (no provistos con este producto).

- Atornille el accesorio suministrado (8) en la boquilla de succión (4).



- Conecte el tubo del contenedor al accesorio (8).



- Establezca el nivel máximo de vacío en el "programa estándar" en el panel de control y desactive el sellado.
- Con la tapa abierta, pulse el botón  para comenzar el ciclo de empaque.
- El ciclo termina cuando el símbolo  apagado.

• “PROGRAMA DE ACONDICIONAMIENTO”


Este programa debe utilizarse en las siguientes situaciones:

- Antes de utilizar la máquina por primera vez.
- Después de un período de parada larga.
- Después de haber sellado productos con alto contenido de humedad (por ejemplo, sopas).
- Cuando se observa una disminución en el rendimiento de la máquina (por ejemplo: aumenta el tiempo necesario para lograr el vacío o no se alcanza).

Este programa tiene una duración de unos 15 minutos y asegura una limpieza completa de la bomba, eliminando cualquier emulsión líquida que se pueden encontrarse en el aceite. No selle ningún producto mientras se esté ejecutando este programa.

Este programa no tiene variables de ajuste.

Siga las indicaciones a continuación para iniciar el programa:

- Mantenga pulsado el botón **F** hasta que todos los botones parpadeen.
- Cierre la tapa con ligera presión.
- Pulse el botón  para comenzar el ciclo de acondicionamiento.
- Al final del ciclo (15 minutos), la máquina estará lista para su uso.



Nota





El programa de acondicionamiento debe usarse al menos una vez al mes.

6 AJUSTE DE OPCIONES

AJUSTE DEL NIVEL DE VACÍO

Se pueden establecer 4 niveles de vacío

Cuanto mayor sea el nivel de vacío seleccionado, mayor será el vacío en la bolsa.

PANTALLA	NIVEL DE VACÍO	ALIMENTO
	Solo sellado (alrededor del 40%)	Empaque y divida los alimentos muy sensibles a la presión en porciones. PS: solo sellado, sin envasado al vacío, aunque con una cantidad mínima de vacío en la bolsa)
	Mínimo (alrededor del 70%)	Empaque y divida alimentos delicados en porciones (por ejemplo, lechuga, tomates, ...).
	Medio (alrededor del 93%)	Empaque y divida los alimentos delicados en porciones (por ejemplo, verduras cocidas, fruta, carne tierna, pasta, ...) y alimentos líquidos (por ejemplo, sopa, crema, salsas, ...) Cocine alimentos delicados envasados al vacío (por ejemplo, pescado) Marine en la bolsa
	Máximo (alrededor del 100%)	Empaque y divida los alimentos sólidos en porciones (por ejemplo, verduras crudas, queso duro, embutidos) Cocine alimentos sólidos envasados al vacío (por ejemplo, carne, patatas, zanahorias, ...)

AJUSTE DEL TIEMPO DE SELLADO

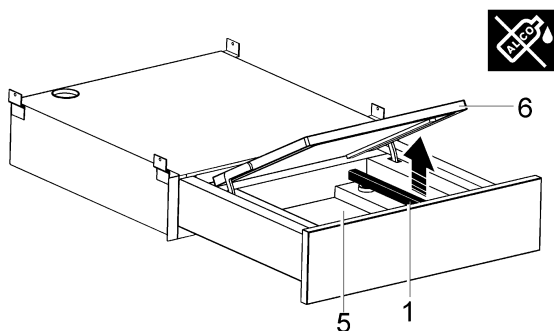
Hay 4 niveles disponibles para sellar las bolsas.

Cuanto más gruesa sea la bolsa, más largo será el tiempo establecido.

PANTALLA	NIVEL DE SELLADO	TIEMPO DE SELLADO
	Deshabilitado	-
	Mínimo	1,5 segundos
	Medio (se sugiere si usa las bolsas suministradas con la máquina)	2,5 segundos
	Máximo (para ser seleccionado con bolsas que tengan un mayor grosor, por ejemplo 150-200my)	4 segundos

7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de usarlo.
- Limpie la tapa de plexiglás (6) por dentro y por fuera utilizando sólo detergentes neutros (agua y jabón).
- No utilice productos abrasivos, detergentes a base de alcohol, esponjas abrasivas, disolventes u objetos metálicos. En caso de utilizar aerosoles, siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase.
- Limpie la barra de sellado (1) con un paño seco.
- Elimine cualquier residuo de la película que se deposita en la barra.
- Antes de limpiar el depósito (5), especialmente cuando hay restos líquidos, se recomienda quitar la barra de sellado (1).
- Limpie las superficies metálicas con detergentes normales adecuados para el acero inoxidable.



8 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la máquina no funciona correctamente después de las comprobaciones mencionadas, póngase en contacto con el servicio describiendo el defecto detectado:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La bolsa no se ha sellado correctamente	<ul style="list-style-type: none">• El tiempo de sellado no es correcto.	<ul style="list-style-type: none">• Cambie el tiempo de sellado.
	<ul style="list-style-type: none">• La junta de la tapa está sucia o desgastada.	<ul style="list-style-type: none">• Limpie o cambie la junta de la tapa (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).
	<ul style="list-style-type: none">• La bolsa no está colocada correctamente en la barra de sellado.	<ul style="list-style-type: none">• Coloque la bolsa correctamente.
	<ul style="list-style-type: none">• La barra de sellado está gastada (el recubrimiento de teflón está quemado).	<ul style="list-style-type: none">• Vuelva a colocar la barra de sellado (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).
	<ul style="list-style-type: none">• La hoja colocada bajo el teflón de la barra de sellado se ha roto.	<ul style="list-style-type: none">• Sustituya la hoja (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).
El vacío final es pobre	<ul style="list-style-type: none">• El porcentaje de vacío ajustado es incorrecto.	<ul style="list-style-type: none">• Cambie el porcentaje de vacío.
	<ul style="list-style-type: none">• La junta de la tapa está sucia o desgastada.	<ul style="list-style-type: none">• Limpie o cambie la junta de la tapa (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).
	<ul style="list-style-type: none">• La tapa no está cerrada correctamente.	<ul style="list-style-type: none">• Cierre la tapa correctamente.• Asegúrese de que no hay objetos ni suciedad entre la cubierta y el tanque.
La tapa no se abre	<ul style="list-style-type: none">• No hay suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none">• Espere hasta que se restablezca el suministro eléctrico.

MENSAJES DE ALARMA

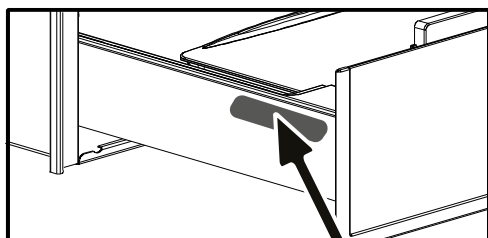
El aparato detecta algunas de las alarmas que se muestran con los siguientes mensajes:





ERROR	SOLUCIÓN
E0	Eprom Error. El tablero principal está defectuoso. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
ER1	Error de configuración de datos. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
ER2	Error de calibración. Vuelva a ajustar la placa de control a través de un medidor de vacío adecuado. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
ER3	Ciclo de error del contador. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
ER4	Relé de sellado defectuoso. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
ER5	Tiempo de espera de vacío: tiempo extra. Asegúrese de que el porcentaje de vacío configurado sea el correcto. Asegúrese de que la junta de la tapa no esté sucia o gastada. Asegúrese de que la tapa se cierre correctamente.
ER7	Mantenimiento de aceite. La máquina ha excedido el número de ciclos más allá del cual se requiere reemplazo de aceite. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

9 *SERVICIO TECNICO*

INTERVENCIONES

Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	II  Made in France 
Nr H		

B : Referencia comercial

C : Referencia de servicio

H : Número de serie

PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



DE

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE,

Sie haben gerade ein De Dietrich-Gerät gekauft. Diese Wahl zeigt Ihren hohen Anspruch und Ihre Vorliebe für die französische Lebenskunst.

Mit einer über 300-jährigen Tradition verkörpern unsere Kreationen die perfekte Mischung aus Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst.

De Dietrich pflegt ein ständiges Bemühen um Spitzenleistungen, um außergewöhnliche Handwerkskunst bei der Herstellung von tadellos verarbeiteten Produkten zu erhalten. Sie werden aus den besten Materialien hergestellt und nach den höchsten Standards verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät und sind gespannt auf Ihre Anregungen und Fragen. Der Kundendienst von De Dietrich steht für Ihre Anfragen und Ihr Feedback zur Verfügung, um sicherzustellen, dass wir Ihre Bedürfnisse stets erfüllen.

Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in Ihrem Zuhause zu werden und wissen Ihr Vertrauen aufrichtig zu schätzen.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	98
Sicherheitsinformationen	98
Sicherheitshinweise	99
INSTALLATION	102
UMWELT	103
Entsorgung der verpackung	103
Entsorgung von stillgelegten geräten	103
GERÄTEBESCHREIBUNG	104
Hauptkomponenten	104
Bedienfeld	105
VERWENDUNG DER VAKUUMSCHUBLADE	106
Vor dem ersten gebrauch	106
Benutzen	106
Verfahren des vakuumierens	107
PROGRAMME	108
Programmauswahl	108
Standard Programm	108
Spezial reifungsprogramm	109
Spezial ‚Marinieren‘ Programm	109
Spezial ‚Flüssigkeits‘ Programm	110
Zusatzfunktionen	111
EINSTELLUNGSOPTIONEN	113
Vakuumlevel einstellen	113
Vakumierdauert einstellen	114
REINIGUNG UND PFLEGE	115
FEHLERBEHEBUNG	116
Fehlermeldungen	117
KUNDENDIENST	118
Reparaturarbeiten	118

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheitsinformationen **Sicherheit von Kindern und** **Schutzbedürftigen Personen:**

WARNUNG:

- Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit:

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25kg.

Sicherheitshinweise

Installierung

Achtung!

- Die Installation darf nur durch qualifiziertem Personal durchgeführt werden
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Das Gerät nicht installieren oder benutzen falls dieser Beschädigt ist.
- Lesen Sie bitte sorgfältig die separat mitgelieferte Installationsanleitung.
- Bitte seien Sie vorsichtig wenn Sie das Gerät Transportieren und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.
- Bitte das Gerät nicht das Gerät auf den Kopf stellen oder kippen! Dies kann dazu führen, das Öl aus der Pumpe ausläuft und das Gerät beschädigt wird.
- Respektieren Sie den Mindestabstand zu anderen Geräten.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät installiert und an einer festen Struktur befestigt ist.
- Die Seiten des Gerätes müssen neben anderen Geräten mit der gleichen Höhe eingebaut werden.

Elektrischer Anschluss

Achtung!

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Daten auf dem Typenschild des Modells angezeigt sind und mit dem Gerät Übereinstimmen. Andernfalls wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Verwenden Sie immer eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakt.
- Verwenden Sie keine Multi-Stecker-Adapter oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen Elektriker, um alle beschädigten Netzkabel auszutauschen.
- Stromschlag Schutzeinrichtungen müssen so befestigt werden das diese nur mit dem Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Stecker erst in die Steckdose wenn die Installation Erfolgreich abgeschlossen worden ist. Stellen Sie sicher, dass der Stecker nach der Installation griff nah ist.
- Schließen Sie den Stecker nicht an der Steckdose an, wenn diese lose ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Steckdose auszuschalten. Ziehen Sie nur den Stecker.
- Verwenden Sie nur geeignetes Isolier Material: Leistungsschalter, Sicherungen (Schraub-Sicherungen müssen aus dem Sicherungshalter entfernt werden), aktuelle Erdschluss Anschlüsse und Relais.
- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Dieses Gerät nur im Haushalt benutzen.
- Ändern Sie nicht die Spezifikationen dieses Geräts.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn mit Wasser in Berührung, in Betrieb nehmen.
- Üben Sie keinen Druck auf die Schublade
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder als Auflagefläche.
- Meiden Sie Funken oder Flammen in der Nähe der Schublade, wenn Sie diese öffnen.
- Legen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes, Bewahren Sie keine Materialien oder Gegenstände im inneren des Gerätes.

Achtung!

- Sie können das Gerät beschädigen
- Achten Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs darauf, dass dies auch sorgfältig durchgeführt wird.

Benutzung

Achtung!

- Verletzung, Verbrennung, Stromschlag-oder Explosionsgefahr

- Berühren Sie nicht die Abdichtung (5) unmittelbar nach der Versiegelung.
- Sie können aufgrund der Restwärme verbrennen.
- Im Falle eines Stromausfalls während eines Arbeitszyklus mit geschlossenem Deckel, nicht versuchen, die Abdeckung mit einem Werkzeug zu öffnen, warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
- Legen Sie kein Gewicht auf dem Deckel!
- Vermeiden Sie das fallen von Gegenständen auf dem Deckel des Gerätes.
- Dies kann zu Rissen oder Beschädigungen am Gerät führen.
- Nicht mit der Versiegelung fortfahren, wenn der Deckel Risse aufweist oder gebrochen ist.

Kontaktieren Sie den Kundendienst, um das Teil zu ersetzen.

Reinigung und Pflege

WARNUNG:

- Es besteht die Gefahr von Verletzungen, Feuer oder Schaden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten (Reinigung und Pflege), schalten Sie das

Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

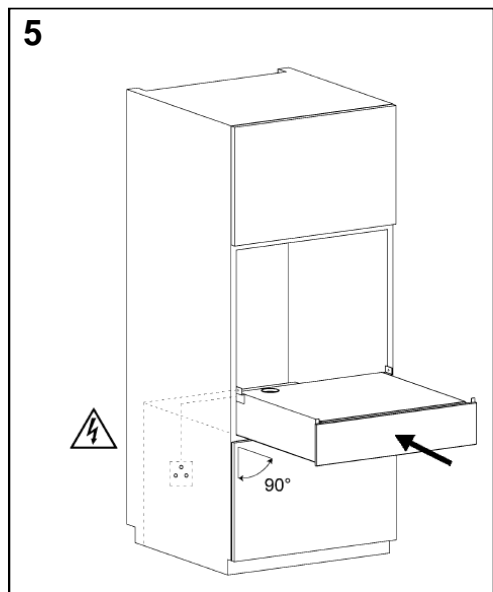
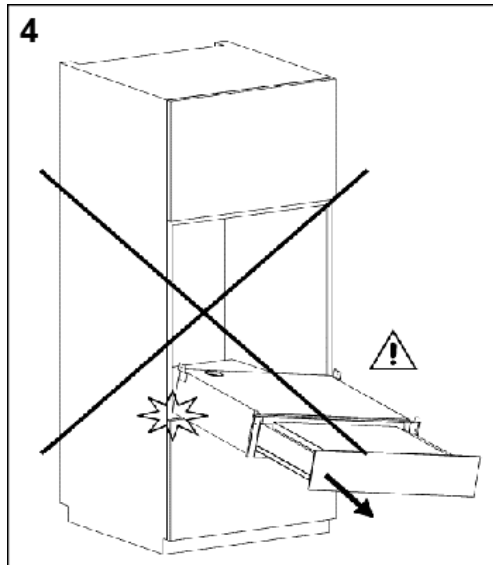
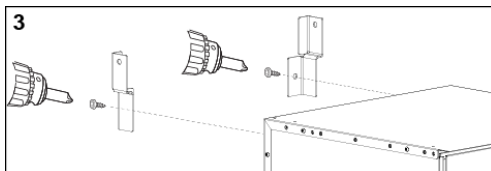
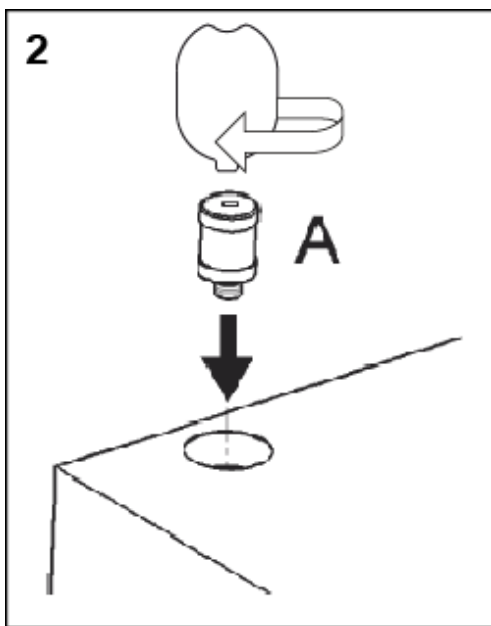
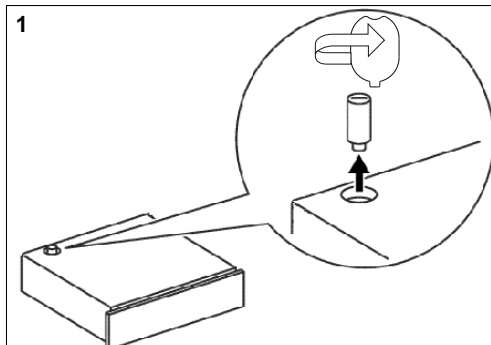
- Vergewissern Sie sich das das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um die Oberfläche von Schadstoffen zu schützen und so die Lebens Dauer des Gerätes und dessen Teile zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Alkohol-enthaltende Reinigungsmittel, kratzende Schwämme, Lösungsmittel oder metallischen Gegenständen um das Gerät zu Reinigen.
- Beachten Sie die angegebenen Sicherheitshinweise auf der Verpackung, Falls Sie Reinigung Sprays benutzen.

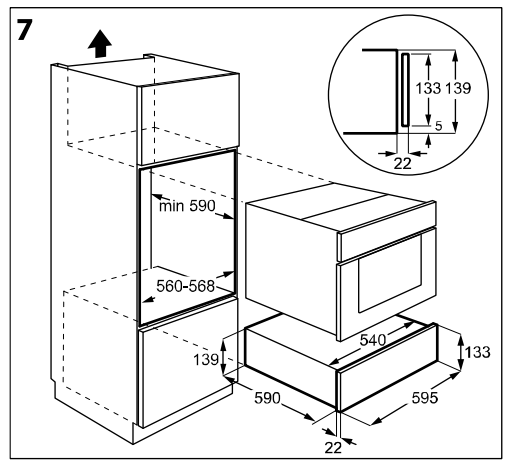
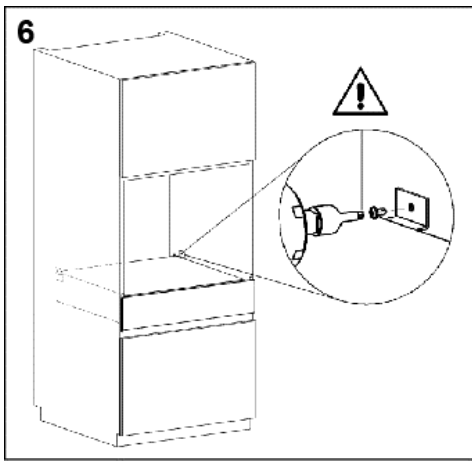
Entsorgung

Achtung!

- Verletzungs-und Erstickungsgefahr.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie das Netzkabel und entsorgen Sie es.

1 INSTALLATION





2 UMWELT

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behälter, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

ENTSORGUNG VON STILLGELEGTEN

GERÄTEN

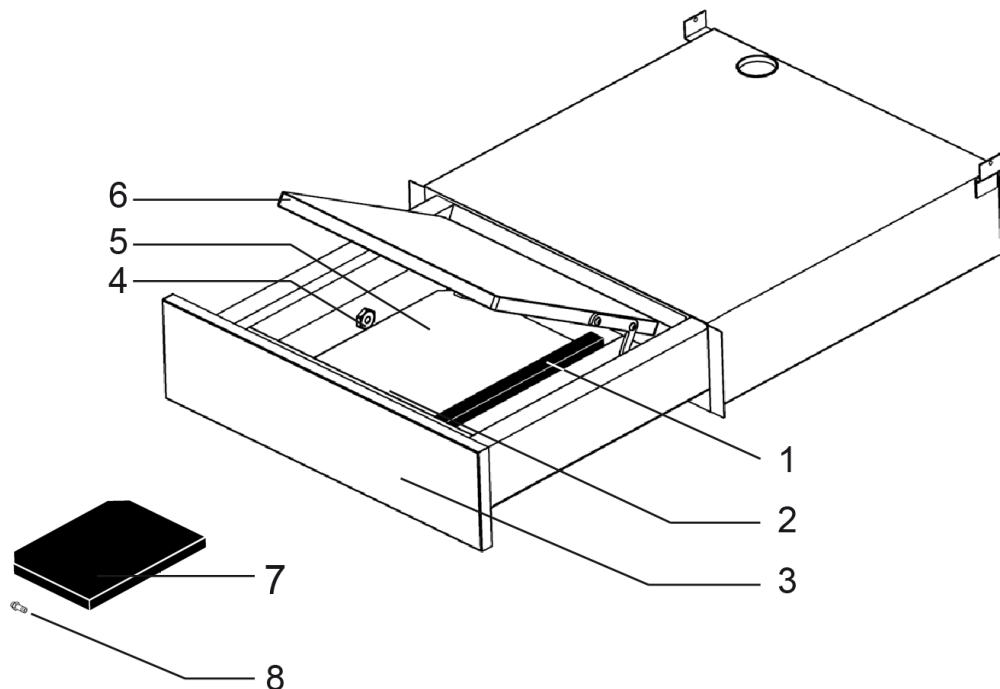
Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

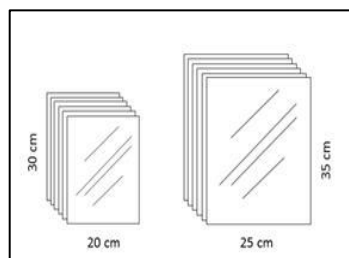
Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltgeräte geeignet ist.

3 GERÄTEBESCHREIBUNG

HAUPTKOMPONENTEN

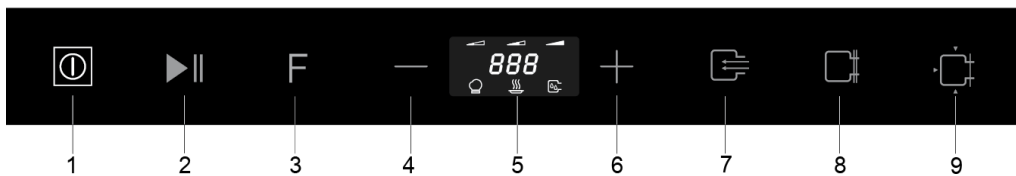


1. Siegelbalken
2. Bedienfeld (Siehe Seite 34)
3. Frontpaneel
4. Absaugdüse / Externer Vakuumadapter Beschlag
5. Wanne
6. Deckel
7. Einlegeplatte (um die Zutaten vor dem Vakuumieren gegebenenfalls zu erhöhen)
8. Verbindungsstück für externes Vakuum



Mit diesen Beutel können Lebensmittel gelagert und bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 120 °C * gekocht werden (max. 30min bei 120°C).

BEDIENFELD



1. Taste Ein/Aus
2. Taste Start/Stopp
3. Auswahl taste
4. Verringern Taste
5. Display (Anzeige)
6. Erhöhen Taste
7. Vakuum Funktion Symbol
8. Siegel Funktion Symbol
9. Rückluft Funktion Symbol

4 VERWENDUNG DER VAKUUMSCHUBLADE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Die Erste Reinigung:

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Vor der ersten Verwendung alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Starten Sie das "Konditionierungsprogramm" (p. 41).

BENUTZEN


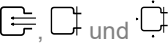




Um die Schublade zu öffnen, drücken Sie auf den unteren Teil der Schublade, um sie zu entriegeln, und drücken Sie diese dann, um sie vollständig zu öffnen.

Um die Schublade zu schließen, schieben Sie den unteren Teil bis zum Anschlag. Er sollte einrasten, wenn er das Ende erreicht.

Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät ermöglicht Ihnen Lebensmittel luftdicht in einem Beutel zu verschließen, einschließlich Gemüse, Früchte, Fischprodukte, Milchprodukte, Fleisch, Backwaren, gekochte Produkte, trockene Produkte etc.

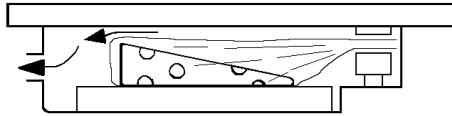
- Die Lade bis zur maximalen Öffnung herausziehen.
- Das Gerät einschalten und die Taste  gedrückt halten.
- Wenn die 3 Symbole  ausschalten, ist das Gerät betriebsbereit.
- Öffnen Sie die Deckel.
- Stecken Sie das Produkt in den Beutel.
- Für kleinere Lebensmittel, verwenden Sie die mitgelieferte Abdeckplatte, da diese ihnen dabei hilft, den Beutel korrekt zur Siegeleinheit zu positionieren.
- Legen Sie den Beutel mit der Nahrung in den Behälter. Der Beutel muss so mindestens um 2 cm nach der Siegeleinheit überstehen.
- Schließen Sie die Abdeckung, dabei einen leichten Druck ausüben, anschließend die Taste  drücken, die zu blinken beginnt. Nun wird der Verpackungszyklus gestartet.
- Den Deckel öffnen und den Beutel entnehmen.
- Schalten Sie das Gerät aus, während Sie die  Taste gedrückt halten.

VERFAHREN DES VAKUMIERENS

Das Verfahren des Vakumierens lässt sich in 3 Schritte einteilen:

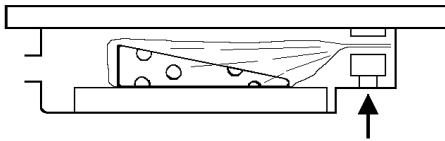
1. Während dieser Vakuumierphase wird die Luft, die sich im Gehäuse und im Vakuumbbeutel befindet, entzogen.

Während dieser Phase wird folgendes Symbol  angezeigt.



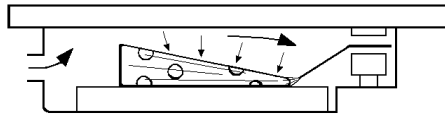
2. Während der Versiegelungsphase wird der Beutel luftdicht verschlossen.

Während dieser Phase wird folgendes Symbol  angezeigt.



3. Nach Ablauf der ersten beiden Phasen wird wieder Luft ins Gehäuse geführt.

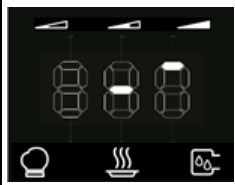
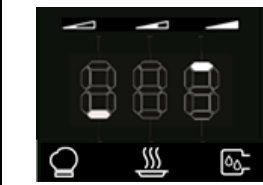
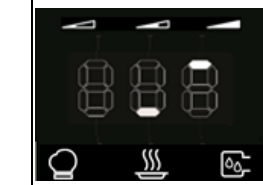
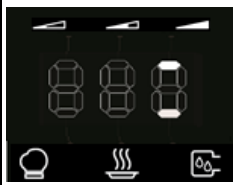
Während dieser Phase wird folgendes Symbol  angezeigt.



5 PROGRAMME

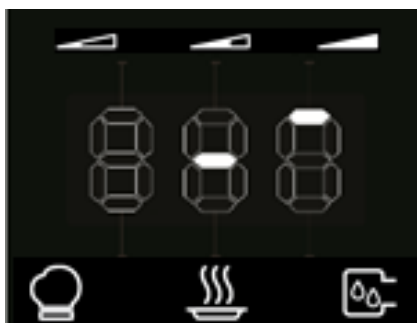
PROGRAMMAUSWAHL





Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die Tasten — und +.

STANDARD PROGRAMM	SPEZIAL REIFUNGSPROGRAMM	SPEZIAL "MARINIEREN" PROGRAMM	SPEZIAL "FLÜSSIGKEITS" PROGRAMM
			

STANDARD PROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel und die Vakumierdauer wie folgt einzustellen:

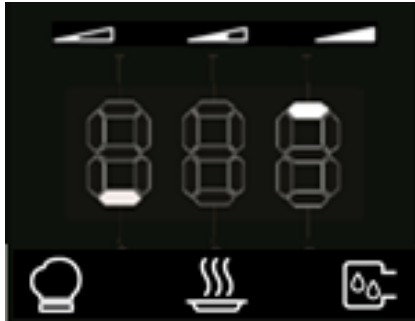



1. Drücken Sie die **F** Taste.
2. Mit diesem Symbol  können Sie das Vakuumlevel verändern.
3. Drücken Sie das Symbol — und +, um das Vakuumlevel einzustellen (Kapitel Vakuumlevel einstellen).
4. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen.
5. Das Symbol  erlischt und das Symbol  erscheint. Dies bedeutet, dass die Vakumierdauer verändert werden kann.
6. Drücken Sie das Symbol — und +, um die Vakumierdauer einzustellen (Kapitel Vakumierdauer einstellen).
7. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen.
8. Das Symbol  erlischt.

9. Der Vorgang kann nun durch drücken des Symbols ►|| gestartet werden.

SPEZIAL REIFUNGSPROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel, die Vakumierdauer und die Anzahl der Wiederholungen des Vorgangs wie folgt einzustellen:




1. Stellen Sie das Vakuumlevel nach dem Standard Programm ein.
2. Stellen Sie die Zeit nach dem Standard Programm ein.
3. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen, das Symbol  schaltet ab.
4. Im Display wird Ihnen die Anzahl der Wiederholungen des Standard Programms angezeigt (5). Mit drücken dieser Symbole — und + können Sie die Wiederholungen von 2 – 15 manuell verändern.
5. Drücken Sie das Symbol **F**, um die Einstellungen zu bestätigen.
6. Der Vorgang kann nun durch drücken dieses Symbols ►|| gestartet werden.

SPEZIAL “MARINIEREN” PROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel und die Vakumierdauer wie folgt einzustellen:



1. Stellen Sie das Vakuumlevel nach dem Standard Programm ein.
2. Stellen Sie die Dauer nach dem Standard Programm ein.

3. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen. Das Symbol  erlischt.
4. Im Display wird Ihnen die Standard Dauer des Marinierprogramms (5 Minuten) angezeigt. Durch drücken der Symbole **—** und **+** haben Sie die Möglichkeit die Dauer von 1-15 Minuten zu verändern.
5. Drücken Sie das Symbol **F**, um die Einstellungen zu bestätigen.

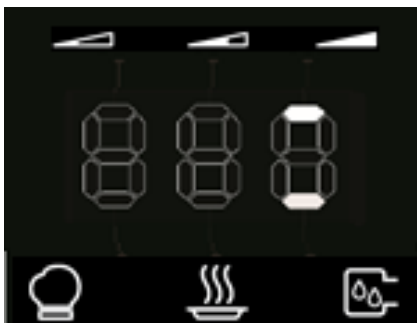



Hinweis

Wir empfehlen Ihnen einen geringen Anteil von Aromen zu benutzen, da durch den Vorgang das Produkt seine Intensität steigert.

SPEZIAL “FLÜSSIGKEITS” PROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel und die Vakumierdauer wie folgt einzustellen:



1. Stellen Sie das Vakuumlevel nach dem Standard Programm ein.
2. Stellen Sie die Dauer nach dem Standard Programm ein.
3. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen. Das Symbol  erlischt.
4. Im Display wird Ihnen die Anzahl der Wiederholungen des Vorgangs angezeigt (5). Mit drücken dieser Symbole **—** und **+** können Sie die Wiederholungen von 1 – 5 manuell verändern. Ändern Sie die Temperatur gemäß des im Beutel gepackten Produktes. Der eingestellte Wert bestimmt die Ausführung des vakumierens.

SENSIBILITÄT DES VORGANGS	LEBENSMITTEL TEMPERATUR
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Anschließend drücken Sie das Symbol **F**, um die Einstellungen zu bestätigen.

6. Der Vorgang kann nun durch drücken dieses Symbols ►|| gestartet werden.



Hinweis

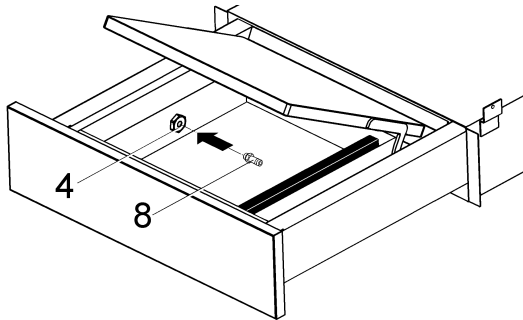
Wir empfehlen, dieses Programm in Gegenwart von Flüssigkeiten zu verwenden.

ZUSATZFUNKTIONEN

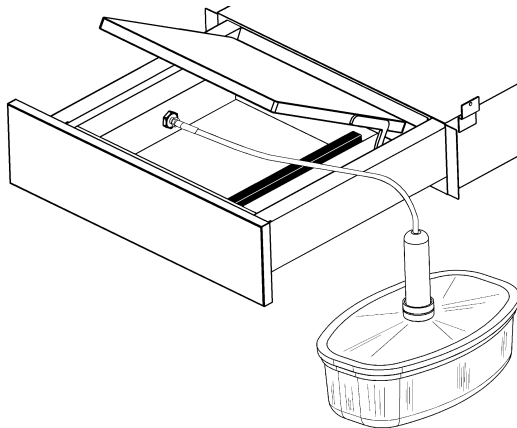
• “EXTERN VAKUUM”

Dieses Programm muss verwendet werden, um die Luft im Inneren von speziellen luftdichten Behältern (nicht mit diesem Produkt mitgeliefert) zu entfernen).

- Für das externe Vakuum, das mitgelieferte Verbindungsstück (8) in der Wanne anschrauben.



- Die Leitung des Behälters an das Verbindungsstück (8) anschließen



- Die maximale Vakuumstufe einstellen in dem "Standardprogramm" und die Versiegelung deaktivieren.
- Den Deckel des Geräts geöffnet lassen und die Taste ►|| des Verpackungszyklus drücken. Die Taste beginnt zu blinken.

- Nach Abschluss des Zyklus hört die  auf zu blinken.

- **“EINSTELLUNGSPROGRAMM”**


Dieses Programm muss in den folgenden Situationen verwendet werden:

- Bevor Sie das Gerät zum ersten mal benutzen
- Nach einer langen Ausschaltzeit.
- Nachdem versiegeln von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (zB Suppen).
- Wenn Sie einen Leistungsabfall des Geräts bemerken (zB: Zeit, um den eingestellten Vakuumwert zu erreichen oder dieser überhaupt nicht erreicht wird).

Diese Programmauswahl dauert etwa 15 Minuten und sorgt für eine vollständige Reinigung der Pumpe, um jegliche Flüssigkeitsemulsion im Öl zu entfernen. Während des Programmablaufes können kein Lebensmittel vakuumiert werden.

Dieses Programm hat keine weiteren Einstellungen.

Folgen Sie die unteren Hinweise, um das Programm zu starten:

- Die Taste **F** gedrückt halten bis alle Leuchttasten zu blinken beginnen.
- Den Deckel schließen, dabei einen leichten Druck ausüben.
- Drücken Sie Taste  um den Konditionierungszyklus zu starten.
- Nach Abschluss des Zyklus (15 Minuten) hört die Taste zu blinken auf und das Gerät ist zur Verwendung bereit.



Hinweis





Das Einstellungsprogramm sollte mindestens einmal im Monat verwendet werden.

6 EINSTELLUNGSOPTIONEN

VAKUUMLEVEL EINSTELLEN





4 Vakuumniveaus können eingestellt werden.

Je höher das Vakuumlevel, desto besser wird das Vakuum im Beutel.

DISPLAY	VAKUUMSTUFE	GEBRAUCH
	Nur Abdichtung (etwa 40%)	Verpacken, in Portionen aufteilen ohne Vakuumerzeugung. Hinweis: Mit dieser Funktion wird in jedem Fall ein minimaler Unterdruck im Beutel erzeugt.
	Minimum (etwa 70%)	Verpacken, in Portionen aufteilen von besonders empfindlichen Lebensmitteln (Salat, Tomaten, etc.)
	Medium (etwa 93%)	Verpacken, in Portionen aufteilen von empfindlichen Lebensmitteln (gekochtes Gemüse, Obst, zartes Fleisch, Teigwaren) und flüssigen Lebensmitteln (Suppen, Cremes, Saucen). Vakuulgaren von empfindlichen Lebensmitteln (z.B. Fisch) Marinieren im Beutel.
	Maximum (etwa 100%)	Verpacken, in Portionen aufteilen von festen Lebensmitteln (rohes Gemüse, Hartkäse, Wurstaufschnitt). Vakuulgaren von festen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Kartoffeln, Karotten)

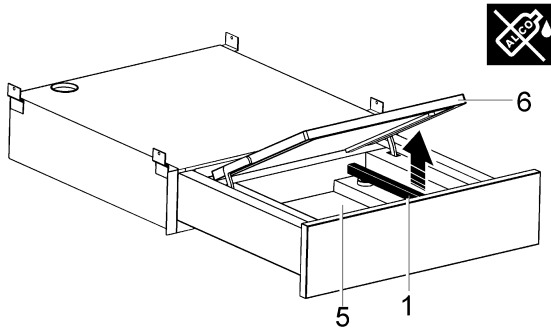
VAKUMIERDAUERT EINSTELLEN

Es stehen 4 Level zur Versiegelung des Beutels zur Verfügung.

DISPLAY	SEALING LEVEL	VERSIEGELUNGSZEIT
	Deaktiviert	-
	Minimum	1,5 sekunden
	Medium (Wir empfehlen die Nutzung der Beutel, die dem Gerät beigelegt sind)	2,5 sekunden
	Maximum (Falls Sie Beutel nutzen, die dicker sind, beispielsweise 150-200my)	4 sekunden

7 REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Plexiglasabdeckung (6) innen und außen mit nur neutrale Reinigungsmittel (Wasser und Seife).
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Alkohol-basierte Reinigungsmittel, kratzende Schwämme, Lösungsmittel oder metallische Gegenstände. Beachten Sie die Sicherheitshinweise die auf der Verpackung angegeben sind, in dem Fall, dass Sie Reinigungs Sprays benutzen.
- Reinigen Sie die Versiegelungsleiste (1) mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie alle Folienreste an der Versiegelungsleiste (1).
- Vor der Reinigung des Behälters (5), insbesondere, wenn Restflüssigkeit vorhanden ist, ist es empfehlenswert, die Versiegelungseinheit (1) zu entfernen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit normalen Reinigungsmitteln, die für Edelstahl geeignet sind.



8 FEHLERBEHEBUNG

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, nachdem die oben genannten Punkte das Problem nicht gelöst haben oder der Defekt nicht aufgelistet ist, kontaktieren Sie den Kundendienst und beschreiben Sie den Fehler:

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Beutel ist nicht richtig versiegelt	<ul style="list-style-type: none">• Die Versiegelungszeit ist nicht richtig.	<ul style="list-style-type: none">• Ändern Sie die Versiegelungszeit.
	<ul style="list-style-type: none">• Die Dichtung ist verschmutzt oder abgenutzt.	<ul style="list-style-type: none">• Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
	<ul style="list-style-type: none">• Der Beutel ist nicht korrekt auf die Abdichtungs Leiste platziert.	<ul style="list-style-type: none">• Positionieren Sie den Beutel richtig.
	<ul style="list-style-type: none">• Die Abdichtung Leiste ist abgenutzt (die Teflon Beschichtung ist verbrannt).	<ul style="list-style-type: none">• Ersetzen Sie die Dichtleiste (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
	<ul style="list-style-type: none">• Die Klinge unter dem Teflon der Dichtleiste ist gebrochen.	<ul style="list-style-type: none">• Ersetzen Sie die Klinge (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
Endvakuum ist schlecht	<ul style="list-style-type: none">• Der definierte Vakuum Prozentsatz ist falsch.	<ul style="list-style-type: none">• Ändern Sie den Vakuum Prozentsatz
	<ul style="list-style-type: none">• Die Dichtung ist verschmutzt oder abgenutzt.	<ul style="list-style-type: none">• Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
	<ul style="list-style-type: none">• Die Abdeckung ist nicht richtig geschlossen.	<ul style="list-style-type: none">• Schließen Sie den Deckel richtig.• Stellen Sie sicher, dass keine Objekte oder Schmutz zwischen Deckel und Behälter ist.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen	<ul style="list-style-type: none">• Keine Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">• Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist

FEHLERMELDUNGEN

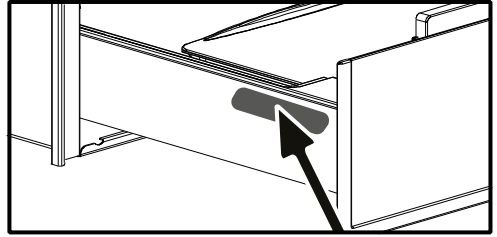
Das Gerät erkennt einige Fehler, die angezeigt werden mit folgenden Meldungen:




ERROR	LÖSUNG
E0	Eprom Error. Die Hauptplatine ist fehlerhaft. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
ER1	Datenkonfigurationsfehler. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
ER2	Kalibrierungsfehler. Stellen Sie die Steuerplatine durch ein geeignetes Vakuummessgerät neu ein. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
ER3	Zykluszählerfehler. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
ER4	Fehlerhaftes Abdichtungsrelais. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
ER5	Vacuum Timeout: Überstunden. Stellen Sie sicher, dass der eingestellte Vakuumprozensatz korrekt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckungsdichtung nicht verschmutzt oder verschlissen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung richtig schließt.
ER7	Ölwartung. Die Maschine hat die Anzahl der Zyklen überschritten, nach denen ein Ölwechsel erforderlich ist. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

9 KUNDENDIENST

REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I 
	E	F	 Made in France 
Nr	H		

B : Handelsreferenznummer

C : Service-Referenznummer

H : Seriennummer



IT

GENTILE CLIENTE,

Hai appena acquistato un prodotto De Dietrich. È una scelta che riflette i tuoi standard elevati e l'apprezzamento per l'arte di vivere francese.

Con oltre 300 anni di tradizione, le nostre creazioni incarnano il perfetto connubio tra design, autenticità e tecnologia al servizio dell'arte culinaria.

De Dietrich coltiva una costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando un'eccezionale sapienza artigianale nella creazione di prodotti impeccabilmente rifiniti. Sono realizzati con i migliori materiali e rifiniti secondo gli standard più elevati.

Ci auguriamo che l'uso del nuovo apparecchio sia per te di grande soddisfazione e siamo ansiosi di ricevere qualsiasi suggerimento o domanda. Il servizio clienti di De Dietrich è a disposizione per rispondere alle tue richieste e ai tuoi feedback, assicurando di soddisfare costantemente le tue esigenze.

Siamo onorati di diventare un nuovo membro della tua casa e apprezziamo sinceramente la fiducia che ci hai accordato.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	121
Informazioni per la sicurezza	121
Istruzioni di sicurezza	122
INSTALLAZIONE	125
AMBIENTE	126
Smaltimento dell'imballaggio	126
Smaltimento dell'apparecchiatura non più utilizzata.....	126
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	127
Elementi principali	127
Pannello di controllo	128
USO DEL CASSETTO PER SOTTOVUOTO	129
Preparazione al primo utilizzo	129
Uso.....	129
Fasi del ciclo di confezionamento standard.....	130
PROGRAMMAS	131
Selezione programma	131
Programma standard.....	131
Programma Speciale 'Frollatura'	132
Programma Speciale 'Marinatura'	132
Programma Speciale 'Liquidi'	133
Funzioni Extra	134
OPZIONI DI REGOLAZIONE	136
Regolazione livello del vuoto	136
Regolazione tempo di saldatura	137
PULIZIA E MANUTENZIONE	138
COSA FARE SE	139
Messaggi di allarme.....	140
SERVIZIO POST-VENDITA	141
Interventi.....	141
Parti originali.....	141

SICUREZZA E PRECAUZIONI

IMPORTANTI

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

Informazioni per la sicurezza

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili:

AVVERTENZA!

- Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.
- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'elettrodomestico.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.

- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali:

- Questa apparecchiatura è stata pensata per essere usata in applicazioni domestiche e non in hotel, negozi, uffici e altri ambienti simili.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non appoggiarsi né sedersi sul cassetto, si potrebbero danneggiare le guide telescopiche. La portata massima del cassetto è di 25 kg.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

AVVERTENZA!

- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Si prega di leggere attentamente il foglietto di installazione fornito separatamente.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, indossare sempre i guanti di sicurezza.
- Non capovolgere o inclinare l'apparecchiatura! Questo da luogo alla fuoriuscita dell'olio dalla pompa che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura stessa.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarci che l'apparecchiatura sia installata e adeguatamente ancorata a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad

apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

- Rischio di incendio e scossa elettrica.
- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine

dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

Utilizzo

AVVERTENZA!

- Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.

- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sul cassetto.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre il cassetto.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

- Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Non toccare la barra saldante subito dopo la saldatura.

- Possibilità di scottature dovute al residuo calore sulla barra stessa.
- In caso di mancanza dell'energia elettrica durante un ciclo di lavoro con coperchio chiuso, non forzare l'apertura del coperchio con nessun attrezzo, ma attendere il ripristino dell'energia elettrica.
- Non appoggiare nessun peso sul coperchio!
- Evitare di fare cadere qualunque oggetto sul coperchio!
- Questo potrebbe alterarne l'integrità, causando cricche o rottura.
- Non procedere nel confezionamento in caso di cricche o rottura del coperchio.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, detergenti a base di alcohol, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.

Contattare l'assistenza tecnica per la sostituzione.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!

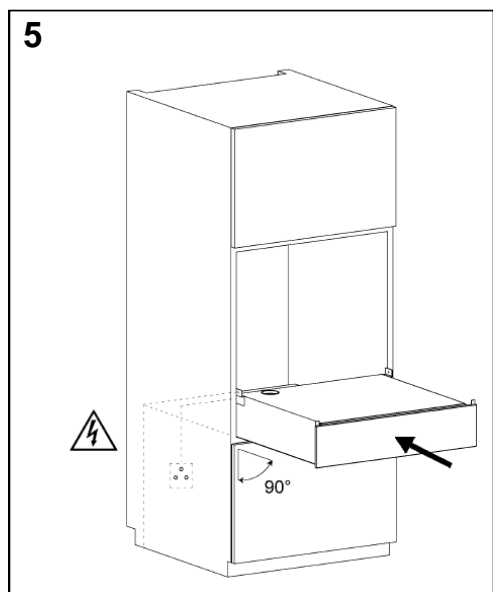
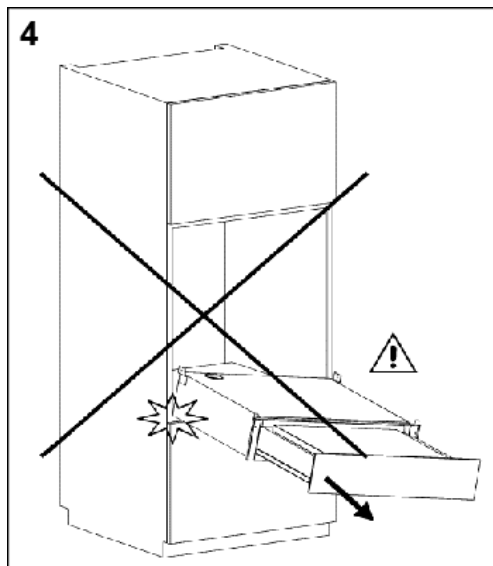
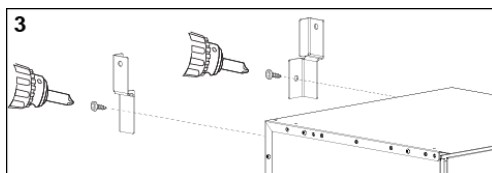
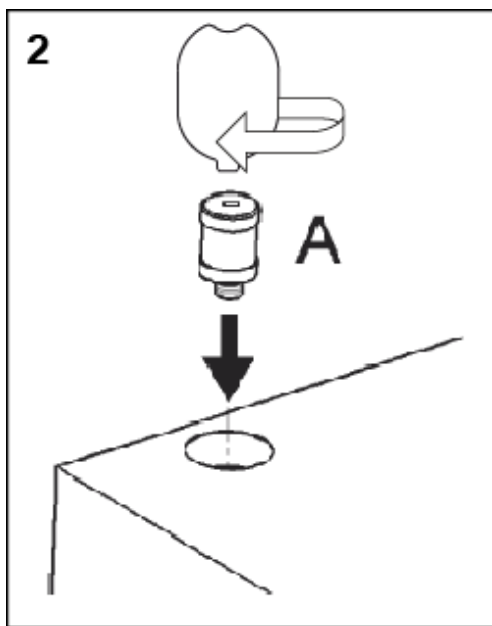
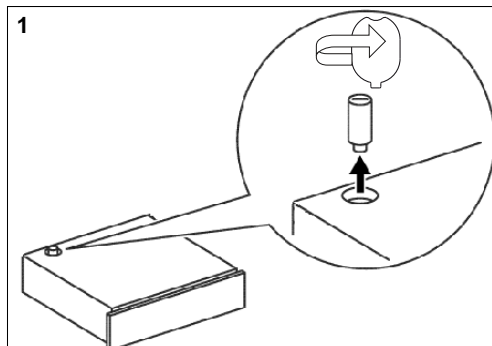
- Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

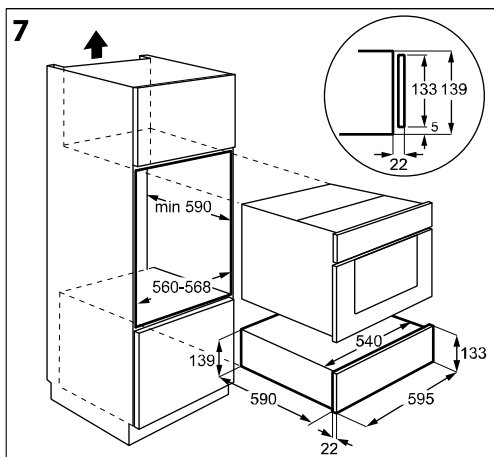
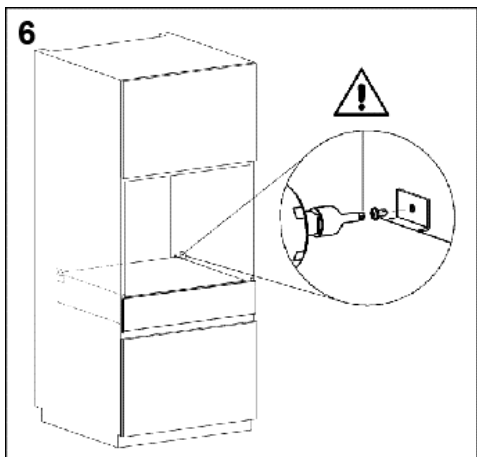
Smaltimento

AVVERTENZA!

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

1 INSTALLAZIONE





2 AMBIENTE

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Sull'imballaggio è presente il logo Punto Verde (Green Dot).

Smaltire i materiali di imballaggio (cartone, polistirene espanso e involucri di plastica) negli appositi contenitori. In tal modo, i materiali di imballaggio verranno riutilizzati. Mantenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini, per evitare rischi di soffocamento.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA NON PIÙ UTILIZZATA

In base alla Direttiva Europea 2012/19/EU, nota anche come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), relativa alla gestione dei rifiuti costituiti da apparecchiature elettriche ed elettroniche, gli elettrodomestici non devono essere collocati nei contenitori

ordinari per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

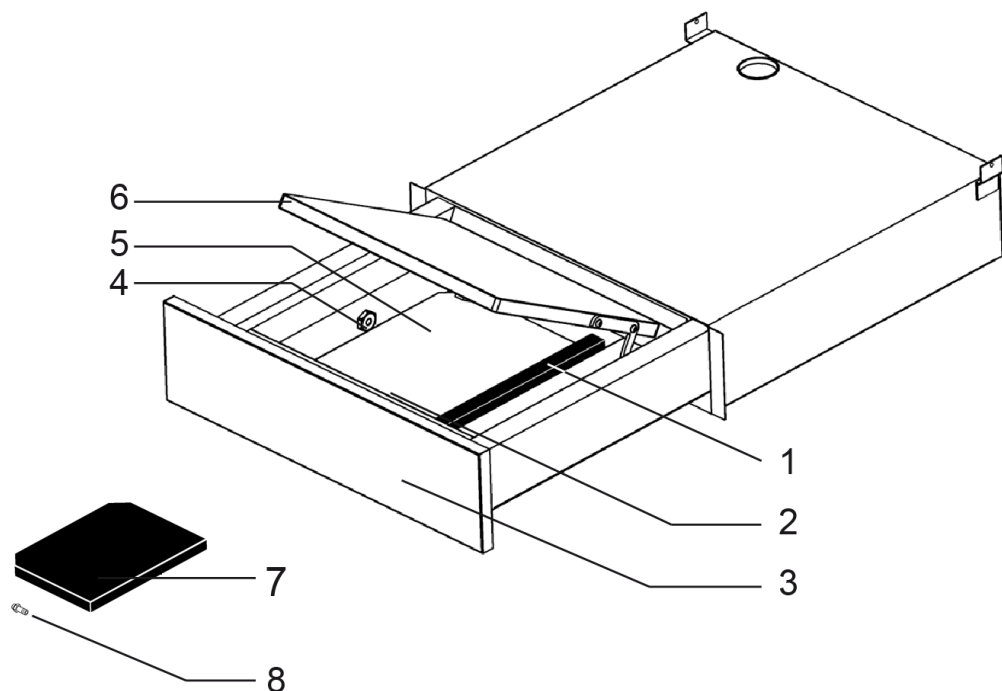
Gli elettrodomestici devono essere raccolti separatamente per massimizzare la percentuale di recupero e riciclo dei materiali, evitando potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo raffigurante un cestino dei rifiuti a cui è apposta una croce deve essere presente su tutti i prodotti di questo tipo, per rammentare agli utenti l'obbligo di richiedere la raccolta separata di tali oggetti.

I consumatori sono tenuti a rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per ottenere informazioni sugli appositi punti di raccolta degli elettrodomestici non più utilizzati.

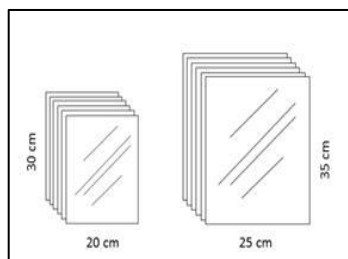
Prima dello smaltimento dell'elettrodomestico, estrarre e tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.

3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

ELEMENTI PRINCIPALI

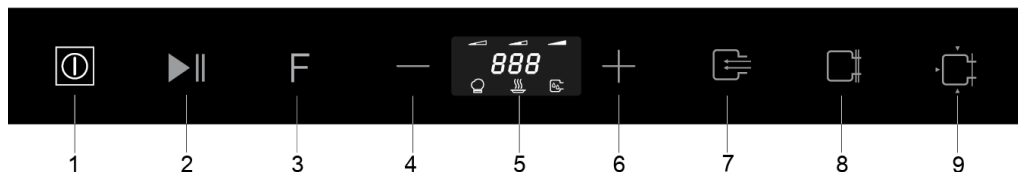


1. Barra saldante
2. Pannello comandi (Vedere pagina 57)
3. Pannello frontale
4. Ugello di aspirazione / allacciamento raccordo per vuoto esterno
5. Vasca
6. Coperchio
7. Tavoletta di riempimento (per aumentare gli ingredienti, se necessario, prima del confezionamento sottovuoto)
8. Raccordo per vuoto esterno



Possono essere utilizzate da 0°C a 120°C (alla temperatura di 120°C è consigliabile l'utilizzo per un periodo massimo di 30 minuti) per la conservazione e la cottura di alimenti.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante ON/OFF
2. Pulsante di avvio e arresto ciclo
3. Pulsante di selezione
4. Pulsante "DECREMENTA"
5. Display
6. Pulsante "INCREMENTA"
7. Simbolo funzione vuoto
8. Simbolo funzione saldatura
9. Simbolo funzione rientro aria

4 USO DEL CASSETTO PER SOTTOVUOTO

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare la macchina per la prima volta è necessario pulire il cassetto:

- Estrarre tutti gli accessori dal cassetto.
- Pulire la macchina con un panno inumidito e morbido.
- Eseguire il "Programma di condizionamento" (pag. 64).

USO





Per aprire il cassetto, spingere la parte inferiore per sbloccare, quindi tirare per aprire completamente.

Per chiudere il cassetto spingere la parte inferiore fino all'arresto. Essa dovrebbe bloccarsi quando raggiunge il finecorsa.

La macchina è destinata alla preparazione di cibi in ambito domestico.

Questa macchina consente di confezionare la maggior parte dei prodotti alimentari, tra cui: verdura, frutta, prodotti ittici, prodotti caseari, carni, salumi, prodotti da forno, prodotti di gastronomia, prodotti secchi, ecc.

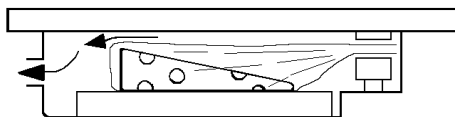
- Aprire il cassetto per sottovuoto
- Accendere la macchina tenendo premuto il pulsante
- Quando i 3 simboli  si sono spenti la macchina è pronta per confezionare.
- Aprire il coperchio.
- Inserire il prodotto nella busta.
- Per prodotti poco voluminosi, si consiglia l'utilizzo della tavoletta in quanto, spessorando il prodotto, favorisce una migliore posizione della busta rispetto alla barra saldante.
- Posizionare la busta all'interno della vasca e sulla barra saldante nel modo più lineare possibile cercando di evitare delle grinze che possono essere la causa di una cattiva tenuta della saldatura. È importante che le buste abbiano circa 2cm di esubero oltre la barra saldante.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione e premere il pulsante  per avviare il ciclo di confezionamento.
- Al termine del ciclo aprire il coperchio ed estrarre la busta
- Spegnere la macchina tenendo premuto il pulsante

FASI DEL CICLO DI CONFEZIONAMENTO STANDARD

Il ciclo di confezionamento standard si distingue in 3 fasi:

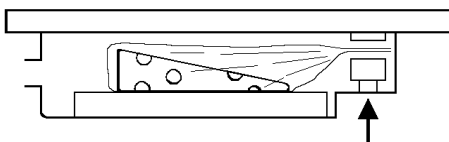
1. Fase di vuoto in cui si aspira tutta l'aria contenuta nella vasca e all'interno della busta.

Durante questa fase è acceso il simbolo .



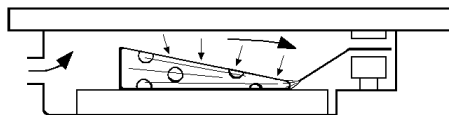
2. Fase di saldatura in cui si ha la saldatura della busta.

Durante questa fase è acceso il simbolo .



3. Fase di rientro dell'aria nella vasca.

Durante questa fase è acceso il simbolo .



5 PROGRAMMAS

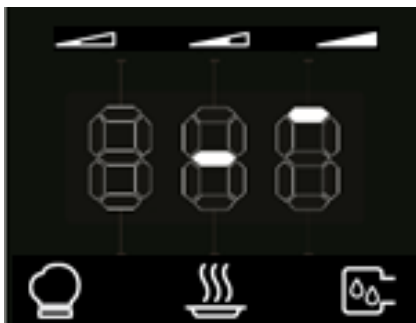
SELEZIONE PROGRAMMA






Per selezionare un programma, premere i pulsante — e +.

PROGRAMMA STANDARD	PROGRAMMA SPECIALE “FROLLATURA”	PROGRAMMA SPECIALE “MARINATURA”	PROGRAMMA SPECIALE “LIQUIDI”
			

PROGRAMMA STANDARD

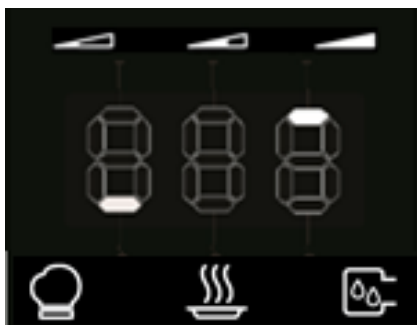
Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto e il tempo di saldatura, come segue:




1. Premere il pulsante **F**.
2. Il simbolo  lampeggia indicando che è possibile variare il livello di vuoto.
3. Premere i pulsanti — e + per impostare il livello di vuoto (vedi paragrafo “Regolazione livello del vuoto”).
4. Premere nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione.
5. Il simbolo  si spegne e lampeggia il simbolo  per indicare che è possibile variare il tempo di saldatura.
6. Premere i pulsanti — e + per impostare il tempo di saldatura (vedi paragrafo “Regolazione tempo di saldatura”).
7. Premere nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione.
8. Il simbolo  si spegne.
9. È ora possibile avviare il ciclo di confezionamento premendo il pulsante .

PROGRAMMA SPECIALE “FROLLATURA”

Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto, il tempo di saldatura e il numero ripetizioni cicli di vuoto agendo come segue:




1. Impostare livello di vuoto come per il programma standard.
2. Impostare il tempo di saldatura come per il programma standard.
3. A questo punto, quando si preme nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione, il simbolo  si spegne.
4. Il display indica il numero di ripetizioni di ciclo di confezionamento standard (5). Agendo sui pulsanti **-** e **+** è possibile variare il numero di ripetizioni da 2 a 15.
5. Premere il pulsante **F** per confermare la selezione.
6. È ora possibile avviare il ciclo di frollatura premendo il pulsante **▶** **||**.

PROGRAMMA SPECIALE “MARINATURA”

Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto, il tempo di saldatura e la durata della marinatura/infusione agendo come segue:



1. Impostare livello di vuoto come per il programma standard.
2. Impostare il tempo di saldatura come per il programma standard.
3. A questo punto, quando si preme nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione, il simbolo  si spegne.
4. Il display indica la durata standard del ciclo di marinatura (5 minuti). Agendo sui pulsanti **-** e **+** è possibile variare il numero di ripetizioni da 1 a 15 minuti.

5. Premere il pulsante **F** per confermare la selezione.
6. È ora possibile avviare il ciclo di marinatura premendo il pulsante ►||.

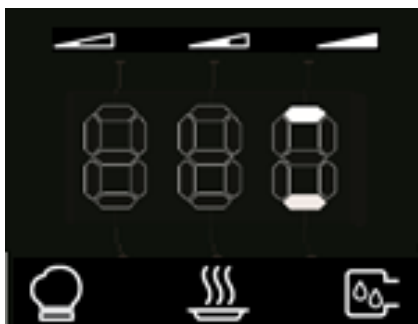



Nota

Si consiglia di utilizzare una percentuale di aromi molto bassa, in quanto l'alimento in assenza di aria, si carica moltissimo dell'aroma inserito.

PROGRAMMA SPECIALE “LIQUIDI”

Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto, il tempo di saldatura e la sensibilità di intervento agendo come segue:



1. Impostare livello di vuoto come per il programma standard.
2. Impostare il tempo di saldatura come per il programma standard.
3. A questo punto, quando si preme nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione, il simbolo  si spegne.
4. Il display indica il valore di sensibilità di intervento standard (5). Agendo sui pulsanti — e + è possibile variare il valore da 1 a 5. Modificare questo valore in funzione della temperatura del prodotto da confezionare nella busta. Il valore impostato determina l'esecuzione della saldatura:

SENSIBILITÀ DI INTERVENTO	TEMPERATURA ALIMENTO
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Premere poi il pulsante **F** per confermare la selezione.
6. È ora possibile avviare il ciclo di confezionamento premendo il pulsante ►||.



Nota

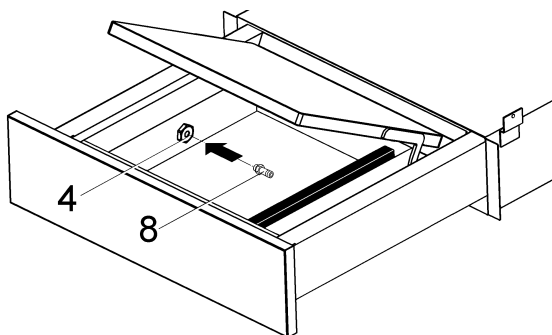
Si consiglia comunque di utilizzare questo programma in presenza di qualsiasi liquido.

FUNZIONI EXTRA

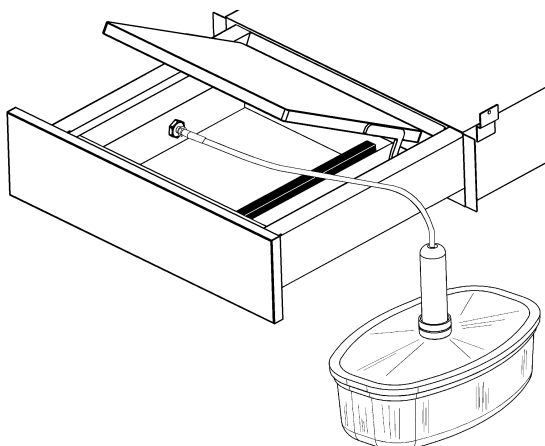
• “EXTERNAL VACUUM”

È la funzione da utilizzare per l'eliminazione dell'aria all'interno di speciali contenitori richiudibili ermeticamente (non in dotazione con questa macchina).

- Avvitare il raccordo (8) fornito in dotazione, nell'ugello di aspirazione (4).



- Collegare il tubo del contenitore al raccordo (8).



- Dal pannello comandi nel “programma standard” impostare il livello di vuoto massimo e disabilitare la saldatura.
- Con il coperchio aperto premere il pulsante ► || per avviare il ciclo di confezionamento.
- Il ciclo termina quando si spegne il simbolo ◻.

- **“CONDITIONING PROGRAM”**

È il programma da utilizzare nelle seguenti situazioni:

- Prima di utilizzare la macchina per la prima volta.
- Dopo che questa è rimasta ferma per un periodo prolungato.
- Dopo aver confezionato prodotti con un’alta percentuale di umidità (es. minestre e zuppe).
- Quando si nota un calo di prestazioni della macchina (es.: aumenta il tempo per raggiungere il vuoto o non lo raggiunge).

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

Per avviare il programma eseguire le seguenti operazioni:

- Tenere premuto il pulsante **F** fino a quando tutti i pulsanti lampeggiano.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione.
- Premere il pulsante **▶||** per avviare il ciclo di condizionamento.
- Al termine del ciclo (15 minuti) la macchina sarà pronta all’utilizzo.



Nota





Il programma di condizionamento deve essere utilizzato almeno una volta al mese.

6 OPZIONI DI REGOLAZIONE

REGOLAZIONE LIVELLO DEL VUOTO

È possibile regolare 4 livelli di vuoto.

Più alto è il livello di vuoto selezionato, maggiore sarà il sottovuoto nella busta.

VISUALIZZAZIONE	LIVELLO DI VUOTO	ALIMENTI
	Solo saldatura (circa 40%)	Confezionare, dividere in porzioni alimenti molto sensibili alla pressione. PS: solo saldatura, senza la creazione del sottovuoto, seppur con una minima depressione all'interno della busta)
	Minimo (circa 70%)	Confezionare, dividere in porzioni alimenti delicati (es. insalata, pomodori, ...)
	Medio (circa 93%)	Confezionare, dividere in porzioni alimenti delicati (es. verdure cotte, frutta, carni tenere, pasta, ...) e alimenti liquidi (es. zuppe, creme, salse, ...) Cuocere sottovuoto alimenti delicati (es. pesce) Marinare in busta
	Massimo (circa 100%)	Confezionare, dividere in porzioni alimenti solidi (es. verdure crude, formaggi duri, affettati) Cuocere sottovuoto alimenti solidi (es. carni, patate, carote, ...)

REGOLAZIONE TEMPO DI SALDATURA

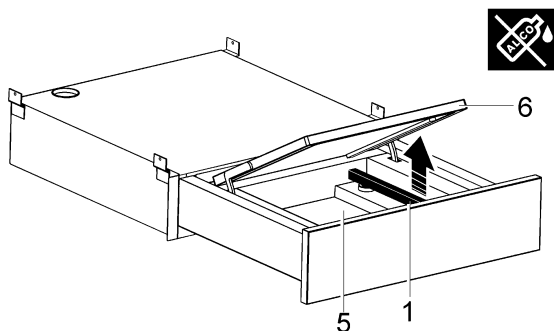
Per la saldatura delle buste sono disponibili 4 livelli.

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

VISUALIZZAZIONE	LIVELLO DI SALDATURA	TEMPO DI SALDATURA
	Disabilitata	-
	Minimo	1,5 secondi
	Medio (consigliata con l'utilizzo delle buste in dotazione)	2,5 secondi
	Massimo (da utilizzare con buste di spessore superiore, es. 150-200my)	4 secondi

7 PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Per la pulizia del coperchio in plexiglas (6) pulire sia l'esterno che l'interno esclusivamente con detergenti neutri (acqua e sapone).
- Non usare prodotti abrasivi, detergenti a base di alcol, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici. Nel caso in cui si usino spray, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Pulire la barra saldante (1) con un panno asciutto. Rimuovere eventuali residui di film che si depositano sulla barra.
- Per la pulizia della vasca (5), soprattutto in caso di residui liquidi, si consiglia di estrarre la barra saldante (1).
- Pulire le superfici metalliche con normali detergenti per l'acciaio inox.



8 *COSA FARE SE*

Se dopo aver effettuato i suddetti controlli la macchina non dovesse funzionare ancora perfettamente, contattate il servizio di assistenza descrivendo esattamente il difetto riscontrato:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La saldatura della busta non è eseguita correttamente	<ul style="list-style-type: none">• Il tempo di saldatura non è corretto.	<ul style="list-style-type: none">• Modificare il tempo di saldatura.
	<ul style="list-style-type: none">• La guarnizione del coperchio è sporca o usurata.	<ul style="list-style-type: none">• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	<ul style="list-style-type: none">• La busta non è posizionata correttamente sulla barra saldante.	<ul style="list-style-type: none">• Posizionare correttamente la busta.
	<ul style="list-style-type: none">• La barra saldante è usurata (il rivestimento in teflon è bruciato).	<ul style="list-style-type: none">• Sostituire la barra saldante (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	<ul style="list-style-type: none">• La lama posizionata otto il teflon della barra saldante è rotta.	<ul style="list-style-type: none">• Sostituire la lama (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
Vuoto finale insufficiente	<ul style="list-style-type: none">• La percentuale di vuoto impostata non è corretta.	<ul style="list-style-type: none">• Modificare la percentuale di vuoto.
	<ul style="list-style-type: none">• La guarnizione del coperchio è sporca o usurata.	<ul style="list-style-type: none">• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	<ul style="list-style-type: none">• Il coperchio non è chiuso correttamente.	<ul style="list-style-type: none">• Chiudere correttamente il coperchio.• Verificare che tra coperchio e vasca del vuoto non ci siano oggetti o sporcizia.
Il coperchio non si apre	<ul style="list-style-type: none">• Mancanza dell'energia elettrica.	<ul style="list-style-type: none">• Attendere il ripristino dell'energia elettrica.

MESSAGGI DI ALLARME

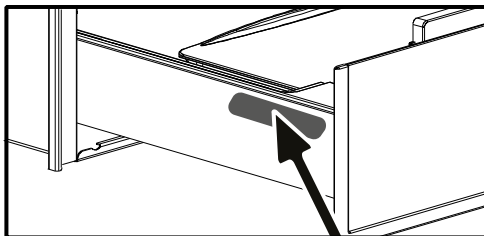
La scheda elettronica prevede la rilevazione di alcuni allarmi che vengono segnalati tramite la visualizzazione sul display dei seguenti messaggi:




Errore	Soluzione
E0	Errore Eprom. La scheda di potenza è guasta. Contattare l'assistenza tecnica.
ER1	Errore di configurazione dati. Contattare l'assistenza tecnica.
ER2	Errore di calibrazione. Ricalibrare la scheda di comando con apposito vacuometro. Contattare l'assistenza tecnica.
ER3	Errore contatore cicli. Contattare l'assistenza tecnica.
ER4	Relè saldatura guasto. Contattare l'assistenza tecnica
ER5	Timeout vuoto: overtime. Controllare che la percentuale di vuoto impostata sia corretta. Controllare che la guarnizione del coperchio non sia sporca o usurata. Controllare che il coperchio si chiuda correttamente.
ER7	Manutenzione olio. La macchina ha superato il numero di cicli oltre il quale è richiesto la sostituzione dell'olio. Contattare l'assistenza tecnica.

9 SERVIZIO POST-VENDITA

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I 
	E	F	 Made in France 
Nr	H		

B : Riferimento commerciale

C : Riferimento servizio

H : Numero di serie

PARTI ORIGINALI

Durante la manutenzione, chiedete che vengano usati solo pezzi di ricambio originali certificati.



NL

BESTE KLANT,

U heeft zojuist een apparaat van De Dietrich gekocht. Deze keuze weerspiegelt uw hoge eisen en uw smaak voor de Franse levenskunst.

Met meer dan 300 jaar erfgoed belichamen onze creaties de perfecte mix van design, authenticiteit en technologie ten dienste van de culinaire kunsten.

De Dietrich cultiveert een constante zoektocht naar uitmuntendheid en bestendigt uitzonderlijk vakmanschap in de creatie van onberispelijk afgewerkte producten. Deze zijn gemaakt van de beste materialen en afgewerkt volgens de hoogste normen.

We hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe apparaat en kijken uit naar eventuele suggesties of vragen. De klantenservice van De Dietrich staat klaar om uw vragen en feedback te beantwoorden, zodat we consequent aan uw behoeften kunnen voldoen.

We zijn vereerd om uw nieuwe partner in uw huis te worden en waarderen uw vertrouwen.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	144
Veiligheidsinformatie	144
Veiligheidsvoorschriften.....	145
INSTALLATIE	148
MILIEU.....	149
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	150
Voornaamste onderdelen	150
Controlepaneel	151
Voorafgaand aan eerste gebruik	152
Gebruik.....	152
Fasen van de standaard verpakkingscyclus.....	153
PROGRAMMA'S	154
Programmaselectie.....	154
Standaardprogramma.....	154
Speciaal 'Maturatie' Programma	155
Speciaal 'Marinade' Programma	155
Speciaal 'Vloeistoffen' Programma.....	156
Aanvullende functionaliteiten	157
AANPASSING OPTIES.....	159
Vacuümniveau aanpassen	159
Afdichtingsduur aanpassen	160
REINIGING EN ONDERHOUD.....	161
PROBLEMEN OPLOSSEN	162
Alarmboodschappen.....	163
SERVICEDIENST	164
Ingrepen	164
Oorspronkelijke onderdelen.....	164

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik. Dit apparaat voldoet aan de van kracht zijnde veiligheidsnormen. Onjuist gebruik kan de gebruiker in gevaar brengen.

Veiligheidsinformatie

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mense:

WAARSCHUWING!

- Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.

- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid:

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke toepassingen en niet voor hotels, winkels, kantoren en andere soortgelijke omgevingen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Leun of zit niet op de lade. Dit beschadigt de telescoopgeleiders. De lade kan een maximaal gewicht van 25 kg dragen.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie:



WAARSCHUWING:

- Installatie mag enkel uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Installeer of gebruik het toestel niet indien beschadigd.
- Lees aandachtig de apart geleverde Installatiebrochure.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het toestel verplaatst en draag veiligheidshandschoenen.
- Houd het toestel niet ondersteboven of kantel het niet! Dit kan een olielek vanuit de pomp veroorzaken en het toestel beschadigen.
- Respecteer de minimumafstand ten opzichte van andere toestellen.
- Zorg ervoor dat het toestel geïnstalleerd en bevestigd is op een vaste structuur.
- De zijkanten van het toestel moeten grenzen aan andere installaties of apparaten met eenzelfde hoogte.

Elektriciteitsaansluiting



WAARSCHUWING:

- Gevaar voor brand en elektrische shock.
- Alle elektrische aansluitingen dienen te gebeuren door een gekwalificeerde elektricien.
- Het toestel moet geaard zijn.
- Zorg ervoor dat de elektrische gegevens zoals vermeld op de gegevensplaat van het model overeenkomen met deze van het systeem. Indien niet, contacteer een elektricien.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerde schokbestendige contactdoos.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen of verlengkabels.
- Zorg ervoor dat de stekker en de elektriciteitskabel niet beschadigd worden. Contacteer de Hulpdienst of een elektricien om eventueel beschadigde kabels te vervangen.
- Beschermingsmiddelen tegen shock moeten zodanig vastgemaakt worden dat ze niet kunnen weggenomen worden zonder gereedschap.
- Steek de stekker in het stopcontact enkel en alleen

wanneer de installatie volledig is. Zorg ervoor dat de stekker bereikbaar is na installatie.

- Steek de stekker niet in het stopcontact als deze laatste los is.
- Trek niet aan de elektriciteitskabel om het toestel uit te schakelen. Trek enkel aan de stekker.
- Gebruik enkel geschikte isolatiemiddelen: installatieautomaten, zekeringen (zekeringen met schroefkop moeten uit de zekeringenkast verwijderd worden), aardsluiting stroomlosser en relais.
- Het elektrische systeem moet voorzien zijn van een isolatietoestel dat het mogelijk maakt om het toestel van het net los te koppelen aan elke pool. Het isolatietoestel moet een contactopening hebben met een breedte van minimum 3 mm.

Gebruik

WAARSCHUWING:

- Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische shock of ontploffing.
- Gebruik dit toestel in een huishoudomgeving.

- Wijzig de specificaties van dit toestel niet.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer in werking.
- Schakel het toestel uit na gebruik.
- Gebruik het toestel niet met natte handen of wanneer het in contact zou kunnen komen met water.
- Oefen geen druk uit op de lade.
- Gebruik het toestel niet als een werkblad of als ondersteuning.
- Vermijd de aanwezigheid van vonken of open vlammen in de buurt van het toestel als u de lade opent.
- Plaats geen ontvlambare vloeistoffen, materialen of objecten op, in of in de buurt van het toestel.

WAARSCHUWING:

- U kunt het toestel mogelijks beschadigen.
- Let goed op wanneer u de accessoires wegneemt of inzet.
- Raak de afdichtstaaf niet onmiddellijk na het afdichten aan.
- U zou zich kunnen verbranden door restwarmte.
- In geval van stroomonderbreking tijdens een werkcyclus met gesloten

deksel, forceer het deksel niet met een of ander gereedschap om het te openen; wacht totdat de stroom hersteld is.

- Plaats geen enkel gewicht op het deksel!
- Voorkom dat een object op het deksel zou kunnen vallen!
- Dit kan de integriteit compromitteren, barsten of schade veroorzaken.
- Ga niet verder met verpakken als het deksel barsten vertoont of gebroken is.

Contacteer de Technische Hulpdienst om het te vervangen.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING:

- Risico voor letsel, brand of schade.
- Vooraleer enig onderhoud uit te voeren, schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact.

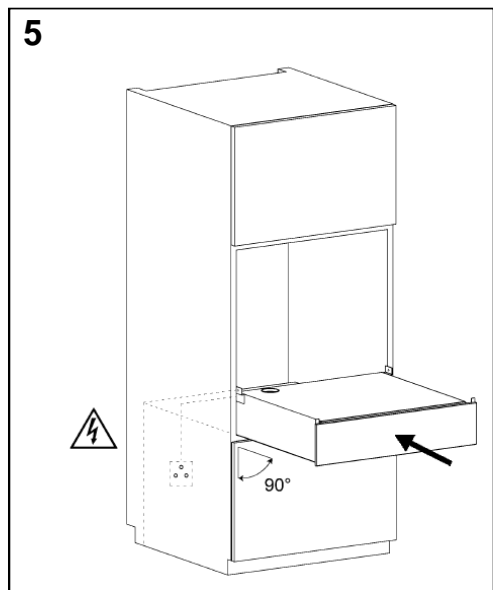
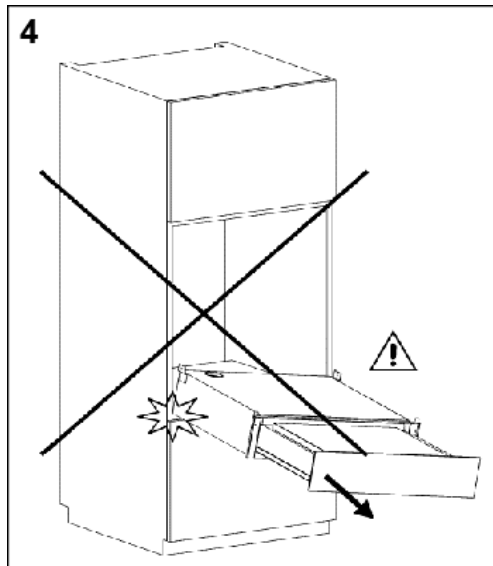
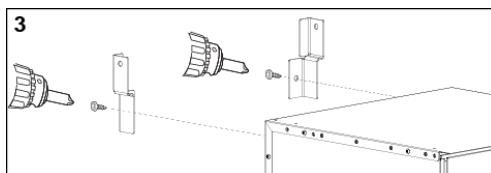
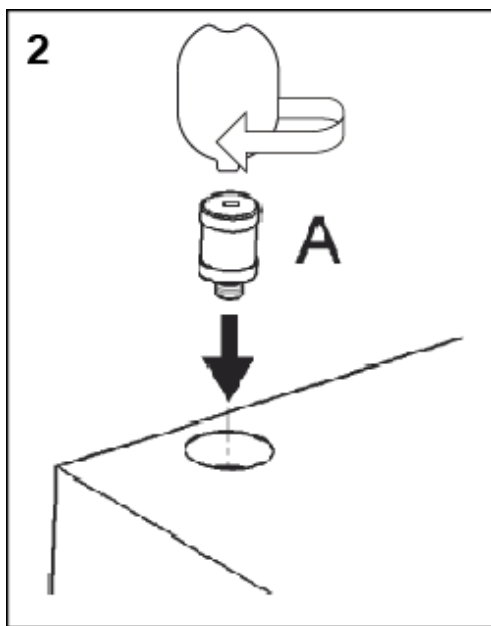
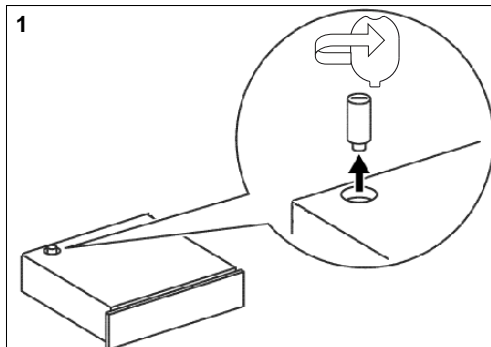
- Controleer of het toestel koud is.
- Maak het toestel regelmatig schoon om slijtage van het oppervlaktemateriaal te voorkomen.
- Reinig het toestel met een vochtige, zachte doek. Gebruik enkel neutrale detergenten. Gebruik geen schurende producten, detergenten met alcohol, schuursponsen, solventen of metalen voorwerpen.
- Bij gebruik van spuitbussen, volg de veiligheidsinstructies op de verpakking op.

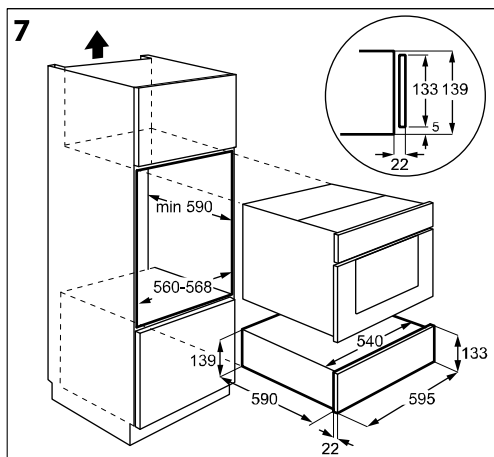
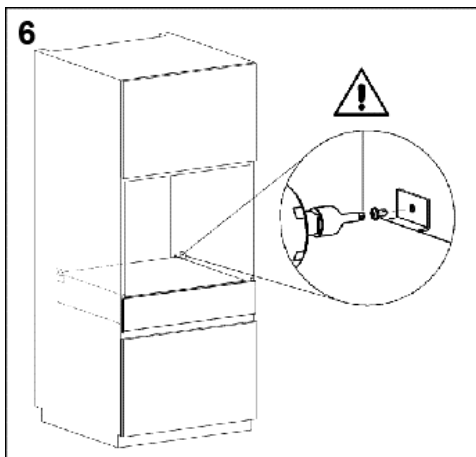
Verwijdering

WAARSCHUWING:

- Gevaar voor letsel en verstikking.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de elektriciteitskabel en ruim deze op.

1 INSTALLATIE





2 MILIEU

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING



De verpakking draagt het Groene Puntteken.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

VERWIJDERING VAN AFGEDANKTE

APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

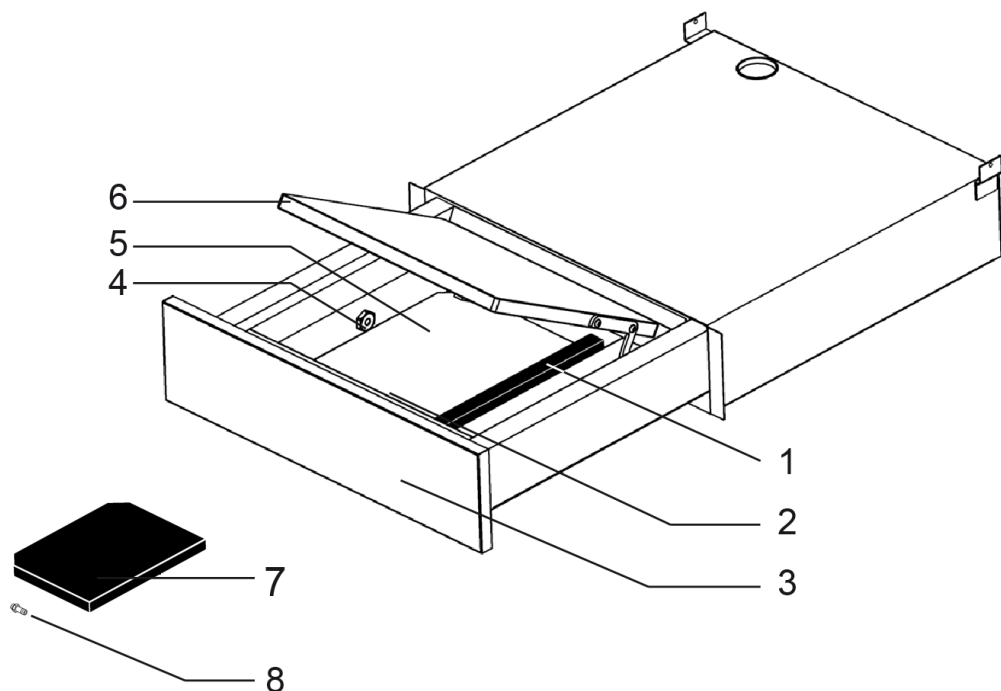
Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinning- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.

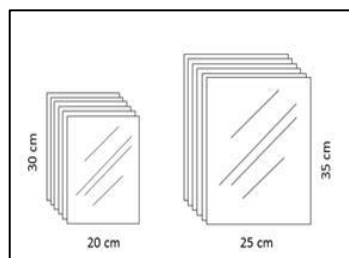
Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

3 *BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT*

VOORNAAMSTE ONDERDELEN

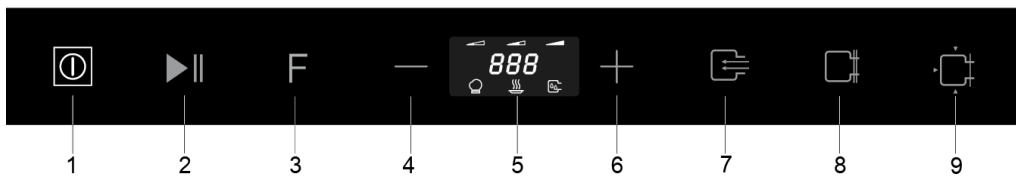


1. Afdichtstaaf
2. Controlepaneel (Zie pagina 11)
3. Frontpaneel
4. Zuigmond/ aansluiting voor extern vacuüm
5. Reservoir
6. Deksel
7. Hoge dichtheid platen (om ingrediënten indien nodig te verhogen voor het vacuümverpakken)
8. "Externe vacuüm" fitting



Met deze zakken kan voedsel bewaard en gekookt worden op temperaturen van 0°C tot 120°C (op 120°C raden we aan ze maximum 30 minuten te gebruiken).

CONTROLEPANEEL



1. AAN/UIT knop
2. Start/ Stop -knop
3. Selectieknop
4. “VERMINDER” knop
5. Display
6. “VERMEERDER” knop
7. Vacuümfunctie symbool
8. Afdichtfunctie symbool
9. Luchtretour functie symbool

4 GEBRUIK VAN DE VACUÛMLADE

VOORAFGAAND AAN EERSTE GEBRUIK

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt, reinigt u de lade:

- Verwijder alle onderdelen van het toestel.
- Reinig het toestel vooraleer u het voor de eerste keer gebruikt.
- Voer het conditionering programma uit (p. 18).

GEBRUIK









Om de lade te ontgrendelen, duwt u op het onderste deel en trekt u eraan om het volledig te openen.

Om de lade te sluiten, duwt u op het onderste deel tot het stopt, het wordt vergrendeld als het einde wordt bereikt.

De machine is bedoeld voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving.

Deze machine biedt u de mogelijkheid de meeste etenswaren te verpakken, inclusief: groenten, fruit, visproducten, zuivelproducten, vlees, salami, gebakken producten, kook producten, droge producten, etc.

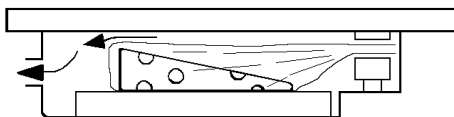
- Open de vacuÛmlade.
- Schakel de machine in terwijl u de knop  ingedrukt houdt.
- Met de 3 symbolen ,  en  uitgeschakeld is de machine klaar voor gebruik.
- Open het deksel.
- Voer het product in de buidel.
- Voor kleinere producten raden we aan de tafel te gebruiken aangezien het shimmen van het product het eenvoudiger maakt de buidel te positioneren in verhouding met de afdichtingsbalk.
- Positioneer de buidel zo gelijkmatig mogelijk in het reservoir en probeer kreuken te vermijden die kunnen resulteren in een slechte afdichting. De buidels moeten ca. 2 cm voorbij de afdichtingsbalk steken.
- Sluit het deksel met een zekere druk en druk op de knop  om de verpakingscyclus te starten.
- Aan het einde van de cyclus opent u het deksel en verwijdert u de buidel.
- Schakel de machine uit terwijl u de knop  ingedrukt houdt.

FASEN VAN DE STANDAARD VERPAKKINGSCYCLUS

De standaard verpakkingscyclus is verdeeld in 3 fasen:

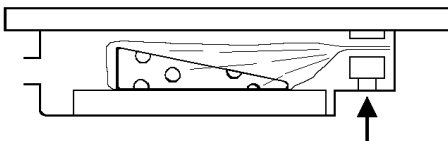
1. Vacuümfase tijdens de welke alle lucht in het reservoir en de buidel wordt verwijderd.

Tijdens deze fase is het  symbool ingeschakeld.



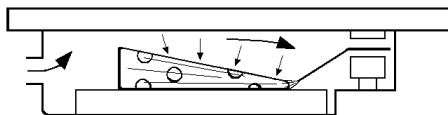
2. Afdichtingsfase tijdens de welke de buidel wordt afdicht.

Tijdens deze fase is het  symbool ingeschakeld.



3. Fase tijdens dewelke lucht opnieuw in het reservoir wordt gelaten.

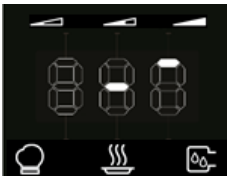
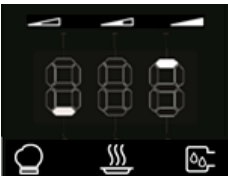


Tijdens deze fase is het  symbool ingeschakeld.



5 PROGRAMMA'S

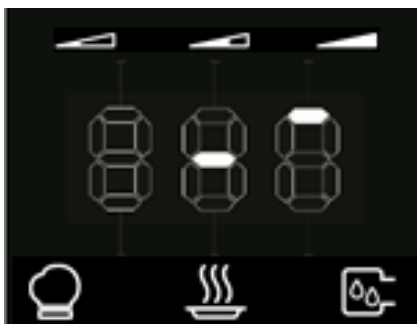
PROGRAMMASELECTIE






Om een programma te selecteren, drukt u op de knoppen — en +.

STANDAARDPROGRAMMA	SPECIAAL "MATURATIE" PROGRAMMA	SPECIAAL "MARINADE" PROGRAMMA	SPECIAAL "VLOEISTOFFEN" PROGRAMMA
			

STANDAARDPROGRAMMA

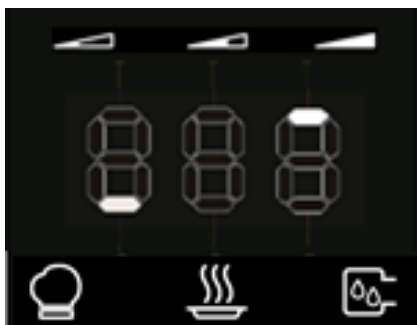
Dit programma biedt de mogelijkheid het vacuümniveau en de afdichtingsduur in te stellen als volgt:






1. Druk op de knop **F**.
2. Het symbool  knippert. Dit betekent dat u het vacuümniveau kunt wijzigen.
3. Druk op de knoppen — en + om het vacuümniveau in te stellen (zie het hoofdstuk "Vacuümniveau aanpassen").
4. Druk opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
5. Het  symbool schakelt uit en het  symbool knippert. Dit betekent dat de afdichtingsduur kan worden gewijzigd.
6. Druk op de knoppen — en + om de afdichtingsduur in te stellen (zie het hoofdstuk "Afdichtingsduur aanpassen").
7. Druk opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
8. Het  symbool schakelt uit.
9. De verpakingscyclus kan nu worden gestart door te drukken op .

SPECIAAL “MATURATIE” PROGRAMMA

Dit programma biedt u de mogelijkheid het vacuümniveau, de afdichtingsduur en het aantal herhalingen van de vacuümcycli als volgt in te stellen:



1. Stel het vacuümniveau in zoals het standaardprogramma
2. Stel de afdichtingsduur in zoals het standaardprogramma
3. Op dit punt drukt u opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen. Het  symbool schakelt uit.
4. Het scherm geeft het aantal herhalingen van de standaard verpakingscyclus (5) in. Door te drukken op de knoppen — en + kunt u het aantal herhalingen wijzigen van 2 tot 15
5. Druk op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
6. De maturatiecyclus kan nu worden gestart door te drukken op  .

SPECIAAL “MARINADE” PROGRAMMA

Dit programma biedt u de mogelijkheid het vacuümniveau, de afdichtingsduur en de duur van de marinade/infusie als volgt in te stellen:



1. Stel het vacuümniveau in zoals het standaardprogramma
2. Stel de afdichtingsduur in zoals het standaardprogramma
3. Op dit punt drukt u opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen. Het  Het scherm geeft de standaardduur weer van de marinadecyclus (5 minuten). Door te drukken op de knoppen — en + kunt u de duur wijzigen van 1 tot 15

- Druk op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
- De marinadecyclus kan nu worden gestart door te drukken op ►||.

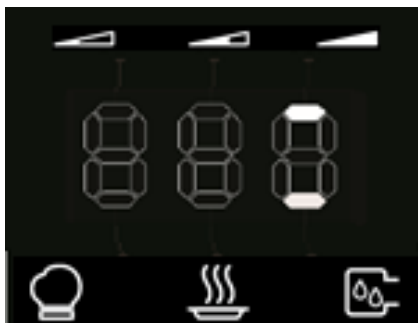


Opmerking

We raden u aan een laag percentage van smaken te gebruiken aangezien de afwezigheid van lucht hun intensiteit verhoogt..

SPECIAAL “VLOEISTOFFEN” PROGRAMMA

Dit programma biedt u de mogelijkheid het vacuümniveau, de afdichtingsduur en de gevoeligheid van de interventie als volgt in te stellen:



- Stel het vacuümniveau in zoals het standaardprogramma
- Stel de afdichtingsduur in zoals het standaardprogramma
- Op dit punt drukt u opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen. Het □ symbol schakelt uit.
- Het scherm geeft de standaard interventie gevoeligheidsstatuswaarde (5). Door te drukken op de knoppen — en + kunt u de waarde wijzigen van 1 tot 5. Wijzig deze waarde volgens de temperatuur van het product die u in de buidel wilt verpakken. De instelwaarde bepaalt de uitvoering van de afdichting.

INTERVENTIE GEVOELIGHEID	VOEDSELTEMPERATUUR
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

- Druk daarna op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
- De verpakingscyclus kan nu worden gestart door te drukken op ►||.



Opmerking

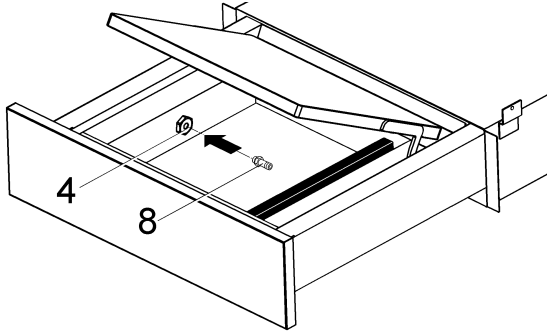
We raden u aan dit programma te gebruiken in de aanwezigheid van een vloeistof.

AANVULLENDE FUNCTIONALITEITEN

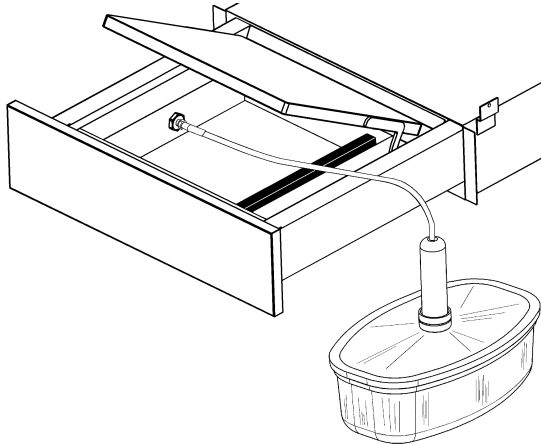
• “HET EXTERNE VACUÛMPROGRAMMA”

Dit programma moet worden gebruikt om de lucht in speciale luchtdichte containers te verwijderen (niet geleverd met dit product).

- Schroef de geleverde fitting (8) in het zuigmondstuk (4).



- Verbind de container op de fitting (8).



- Stel het maximum vacuÛmniveau in op het "standaardprogramma" op het bedieningspaneel en schakel de afdichting uit.
- Met het deksel open drukt u op de knop ►|| om de verpakingscyclus te starten.
- De cyclus eindigt als het symbool ◻ uitschakelt.

- “HET CONDITIONERING PROGRAMMA”

Dit programma dient gebruikt te worden in de volgende situaties:

- Voorafgaand aan het eerste gebruik van het toestel.
- Na een lange periode van niet-gebruik.
- Na het verzegelen van producten met hoge vochtigheidsgraad (bv. soepen).
- Wanneer u verminderde prestaties van de machine vaststelt (bv.: er is meer tijd nodig tot het vacuüm bereikt is of het vacuüm wordt totaal niet bereikt).

Dit programma duurt ongeveer 3 minuten en zorgt voor een volledige reiniging van de pomp en verwijdert alle vloeistofemulsie die in de olie kan zitten. Verzegel geen enkel product terwijl dit programma loopt.

Dit programma heeft geen ingestelde variabelen.

Volg de stappen hieronder om het programma te starten:

- Houd de knop **F** ingedrukt tot alle knoppen flikkeren.
- Sluit het deksel met een hoge druk.
- Druk op de knop **▶ ||** om de conditioneringscyclus te starten.
- Aan het einde van de cyclus (15 minuten) is de machine klaar voor gebruik.



Opmerking





Het Conditioneren programma moet minimum 1 maal per maand worden gebruikt.

6 AANPASSING OPTIES

VACUÛMNIVEAU AANPASSEN

Er kunnen 4 vacuÛmniveaus worden ingesteld





Hoe hoger het geselecteerde vacuÛmniveau, hoe groter het vacuÛm in de buidel.

SCHERM	VACUÛMNIVEAU	ETENSWAREN
	Enkel afdichten (ca. 40%)	Verpak en verdeel etenswaren die gevoelig zijn aan druk in porties. PS: enkel afdichten, zonder vacuÛm verpakking, hoewel met een minimum aan etenswaren in de buidel)
	Minimum (ca. 70%)	Verpak en verdeel delicate etenswaren in porties (bijv. salade, tomaten, ...).
	Gemiddeld (ca. 93%)	Verpak en verdeel delicate etenswaren in porties (bijv. bereide groeten, fruit, zacht vlees, pasta, ...) en vloeistoffen (bijv. soep, room, sauzen, ...) Bereid vacuÛm verpakte delicate etenswaren (bijv. vis) Marineren in de buidel
	Maximum (ca. 100%)	Verpak en verdeel vaste etenswaren in porties (bijv. rauwe groenten, harde kaas, vleeswaren) Bereid vacuÛm verpakte vaste etenswaren (bijv. vlees, aardappelen, wortelen, ...)

AFDICHTINGSDUUR AANPASSEN

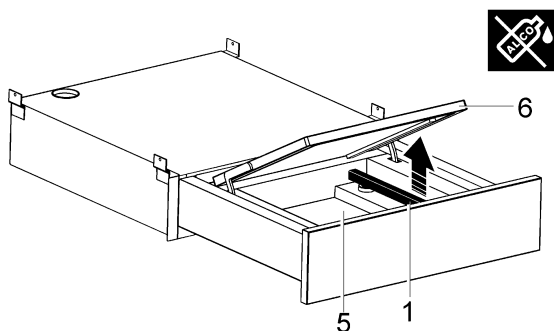
Er zijn 4 niveaus beschikbaar voor de afdichting van de buidels.

Hoe dikker de buidel, hoe langer de duur.

SCHERM	AFDICHTINGSNIVEAU	AFDICHTINGSDUUR
	Uitgeschakeld	-
	Minimum	1,5 seconden
	Gemiddeld (aanbevolen als u de buidels gebruikt die worden geleverd met de machine)	2,5 seconden
	Maximum (te selecteren voor dikkere buidels, bijvoorbeeld 150-200my)	4 seconden

7 REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het toestel na gebruik.
- Reinig het Plexiglas deksel (6) van binnen en van buiten met enkel neutrale detergents (water en zeep). Gebruik geen schurende producten, detergents op basis van alcohol, schuurponsen, solventen of metalen voorwerpen.
- Bij gebruik van spuitbussen, volg de veiligheidsinstructies op de verpakking op.
- Reinig de afdichtstaaf (1) met een droge doek. Verwijder het residu van de staaf.
- Voor reiniging van het reservoir (5), vooral wanneer er vloeistoffresten zijn, is het aanbevolen om de afdichtstaaf te verwijderen (1).
- Reinig de metalen oppervlakte met normale detergents geschikt voor roestvrij staal.



8 *PROBLEMEN OPLOSSEN*

Indien de machine nog niet goed werkt na de hierboven beschreven controles, contacteer dan de hulpdienst en beschrijf het defect:

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De zak is niet correct gedicht	<ul style="list-style-type: none">• De afdichttijd is niet juist.	<ul style="list-style-type: none">• Wijzig de afdichttijd.
	<ul style="list-style-type: none">• De dekselpakking is vuil of versleten.	<ul style="list-style-type: none">• Reinig of vervang de dekselpakking (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	<ul style="list-style-type: none">• De zak is niet juist geplaatst t.o.v. de afdichtstaaf.	<ul style="list-style-type: none">• Plaats de zak op de juiste manier.
	<ul style="list-style-type: none">• De afdichtstaaf is versleten (de Teflonlaag is verbrand).	<ul style="list-style-type: none">• Vervang de afdichtstaaf (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	<ul style="list-style-type: none">• Het blad onder het Teflon van de afdichtstaaf is gebroken	<ul style="list-style-type: none">• Vervang het blad (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
Het vacuümresultaat is niet goed	<ul style="list-style-type: none">• De instelling van het vacuümpercentage is niet juist.	<ul style="list-style-type: none">• Wijzig het vacuümpercentage.
	<ul style="list-style-type: none">• De dekselpakking is vuil of versleten.	<ul style="list-style-type: none">• Reinig of vervang de dekselpakking (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	<ul style="list-style-type: none">• Het deksel is niet goed gesloten	<ul style="list-style-type: none">• Sluit het deksel op de juiste manier.• Zorg ervoor dat er geen objecten of vuil tussen het deksel en het reservoir zijn.
Het deksel gaat niet open	<ul style="list-style-type: none">• Geen stroomtoevoer.	<ul style="list-style-type: none">• Wacht totdat de stroomtoevoer hersteld is.

ALARMBOODSCHAPPEN

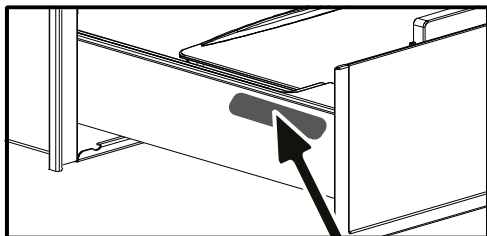
Het toestel spoort enkele alarmen op die met de volgende boodschappen op het scherm getoond worden:




FOUT	OPLOSSING
E0	Eprom Error. Het moederbord is defect. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER1	Gegevensconfiguratiefout. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER2	Kalibratiefout. Stel de besturingskaart opnieuw af via een geschikte vacuümmeter. Contacteer de Technische Hulpdienst
ER3	Cyclustelfout. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER4	Defect lasrelais. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER5	Vacuum Timeout: overuren. Zorg ervoor dat het ingestelde vacuümperscentage correct is. Zorg ervoor dat de dekselpakking niet vuil of versleten is. Zorg dat de klep goed sluit.
ER7	Olie onderhoud. De machine heeft het aantal cycli overschreden waarboven olie moet worden vervangen. Contacteer de Technische Hulpdienst.

9 *SERVICEDIENST*

INGREPEN

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

B : Commerciële referentie

C : Dienstreferentie

H : Serienummer

OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.



EL

ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ,

Μόλις αγοράσατε μια συσκευή De Dietrich. Αυτή η επιλογή αντικατοπτρίζει τα υψηλά σας πρότυπα καθώς και το γούστο σας για την τέχνη της καλής ζωής.

Με πάνω από 300 χρόνια κληρονομιάς, οι δημιουργίες μας ενσαρκώνουν τον τέλειο συνδυασμό σχεδιασμού, αυθεντικότητας και τεχνολογίας στην υπηρεσία της γαστρονομίας.

Η De Dietrich έχει αποστολή της τη συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, δεικνύοντας την εξαιρετική δεξιοτεχνία στη δημιουργία άψογα φινιρισμένων προϊόντων. Αυτά είναι κατασκευασμένα με τα καλύτερα υλικά και φινιρισμένα σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα.

Ελπίζουμε να βρείτε μεγάλη ικανοποίηση στη χρήση της νέας σας συσκευής και περιμένουμε με ανυπομονησία τυχόν προτάσεις ή ερωτήσεις που μπορεί να έχετε. Η Εξυπηρέτηση Πελατών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει στα ερωτήματα και τα σχόλιά σας, διασφαλίζοντας ότι ικανοποιούμε με συνέπεια τις ανάγκες σας.

Είναι τιμή μας να γίνουμε ο νέος σας συνεργάτης στο σπίτι σας και εκτιμούμε ειλικρινά την εμπιστοσύνη σας.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ	167
Πληροφορίες για την ασφάλεια.....	167
Οδηγίες ασφαλείας.....	168
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	171
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	172
Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας	172
Απόσυρση παλιού ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	172
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	173
Κύρια χαρακτηριστικά.....	173
Πίνακας χειρισμού.....	174
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΚΕΝΟΥ	175
Πριν Χρησιμοποιήσετε Τη Συσκευή Για Πρώτη Φορά	175
Χρήση.....	175
Φάσεις του τυπικού κυκλου συσκευασίας.....	176
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	177
Επιλογή προγράμματος	177
Τυπικό πρόγραμμα.....	177
Ειδικό Πρόγραμμα 'Ωριμανση'	178
Ειδικό Πρόγραμμα 'Μαριναρισμα'	178
ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 'LIQUIDS'	179
Άλλες Λειτουργίες	180
ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	182
Ρυθμιση βαθμιδας κενου.....	182
Ρυθμιση του χρονου σφραγισησ	183
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	184
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	185
Μηνυματα συναγερμου.....	186
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ	187
Παρεμβασεις	187
c αρχαγια εξαρτηματα	187

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια:

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές εφαρμογές και όχι σε ξενοδοχεία, καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Εσωτερικά η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην κάθεστε ή στηρίζετε πάνω στο συρτάρι. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στους τηλεσκοπικούς οδηγούς. Το μέγιστο βάρος που αντέχει το συρτάρι είναι 25 κιλά.

Οδηγίες ασφαλείας

Εγκατάσταση:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό
- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας.
- Μην εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά.
- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο εγκατάστασης που παρέχεται χωριστά.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή, και να φοράτε γάντια ασφαλείας.
- Μην αναποδογυρίζετε τη συσκευή σας και μην τη γέρνετε! Αυτό μπορεί να προκαλέσει διαρροή λαδιού από την αντλία και να προξενήσει ζημιά στον εξοπλισμό.
- Τηρείτε την ελάχιστη συνιστώμενη απόσταση από άλλες συσκευές.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί και στερεωθεί σε μια σταθερή κατασκευή.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να γειτνιάζουν με άλλο εξοπλισμό ή μονάδες που έχουν το ίδιο ύψος.

Ηλεκτρική σύνδεση:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κίνδυνος φωτιάς και ηλεκτροπληξίας.
- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιηθούν από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να γειωθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα ηλεκτρικά στοιχεία που εμφανίζονται στην πινακίδα στοιχείων του μοντέλου αντιστοιχούν με αυτά του συστήματος. Διαφορετικά, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε μια σωστά εγκατεστημένη γειωμένη πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή καλώδια επέκτασης.
- Βεβαιωθείτε να μην προκαλέσετε ζημιά στο φισ ρευματοληψίας και στο καλώδιο ρεύματος. Απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή σε έναν ηλεκτρολόγο, για να αλλάξετε τυχόν καλώδιο ρεύματος που έχει υποστεί ζημιά.
- Οι διατάξεις προστασίας από ηλεκτροπληξία πρέπει να

στερεωθούν με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φως ρευματοληψίας στην πρίζα ρεύματος δικτύου μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι το φως ρευματοληψίας είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
- Μη συνδέσετε το φως ρευματοληψίας αν η πρίζα ρεύματος δικτύου δεν είναι καλά στερεωμένη.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε μόνο το φως ρευματοληψίας.
- Χρησιμοποιείτε κατάλληλες διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (οι βιδωτές ασφάλειες πρέπει να αφαιρούνται από την υποδοχή ασφάλειας), διακόπτες και ρελέ ρεύματος σφάλματος γείωσης.
- Το ηλεκτρικό σύστημα πρέπει να διαθέτει διάταξη αποσύνδεσης με απόσταση διαχωρισμού σε όλους τους πόλους που παρέχει πλήρη αποσύνδεση βάσει κατηγορίας υπέρτασης III.

Χρήση:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων, ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην τροποποιήσετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία της.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια ή όταν θα μπορούσε να έρθει σε επαφή με το νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στο συρτάρι.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σαν επιφάνεια εργασίας ή επιφάνεια στήριξης.
- Αποφύγετε την παρουσία σπινθήρων ή γυμνών φλογών κοντά στη συσκευή όταν ανοίγετε το συρτάρι.
- Μην τοποθετείτε ή φυλάσσετε εύφλεκτα υγρά, υλικά ή αντικείμενα πάνω στη συσκευή, ή μέσα ή κοντά σε αυτή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μπορεί να προξενήσετε ζημιά στη συσκευή

- Προσέχετε όταν αφαιρείτε ή εισάγετε τα αξεσουάρ.
- Μην αγγίζετε τη μπάρα σφράγισης (5) αμέσως μετά τη σφράγιση.
- Μπορείτε να καείτε λόγω υπολειπόμενης θερμότητας.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός κύκλου εργασίας με κλειστό κάλυμμα (3), μην ασκήσετε βία στο κάλυμμα για να το ανοίξετε, περιμένετε μέχρι να αποκατασταθεί η τροφοδοσία ρεύματος.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε βάρος πάνω στο κάλυμμα (3)!
- Αποτρέψτε την πτώση οποιουδήποτε αντικείμενου πάνω στο κάλυμμα! Αυτό μπορεί να υποβαθμίσει την ακεραιότητα, προκαλώντας ρωγμές ή ζημιές. Μην προχωρήσετε με τη συσκευασία αν το κάλυμμα έχει ρωγμές ή έχει σπάσει.
- Πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις ρευματοληψίας από την πρίζα ρεύματος δικτύου.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
- Καθαρίζετε τη συσκευή σε τακτική βάση για να αποτρέψετε τη φθορά των υλικών των επιφανειών της.
- Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα ελαφρά υγρό και μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν, απορρυπαντικά με βάση την αλκοόλη, σφουγγάρια που χαράζουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε σπρέι, τηρείτε τις οδηγίες ασφαλείας που αναφέρονται στη συσκευασία.

Απευθυνθείτε στην υπηρεσία Τεχνικής εξυπηρέτησης για να το αντικαταστήσετε.

Καθαρισμός και συντήρηση:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

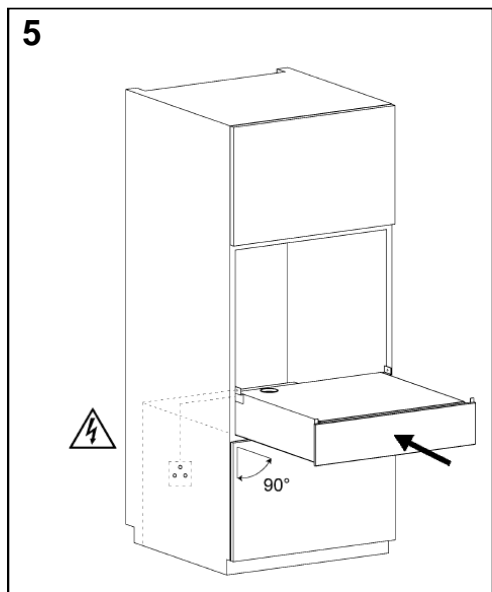
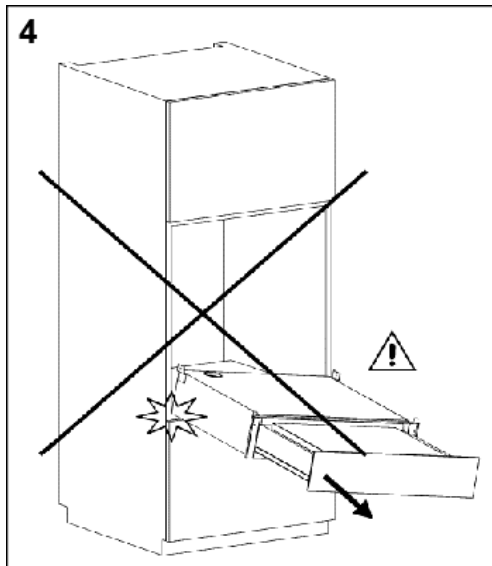
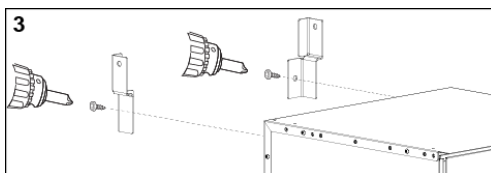
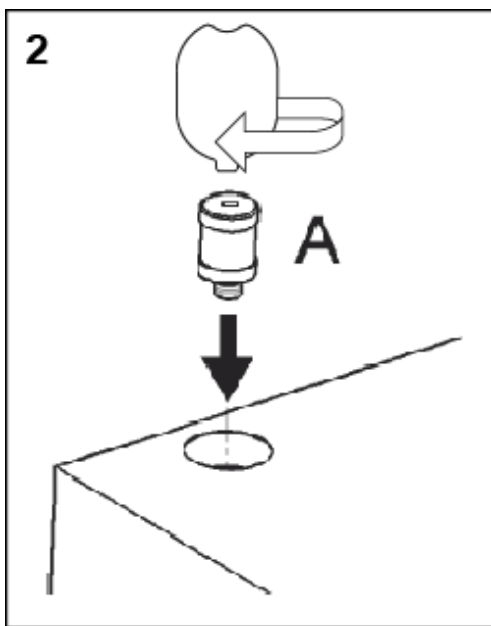
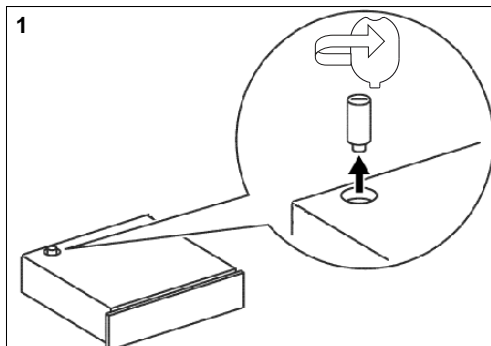
- Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς ή ζημιάς.

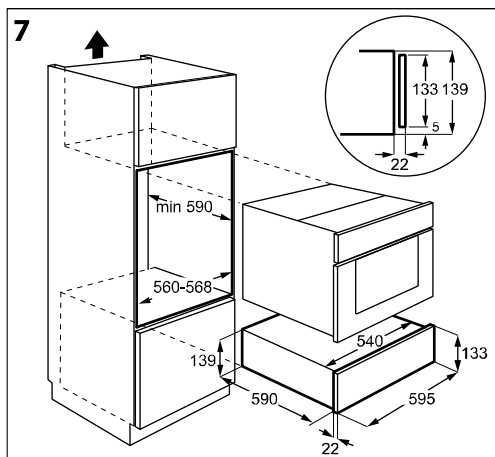
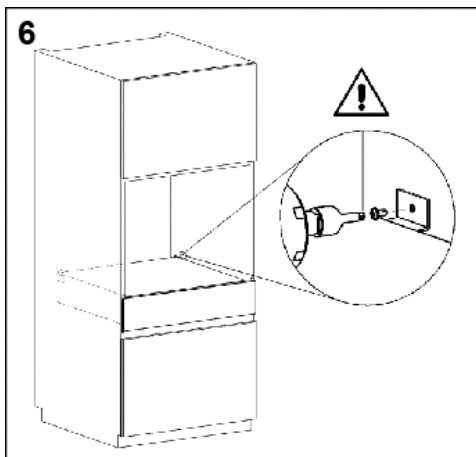
Τελική διάθεση:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κίνδυνος τραυματισμού και πνιγμονής.
- Αποσυνδέστε το φις από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο ρεύματος και πετάξτε το.

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ





2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα τμήματα της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σήμα ανακυκλώσιμου υλικού.

Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόνι, αφρώδες πολυστυρένιο ή πλαστικά περιβλήματα. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.

ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΠΑΛΙΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Σύμφωνα με την σχετική με την απόσυρση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU (WEEE), οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στους συνήθεις χώρους συλλογής και διάθεσης στερεών αστικών αποβλήτων.

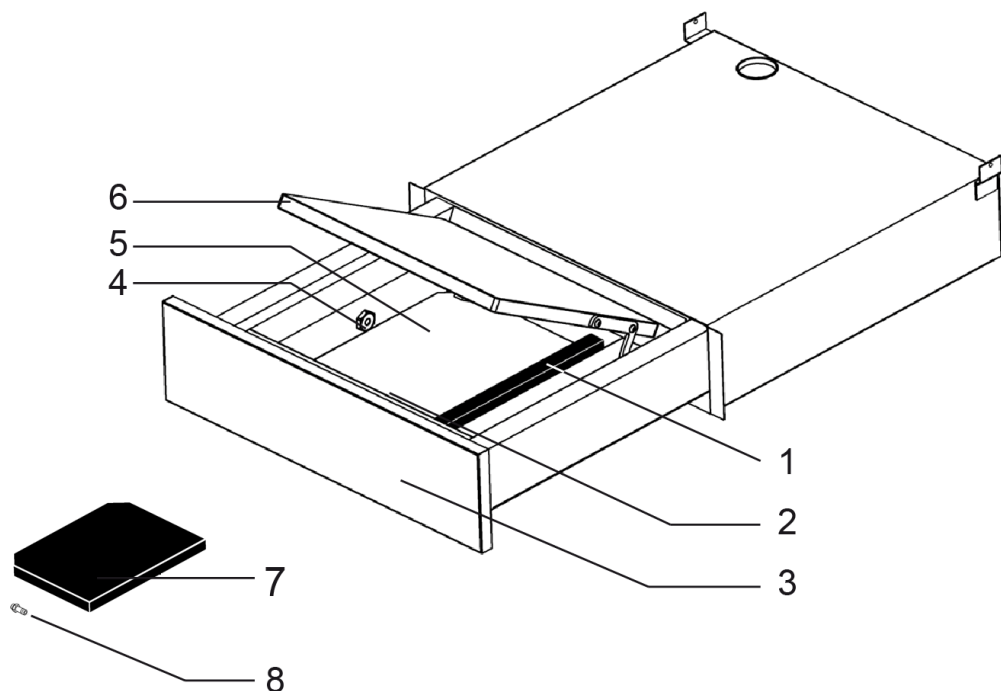
Οι παλιές συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές συνθήκες, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησής τους και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχουν και να αποτρέπονται τυχόν βλαβερές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου με X "τροχήλατου κάδου" πρέπει να είναι τυπωμένο σε κάθε αντίστοιχο προϊόν, ώστε να υπενθυμίζει την υποχρέωση συλλογής και διαχείρισης τέτοιων συσκευών υπό ειδικές συνθήκες.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα πώλησης κάθε συσκευής, για να ενημερώνονται σχετικά με τους κατάλληλους χώρους εγκατάλειψης των παλιών τους ηλεκτρικών συσκευών.

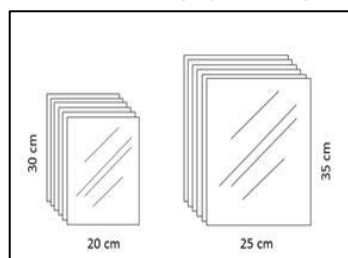
Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, αχρηστέψτε τη. Τραβήξτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάχτε το.

3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

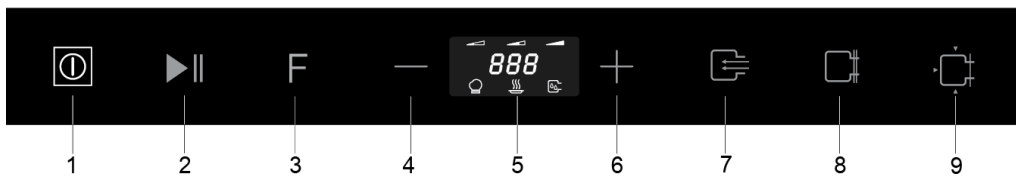


1. Μπάρα σφράγισης
2. Πίνακας ελέγχου (Βλέπε σελίδα 34)
3. Μπροστινός πίνακας
4. Στόμιο αναρρόφησης / σύνδεση εξωτερικής διάταξης κενού
5. Δοχείο
6. Κάλυμμα
7. Τραπέζι πλήρωσης (για την αύξηση των συστατικών εάν είναι απαραίτητο πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρος)
8. Εξάρτημα σύνδεσης εξωτερικής διάταξης κενού



Με αυτές τις σακούλες, τα τρόφιμα μπορούν να αποθηκεύονται και να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία 0 °C έως 120 °C (για μέγ. χρόνο 30 λεπτών στους 120 °C).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ



1. Κουμπί Ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
2. Κουμπί Εκκίνησης / Διακοπής
3. Κουμπί επιλογής
4. Κουμπί μείωσης
5. Οθόνη ενδείξεων
6. Κουμπί αύξησης
7. Σύμβολο λειτουργίας Κενού
8. Σύμβολο λειτουργίας Σφράγισης
9. Σύμβολο λειτουργίας Επιστροφής αέρα

4 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΚΕΝΟΥ

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε το εσωτερικό και το εξωτερικό της:

- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το συρτάρι.
- Καθαρίστε το μηχάνημα με ένα υγρό και απαλό πανί.
- Εκτελέστε το πρόγραμμα "Conditioning program" (p. 41).

ΧΡΗΣΗ









Για να ανοίξετε το συρτάρι, σπρώξτε το κάτω μέρος για να το απελευθερώσετε και, στη συνέχεια, τραβήξτε το για να ανοίξει πλήρως.

Για να κλείσετε το συρτάρι σπρώξτε το κάτω μέρος μέχρι να σταματήσει, θα πρέπει να ακινητοποιηθεί όταν φτάσει στο τέλος.

Το μηχάνημα προορίζεται για την παρασκευή τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον.

Αυτό το μηχάνημα σας επιτρέπει να συσκευάζετε τα περισσότερα είδη διατροφής, όπως: λαχανικά, φρούτα, προϊόντα ψαριών, γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας, σαλάμι, ψητά προϊόντα, μαγειρικά προϊόντα, ξηρά προϊόντα κ.λπ.

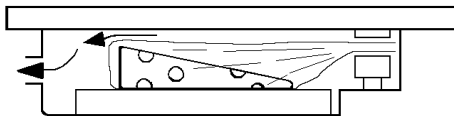
- Ανοίξτε το συρτάρι σφράγισης κενού.
- Ανοίξτε το μηχάνημα ενώ κρατάτε πατημένο  το κουμπί.
- Όταν τα 3 σύμβολα ,  και  είναι απενεργοποιημένα, το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση.
- Ανοίξτε το κάλυμμα.
- Τοποθετήστε το προϊόν στη σακούλα.
- Για τα μικρότερα προϊόντα συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το τραπέζι, καθώς το προστατευτικό προϊόν διευκολύνει την τοποθέτηση της σακούλας σε σχέση με τη ράβδο σφράγισης.
- Τοποθετήστε τη σακούλα μέσα στη δεξαμενή και στη ράβδο σφράγισης όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα, προσπαθώντας να αποφύγετε τις ρυτίδες που μπορεί να προκαλούν κακή σφράγιση. Τα σακουλάκια πρέπει να φτάσουν περίπου 2 εκ. πέρα από τη ράβδο σφράγισης.
- Κλείστε το κάλυμμα με ελαφριά πίεση και πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσει ο κύκλος συσκευασίας.
- Στο τέλος του κύκλου, ανοίξτε το κάλυμμα και αφαιρέστε τη σακούλα.
- Ανοίξτε το μηχάνημα ενώ κρατάτε πατημένο  το κουμπί.

ΦΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΥΠΙΚΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ


Ο τυπικός κύκλος συσκευασίας χωρίζεται σε 3 φάσεις:

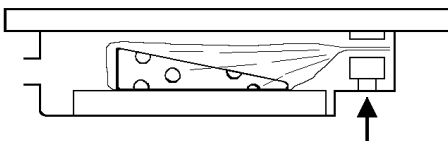
1. Φάση αφαίρεσης αέρα κατά την οποία εξαγεται όλος ο αέρας που περιέχεται στη δεξαμενή και στη σακούλα.

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, το σύμβολο  είναι ενεργοποιημένο.




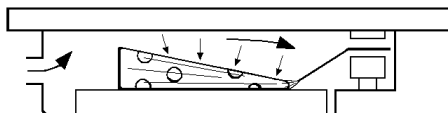
2. Η φάση της σφράγισης κατά τη διάρκεια της οποίας σφραγίζεται η σακούλα.

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, το σύμβολο  είναι ενεργοποιημένο.



3. Ρύθμιση εισόδου αέρα πίσω στη δεξαμενή.

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, το σύμβολο  είναι ενεργοποιημένο.



5 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

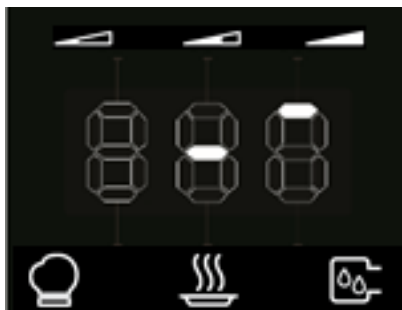
ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ





Για την επιλογή ενός προγράμματος, πιάστε τα κουμπιά — και +.

ΤΥΠΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΩΡΙΜΑΝΣΗ»	ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ»	ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «LIQUIDS»
			

ΤΥΠΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

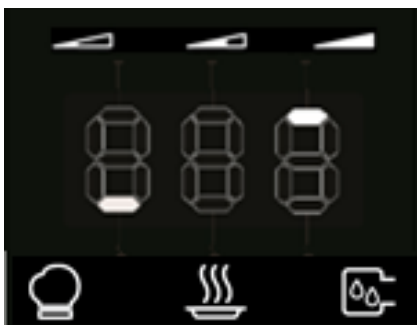
Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ρύθμισης κενού και το χρόνο σφράγισης ως εξής:





1. Πιάστε το **F** κουμπί.
2. Το σύμβολο  αναβοσβήνει. Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα κενού.
3. Πατήστε τα κουμπιά — και + για να ρυθμίσετε, τη βαθμίδα κενού, (βλέπετε κεφάλαιο «Ρύθμιση επιπέδου κενού»).
4. Πατήστε ξανά το κουμπί **F**, για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.
5. Το σύμβολο  του διακόπτη απενεργοποιείται και το σύμβολο  αναβοσβήνει. Αυτό σημαίνει ότι ο χρόνος σφράγισης μπορεί να αλλάξει.
6. Πιάστε τα κουμπιά — και + για να ρυθμίσετε το χρόνο στεγανοποίησης (βλέπετε κεφάλαιο «Ρύθμιση του χρόνου σφράγισης»).
7. Επιλέξτε ξανά το κουμπί **F**, για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.
8. Το σύμβολο  σβήνει.
9. Ο κύκλος της συσκευασίας μπορεί τώρα να ξεκινήσει πατώντας ►||.

ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΩΡΙΜΑΝΣΗ»

Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο κενού, τη βαθμίδα κενού το χρόνο σφράγισης και τον αριθμό επαναλήψεων των κύκλων συσκευασίας σε κενό κενού ως εξής:




1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα κενού σύμφωνα με το τυπικό πρόγραμμα
2. Ρυθμίστε το χρόνο σφράγισης σύμφωνα με το τυπικό πρόγραμμα
3. Σε αυτό το σημείο, πιέζοντας ξανά το κουμπί **F** για να επιβεβαιώσετε την επιλογή, το σύμβολο  σβήνει
4. Στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός επαναλήψεων του τυπικού κύκλου συσκευασίας (5). Πατώντας τα κουμπιά **-** και **+** μπορείτε να αλλάξετε τον αριθμό επαναλήψεων από 2 σε 15
5. Πιέστε το κουμπί **F** για να επιβεβαιώσετε την επιλογή
6. Ο κύκλος ωρίμανσης μπορεί πλέον να ξεκινήσει πατώντας το  **II**.

ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ»

Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο κενού, το χρόνο σφράγισης και τη διάρκεια μαριναρίσματος/ έγχυσης ως εξής:



1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα κενού σύμφωνα με το τυπικό πρόγραμμα
2. Ρυθμίστε το χρόνο σφράγισης σύμφωνα με το τυπικό πρόγραμμα
3. Σε αυτό το σημείο, πιέζοντας ξανά το κουμπί **F** για να επιβεβαιώσετε την επιλογή, το σύμβολο  σβήνει

4. Η οθόνη δείχνει την τυπική διάρκεια του κύκλου μαριναρίσματος (5 λεπτά). Πατώντας τα κουμπιά — και +, μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια από 1 έως 15 λεπτά
5. Πατήστε το κουμπί **F** για να επιβεβαιώσετε την επιλογή
6. Ο κύκλος μαριναρίσματος μπορεί τώρα να ξεκινήσει πατώντας το ►||.

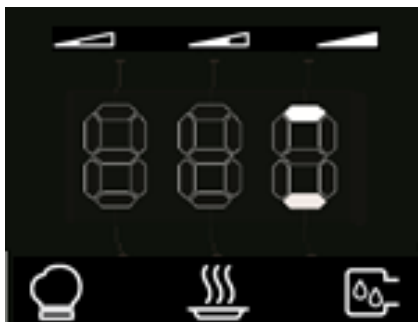



Σημείωση

Σας προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε ένα πολύ χαμηλό ποσοστό γεύσεων, καθώς η απουσία αέρα στο προϊόν αυξάνει την έντασή τους.

ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «LIQUIDS»

Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να ορίσετε τη βαθμίδα κενού, το χρόνο σφράγισης και την ευαισθησία παρέμβασης ενεργώντας ως εξής:



1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα κενού σύμφωνα με το τυπικό πρόγραμμα
2. Ρυθμίστε το χρόνο σφράγισης σύμφωνα με το τυπικό πρόγραμμα
3. Στο σημείο αυτό, πατώντας ξανά το κουμπί **F** για να επιβεβαιώσετε την επιλογή, το σύμβολο  σβήνει
4. Στην οθόνη εμφανίζεται η τυπική τιμή ευαισθησίας παρέμβασης (5). Πατώντας τα κουμπιά — και + μπορείτε να αλλάξετε την αξία από το 1 στο 5. Τροποποιήστε αυτήν την αξία ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος που πρόκειται να συσκευαστεί στη σακούλα. Η καθορισμένη τιμή καθορίζει την εκτέλεση της σφράγισης.

ΕΥΑΙΣΘΗΣΙΑ ΠΑΡΕΜΒΟΛΗΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **F** για να επιβεβαιώσετε την επιλογή
6. Ο κύκλος συσκευασίας μπορεί τώρα να ξεκινήσει πατώντας το ►||.



Σημείωση

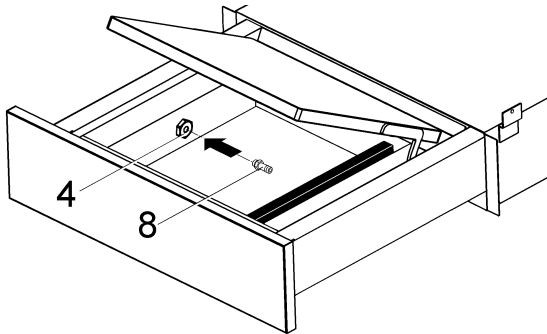
Συνιστάται να χρησιμοποιείτε αυτό το πρόγραμμα παρουσία οποιουδήποτε υγρού.

ΆΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

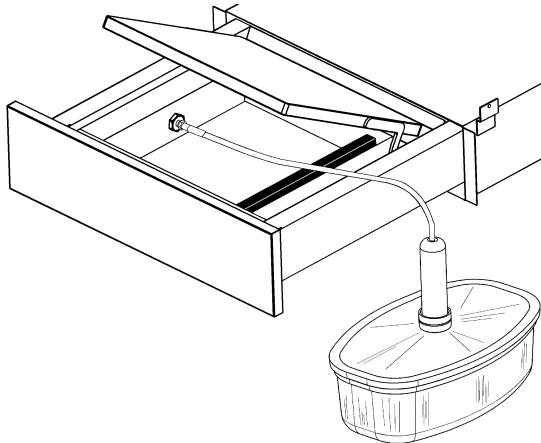
• “ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ VACUUM”



Αυτό το πρόγραμμα πρέπει να χρησιμοποιηθεί για την εξάλειψη του αέρα μέσα σε ειδικά αεροστεγή δοχεία (δεν παρέχονται με αυτό το προϊόν).

- Βιδώστε το παρεχόμενο εξάρτημα (8) στο ακροφύσιο αναρρόφησης (4).



- Συνδέστε το σωλήνα δοχείου με το εξάρτημα (8).



- Ρυθμίστε τη μέγιστη στάθμη κενού στο «τυπικό πρόγραμμα» στον πίνακα ελέγχου και απενεργοποιήστε τη σφράγιση.
- Με το κάλυμμα ανοιχτό πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσει ο κύκλος συσκευασίας.
- Ο κύκλος τελειώνει όταν το σύμβολο  σβήνει.

• “ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΥ”

Αυτό το πρόγραμμα πρέπει να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Πριν την πρώτη χρήση του μηχανήματος.
- Μετά από μια μεγάλη περίοδο διακοπής.
- Αφού έχουν σφραγισμένα προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία (π.χ. σούπες).
- Όταν παρατηρήσετε μείωση της απόδοσης του μηχανήματος (π.χ. ο χρόνος για να φτάσει το κενό αυξάνεται ή δεν φτάνει καθόλου)

Αυτό το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 15 λεπτά και εξασφαλίζει τον πλήρη καθαρισμό της αντλίας, αφαιρώντας οποιοδήποτε υγρό γαλάκτωμα που μπορεί να βρεθεί στο λάδι. Μη σφραγίζετε κανένα προϊόν ενώ εκτελείται αυτό το πρόγραμμα.

Αυτό το πρόγραμμα δεν έχει καθορισμένες μεταβλητές.

Ακολουθήστε τις παρακάτω ενδείξεις για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα:

- Κρατήστε πατημένο το κουμπί **F** μέχρι να αναβοσβήσουν όλα τα κουμπιά.
- Κλείστε το κάλυμμα με ελαφριά πίεση.
- Πιέστε το κουμπί **▶||** για να αρχίσει ο κύκλος κλιματισμού.
- Στο τέλος του κύκλου (15 λεπτά) το μηχάνημα θα είναι έτοιμο για χρήση.



Σημείωση



Το πρόγραμμα κλιματισμού πρέπει να χρησιμοποιείται τουλάχιστον μία φορά το μήνα.

6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΛΟΓΩΝ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΑΘΜΙΔΑΣ ΚΕΝΟΥ

Μπορούν να ρυθμιστούν 4 βαθμίδες κενού





Όσο υψηλότερη είναι η βαθμίδα κενού που έχει επιλεγεί, τόσο μεγαλύτερη θα είναι η βαθμίδα στη σακούλα.

ΟΘΩΝΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΒΑΘΜΙΔΑΣ	ΤΡΟΦΙΜΑ
	Σφράγισμα μόνο (περίπου 40%)	Συσκευασία και μοίρασμα τροφίμων πολύ ευαίσθητων στην πίεση σε μερίδες. ΥΓ: μόνο στεγανοποίηση, χωρίς συσκευασία υπό κενό, αν και με ελάχιστη ποσότητα κενού στη σακούλα)
	Ελάχιστο (περίπου 70%)	Συσκευασία και μοίρασμα λεπτών τροφίμων σε μερίδες (π.χ. μαρούλι, ντομάτες,...).
	Μέτριο (περίπου 93%)	Συσκευασία και μοίρασμα ευαίσθητων τροφίμων σε μερίδες (π.χ. μαγειρεμένα λαχανικά, φρούτα, κρέας προσφοράς, ζυμαρικά,...) και υγρά τρόφιμα (π.χ. σούπα, κρέμα, σάλτσες, ...) Μαγειρέψτε ευαίσθητα τρόφιμα συσκευασμένο σε κενό (π.χ. ψάρια) Μαρινάρετε στη σακούλα
	Μέγιστο (περίπου 100%)	Συσκευασία και μοίρασμα στερεών τροφίμων σε μερίδες (π.χ. ωμά λαχανικά, σκληρό τυρί, κρύα κομμάτια) Μαγειρέψτε στερεά τρόφιμα σε κενό (π.χ. κρέας, πατάτες, καρότα,...)

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ

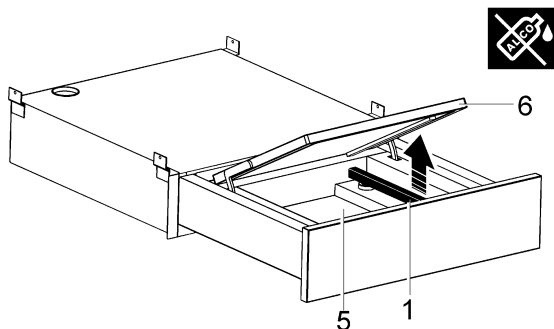
Υπάρχουν διαθέσιμες 4 βαθμίδες για τη σφράγιση των σακουλών.

Όσο πιο ανθεκτικές είναι οι σακούλες, τόσο μεγαλύτερη είναι η καθορισμένη ώρα.

ΟΘΟΝΗ	ΕΠΪΠΕΔΟ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ
	Απενεργοποιημένο	-
	Ελάχιστο	1.5 δευτερόλεπτα
	Μέτριο (προτείνεται να χρησιμοποιείτε τα σακουλάκια που παρέχονται με το μηχάνημα)	2.5 δευτερόλεπτα
	Μέγιστο (να επιλέγεται με σακούλες που έχουν μεγαλύτερο πάχος, για παράδειγμα 150-200 μm)	4 δευτερόλεπτα

7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Καθαρίζετε το κάλυμμα από πλεξιγκλάς (6) εσωτερικά και εξωτερικά χρησιμοποιώντας μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά (νερό και σαπούνι).
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν, απορρυπαντικά με βάση την αλκοόλη, σφουγγάρια που χαράζουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε σπρέι, τηρείτε τις οδηγίες ασφαλείας που αναφέρονται στη συσκευασία.
- Καθαρίστε την μπάρα σφράγισης (1) χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα μεμβράνης που έχουν αποθεθεί στην μπάρα.
- Πριν καθαρίσετε το δοχείο (5), ειδικά όταν υπάρχουν μέσα υγρά κατάλοιπα, συνιστάται να αφαιρέσετε την μπάρα σφράγισης (1).
- Καθαρίζετε τις μεταλλικές επιφάνειες χρησιμοποιώντας κανονικά απορρυπαντικά που είναι κατάλληλα για ανοξείδωτο χάλυβα.



8 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν το μηχάνημα δεν λειτουργεί σωστά μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με την υπηρεσία βοήθειας που περιγράφει το ανιχνευόμενο ελάττωμα:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΎΣΗ
Η σακούλα δεν σφραγίζεται σωστά	<ul style="list-style-type: none">• Ο χρόνος σφράγισης δεν είναι σωστός.	<ul style="list-style-type: none">• Αλλάξτε το χρόνο σφράγισης.
	<ul style="list-style-type: none">• Η στεγανοποίηση του καλύμματος είναι λερωμένη ή φθαρμένη.	<ul style="list-style-type: none">• Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση του καλύμματος (απευθυνθείτε στην υπηρεσία Τεχνικής εξυπηρέτησης για την αντικατάσταση).
	<ul style="list-style-type: none">• Η σακούλα δεν τοποθετείται σωστά πάνω στην μπάρα σφράγισης.	<ul style="list-style-type: none">• Τοποθετείτε σωστά τη σακούλα.
	<ul style="list-style-type: none">• Η μπάρα σφράγισης είναι φθαρμένη (η επικάλυψη από Teflon έχει καεί).	<ul style="list-style-type: none">• Αντικαταστήστε την μπάρα σφράγισης (απευθυνθείτε στην υπηρεσία Τεχνικής εξυπηρέτησης για την αντικατάσταση).
	<ul style="list-style-type: none">• Έχει σπάσει η λεπίδα που είναι τοποθετημένη κάτω από το Teflon της μπάρας σφράγισης.	<ul style="list-style-type: none">• Αντικαταστήστε τη λεπίδα (απευθυνθείτε στην υπηρεσία Τεχνικής εξυπηρέτησης για την αντικατάσταση).
Το τελικό κενό είναι ανεπαρκές	<ul style="list-style-type: none">• Το ρυθμισμένο ποσοστό κενού είναι λανθασμένο.	<ul style="list-style-type: none">• Αλλάξτε το ποσοστό κενού.
	<ul style="list-style-type: none">• Η στεγανοποίηση του καλύμματος είναι λερωμένη ή φθαρμένη.	<ul style="list-style-type: none">• Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση του καλύμματος (απευθυνθείτε στην υπηρεσία Τεχνικής εξυπηρέτησης για την αντικατάσταση).
	<ul style="list-style-type: none">• Το κάλυμμα δεν έχει κλείσει σωστά.	<ul style="list-style-type: none">• Κλείστε το κάλυμμα σωστά.• Βεβαιωθείτε δεν υπάρχουν αντικείμενα ή ακαθαρσίες ανάμεσα στο κάλυμμα και στο δοχείο.
Το κάλυμμα δεν ανοίγει	<ul style="list-style-type: none">• Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.	<ul style="list-style-type: none">• Περιμένετε έως ότου αποκατασταθεί η τροφοδοσία ρεύματος.

ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ

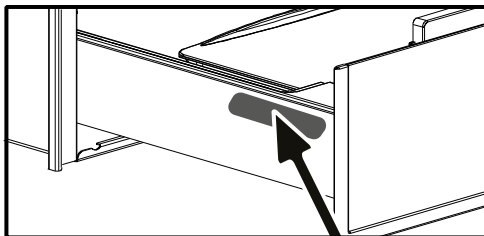
Η πλακέτα ανιχνεύει ορισμένους συναγερμούς, οι οποίοι εμφανίζονται με τα ακόλουθα μηνύματα:




ΣΦΑΛΜΑ	ΛΎΣΗ
E0	Σφάλμα Eprom. Ο κύριος πίνακας είναι ελαττωματικός. Καλέστε το τμήμα Τεχνικής εξυπηρέτησης σέρβις.
ER1	Σφάλμα διαμόρφωσης δεδομένων. Καλέστε το τμήμα Τεχνικής εξυπηρέτησης σέρβις.
ER2	Σφάλμα βαθμονόμησης. Επανατοποθετήστε την πλακέτα ελέγχου μέσω ενός κατάλληλου μετρητή κενού. Καλέστε το τμήμα Τεχνικής εξυπηρέτησης σέρβις.
ER3	Σφάλμα μετρητή κύκλου. Καλέστε το τμήμα Τεχνικής εξυπηρέτησης σέρβις.
ER4	Ελαττωματικό ρελέ σφράγισης. Καλέστε το τμήμα Τεχνικής εξυπηρέτησης σέρβις.
ER5	Χρονικό όριο κενού: Επιπλέον διάρκεια. Βεβαιωθείτε ότι το καθορισμένο ποσοστό κενού είναι σωστό. Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα του καλύμματος δεν είναι βρώμικη ή φθαρμένη. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα κλείνει σωστά.
ER7	Συντήρηση λαδιού. Το μηχάνημα έχει υπερβεί τον αριθμό των κύκλων πέρα από τους οποίους απαιτείται αντικατάσταση λαδιού. Καλέστε το τμήμα Τεχνικής εξυπηρέτησης σέρβις.

9 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I  
	E	F	
Nr	H	Made in France 	

B : Εμπορική αναφορά

C : Υπηρεσία αναφοράς

H : Σειριακός αριθμός

C ΑΡΧΑΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε συντήρησης, ζητήστε να χρησιμοποιούνται μόνο πιστοποιημένα γνήσια ανταλλακτικά.



CS

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Právě jste si zakoupili spotřebič De Dietrich. Tato volba odráží vaše vysoké nároky i váš vkus pro francouzský životní styl.

Naše výtvary s více než 300letou tradicí ztělesňují dokonalou kombinaci designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění.

Společnost De Dietrich neustále usiluje o dokonalost a udržuje výjimečnou řemeslnou zručnost při vytváření dokonale zpracovaných výrobků. Jsou vyrobeny z nejkvalitnějších materiálů a zhotoveny podle nejvyšších standardů.

Doufáme, že budete s novým spotřebičem spokojeni, a těšíme se na vaše případné připomínky a dotazy. Zákaznický servis společnosti De Dietrich je připraven řešit vaše dotazy a zpětnou vazbu a zajistit, abychom důsledně plnili vaše potřeby.

Je nám ctí stát se vaším novým partnerem ve vašem domově a upřímně si vážíme vaší důvěry.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ	190
Bezpečnostní informace	190
Bezpečnostní pokyny	191
INSTALACE	194
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	195
Likvidace obalů	195
Likvidace zařízení, které již nebudete používat	195
POPIS SPOTŘEBIČE.....	196
Hlavní komponenty	196
Ovládací panel	197
POUŽITÍ KOMORY VAKUOVAČKY	198
Před prvním použitím	198
Použití	198
Fáze standardního cyklu balení	199
PROGRAMY	200
Výběr programu	200
Standardní program	200
Speciální Program ‚Zrání‘	201
Speciální program ‚Marinování‘	201
Speciální Program ‚Tekutiny‘	202
Další funkce	203
MOŽNOSTI ÚPRAV	205
Nastavení úrovně vakua	205
Nastavení doby utěsnění	206
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	207
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	208
Varovné Zprávy	209
POPRAVNÍ SERVIS	210
Opravy	210
Originálne diely	210

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

Před instalací a používáním zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Výrobce nenese odpovědnost za nesprávnou instalaci a používání zařízení, které mohou způsobit zranění a škody. Návod k použití mějte vždy po ruce, abyste se na něj mohli během používání snadno podívat. Tento spotřebič splňuje platné bezpečnostní normy. Nesprávné používání spotřebiče může ohrozit uživatele.

Bezpečnostní informace

Bezpečnost dětí a postižených osob

UPOZORNĚNÍ!

- Riziko zadušení, zranění nebo trvalého postižení.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o tom, jak spotřebič bezpečně používat, a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by si se spotřebičem neměly hrát.
- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí.

- Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.

Obecné požadavky na bezpečnost

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech, nikoli v hotelech, obchodech, kancelářích a jiných podobných prostředích.
- Vnitřní část spotřebiče se při provozu zahřívá. Nedotýkejte se topných těles, která jsou ve spotřebiči.
- Na zásuvku si nesedejte ani na ni nezavěšujte. Poškodí se teleskopické pojezdy. Maximální nosnost zásuvky je 25 kg.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Instalace

⚠ VAROVÁNÍ:

- Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný personál
- Odstraňte obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Pečlivě si přečtěte samostatně dodávaný instalační leták.
- Při přenášení spotřebiče dávejte vždy pozor a používejte ochranné rukavice.
- Neotáčejte spotřebič vzhůru nohama ani jej nenaklánějte! To může způsobit únik oleje z čerpadla a poškození zařízení.
- Dodržujte minimální vzdálenost od ostatních spotřebičů.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován a připevněn k pevné konstrukci.
- Boční strany spotřebiče musí sousedit s jinými zařízeními nebo jednotkami se stejnou výškou.

Elektrické zapojení

⚠ VAROVÁNÍ:

- Nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení musí provádět kvalifikovaný elektrikář.
- Zařízení musí být uzemněno.
- Ujistěte se, že všechny elektrické údaje uvedené na výrobním štítku modelu odpovídají údajům systému. V opačném případě se obraťte na elektrikáře.
- Vždy používejte správně nainstalovanou zásuvku proti rázovému proudu.
- Nepoužívejte adaptéry s více zásuvkami ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili síťovou zástrčku a napájecí kabel. Pro výměnu poškozeného napájecího kabelu kontaktujte asistenční službu nebo elektrikáře.
- Ochranná zařízení proti otřesům musí být upevněna tak, aby je nebylo možné odstranit bez použití náradí.
- Síťovou zástrčku připojte do zásuvky až po dokončení instalace. Ujistěte se, že je síťová zástrčka po instalaci přístupná.
- Nepřipojujte síťovou zástrčku, pokud je síťová zásuvka uvolněná.
- Při odpojování spotřebiče netahejte za napájecí kabel. Tahejte pouze za síťovou zástrčku.

- Používejte pouze vhodná odpojovací zařízení: jističe, pojistky (šroubované pojistky musí být vyjmuty z držáku pojistek), zemní proudové chrániče a relé.
- Elektrická soustava musí být vybavena prostředky pro odpojení s oddělením kontaktů na všech pólech, které zajistí úplné odpojení při přepětí kategorie III.
- Na spotřebič, do jeho vnitřku nebo do jeho blízkosti neumísťujte ani v něm neuchovávejte hořlavé kapaliny, materiály nebo předměty.

Použití

⚠ VAROVÁNÍ:

- Nebezpečí poranění, popálení, úrazu elektrickým proudem nebo výbuchu
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické údaje tohoto spotřebiče.
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
- Po použití spotřebič vypněte.
- Nepoužívejte spotřebič s mokřýma rukama nebo pokud by mohl přijít do styku s vodou.
- Na zásuvku netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo podpůrnou plochu.
- Při otevírání zásuvky se vyvarujte přítomnosti jisker nebo otevřeného ohně v blízkosti spotřebiče.

⚠ VAROVÁNÍ:

- Mohlo by dojít k poškození spotřebiče
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství dávejte pozor.
- Bezprostředně po utěsnění se nedotýkejte těsnicí lišty (5).
- V důsledku zbytkového tepla se můžete popálit.
- V případě výpadku napájení během pracovního cyklu se zavřeným krytem (3) neotvírejte kryt násilím, ale vyčkejte na obnovení napájení.
- Kryt (3) nezatěžujte!
- Zabraňte pádu jakéhokoli předmětu na kryt! To může narušit celistvost a způsobit praskliny nebo poškození. Pokud je kryt prasklý nebo poškozený, nepokračujte v balení.

Obrat'te se na službu technické podpory.

Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ:

- Hrozí nebezpečí zranění, požáru nebo poškození.

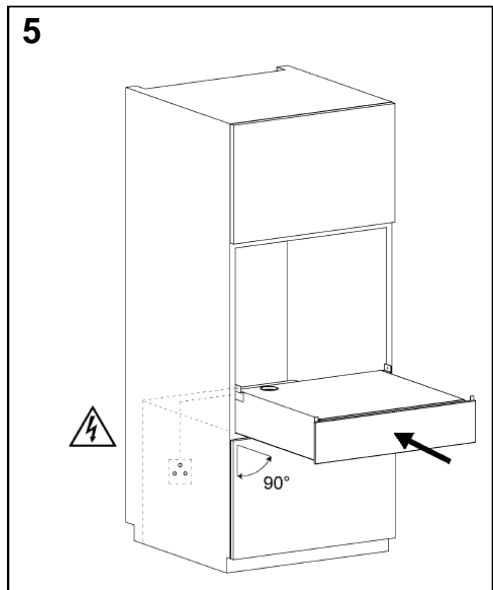
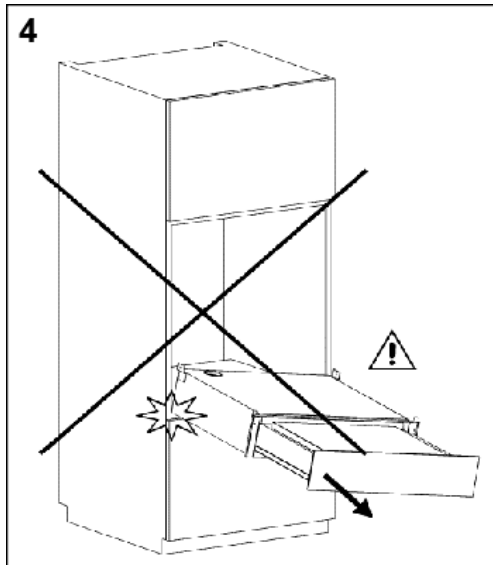
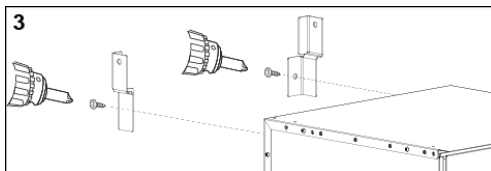
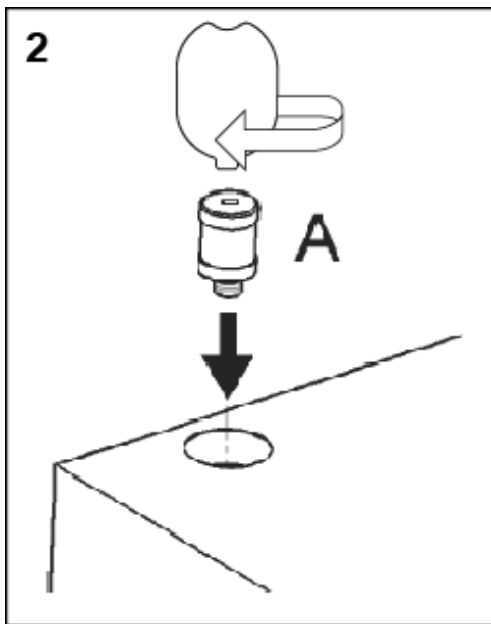
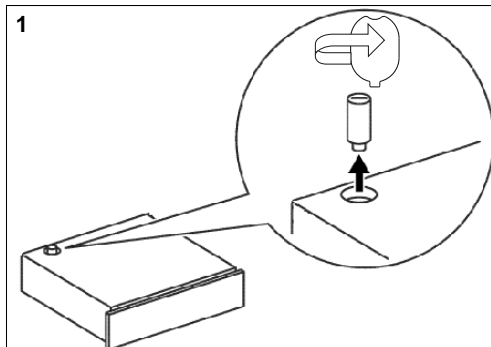
- Před jakoukoli údržbou spotřebič vypněte a odpojte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Zkontrolujte, zda je spotřebič studený.
- Spotřebič pravidelně čistěte, abyste zabránili opotřebení povrchových materiálů.
- Spotřebič čistěte vlhkým a měkkým hadříkem Používejte pouze neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, čisticí prostředky na bázi alkoholu, abrazivní houby, rozpouštědla ani kovové předměty.
- V případě použití sprejů dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené na obalu.

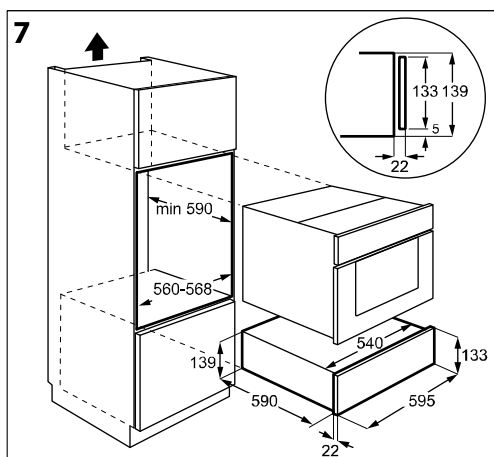
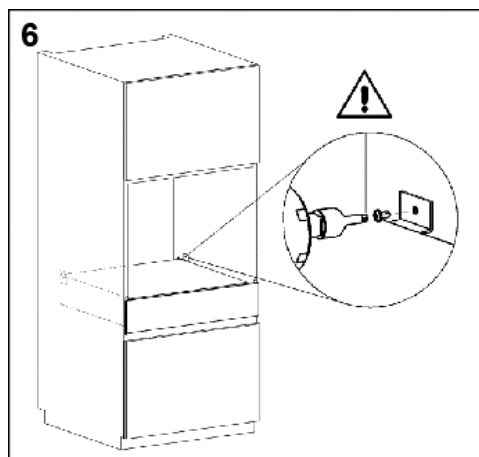
Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ:

- Nebezpečí poranění a udušení.
- Odpojte zástrčku od zdroje napájení.
- Odpojte napájecí kabel a zlikvidujte jej.

1 INSTALACE





2 OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

LIKVIDACE OBALŮ

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

Všechny obalové materiály, jako kartony, lehčené polystyreny a obaly z umělé hmoty odkládejte pouze do příslušných kontejnerů. Tak si budete moci být jisti, že obalové materiály budou recyklovány.

LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ, KTERÉ JIŽ NEBUDETE POUŽÍVAT

Direktiva 2012/19/EU o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) zakazuje, aby staré domácí elektrické spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu.

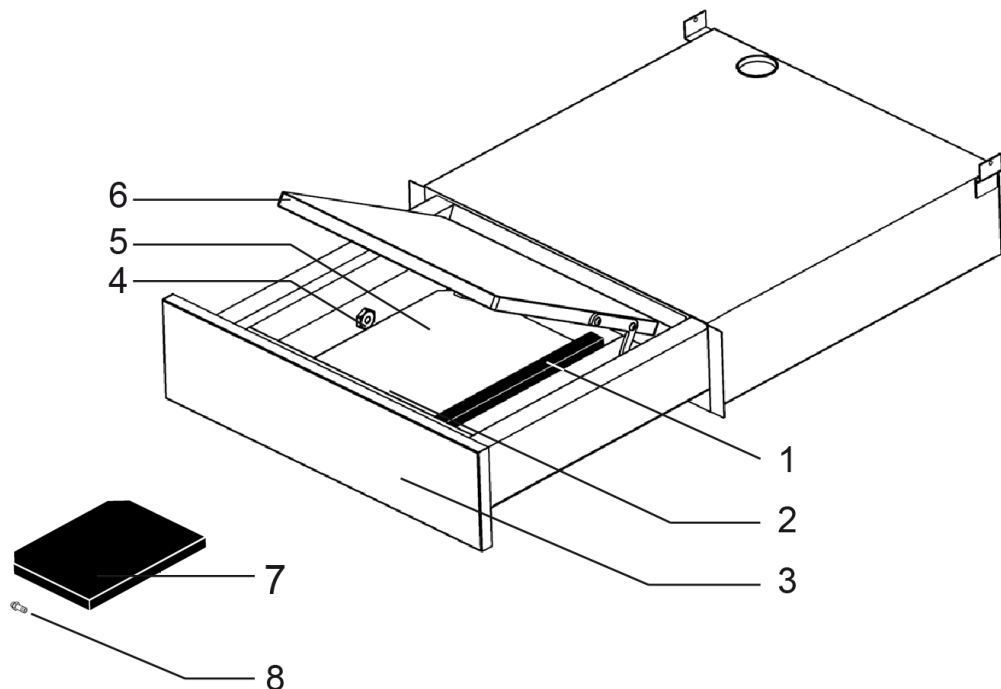
Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně, s požadavkem na jejich neoptimálnější využití a recyklaci a zamezení negativního vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Na všech těchto výrobcích musí být uveden symbol "přeškrtnuté popelnice", který uživateli připomíná, že výrobek po skončení životnosti musí být předán do tříděného odpadu.

Informace o zpětném odběru starých elektrických spotřebičů a sběrných místech poskytují obecní úřady a všichni prodejci elektrospotřebičů.

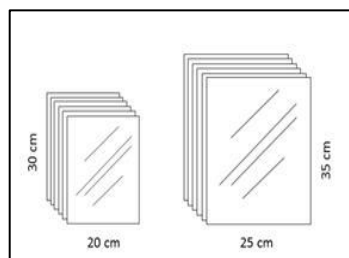
Než odevzdáte spotřebič na sběrné místo, udělejte jej nepoužitelný tím, že odříznete síťový přívod a zlikvidujete jej.

3 POPIS SPOTŘEBIČE

HLAVNÍ KOMPONENTY

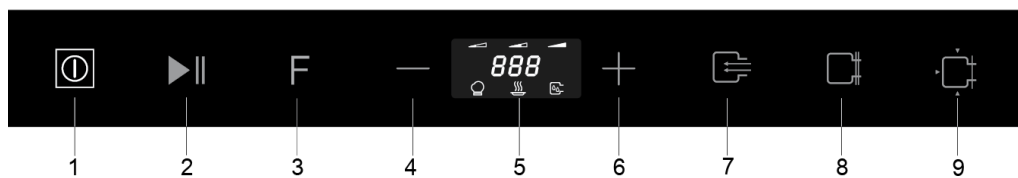


1. Těsnicí lišta
2. Ovládací panel (Viz strana 55)
3. Přední panel
4. Připojení sací hubice / šroubení pro externí vysávání
5. Nádrž
6. Kryt
7. Plnicí stůl (pro případné dodání přísad před vakuovým balením)
8. Vnější šroubení vakuování



V těchto sáčcích lze potraviny skladovat a vařit při teplotě od 0 °C do 120 °C (max. 30 minut při 120 °C).

OVLÁDACÍ PANEL



1. Tlačítko Zap/Vyp
2. Tlačítko Start/Stop
3. Tlačítko volby
4. Tlačítko snížení
5. Displej
6. Tlačítko zvýšení
7. Symbol funkce vakua
8. Symbol funkce těsnění
9. Symbol funkce zpětného toku vzduchu

4 POUŽITÍ KOMORY VAKUOVAČKY

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím přístroje vyčistěte zásuvku:

- Vyjměte ze zásuvky veškeré příslušenství.
- Přístroj čistěte vlhkým a měkkým hadříkem.
- Spustěte "Kondiční program" (str. 64).

POUŽITÍ



Pro otevření zásuvky zatlačte na spodní část, aby se uvolnila, a poté ji zatáhněte, aby se zcela otevřela.

Chcete-li zásuvku zavřít, zatlačte na její spodní část až na doraz, po dosažení konce by se měla zablokovat.

Přístroj je určen k přípravě pokrmů v domácnosti.


Tento přístroj umožňuje balit většinu potravin, včetně zeleniny, ovoce, rybích výrobků, mléčných výrobků, masa, salámů, pečiva, vařených výrobků, sušiny atd.

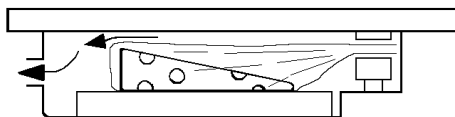
- Otevřete komoru vakuovačky.
- Zapněte přístroj podržením stisknutého tlačítka
- Když zhasnou 3 symboly , a , je přístroj připraven k použití.
- Zvedněte kryt.
- Vložte potravinu do sáčku.
- U menších výrobků doporučujeme použít stůl, protože podložení výrobku usnadňuje polohování sáčku vůči těsnicí liště.
- Umístěte sáček do nádrže a na těsnicí lištu co nejrovnoměrněji a snažte se vyhnout pomačkání, které by mohlo být příčinou špatného utěsnění. Sáčky musí přesahovat těsnicí lištu přibližně o 2 cm.
- Lehkým tlakem zavřete kryt a stisknutím tlačítka || spustěte cyklus balení.
- Na konci cyklu otevřete kryt a vyjměte sáček.
- Vypněte přístroj podržením stisknutého tlačítka

FÁZE STANDARDNÍHO CYKLU BALENÍ

Standardní cyklus balení je rozdělen do 3 fází:

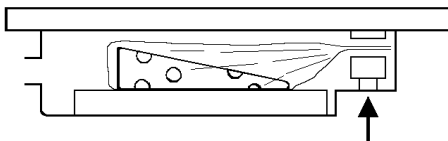
1. Vakuová fáze, během níž se odsaje veškerý vzduch obsažený v nádrži a ve vaku.

Během této fáze svítí symbol .




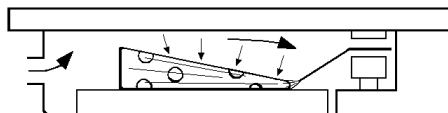
2. Fáze uzavírání, během níž je sáček uzavřen.

Během této fáze svítí symbol .



3. Fáze přívodu vzduchu zpět do nádrže.

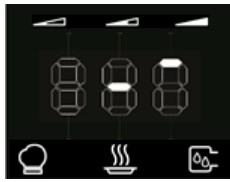
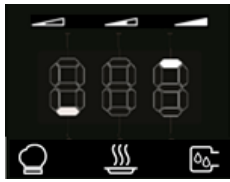
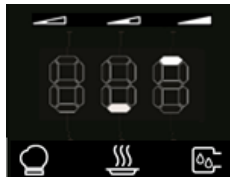
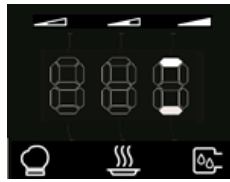
Během této fáze svítí symbol .



5 PROGRAMY

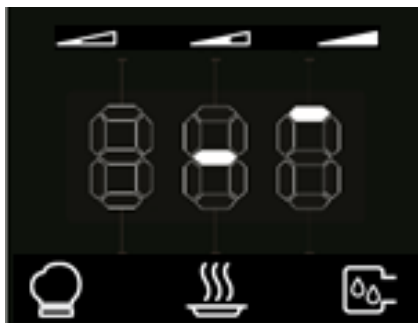
VÝBĚR PROGRAMU

Pro výběr programu stiskněte tlačítka — a +.

STANDARDNÍ PROGRAM	SPECIÁLNÍ PROGRAM "ZRÁNÍ"	SPECIÁLNÍ PROGRAM "MARINOVÁNÍ"	SPECIÁLNÍ PROGRAM "TEKUTINY"
			

STANDARDNÍ PROGRAM

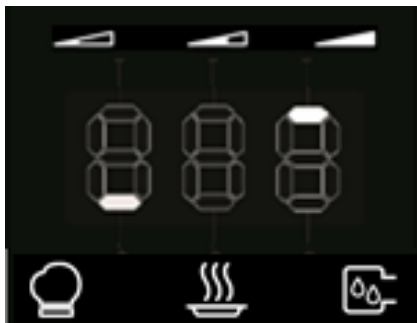
Tento program umožňuje nastavit úroveň vakua a dobu utěsnění následovně:





1. Stiskněte tlačítko **F**.
2. Symbol ☞ bliká. To znamená, že můžete měnit úroveň vakua.
3. Stisknutím tlačítek — a + nastavte úroveň vakua (viz kapitola "Nastavení úrovně vakua").
4. Pro potvrzení volby stiskněte **F**.
5. Symbol ☞ zhasne a symbol ☐ bliká. To znamená, že dobu utěsnění lze změnit.
6. Stisknutím tlačítek — a + nastavte dobu utěsnění (viz kapitola "Nastavení doby utěsnění").
7. Pro potvrzení volby stiskněte **F**.
8. Symbol ☐ zhasne.
9. Cyklus balení lze nyní spustit stisknutím tlačítka ►||.

SPECIÁLNÍ PROGRAM "ZRÁNÍ"

Tento program umožňuje nastavit úroveň vakua, dobu utěsnění a počet opakování vakuových cyklů takto:




1. Nastavte úroveň vakua podle standardního programu.
2. Nastavte dobu utěsnění podle standardního programu.
3. V tomto okamžiku opětovným stisknutím tlačítka **F** volbu potvrďte, symbol  zhasne.
4. Na displeji se zobrazí počet opakování standardního cyklu balení (5). Stisknutím tlačítek — a + můžete změnit počet opakování od 2 do 15.
5. Pro potvrzení volby znovu stiskněte **F**.
6. Cyklus zrání lze nyní spustit stisknutím tlačítka  **II**.

SPECIÁLNÍ PROGRAM "MARINOVÁNÍ"

Tento program umožňuje nastavit úroveň vakua, dobu utěsnění a počet opakování marinování/nálevu takto:



1. Nastavte úroveň vakua podle standardního programu.
2. Nastavte dobu utěsnění podle standardního programu.
3. V tomto okamžiku opětovným stisknutím tlačítka **F** volbu potvrďte, symbol  zhasne.
4. Na displeji se zobrazí standardní doba trvání cyklu marinování (5 minut). Stisknutím tlačítek — a + můžete změnit dobu trvání od 1 do 15 minut.
5. Pro potvrzení volby stiskněte **F**.

6. Cyklus marinování lze nyní spustit stisknutím tlačítka ►||.


Poznámka

Doporučujeme používat velmi nízké procento chutí, protože nepřítomnost vzduchu ve výrobku zvyšuje jejich intenzitu.

SPECIÁLNÍ PROGRAM "TEKUTINY"

Tento program umožňuje nastavit úroveň vakua, dobu utěsnění a citlivost intervence takto:



1. Nastavte úroveň vakua podle standardního programu.
2. Nastavte dobu utěsnění podle standardního programu.
3. V tomto okamžiku opětovným stisknutím tlačítka **F** volbu potvrďte, symbol  zhasne.
4. Na displeji se zobrazí standardní hodnota citlivosti intervence (3). Stisknutím tlačítek — a + můžete změnit hodnotu od 1 do 5. Tuto hodnotu upravte podle teploty výrobku, který má být do sáčku zabalen. Nastavená hodnota určuje provedení utěsnění.

CITLIVOST INTERVENCE	TEPLOTA POTRAVIN
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Pro potvrzení volby poté stiskněte **F**.
6. Cyklus balení lze nyní spustit stisknutím tlačítka ►||.

Poznámka

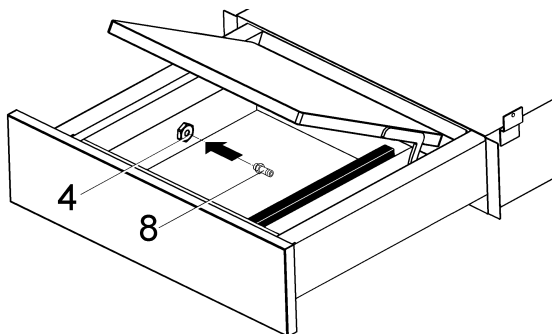
Doporučujeme používat tento program v přítomnosti jakékoli tekutiny

DALŠÍ FUNKCE

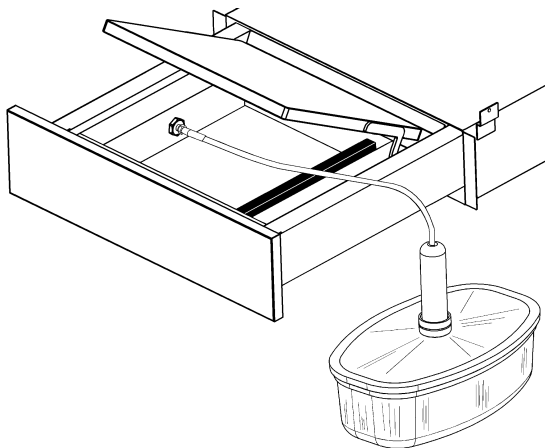
• “VNĚJŠÍ VAKUUM”

Tento program musí být použit k odstranění vzduchu uvnitř speciálních vzduchotěsných nádob (nejsou součástí dodávky tohoto výrobku).

- Našroubujte dodané šroubení (8) do sací trysky (4).



- Připojte trubku nádoby ke šroubení (8).



- Nastavte maximální úroveň vakua ve "standardním programu" na ovládacím panelu a vypněte utěsnění.
- Při otevřeném krytu stisknutím tlačítka ► || spusťte cyklus balení.
- Cyklus končí, když zhasne symbol ◻.

• “KONDIČNÍ PROGRAM”

Tento program je nutné použít v následujících situacích:

- Před prvním použitím přístroje.
- Po dlouhé době nepoužívání.
- Po utěsnění výrobků s vysokým obsahem vlhkosti (např. polévek).
- Když zaznamenáte snížení výkonu stroje (např.: prodlouží se doba dosažení vakua nebo ho nedosáhne vůbec).

Tento program trvá přibližně 15 minut a zajišťuje úplné vyčištění čerpadla a odstranění případné kapalné emulze v oleji. Během běhu tohoto programu neutěsňujte žádný výrobek.

Tento program nemá nastavené žádné proměnné.

Při spuštění programu postupujte podle níže uvedených pokynů:

- Podržte stisknuté tlačítko **F**, dokud nezačnou blikat všechna tlačítka.
- Kryt zavřete lehkým tlakem.
- Stisknutím tlačítka **▶||** spustíte cyklus stabilizace.
- Po skončení cyklu (15 minut) bude přístroj připraven k použití



Poznámka





Kondiční program by se měl používat alespoň jednou měsíčně.

6 MOŽNOSTI ÚPRAV

NASTAVENÍ ÚROVNĚ VAKUA

Lze nastavit 4 úrovně vakua.

Čím vyšší úroveň vakua zvolíte, tím větší bude vakuum v sáčku.

DISPLEJ	ÚROVEŇ VAKUA	POTRAVINY
	Pouze utěsnění (asi 40 %)	Potraviny velmi citlivé na tlak zabalte a rozdělte na porce. PS: pouze utěsnění, bez vakuového balení, i když s minimálním množstvím vakua v sáčku.
	Minimum (asi 70 %)	Křehké potraviny zabalte a rozdělte na porce (např. salát, rajčata,...).
	Středně tvrdá (asi 93 %)	Křehké potraviny zabalte a rozdělte na porce (např. vařená zelenina, ovoce, křehké maso, těstoviny, ...) a tekuté potraviny (např. polévka, smetana, omáčky, ...). Vaření vakuově balených křehkých potravin (např. ryb). Marinování v sáčku
	Maximum (asi 100 %)	Hutné potraviny zabalte a rozdělte na porce (např. syrová zelenina, tvrdý sýr, uzeniny) Vaření vakuově balených hutných potravin (např. masa, brambor, mrkve, ...)

NASTAVENÍ DOBY UTĚSNĚNÍ

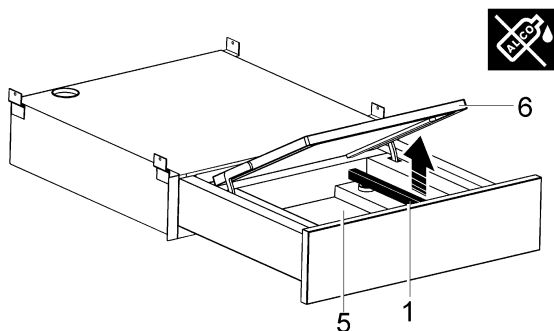
K dispozici jsou 4 úrovně uzavírání sáčků.

Čím silnější je sáček, tím delší je nastavená doba.

DISPLEJ	ÚROVEŇ TĚSNĚNÍ	DOBA UTĚSNĚNÍ
	Neaktivní	-
	Minimum	1,5 sekundy
	Středně tvrdá (doporučeno, pokud používáte sáčky dodávané s přístrojem)	2,5 sekundy
	Maximum (volí se u sáčků s větší tloušťkou, např. 150-200 my)	4 sekundy

7 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po použití spotřebič vyčistěte.
- Kryt z plexiskla (6) čistěte zvenku i zevnitř pouze neutrálními čisticími prostředky (vodou a mýdlem).
- Nepoužívejte abrazivní prostředky, čisticí prostředky na bázi alkoholu, abrazivní houby, rozpouštědla ani kovové předměty. V případě použití sprejů dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené na obalu.
- Vyčistěte těsnicí lištu (1) suchým hadříkem. Odstraňte zbytky fólie, které se na liště usazují.
- Před čištěním nádrže (5), zejména pokud jsou v ní zbytky tekutiny, se doporučuje sejmut těsnicí lištu (1).
- Kovové povrchy čistěte běžnými čisticími prostředky vhodnými pro nerezovou ocel.



8 ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Pokud přístroj po výše uvedených kontrolách nefunguje správně, kontaktujte asistenční službu a popište zjištěnou závadu:

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Sáček není správně uzavřen	<ul style="list-style-type: none"> • Doba utěsnění není správná. 	<ul style="list-style-type: none"> • Změňte dobu utěsnění.
	<ul style="list-style-type: none"> • Těsnění krytu je znečištěné nebo opotřebené. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistěte nebo vyměňte těsnění krytu (pro výměnu kontaktujte technickou asistenční službu).
	<ul style="list-style-type: none"> • Sáček není správně umístěn na těsnicí liště. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umístěte správně sáček.
	<ul style="list-style-type: none"> • Těsnicí lišta je opotřebená (teflonový povlak je spálený). 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyměňte těsnicí lištu (pro výměnu kontaktujte technickou asistenční službu).
	<ul style="list-style-type: none"> • Čepel umístěná pod teflonem těsnicí lišty je zlomená. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyměňte čepel (pro výměnu kontaktujte technickou asistenční službu).
Konečné vakuum je špatné	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavené procento vakua je nesprávné. 	<ul style="list-style-type: none"> • Změňte procento vakua.
	<ul style="list-style-type: none"> • Těsnění krytu je znečištěné nebo opotřebené. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistěte nebo vyměňte těsnění krytu (pro výměnu kontaktujte technickou asistenční službu).
	<ul style="list-style-type: none"> • Kryt není správně zavřený. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zavřete správně kryt. • Dbejte na to, aby se mezi krytem a nádrží nenacházely žádné předměty nebo nečistoty.
Kryt se neotevívá	<ul style="list-style-type: none"> • Žádný zdroj napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> • Počkejte, dokud nebude obnoveno napájení.

VAROVNÉ ZPRÁVY

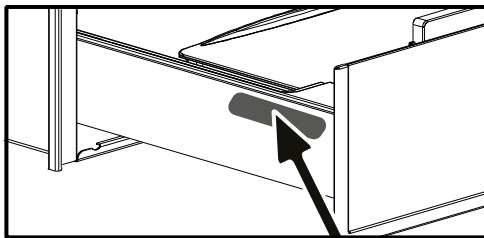
Deska plošných spojů detekuje některá varování, která se zobrazují s následujícími zprávami:




CHYBA	ŘEŠENÍ
E0	Chyba paměti Eprom. Hlavní deska je vadná. Obraťte se na službu technické podpory.
ER1	Chyba konfigurace dat. Obraťte se na službu technické podpory.
ER2	Chyba kalibrace. Znovu nastavte řídicí panel pomocí vhodného vakuometru. Obraťte se na službu technické podpory.
ER3	Chyba počítadla cyklů. Obraťte se na službu technické podpory.
ER4	Vadné těsnicí relé. Obraťte se na službu technické podpory.
ER5	Časový limit vakua: přesčas. Zkontrolujte, zda je nastavené procento vakua správné. Zkontrolujte, zda není těsnění krytu znečištěné nebo opotřebované. Zkontrolujte, zda se kryt správně zavírá.
ER7	Údržba oleje. Přístroj překročil počet cyklů, po jejichž překročení je nutná výměna oleje. Obraťte se na službu technické podpory.

9 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I 
	E	F	 Made in France 
Nr	H		

B : Obchodní označení

C : Servisní údaje

H : Výrobní číslo

ORIGINÁLNE DIELY

Pri každom servise žiadajte, aby sa používali len certifikované originálne náhradné diely.



PL

SZANOWNY KLIENCIE!

Właśnie zakupił Pan/Pani urządzenie De Dietrich. Wybór ten potwierdza Państwa wysokie standardy i zamiłowanie do francuskiej sztuki życia.

Dzięki ponad 300-letniemu dziedzictwu nasze kreacje ucieleśniają idealne połączenie wzornictwa, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej.

De Dietrich kultywuje ciągłe dążenie do doskonałości, utrwalając wyjątkowy kunszt w tworzeniu nienagannie wykończonych produktów. Są one wykonane z najlepszych materiałów i wykończone zgodnie z najwyższymi standardami.

Mamy nadzieję, że korzystanie z nowego urządzenia będzie dla Państwa satysfakcjonujące i chętnie odpowiemy na wszelkie sugestie i pytania. Dział obsługi klienta firmy De Dietrich jest dostępny, aby odpowiedzieć na Państwa pytania i opinie, zapewniając, że konsekwentnie spełniamy Państwa potrzeby.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy stać się Państwa nowym partnerem w domu i szczerze doceniamy Państwa zaufanie.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	213
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	213
Instrukcje bezpieczeństwa.....	214
INSTALACJA	217
OCHRONA ŚRODOWISKA	218
Usuwanie i składowanie opakowania	218
Usuwanie i składowanie wyeksploatowanych urządzeń.....	218
OPIS URZĄDZENIA	219
Główne komponenty.....	219
Panel sterujący.....	220
ZASTOSOWANIE SZUFLADY PRÓŻNIOWEJ	221
Przed użyciem po raz pierwszy	221
Zastosowanie	221
Etapy standardowego cyklu pakowania.....	222
PROGRAMY	223
Wybór programu.....	223
Standardowy program	223
Specjalny Program ‘Dojrzewania’	224
Specjalny Program ‘Marynaty’	224
Specjalny Program ‘Płyny’	225
Funkcje dodatkowe.....	226
OPCJE REGULACJI	228
Ustawianie poziomu podciśnienia	228
Ustawianie czasu zgrzewania	229
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	230
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	231
Komunikaty alarmowe	232
SERWIS PO SPRZEDAŻY	233
Serwis naprawczy.....	233
Oryginalne części	233

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Należy starannie przeczytać te instrukcje przed przystąpieniem do instalacji i korzystania z urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłową instalację i korzystanie z urządzenia, które może spowodować obrażenia i szkody. Zawsze należy mieć niniejsze instrukcje pod ręką, aby można było łatwo odnieść się do nich. Urządzenie to jest zgodne z aktualnymi normami bezpieczeństwa. Jego nieprawidłowe użytkowanie może narazić użytkownika na ryzyko.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych:

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Ryzyko uduszenia się, urazu ciała lub niepełnosprawności na stałe.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one nadzorowane lub otrzymają instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci.
- Czyszczenia i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Bezpieczeństwo ogólne:

- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego, a nie w hotelach, sklepach, biurach i innych podobnych miejscach.
- Podczas pracy urządzenie staje się od środka gorące. Nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się w urządzeniu.
- Nie siadać, ani nie wieszać się na szufladzie. Prowadniki teleskopowe mogą ulec uszkodzeniu. Maksymalne obciążenie szuflady wynosi 25 kg.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Instalacja:

OSTRZEŻENIE!

- Instalację powinien wykonać wyłącznie wykwalifikowany personel.
- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Nie instalować, ani nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone.
- Należy dokładnie zapoznać się z ulotką dot. instalacji dostarczaną oddzielnie.
- Zawsze zwracać uwagę podczas przemieszczania urządzenia i stosować do tego celu rękawice ochronne.
- Nie ustawiać urządzenia do góry nogami, ani nie przechylać go! Może to spowodować wyciek z pompy i uszkodzenie urządzenia.
- Przestrzegać minimalnej odległości od innych sprzętów.
- Należy dopilnować, aby urządzenie było zainstalowane i zabezpieczone w nieruchomej obudowie.
- Boki urządzenia muszą znajdować się obok innego sprzętu lub urządzeń o takiej samej wysokości.

Połączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

- Ryzyko pożaru lub porażenia prądem.
- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że wszystkie dane elektryczne zawarte na płycie znamionowej modelu odpowiadają danym systemu. W przeciwnym razie wezwać elektryka.
- Zawsze należy używać prawidłowo zainstalowanego zabezpieczonego gniazdka.
- Nie stosować zasilaczy z kilkoma gniazdkami ani przedłużaczy.
- Dopilnować, aby nie uszkodzić wtyczki ani kabla zasilającego. Skontaktować się z serwisem lub elektrykiem, aby wymienić wszelkie uszkodzone kable zasilające.
- Urządzenia przeciwwstrząsowe muszą być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzi.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego dopiero po zakończeniu instalacji. Dopilnować, aby po instalacji był zachowany dostęp do wtyczki zasilającej.
- Nie wkładać wtyczki do gniazdka, które jest luźne.
- Nie ciągnąć za kabel, aby odłączyć urządzenie od zasilania. Ciągnąć wyłącznie za wtyczkę.
- Należy używać wyłącznie odpowiednich urządzeń izolujących: wyłączników automatycznych, bezpieczników (bezpieczniki śrubowe muszą być wyjęte z uchwytu bezpiecznika), wyzwalaczy prądu ziemnozwarciowego i przekładników.
- System elektryczny musi być wyposażony w środki do odłączania, z separacją styków na wszystkich słupach, które zapewniają pełne odłączenie w kategorii przepięcia III.
- Nie modyfikować specyfikacji urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie.
- Nie korzystać z urządzenia mając mokre ręce lub kiedy mogłoby mieć kontakt z wodą.
- Nie wywierać nacisku na szufladę.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub podparcia.
- Unikać pojawienia się iskier lub otwartego ognia w pobliżu szuflady w chwili jej otwierania.
- Nie ustawiać ani nie przechowywać palnych płynów, materiałów lub przedmiotów na urządzeniu, w nim, lub w jego pobliżu.

OSTRZEŻENIE!

Zastosowanie

OSTRZEŻENIE!

- Ryzyko urazów, poparzeń, porażenia prądem lub wybuchu
- Korzystać z tego urządzenia wyłącznie w środowisku domowym.
- Można uszkodzić urządzenie.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania lub wkładania akcesoriów.
- Nie dotykać listwy zgrzewającej (5) bezpośrednio po zgrzaniu.
- Ciepło resztkowe może spowodować oparzenia.
- W przypadku awarii zasilania podczas cyklu pracy z

zamkniętą pokrywą (3), nie należy otwierać pokrywy za pomocą narzędzia, lecz poczekać na przywrócenie zasilania.

- Nie umieszczać żadnego obciążenia na pokrywie (3)!
- Zapobiegać spadaniu jakichkolwiek przedmiotów na pokrywę! Może to zagrozić integralności, powodując pęknięcia lub uszkodzenia. Nie należy kontynuować pakowania, jeśli pokrywa ma pęknięcia lub jest uszkodzona.

Skontaktować się z serwisem technicznym, aby ją wymienić.

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE!

- Istnieje ryzyko obrażenia ciała, pożaru lub szkody.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

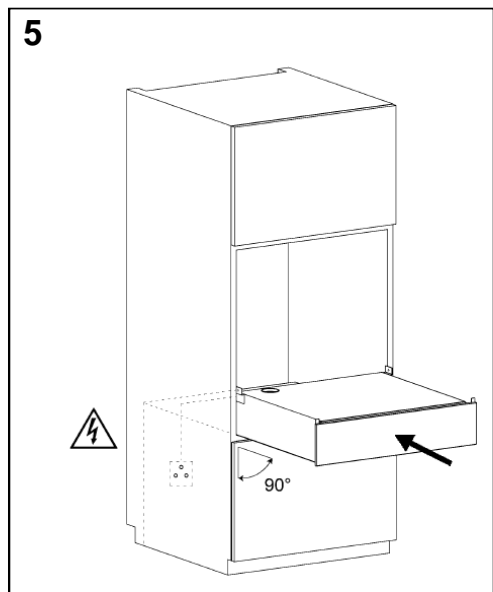
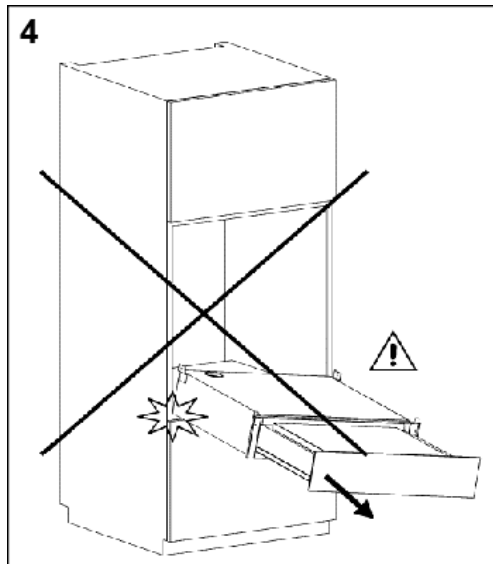
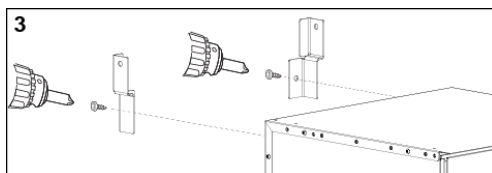
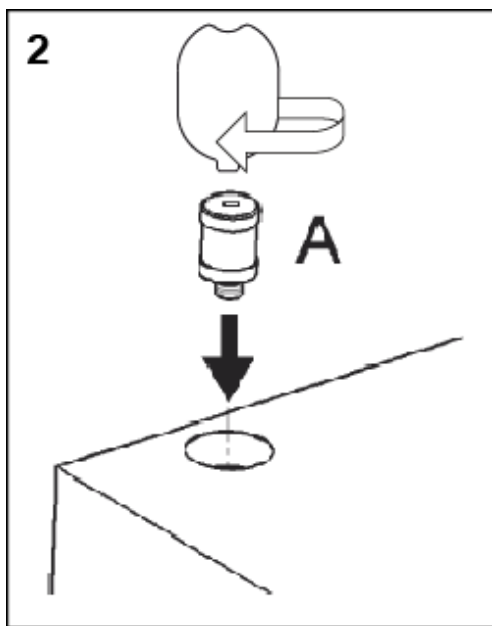
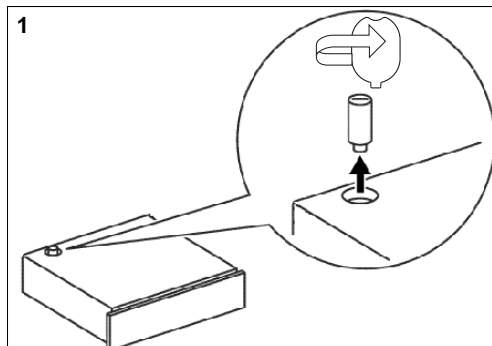
- Sprawdzić czy urządzenie jest zimne.
- Regularnie czyścić urządzenie, aby zapobiec zużyciu materiałów powierzchniowych.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną i miękką ściereczką, używając wyłącznie neutralnych detergentów. Nie używać produktów ściernych, detergentów na bazie alkoholu, gąbek ściernych, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa wskazanymi na opakowaniu w przypadku używania sprayów.

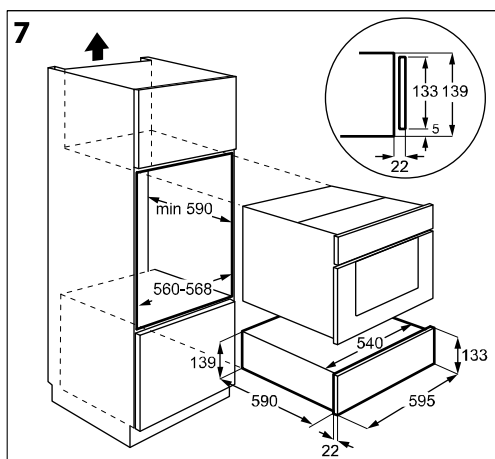
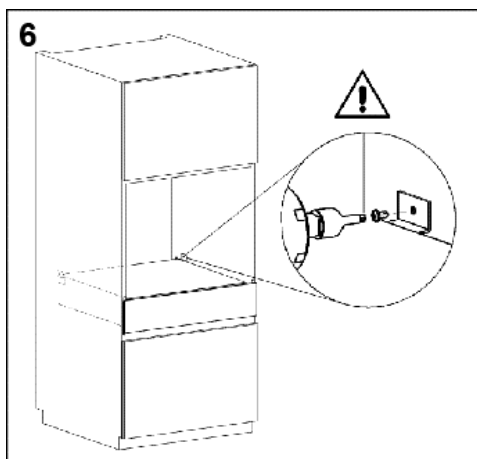
Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

- Ryzyko obrażeń lub zadławienia się.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Odłączyć kabel zasilający i zutylizować go.

1 INSTALACJA





2 OCHRONA ŚRODOWISKA

USUWANIE I SKŁADOWANIE OPAKOWANIA

Opakowanie tego produktu jest opatrzone zielonym punktem.

Prosimy, aby wszystkie materiały, zużyte do zapakowania produktu, np. karton, styropian oraz folię plastikową, przesegregować, wrzucając do odpowiednich kontenerów. W ten sposób zapewni się recykling i ponowne wykorzystanie tych materiałów.

USUWANIE I SKŁADOWANIE WYEKSPLOATOWANYCH URZĄDZEŃ

Europejska dyrektywa 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) określa, że elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego nie należy składować w ramach zwykłych systemów usuwania stałych odpadów komunalnych.

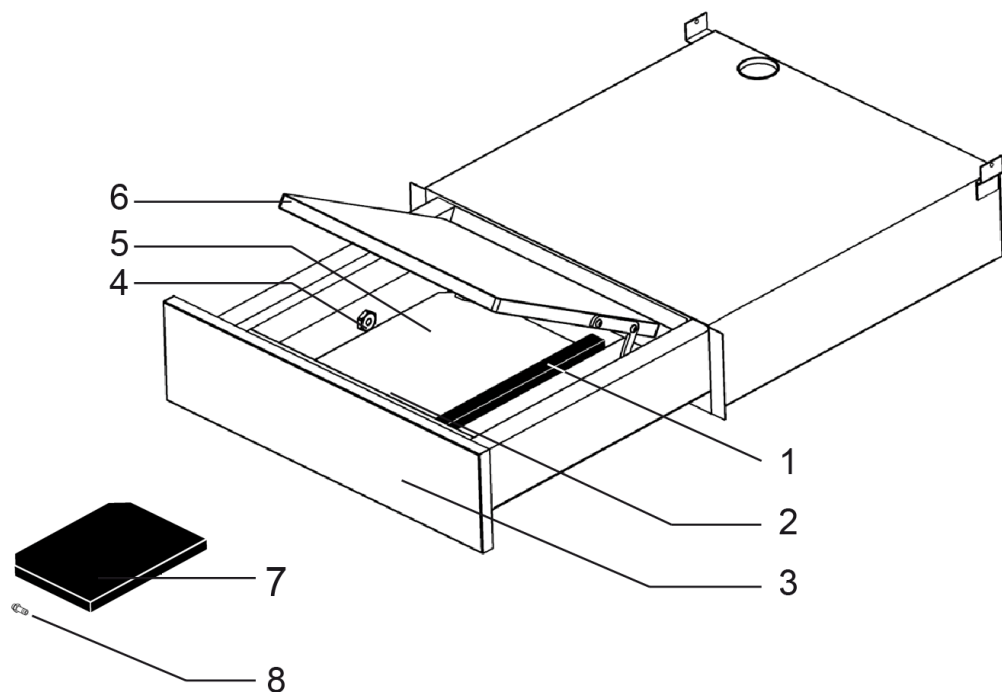
Wysłużone urządzenia należy zbierać oddzielnie tak, by zoptymalizować recykling i ponowne wykorzystanie materiałów, użytych do poszczególnych komponentów oraz zapobiec ewentualnemu uszczerbkowi zdrowia ludzi i zanieczyszczeniu środowiska. Na wszystkich tego rodzaju produktach powinien znajdować się symbol przekreślonego kontenera, przypominający o obowiązku oddzielnego zbierania tych produktów po ich wyeksploatowaniu.

Konsumenci powinni zwrócić się do lokalnych, upoważnionych do tego organów lub do swojego sprzedawcy oraz poprosić go o informacje o odpowiednich miejscach do składowania wyeksploatowanego sprzętu gospodarstwa domowego.

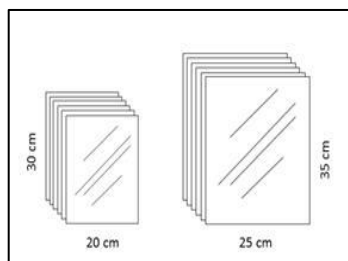
Przed usunięciem urządzenia należy zadbać, aby nie nadawało się ono więcej do użytku, należy więc odciąć i wyrzucić elektryczny kabel przyłączeniowy urządzenia.

3 OPIS URZĄDZENIA

GŁÓWNE KOMPONENTY

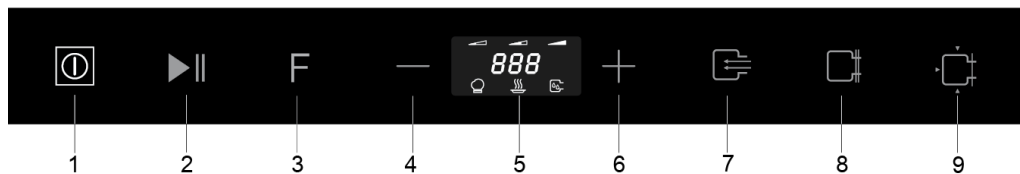


1. Listwa zgrzewająca
2. Panel sterujący (Patrz strona 11)
3. Panel przedni
4. Dysza zasysająca / złącze do zewnętrznego podciśnienia
5. Zbiornik
6. Pokrywa
7. Deska do podawania (do podania składników, jeżeli to konieczne, przed rozpoczęciem pakowania próżniowego)
8. Zewnętrzne ustawianie podciśnienia



Dzięki tym torebkom żywność może być przechowywana i gotowana w temperaturze od 0°C do 120°C (maks. 30 minut w temperaturze 120°C).

PANEL STERUJĄCY



1. Przycisk ON/OFF (WŁ./WYŁ.)
2. Przycisk Start/Stop
3. Przycisk wyboru
4. Przycisk zmniejszania
5. Wyświetlacz
6. Przycisk zwiększania
7. Symbol funkcji próżni
8. Symbol funkcji zgrzewania
9. Symbol funkcji powrotu powietrza

4 ZASTOSOWANIE SZUFLADY PRÓŻNIOWEJ

PRZED UŻYCIEM PO RAZ PIERWSZY

Oczyścić szufladę przed pierwszym użyciem urządzenia:

- Wyjąć z szuflady wszystkie akcesoria.
- Przetrzeć urządzenie wilgotną i suchą szmatką.
- Wykonać „Program uzdatniania” (str. 18).

ZASTOSOWANIE



Aby otworzyć szufladę, naciśnij na dolną część, aby ją zwolnić, a następnie pociągnij, aby w pełni otworzyć.

Aby zamknąć szufladę, naciśnij przycisk aż zatrzyma się; powinien zablokować się po dojściu do końca.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania posiłków w środowisku domowym.

Umożliwia pakowanie większości produktów spożywczych, w tym: warzyw, owoców, produktów rybnych, produktów mlecznych, mięsa, salami, produktów pieczonych, produktów do gotowania, produktów suchych itp.

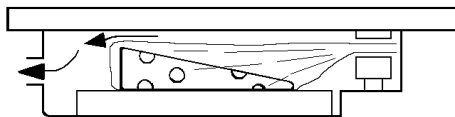
- Otworzyć szufladę próżniową.
- Włączyć maszynę, przytrzymując jednocześnie przycisk
- Jest ona gotowa do użycia, gdy wyłączą się 3 symbole: , oraz
- Otworzyć pokrywę.
- Włożyć produkt do torebki.
- W przypadku mniejszych produktów zalecamy korzystanie ze stołu, ponieważ podkładanie produktu ułatwia pozycjonowanie woreczka względem listwy grzewącej.
- Umieść torebkę wewnątrz zbiornika i na listwie grzewącej tak równomiernie, jak to możliwe, starając się unikać zmarszczek, które mogą być przyczyną nieprawidłowego zgrzewania. Torebki muszą wychodzić około 2 cm poza listwę grzewącą.
- Lekko docisnąć pokrywę i nacisnąć przycisk , aby rozpocząć cykl pakowania.
- Po zakończeniu cyklu otworzyć pokrywę i wyjąć torebkę.
- Włączyć maszynę, przytrzymując jednocześnie przycisk .

ETAPY STANDARDOWEGO CYKLU PAKOWANIA

Standardowy cykl pakowania podzielony jest na 3 etapy:

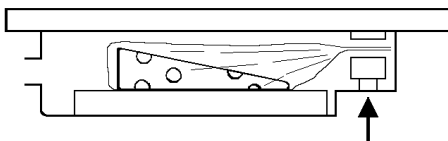
1. Etap próżniowy, podczas którego usuwane jest całe powietrze znajdujące się w zbiorniku i w torebce.

Podczas tego etapu włączony jest symbol .



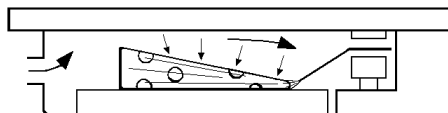
2. Etap zgrzewania, podczas którego torebka jest zgrzewana.

Podczas tego etapu włączony jest symbol .



3. Etap wlotu powietrza z powrotem do zbiornika.

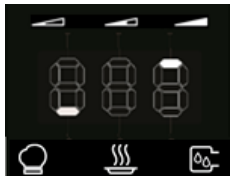

Podczas tego etapu włączony jest symbol .



5 PROGRAMY

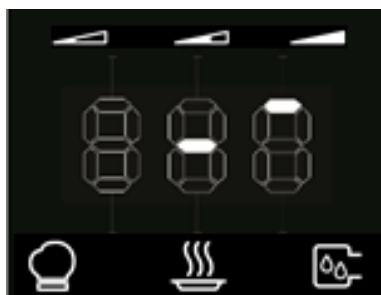
WYBÓR PROGRAMU






Aby wybrać program, naciśnąć na przyciski — i +.

STANDARDOWY PROGRAM	SPECJALNY PROGRAM „DOJRZEWANIA”	SPECJALNY PROGRAM „MARYNATY”	SPECJALNY PROGRAM „PŁYNY”
			

STANDARDOWY PROGRAM

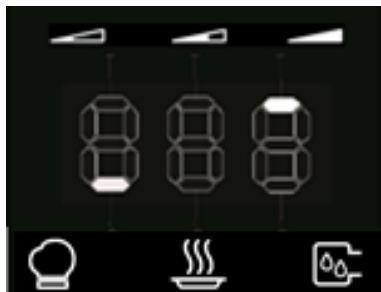
Program ten umożliwi ustawienie poziomu próżni i czasu zgrzewania jak poniżej:





1. Naciśnąć przycisk **F**.
2. Symbol  miga. Oznacza to, że można teraz zmienić poziom podciśnienia.
3. Naciśnąć przyciski — i +, aby ustawić poziom podciśnienia (patrz rozdział pt. „Ustawianie poziomu podciśnienia”).
4. Aby potwierdzić wybór, naciśnąć przycisk **F**.
5. Wyłączy się symbol , a symbol  będzie migać. Oznacza to, że można teraz zmienić czas zgrzewania.
6. Naciśnąć przyciski — i +, aby ustawić czas zgrzewania (patrz rozdział pt. „Ustawianie czasu zgrzewania”).
7. Aby potwierdzić wybór, naciśnąć przycisk **F**.
8. Symbol  wyłączy się.
9. Można teraz uruchomić cykl pakowania, naciskając .

SPECJALNY PROGRAM „DOJRZEWANIA”

Program ten umożliwia ustawienie poziomu próżni, czasu zgrzewania i liczby powtórzeń cykli próżniowych w następujący sposób:




1. Ustawić poziom podciśnienia zgodnie ze standardowym programem.
2. Ustawić czas zgrzewania zgodnie ze standardowym programem.
3. Teraz ponownie nacisnąć przycisk **F**, aby potwierdzić wybór, a wtedy wyłączy się symbol .
4. Wyświetlacz pokazuje liczbę powtórzeń standardowego cyklu pakowania (5). Naciskając przyciski — i +, można zmienić liczbę powtórzeń do 2 do 15.
5. Aby potwierdzić wybór, nacisnąć przycisk **F**.
6. Można teraz uruchomić cykl dojrzewania, naciskając .

SPECJALNY PROGRAM „MARYNATY”

Program ten umożliwia ustawienie poziomu próżni, czasu zgrzewania i czasu trwania marynowania/zaparzania:



1. Ustawić poziom podciśnienia zgodnie ze standardowym programem.
2. Ustawić czas zgrzewania zgodnie ze standardowym programem.
3. Teraz ponownie nacisnąć przycisk **F**, aby potwierdzić wybór, a wtedy wyłączy się symbol .
4. Wyświetlacz pokazuje standardowy czas trwania cyklu marynowania (5 minut). Naciskając przyciski — i +, można zmienić ten czas do 1 do 15 minut.
5. Aby potwierdzić wybór, nacisnąć przycisk **F**.

6. Można teraz uruchomić cykl marynowania, naciskając ►||.




Uwaga

Zalecamy stosowanie bardzo niskiego procentu przypraw, ponieważ brak powietrza w produkcji zwiększa ich intensywność.

SPECJALNY PROGRAM „PŁYNY”

Program ten umożliwia ustawienie poziomu próżni, czasu zgrzewania i czułości interwencji w następujący sposób:



1. Ustawić poziom podciśnienia zgodnie ze standardowym programem.
2. Ustawić czas zgrzewania zgodnie ze standardowym programem.
3. Teraz ponownie nacisnąć przycisk **F**, aby potwierdzić wybór, a wtedy wyłączy się symbol .
4. Wyświetlacz pokazuje standardową wartość czułości interwencji (3). Naciskając przyciski — i +, można zmienić tę wartość do 1 do 5. Zmodyfikować tę wartość zgodnie z temperaturą produktu, który ma być zapakowany w torebkę. Ustawiona wartość określa wykonanie zgrzewania.

CZUŁOŚĆ INTERWENCJI	TEMPERATURA ŻYWNOŚCI
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Następnie, aby potwierdzić wybór, nacisnąć przycisk **F**.
6. Można teraz uruchomić cykl pakowania, naciskając ►||.



Uwaga

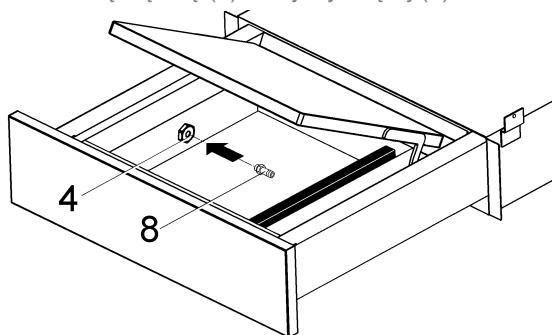
Zalecamy korzystanie z tego programu w obecności dowolnego płynu.

FUNKCJE DODATKOWE

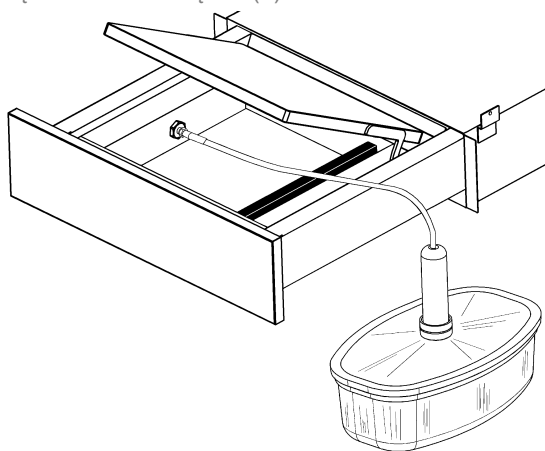
• „ZEWNĘTRZNE USTAWIENIE PODCIŚNIENIA”

Program ten musi być używany do usuwania powietrza wewnątrz specjalnych hermetycznych pojemników (niedostarczanych z tym produktem).

- Przykręcić dostarczoną złączkę (8) do dyszy ssącej (4).



- Podłączyć rurkę zbiornika do złączki (8).



- Ustawić maksymalny poziom próżni w "programie standardowym" na panelu sterowania i wyłączyć zgrzewanie.
- Przy otwartej pokrywie nacisnąć przycisk ►||, aby rozpocząć cykl pakowania.
- Cykl kończy się, gdy wyłączy się symbol ◻.

• „PROGRAM UZDATNIANIA”

Należy korzystać z tego programu w następujących sytuacjach:

- Przed pierwszym użyciem urządzenia
- Po długim okresie wyłączenia.
- Po pakowaniu produktów o dużym poziomie wilgotności (np. zupy).
- Gdy zauważy się spadek wydajności urządzenia (np. czas osiągnięcia próżni wydłuży się lub urządzenie w ogóle jej nie osiąga).

Program ten trwa około 15 minut i zapewnia całkowite oczyszczenie pompy, usuwając wszelkie ciekłe emulsje, które mogą znajdować się w oleju. Nie zgrzewać żadnego produktu podczas działania tego programu.

Program ten nie posiada żadnych ustawionych zmiennych.

Aby go uruchomić, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przytrzymaj przycisk **F** aż wszystkie przyciski zaczną migać.
- Zamknij pokrywę, lekko ją dociskając.
- Naciśnij ► **II**, aby rozpocząć cykl kondycjonowania.
- Urządzenie będzie gotowe do użycia po zakończeniu cyklu (15 minut).



Uwaga





Program kondycjonowania powinien być używany co najmniej raz w miesiącu.

6 OPCJE REGULACJI

USTAWIANIE POZIOMU PODCIŚNIENIA

Można ustawić jeden z 4 poziomów podciśnienia.





Im wyższy poziom podciśnienia zostanie wybrany, tym większa będzie próżnia w torebce.

WYŚWIETLACZ	POZIOM PODCIŚNIENIA	ŻYWNOŚĆ
	Tylko zgrzewanie (około 40%)	Pakowanie i porcjowanie żywności bardzo wrażliwej na nacisk. PS: tylko zgrzewanie, bez pakowania próżniowego, chociaż z minimalną ilością próżni w torebce)
	Minimum (około 70%)	Pakowanie i porcjowanie delikatnej żywności (np. sałata, pomidory ...)
	Średnie (około 93%)	Pakowanie i porcjowanie delikatnej żywności (np. ugotowanych warzyw, owoców, delikatnego mięsa, makaronu ...) oraz potraw płynnych (np. zupy, kremy, sosy ...) Gotowanie delikatnej żywności zapakowanej próżniowo (np. ryby) Marynowanie w torebce
	Maksimum (około 100%)	Pakowanie i porcjowanie żywności stałej (np. surowe warzywa, twarde ser, wędlina) Gotowanie stałej żywności zapakowanej próżniowo (mięso, ziemniaki, marchewki ...)

USTAWIANIE CZASU ZGRZEWANIA

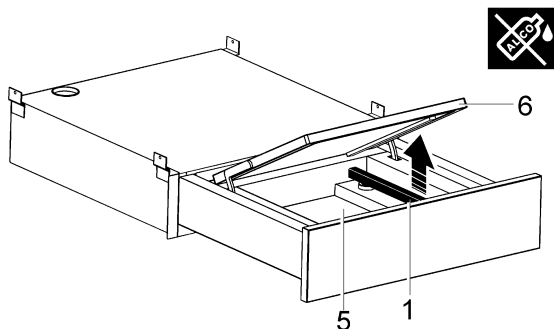
Dostępnych jest 4 poziomów zgrzewania torebek.

Im grubsza torebka, tym dłuższy czas.

WYŚWIETLACZ	POZIOM ZGRZEWANIA	CZAS ZGRZEWANIA
	Wyłączony	-
	Minimum	1,5 sekund
	Średnie (sugerowane w przypadku korzystania z torebek dostarczonych wraz z urządzeniem)	2,5 sekundy
	Maksimum (do wyboru w przypadku torebek o większej grubości, na przykład 150-200 my)	4 sekundy

7 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po użyciu oczyścić urządzenie.
- Oczyszczyć pokrywę z plexiglas (6) od środka i od zewnątrz przy pomocy tylko neutralnego detergentu (woda z mydłem).
- Nie używać produktów ściernych, detergentów na bazie alkoholu, gąbek ściernych, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa wskazanymi na opakowaniu w przypadku używania sprayów.
- Oczyszczyć listwę grzewącą (1) przy pomocy suchej szmatki. Usunąć wszelkie resztki folii zebrane na listwie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zbiornika (5), zwłaszcza gdy znajdują się w nim resztki cieczy, zaleca się usunięcie listwy grzewącej (1).
- Wyczyścić metalowe powierzchnie za pomocą zwykłych detergentów odpowiednich dla stali nierdzewnej.



8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności kontrolnych urządzenie nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z działem pomocy technicznej, opisując wykrytą usterkę:

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Torebka została prawidłowo zamknięta. nie	<ul style="list-style-type: none"> • Czas zgrzewania nie jest prawidłowy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmień czas zgrzewania.
	<ul style="list-style-type: none"> • Uszczelka pokrywy jest zabrudzona lub zużyta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyścić lub wymienić uszczelkę pokrywy (skontaktować się z działem pomocy technicznej w celu dokonania wymiany).
	<ul style="list-style-type: none"> • Torebka nie jest prawidłowo umieszczona na listwie zgrzewającej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawić torebkę prawidłowo.
	<ul style="list-style-type: none"> • Listwa zgrzewająca jest zużyta (warstwa teflonowa jest spalona). 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienić listwę zgrzewającą (skontaktować się z działem pomocy technicznej w celu dokonania wymiany).
	<ul style="list-style-type: none"> • Ostrze umieszczone pod teflonem listwy uszczelniającej jest uszkodzone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienić ostrze (skontaktować się z działem pomocy technicznej w celu dokonania wymiany).
Ostateczna próżnia słaba. jest	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawiona wartość procentowa próżni jest nieprawidłowa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmień wartość procentową próżni.
	<ul style="list-style-type: none"> • Uszczelka pokrywy jest zabrudzona lub zużyta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyścić lub wymienić uszczelkę pokrywy (skontaktować się z działem pomocy technicznej w celu dokonania wymiany).
	<ul style="list-style-type: none"> • Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zamknij prawidłowo pokrywę. • Upewnij się, że między pokrywą a zbiornikiem nie znajdują się żadne przedmioty ani zanieczyszczenia.
Pokrywa nie otwiera się.	<ul style="list-style-type: none"> • Brak zasilania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poczekać, aż zasilanie zostanie przywrócone.

KOMUNIKATY ALARMOWE

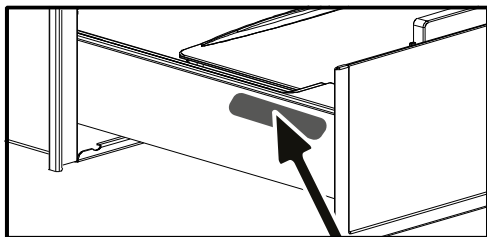
Płytką drukowaną wykrywa pewne alarmy, które są wyświetlane z następującymi komunikatami:




BŁĄD	ROZWIĄZANIE
E0	Błąd Eprom. W głównej płytce jest usterka. Skontaktować się z serwisem technicznym.
ER1	Błąd konfiguracji danych. Skontaktować się z serwisem technicznym.
ER2	Błąd kalibracji Ponownie wyregulować płytę sterującą za pomocą odpowiedniego miernika podciśnienia. Skontaktować się z serwisem technicznym.
ER3	Błąd licznika cykliów. Skontaktować się z serwisem technicznym.
ER4	Uszkodzony przekaźnik zgrzewania. Skontaktować się z serwisem technicznym.
ER5	Limit czasu próżni: zbyt długi czas. Dopilnować, aby ustawiona wartość procentowa próżni była prawidłowa. Dopilnować, aby uszczelka pokrywy nie była zabrudzona lub zużyta. Dopilnować, aby pokrywa domykała się prawidłowo.
ER7	Konserwacja oleju. Urządzenie przekroczyło liczbę cykli, po której wymagana jest wymiana oleju. Skontaktować się z serwisem technicznym.

9 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

B : Nazwa handlowa

C : Numer serwisowy

H : Numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas wszelkich czynności serwisowych należy zwracać uwagę, aby stosowane były wyłącznie oryginalne, certyfikowane części zamienne.



RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Вы приобрели устройство De Dietrich. Этот выбор говорит о высоких стандартах и умении ценить французское искусство жизни.

Наши произведения имеют более чем 300-летнюю историю и воплощают идеальное сочетание дизайна, аутентичности и технологий во имя кулинарного искусства.

De Dietrich постоянно стремится к совершенству, увековечивая исключительное мастерство в создании безупречных, завершенных изделий. Они изготовлены из лучших материалов и по самым высоким стандартам.

Мы надеемся, что вы получите огромное удовольствие от использования нового прибора, и будем рады любым вашим предложениям и вопросам. Служба поддержки клиентов De Dietrich готова ответить на вопросы и принять отзыв, чтобы обеспечить последовательное удовлетворение ваших потребностей в будущем.

Для нас большая честь стать новым партнером в доме, и мы очень ценим ваше доверие.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	236
Сведения по технике безопасности	236
Указания по технике безопасности	237
УСТАНОВКА	240
ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	241
Утилизация упаковки	241
Утилизация оборудования, вышедшего из употребления.....	241
КОНСТРУКЦИЯ ПРИБОРА	242
Основные компоненты	242
Панель управления	243
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНОГО ЯЩИКА	244
Перед первым использованием	244
Порядок работы	244
Фазы Стандартного Цикла Упаковки	245
ПРОГРАММЫ.....	246
Выбор программы.....	246
Стандартная Программа	246
Специальная Программа 'Выдерживание'	247
Специальная Программа 'Маринование'	247
Специальная Программа 'Жидкости'	248
Дополнительные функции.....	249
РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ.....	251
Регулировка Уровня Вакуума	251
Регулировка Времени Уплотнения	252
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	253
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK	254
Тревожные Оповещения	255
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	256
Техобслуживание	256
Оригинальные запчасти	256

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед установкой и использованием оборудования внимательно прочитайте указания. Производитель не несет ответственности за неправильную установку и использование оборудования, которые могут привести к травмам и повреждениям. Всегда держите инструкцию под рукой, чтобы в нее можно было заглянуть при эксплуатации. Данный прибор отвечает требованиям действующих стандартов безопасности.

Сведения по технике безопасности

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями:

ВНИМАНИЕ:

- Опасность удушья, травм или инвалидности.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получают инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- Храните упаковочные материалы вдали от детей.
- Очистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра.

Общая безопасность:

- Этот прибор предназначен для использования в быту, а не в гостиницах, магазинах, офисах и других подобных местах.
- Во время работы прибор нагревается изнутри. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, находящимся в приборе.
- Не садитесь и не повисайте на ящике. Это приведет к повреждению телескопических направляющих. Максимально допустимая нагрузка ящика составляет 25 кг.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Установка

ВНИМАНИЕ:

- Установка должна выполняться только квалифицированным персоналом
- Снимите упаковочный материал.
- Не устанавливайте и не используйте прибор, если он поврежден.
- Внимательно прочитайте буклет по установке, поставляемый отдельно.
- Всегда будьте внимательны при перемещении прибора и надевайте защитные перчатки.
- Не переворачивайте прибор вверх дном и не наклоняйте его! Это может привести к утечке масла из насоса и повреждению оборудования.
- Соблюдайте минимальное расстояние до других приборов.
- Прибор должен быть установлен и закреплен на неподвижной конструкции.
- Боковые стороны прибора должны примыкать к другим приборам или устройствам, имеющим такую же высоту.

Электрические соединения

ВНИМАНИЕ:

- Опасность возгорания и поражения электрическим током.
- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Все электрические характеристики, указанные на табличке с данными модели, должны соответствовать характеристикам системы. Если это не так, обратитесь к электрику.
- Обязательно используйте правильно установленную ударопрочную розетку.
- Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.
- Ни в коем случае не повредите вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в службу поддержки или к электрику.
- Противоударные устройства должны быть закреплены таким образом,

чтобы их нельзя было снять без инструментов.

- Подключайте сетевую вилку к розетке только после завершения установки. После установки вилка должна оставаться доступной.
- Не подключайте вилку, если розетка ослаблена.
- Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Тяните только вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: автоматические выключатели, предохранители (предохранители винтового типа должны быть извлечены из держателя предохранителя), расцепители тока замыкания на землю и реле.
- Электрическая система должна быть оборудована средствами отключения с размыканием контактов на всех опорах, обеспечивающими полное отключение при перенапряжении категории III.

Порядок работы

ВНИМАНИЕ:

- Опасность травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях.
- Не изменяйте технические характеристики прибора.
- Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- После использования выключайте прибор.
- Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или в местах, где он может соприкоснуться с водой.
- Не давите на ящик.
- Не используйте прибор в качестве рабочей или опорной поверхности.
- При открывании ящика избегайте наличия вблизи прибора искр или открытого огня.
- Не размещайте и не храните легковоспламеняющиеся жидкости, материалы или предметы на приборе, внутри него или рядом с ним.

ВНИМАНИЕ:

- Прибор может быть поврежден

- Будьте внимательны при извлечении или установке аксессуаров.
- Не прикасайтесь к уплотнительной планке (5) сразу после уплотнения.
- Это может привести к ожогам из-за остаточного тепла.
- В случае отключения питания во время рабочего цикла при закрытой крышке (3) не пытайтесь открыть крышку с помощью инструмента, дождитесь восстановления питания.
- Ни в коем случае не нагружайте крышку (3) сверху!
- Не допускайте падения на крышку каких-либо предметов! Это может нарушить целостность, вызвать трещины или повреждения. Не проводите упаковку, если крышка имеет трещины или сломана.
- Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию выключите прибор и выньте вилку из сетевой розетки
- Убедитесь, что прибор холодный.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить износ материалов поверхности.
- Очищайте прибор влажной и мягкой тканью, используя только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, моющие средства на спиртовой основе, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спреев следуйте указаниям по безопасности, приведенным на упаковке.

Обратитесь в службу технической поддержки для замены.

Очистка и техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ:

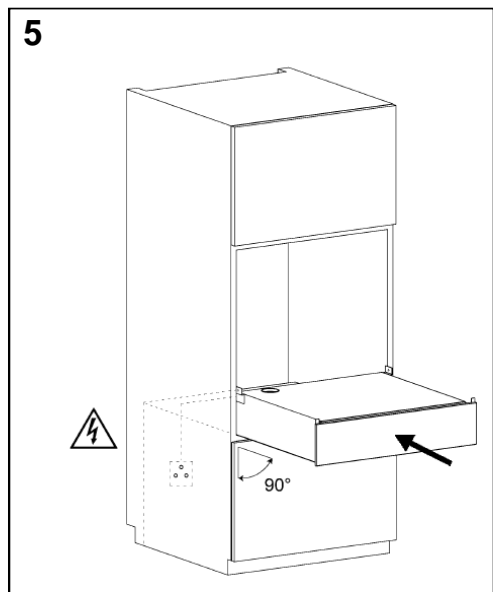
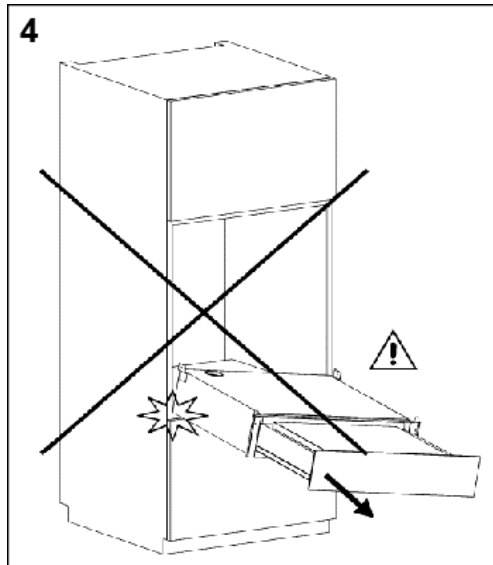
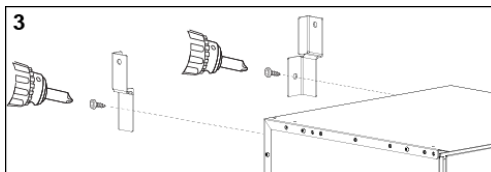
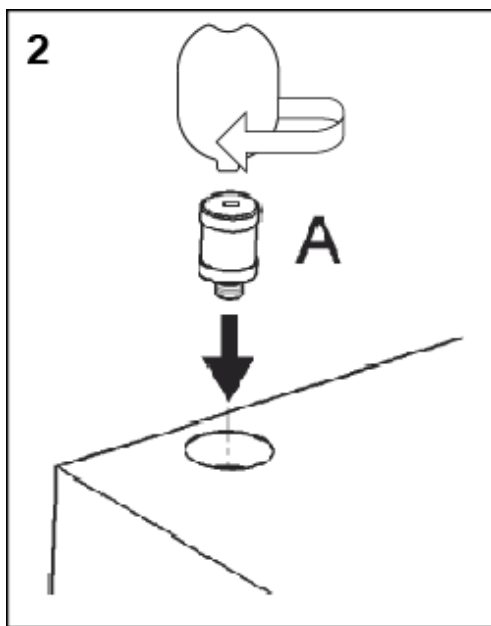
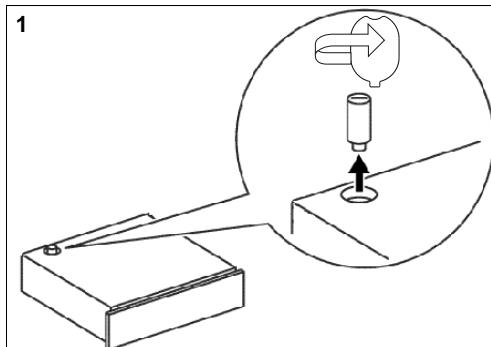
- Существует риск получения травм, возгорания или повреждения.

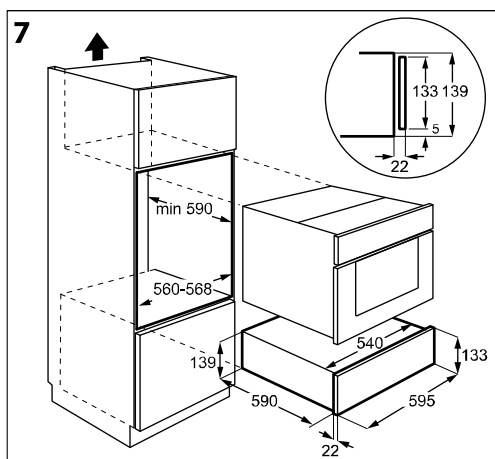
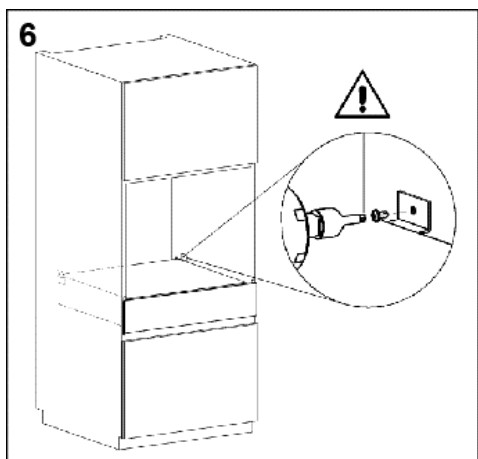
Утилизация

ВНИМАНИЕ:

- Опасность травмирования и удушья.
- Отсоедините вилку от источника питания.
- Отсоедините сетевой кабель и утилизируйте его.

1 УСТАНОВКА





2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

На упаковке имеется знак «Зеленая точка».

Рассортируйте упаковочные материалы по типам (картон, пенополистирол, пластиковая пленка) и поместите их в соответствующие контейнеры для отходов. Это обеспечит надлежащую переработку и повторное использование упаковочных материалов.

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫШЕДШЕГО ИЗ УПОТРЕБЛЕНИЯ

According to European Directive 2012/19/EU В соответствии с требованиями директивы Европейского Союза 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не допускаются к утилизации вместе с бытовыми отходами.

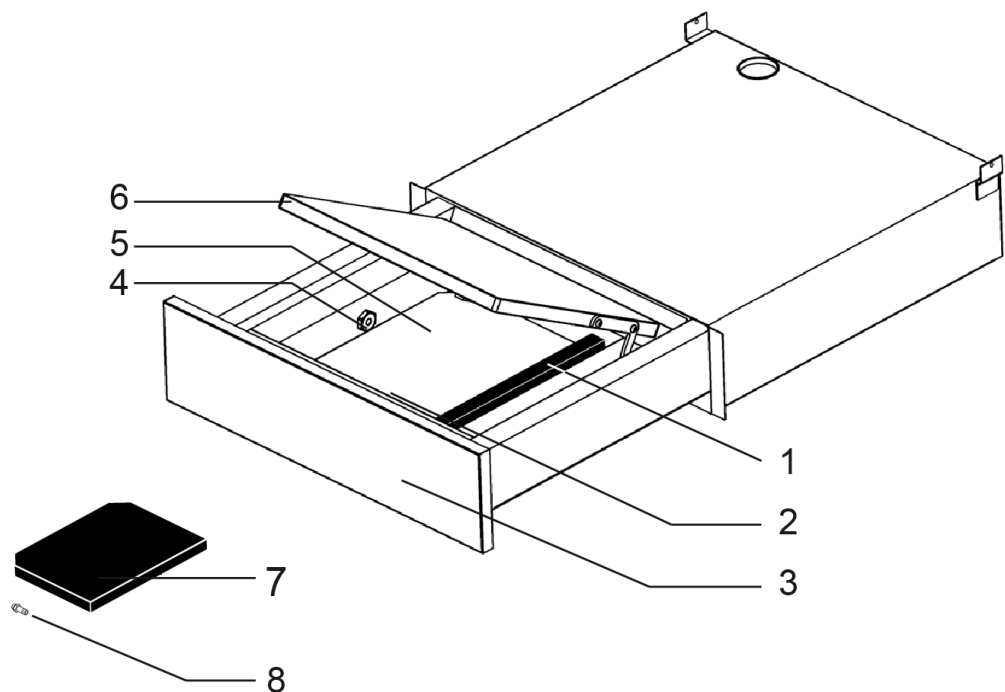
Для оптимизации процессов утилизации, повышения коэффициента использования вторичных ресурсов и предотвращения ущерба окружающей среде и здоровью людей вышедшую из употребления бытовую технику следует утилизировать отдельно от обычных бытовых отходов. Об этом напоминает перечеркнутый символ контейнера для отходов, который наносится на подобные изделия.

Для получения информации о расположении пунктов сбора вышедших из употребления бытовых электроприборов обратитесь по месту их приобретения или в местные органы управления.

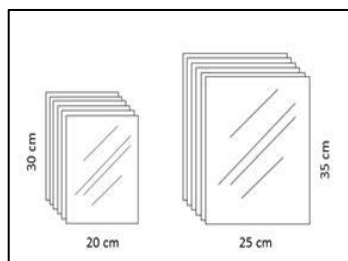
Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, для чего отсоедините кабель электропитания, а затем отрежьте и утилизируйте его.

3 КОНСТРУКЦИЯ ПРИБОРА

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

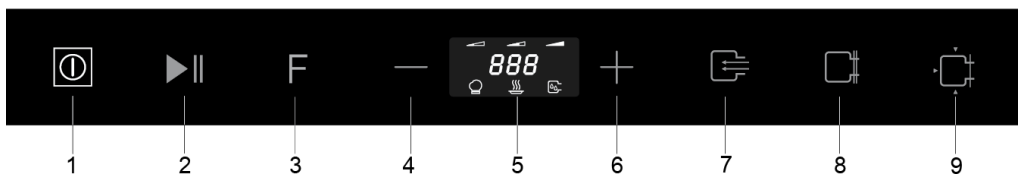


1. Уплотнительная планка
2. Панель управления (См. стр. 11)
3. Передняя панель
4. Всасывающее сопло / фитинговое соединение для внешнего вакуума
5. Резервуар
6. Крышка
7. Наполнительный стол (для поднятия ингредиентов при необходимости перед вакуумной упаковкой)
8. Фитинг для внешнего вакуума



В этих пакетах можно хранить и готовить продукты при температуре от 0°C до 120°C (максимум 30 минут при 120°C).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка Вкл/Выкл
2. Кнопка Запуска/Остановки
3. Кнопка выбора
4. Кнопка уменьшения
5. Дисплей
6. Кнопка увеличения
7. Символ функции вакуума
8. Символ функции уплотнения
9. Символ функции возврата воздуха

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНОГО ЯЩИКА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием устройства очистите ящик:

- Уберите из ящика все принадлежности.
- Очистите устройство влажной и мягкой тканью.
- Запустите «Программу подготовки» (стр. 18).

ПОРЯДОК РАБОТЫ




Открытие ящика: нажмите на нижнюю часть, чтобы освободить его, а затем потяните на себя, чтобы он полностью открылся.

Закрытие ящика: нажмите на нижнюю часть до упора, она должна зафиксироваться, когда дойдет до конца.

Устройство предназначено для приготовления пищи в домашних условиях.

С помощью этого устройства можно упаковывать большинство продуктов питания, в том числе: овощи, фрукты, рыбные продукты, молочные продукты, мясо, салями, печеные продукты, кулинарные изделия, сухие продукты и т.д.

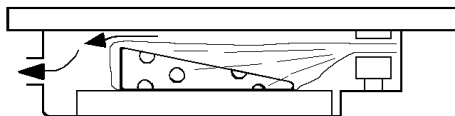
- Откройте вакуумный ящик.
- Включите устройство, удерживая нажатой кнопку
- Когда 3 символа  погаснут, устройство будет готово к использованию.
- Откройте крышку.
- Поместите продукты в пакет.
- Для небольших продуктов рекомендуется использовать стол, так как прокладка изделия облегчает позиционирование пакета по отношению к уплотнительной планке.
- Расположите пакет внутри резервуара и на уплотнительной планке как можно ровнее, стараясь избегать складок, которые могут стать причиной плохого уплотнения. Пакеты должны выходить за пределы уплотнительной планки примерно на 2 см.
- Закройте крышку, слегка придавив ее, и нажмите кнопку  , чтобы запустить цикл упаковки.
- В конце цикла откройте крышку и извлеките пакет.
- Выключите устройство, удерживая нажатой кнопку

ФАЗЫ СТАНДАРТНОГО ЦИКЛА УПАКОВКИ

Стандартный цикл упаковки делится на 3 фазы:

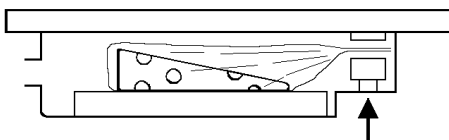
1. Фаза вакуумирования, во время которой удаляется весь воздух, содержащийся в резервуаре и в пакете.

Во время этой фазы светится символ .



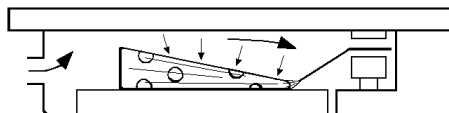
2. Фаза уплотнения, во время которой пакет уплотняется.

Во время этой фазы светится символ .



3. Этап впуска воздуха обратно в резервуар.

Во время этой фазы светится символ .



5 ПРОГРАММЫ

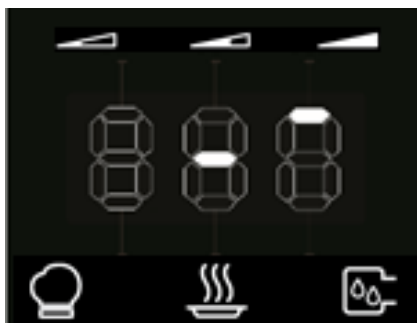
ВЫБОР ПРОГРАММЫ






Для выбора программы нажимайте кнопки — и +.

СТАНДАРТНАЯ ПРОГРАММА	СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ВЫДЕРЖИВАНИЕ»	СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «МАРИНОВАНИЕ»	СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ЖИДКОСТИ»
			

СТАНДАРТНАЯ ПРОГРАММА

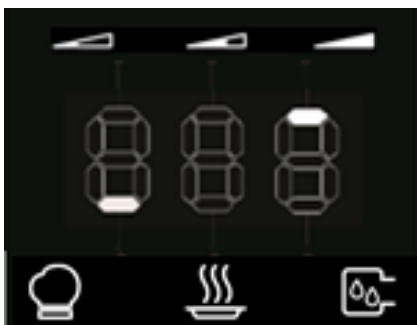
Эта программа позволяет установить уровень вакуума и время уплотнения следующим образом:





1. Нажмите кнопку **F**.
2. Замигает символ . Это означает, что можно изменить уровень вакуума.
3. Чтобы установить уровень вакуума, нажимайте кнопки — и +, (см. главу «Регулировка уровня вакуума»).
4. Нажмите кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор.
5. Символ  гаснет, а символ  мигает. Это означает, что время уплотнения может быть изменено.
6. Чтобы установить время уплотнения, нажимайте кнопки — и +, (см. главу «Регулировка времени уплотнения»).
7. Нажмите кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор.
8. Символ  гаснет.
9. Теперь можно запустить цикл упаковки, нажав кнопку .

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ВЫДЕРЖИВАНИЕ»

С помощью этой программы можно установить уровень вакуума, время запечатывания и количество повторений вакуумных циклов следующим образом:




1. Установите уровень вакуума в соответствии со стандартной программой.
2. Установите время уплотнения в соответствии со стандартной программой.
3. В этот момент нажмите кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор, символ  погаснет.
4. На дисплее отображается количество повторений стандартного цикла упаковки (5). Нажимая кнопки **-** и **+**, можно менять количество повторений в диапазоне от 2 до 15.
5. Нажмите кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор.
6. Теперь можно запустить цикл выдерживания, нажав кнопку .

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «МАРИНОВАНИЕ»

При помощи этой программы можно установить уровень вакуума, время уплотнения и продолжительность маринования/инфузии следующим образом:



1. Установите уровень вакуума в соответствии со стандартной программой.
2. Установите время уплотнения в соответствии со стандартной программой.
3. В этот момент нажмите кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор, символ  погаснет.

- На дисплее отображается стандартная продолжительность цикла маринования (5 минут). Нажимая кнопки — и +, можно менять продолжительность в диапазоне от 1 до 15 минут.
- Нажмите кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор.
- Теперь можно запустить цикл маринования, нажав кнопку **▶||**.

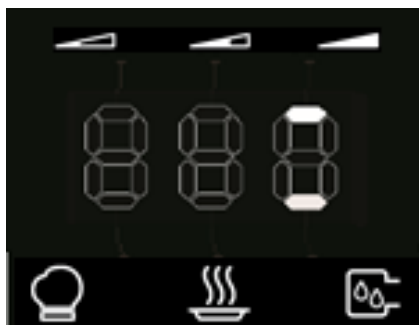



Примечание

Рекомендуется использовать очень низкий процент ароматизаторов, так как отсутствие воздуха в продукте усиливает их интенсивность.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ЖИДКОСТИ»

При помощи этой программы можно установить уровень вакуума, время уплотнения и чувствительность вмешательства, действуя следующим образом:



- Установите уровень вакуума в соответствии со стандартной программой.
- Установите время уплотнения в соответствии со стандартной программой.
- В этот момент нажмите кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор, символ  погаснет.
- На дисплее отображается стандартное значение чувствительности вмешательства (3). Нажимая кнопки — и +, можно менять значение в диапазоне от 1 до 5. Измените это значение в зависимости от температуры продукта, который будет упаковываться. Установленное значение определяет выполнение уплотнения.

ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ ВМЕШАТЕЛЬСТВА	ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТОВ
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Теперь нажмите кнопку **F**, чтобы подтвердить выбор.
6. Теперь можно запустить цикл упаковки, нажав кнопку **▶||**.



Примечание

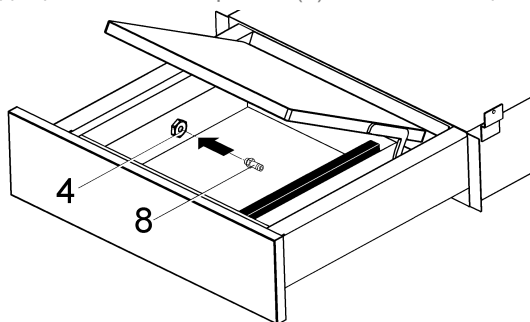
Рекомендуется использовать эту программу в присутствии любой жидкости.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

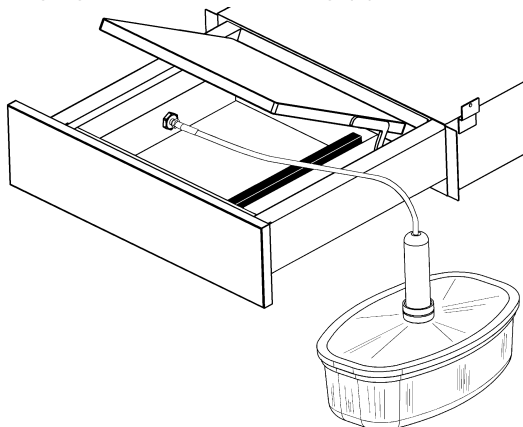
• «ВНЕШНИЙ ВАКУУМ»


Эту программу необходимо использовать для удаления воздуха из специальных герметичных контейнеров (не поставляются с данным продуктом).

- Вкрутите входящий в комплект фитинг (8) во всасывающее сопло (4).



- Подсоедините трубку контейнера к фитингу (8).



- Установите в «стандартной программе» на панели управления максимальный уровень вакуума и отключите уплотнение.
- При открытой крышке нажмите кнопку **▶||**, чтобы запустить цикл упаковки.
- Цикл заканчивается, когда гаснет символ .

- **«ПРОГРАММА КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ»**

Эту программу необходимо использовать в следующих ситуациях:

- Перед первым использованием устройства.
- После длительной остановки.
- После уплотнения продуктов с высоким содержанием влаги (например, супы).
- Если замечено снижение производительности устройства (например, время достижения вакуума увеличилось, или он вообще не достигается).

Эта программа длится около 15 минут и обеспечивает полную очистку насоса, удаляя жидкую эмульсию, которая может содержаться в масле. Пока работает эта программа, не запечатывайте никакие продукты.

В этой программе нет заданных переменных.

Для запуска программы следуйте приведенным ниже указаниям:

- Удерживайте кнопку **F**, пока не замигают все кнопки.
- Закройте крышку, слегка на нее надавив.
- Нажмите кнопку **▶ ||**, чтобы запустить цикл кондиционирования.
- По окончании цикла (15 минут) устройство будет готово к использованию



Примечание

Программу кондиционирования следует использовать не реже одного раза в месяц.

6 РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ВАКУУМА

Можно установить 4 уровня вакуума.

Чем выше выбранный уровень вакуума, тем больший вакуум будет в пакете.

ДИСПЛЕЙ	УРОВЕНЬ ВАКУУМА	ПРОДУКТ
	Только уплотнение (около 40%)	Упаковка и разделение на порции продуктов, очень чувствительных к давлению. PS: только уплотнение, без вакуумной упаковки, хотя с минимальным вакуумом в пакете)
	Минимум (около 70%)	Упаковка и разделение на порции нежных продуктов (например, салат, помидоры...).
	Средний (около 93%)	Упаковка и разделение на порции нежных (например, вареные овощи, фрукты, нежное мясо, макароны...) и жидких продуктов (например, супы, сливки, соусы...) Приготовление нежных продуктов в вакуумной упаковке (например, рыбы) Маринование в пакете
	Максимум (около 100%)	Упаковка и разделение на порции твердых продуктов (например, сырые овощи, твердый сыр, холодная нарезка) Приготовление твердых продуктов в вакуумной упаковке (например, мясо, картофель, морковь, ...)

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ УПЛОТНЕНИЯ

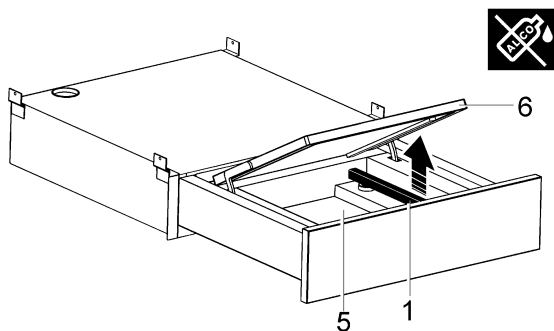
Предусмотрено 4 уровня уплотнения пакетов.

Чем толще пакет, тем дольше заданное время.

ДИСПЛЕЙ	УРОВЕНЬ УПЛОТНЕНИЯ	ВРЕМЯ УПЛОТНЕНИЯ
	Отключено	-
	Минимум	1,5 секунды
	Средний (рекомендуется использовать пакеты, поставляемые с устройством)	2,5 секунды
	Максимум (выбирается для пакетов с большей толщиной, например 150-200 мμ)	4 секунды

7 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Устройство следует очищать после использования.
- Очистите плексигласовую крышку (6) внутри и снаружи, используя только нейтральные моющие средства (воду и мыло).
- Не используйте абразивные средства, моющие средства на спиртовой основе, абразивные губки, растворители или металлические предметы. В случае использования спреев следуйте указаниям по безопасности, приведенным на упаковке.
- Очистите уплотнительную планку (1) с помощью сухой ткани. Удалите остатки пленки, осевшей на планке.
- Перед очисткой резервуара (5), особенно при наличии остатков жидкости, рекомендуется снять уплотнительную планку (1).
- Очищайте металлические поверхности с помощью обычных моющих средств, подходящих для нержавеющей стали.



8 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если после вышеуказанных проверок устройство не работает должным образом, обратитесь в службу поддержки, описав обнаруженный дефект

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Пакет уплотнен неправильно	<ul style="list-style-type: none">• Время уплотнения указано неверно.	<ul style="list-style-type: none">• Измените время уплотнения.
	<ul style="list-style-type: none">• Прокладка крышки загрязнена или изношена.	<ul style="list-style-type: none">• Очистите или замените прокладку крышки (для замены обратитесь в службу технической поддержки).
	<ul style="list-style-type: none">• Пакет неправильно размещен на уплотнительной планке.	<ul style="list-style-type: none">• Разместите пакет правильно.
	<ul style="list-style-type: none">• Уплотнительная планка изношена (тефлоновое покрытие сгорело).	<ul style="list-style-type: none">• Замените уплотнительную планку (для замены обратитесь в службу технической поддержки).
	<ul style="list-style-type: none">• Лезвие, расположенное под тефлоном уплотнительной планки, сломано.	<ul style="list-style-type: none">• Замените уплотнительную планку (для замены обратитесь в службу технической поддержки).
Достигнутый вакуум плохой	<ul style="list-style-type: none">• Установлен неверный процент вакуума.	<ul style="list-style-type: none">• Измените процент вакуума.
	<ul style="list-style-type: none">• Прокладка крышки загрязнена или изношена.	<ul style="list-style-type: none">• Очистите или замените прокладку крышки (для замены обратитесь в службу технической поддержки).
	<ul style="list-style-type: none">• Крышка закрыта неправильно.	<ul style="list-style-type: none">• Закройте крышку правильно.• Убедитесь, что между крышкой и резервуаром нет посторонних предметов или грязи.
Крышка не открывается	<ul style="list-style-type: none">• Нет питания.	<ul style="list-style-type: none">• Дождитесь восстановления электропитания.

ТРЕВОЖНЫЕ ОПОВЕЩЕНИЯ

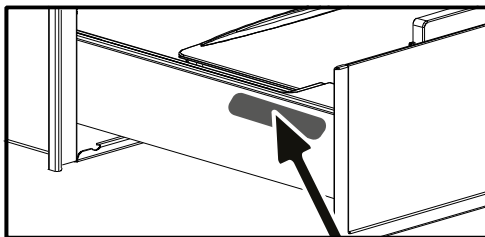
Плата обнаруживает некоторые тревожные сигналы, которые отображаются следующими оповещениями:

ОШИБКА	РЕШЕНИЕ
E0	Ошибка Erom. Главная плата неисправна. Обратитесь в службу технической поддержки.
ER1	Ошибка конфигурации данных. Обратитесь в службу технической поддержки.
ER2	Ошибка калибровки. Повторно отрегулируйте плату управления с помощью подходящего вакуумметра. Обратитесь в службу технической поддержки.
ER3	Ошибка счетчика циклов. Обратитесь в службу технической поддержки.
ER4	Неисправность уплотнительного реле. Обратитесь в службу технической поддержки.
ER5	Истекло время вакуумного уплотнения: превышение времени. Убедитесь, что установлен правильный процент вакуума. Убедитесь, что прокладка крышки не загрязнена и не изношена. Проверьте, правильно ли закрывается крышка.
ER7	Обслуживание масла. Устройство превысило количество циклов, после которого требуется замена масла. Обратитесь в службу технической поддержки.

9 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



	A		B		G
SERVICE:	C	TYPE:	D	I	CE
	E		F		
Nr	H			Made in France	

B : Коммерческая справка

C : Сервисная справка

H : Серийный номер

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При любом обслуживании просите, чтобы использовались только сертифицированные оригинальные запасные части.



UK

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Ви щойно придбали пристрій De Dietrich. Цей вибір говорить про високі стандарти та вміння цінувати французьке мистецтво життя.

Наші витвори мають більше ніж 300-річну історію та втілюють ідеальне поєднання дизайну, автентичності та технологій заради кулінарного мистецтва.

De Dietrich постійно прагне досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у створенні бездоганих, закінчених виробів. Їх виготовлено з найкращих матеріалів і за найвищими стандартами.

Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення від використання нового приладу, та будемо вдячні за будь-які ваші пропозиції або запитання. Служба підтримки клієнтів De Dietrich готова відповісти на запитання та прийняти відгук, щоб забезпечити послідовне задоволення ваших потреб у майбутньому.

Для нас велика честь стати новим партнером у домі, і ми дуже цінуємо вашу довіру.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	259
Інформація з техніки безпеки.....	259
Вказівки з техніки безпеки	260
УСТАНОВЛЕННЯ.....	263
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	264
Утилізація упаковки	264
Утилізація обладнання, яке більше не використовується	264
ОПИС ПРИЛАДУ	265
Основні компоненти.....	265
Панель керування.....	266
ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНОЇ ШУХЛЯДИ	267
Експлуатація	267
Фази стандартного циклу пакування	268
ПРОГРАМИ	269
Вибір програми	269
Стандартна програма.....	269
Спеціальна Програма 'Витримування'	270
Спеціальна Програма 'Маринування'	270
Спеціальна Програма 'Рідини'	271
Додаткові функції.....	272
РЕГУЛЮВАННЯ ПАРАМЕТРІВ	274
Регулювання рівня вакууму	274
Регулювання часу ущільнювання	275
ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД	276
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	277
Тривожні сповіщення.....	278
ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	279
Сервісні дзвінки.....	279
Оригінальні запчастини	279

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та використанням обладнання уважно прочитайте інструкцію. Виробник не несе відповідальності за неправильне встановлення та експлуатацію обладнання, що може призвести до травм і пошкоджень. Завжди тримайте інструкцію під рукою, щоб до неї зручно було звернутися під час використання. Цей прилад відповідає чинним стандартам безпеки. Неправильне використання приладу може наразити користувача на небезпеку.

Інформація з техніки безпеки

Безпека дітей та вразливих груп людей:

⚠ УВАГА!

- Ризик задушення, травмування або стійкої непрацездатності.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримують вказівки щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з ним ризики.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

- Прибирання та обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Загальні заходи безпеки:

- Цей прилад призначений лише для домашнього користування, і його не можна використовувати в готелях, магазинах, офісах та інших подібних середовищах.
- Під час роботи приладу його робоча камера нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів, які знаходяться всередині приладу.
- Не сідайте й не висіть на шухляді. Це призведе до пошкодження телескопічних бігунків. Максимальне навантаження шухляди становить 25 кг.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Установлення

УВАГА:

- Встановлення має виконуватися тільки кваліфікованим персоналом
- Зніміть пакувальний матеріал.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Уважно прочитайте буклет зі встановлення, що постачається окремо.
- Під час переміщення приладу будьте уважні та одягайте захисні рукавички.
- Не перевертайте прилад догори дном і не нахиляйте його! Це може призвести до витoku масла з насоса і пошкодження обладнання.
- Дотримуйтесь мінімальної відстані до інших приладів.
- Прилад має бути встановлений і закріплений на нерухомій конструкції.
- Бокові сторони приладу повинні прилягати до іншого обладнання або приладів, що мають таку саму висоту.

Підключення електроенергії

УВАГА:

- Ризик пожежі та ураження електричним струмом.
- Всі електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Всі електричні дані, зазначені на табличці з технічними даними моделі, мають відповідати параметрам системи. Якщо це не так, зверніться до електрика.
- Обов'язково використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте адаптери з кількома розетками або подовжувачі.
- В жодному разі не пошкодьте вилку та мережевий кабель. Щоб замінити пошкоджений мережевий кабель, зверніться до служби підтримки або електрика.
- Протиударні пристрої повинні бути закріплені таким чином, щоб їх

неможливо було зняти без інструментів.

- Підключайте мережеву вилку до розетки тільки після завершення встановлення. Після встановлення вилка має лишатися доступною.
- Не вставляйте вилку в розетку, якщо розетка не закріплена.
- Не тягніть за мережевий кабель, щоб вимкнути прилад. Тягніть тільки за вилку.
- Використовуйте тільки відповідні ізоляційні пристрої: автоматичні вимикачі, запобіжники (гвинтові запобіжники повинні бути витягнуті з тримача запобіжника), пристрої захисного відключення струму замикання на землю та реле.
- Електрична система повинна бути обладнана засобами для відключення, з розділенням контактів у всіх полюсах, які забезпечують повне відключення при перенапрузі категорії III.

Use

УВАГА:

- Ризик травмування, опіків, ураження електричним струмом або вибуху
- Використовуйте цей прилад у домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Під час роботи не залишайте прилад без нагляду.
- Після використання вимикайте прилад.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або в місцях, де він може контактувати з водою.
- Не тисніть на шухляду.
- Не використовуйте прилад як робочу або опорну поверхню.
- Відкриваючи шухляду, не допускайте наявності поблизу приладу іскор або відкритого полум'я.
- Не ставте і не тримайте на приладі, всередині або поблизу нього легкозаймисті рідини, матеріали або предмети.

УВАГА:

- Прилад може зазнати пошкоджень
- Будьте уважні, коли виймаєте або вставляєте аксесуари.

- Не торкайтеся ущільнювальної планки (5) одразу після ущільнювання.
- Це може спричинити опіки через залишкове тепло.
- У разі збою живлення під час робочого циклу із закритою кришкою (3) не намагайтеся відкрити кришку інструментом, дочекайтеся відновлення живлення.
- Не навантажуйте кришку (3) нічим зверху!
- Не допускайте падіння на кришку будь-яких предметів! Це може порушити цілісність, спричинити тріщини або пошкодження. Не виконуйте пакування, якщо кришка має тріщини або зламана.
- Перед виконанням будь-якої операції з обслуговування вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.
- Переконайтеся, що прилад холодний.
- Регулярно чистіть прилад, щоб запобігти зношуванню матеріалів поверхні.
- Чистіть прилад вологою м'якою ганчіркою. Використовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, миючі засоби на спиртовій основі, абразивні губки, розчинники та металеві предмети.
- У разі використання спреїв дотримуйтеся вказівок із техніки безпеки, зазначених на упаковці.

Зверніться до служби технічної підтримки для заміни.

Очищення і догляд

УВАГА:

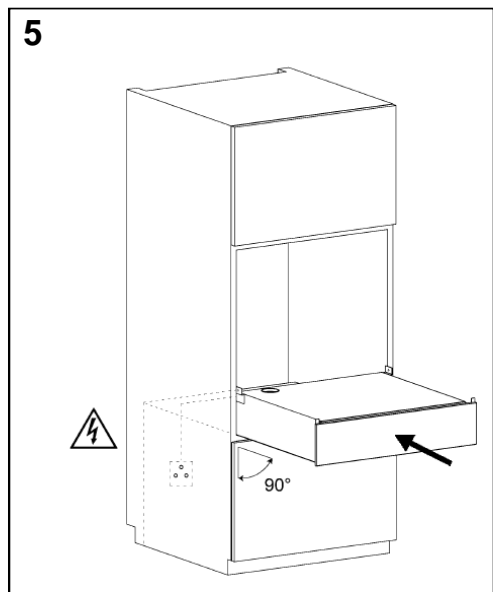
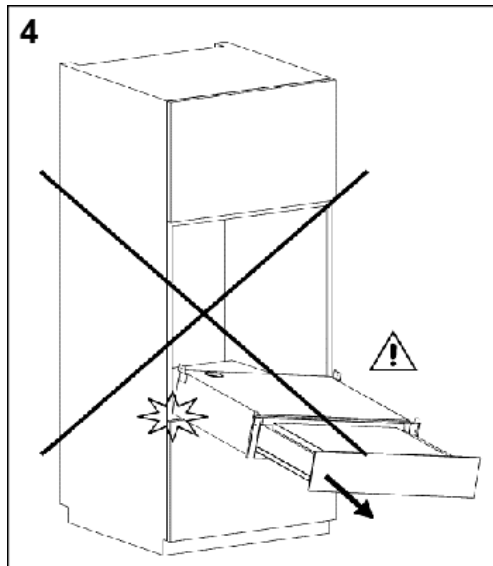
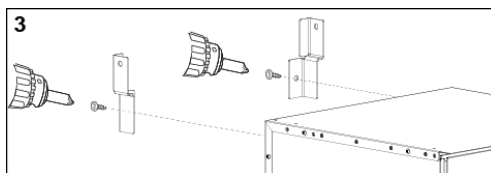
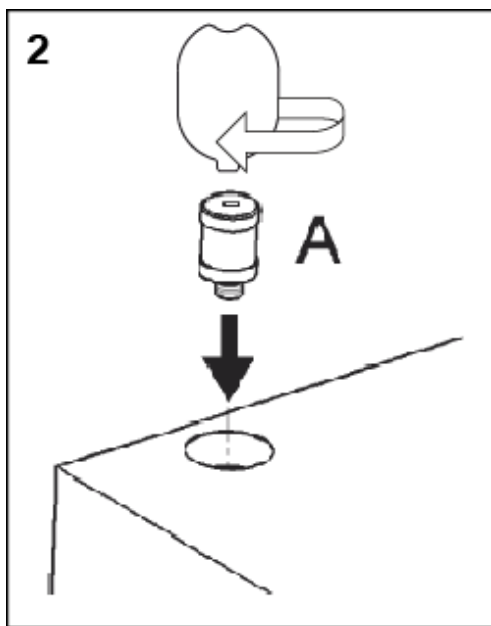
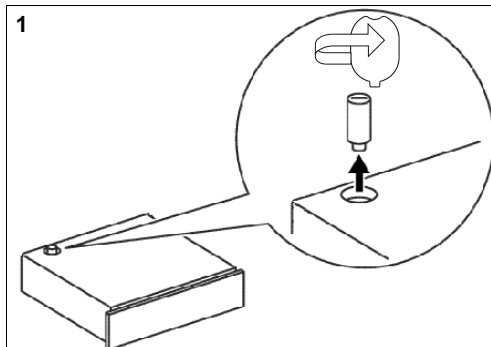
- Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження.

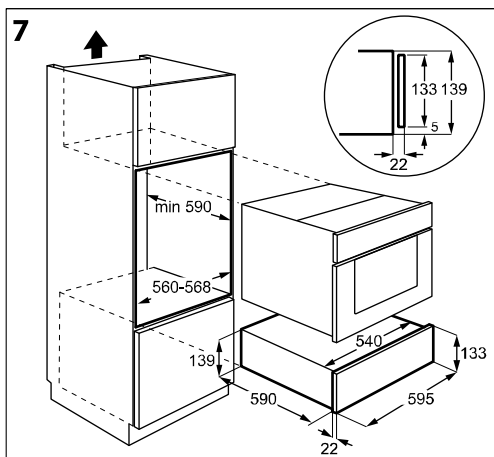
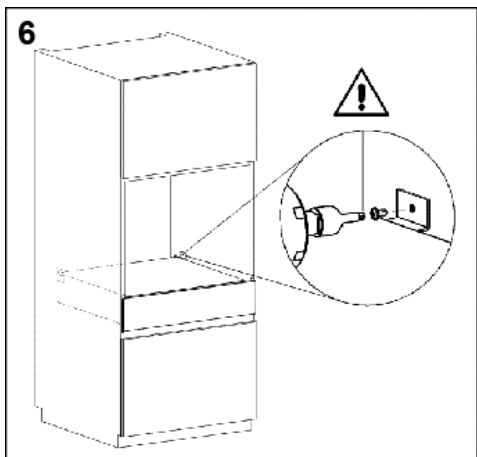
Утилізація

УВАГА:

- Ризик травмування та задухи.
- Від'єднайте вилку від джерела живлення.
- Від'єднайте мережевий кабель та утилізуйте його.

1 УСТАНОВЛЕННЯ





2 ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

В упаковці є маркування Green Point.

Утилізуйте всі пакувальні матеріали, зокрема картон, пінополістирол та пластикову плівку, у відповідних смітєвих баках. Таким чином, ви можете бути впевнені, що пакувальні матеріали будуть використані повторно.

УТИЛІЗАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ, ЯКЕ БІЛЬШЕ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ

Відповідно до Директиви 2012/19/EU щодо утилізації відпрацьованого електричного та електронного обладнання (WEEE) старі побутові електричні прилади не повинні утилізуватися разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами.

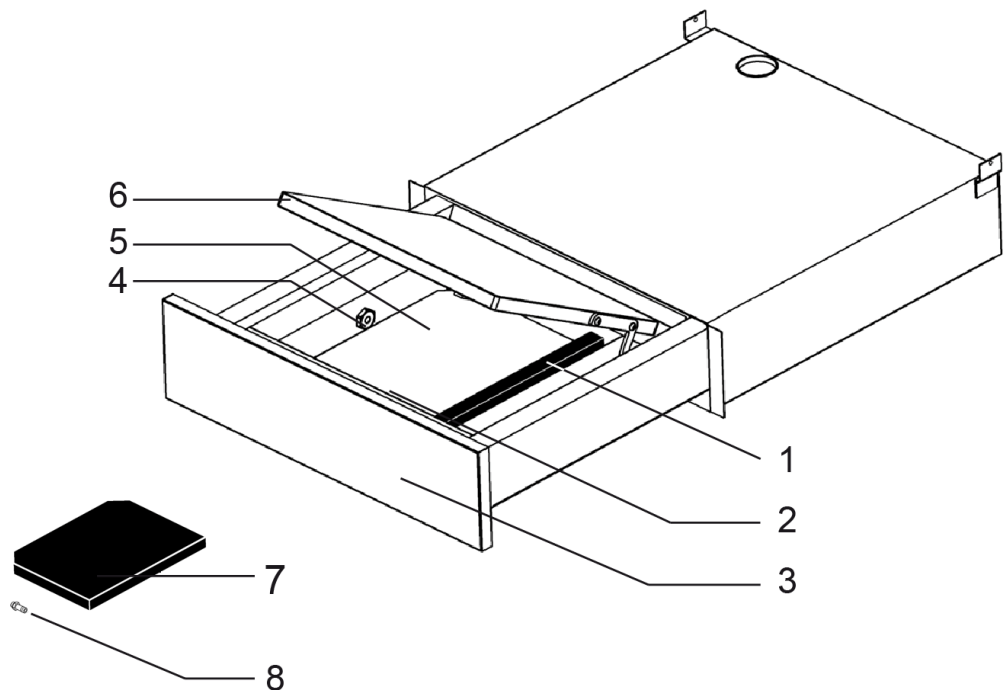
Застарілі електроприлади мають збиратися окремо з метою оптимізації відновлення та переобладнання компонентів і запобігання потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища. Символ контейнера для сміття з накладеним діагональним хрестом повинен бути нанесений на всі подібні вироби, щоб нагадувати людям про їх обов'язок збирати такі вироби окремо.

За інформацією щодо відповідних місць, у яких можна залишити свої старі побутові електроприлади, зверніться до місцевих органів влади або до магазину, у якому було придбано прилад.

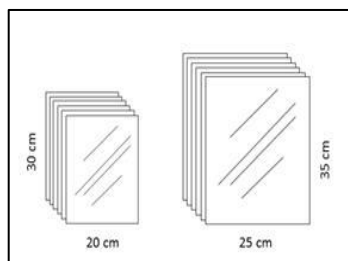
Перед утилізацією приладу зробіть його непридатним для використання, витягнувши кабель живлення, розрізавши та вийнявши його.

3 ОПИС ПРИЛАДУ

ОСНОВНІ КОМПОНЕНТИ

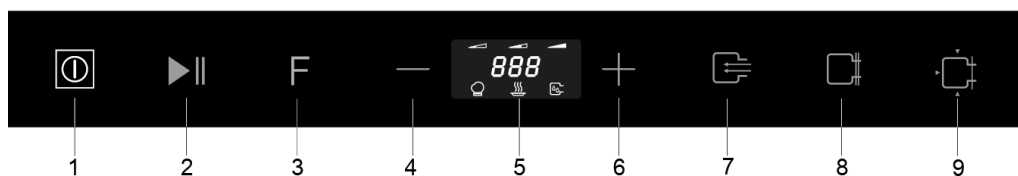


1. Ущільнювальна планка
2. Панель керування (Див. сторінку 11)
3. Передня панель
4. Всмоктувальне сопло / фітингове з'єднання для зовнішнього вакууму
5. Резервуар
6. Кришка
7. Стіл для наповнення (для підняття інгредієнтів, якщо необхідно, перед вакуумним пакуванням)
8. Фітинг для зовнішнього вакууму



У цих пакетах можна зберігати та готувати продукти при температурі від 0°C до 120°C (макс. 30 хвилин при 120°C).

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Кнопка УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО
2. Кнопка Запуску/Зупинки
3. Кнопка вибору
4. Кнопка зменшення
5. Дисплей
6. Кнопка збільшення
7. Символ функції вакууму
8. Символ функції ущільнення
9. Символ функції повернення повітря

4 ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНОЇ ШУХЛЯДИ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням пристрою очистіть шухляду:

- Вийміть із шухляди всі аксесуари.
- Очистіть пристрій вологою м'якою тканиною.
- Запустіть «Програму кондиціонування» (стор. 18).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Відкриття шухляди: натисніть на нижню частину, щоб звільнити її, а потім потягніть, щоб повністю відкрити.

Закриття шухляди: натисніть на нижню частину до упору, вона повинна заблокуватися, коли дійде до кінця.

Пристрій призначений для приготування їжі в домашніх умовах.

За допомогою пристрою можна пакувати більшість харчових продуктів, зокрема: овочі, фрукти, рибні продукти, молочні продукти, м'ясо, салямі, печені продукти, кулінарні вироби, сухі продукти тощо.

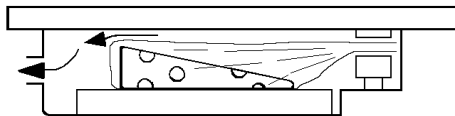
- Відкрийте вакуумну шухляду.
- Увімкніть пристрій, утримуючи натиснутою кнопку
- Коли 3 символи , і згаснуть, пристрій готовий до використання.
- Відкрийте кришку.
- Помістіть продукти в пакет.
- Для невеликих продуктів рекомендується використовувати стіл, оскільки підлаштування продуктів полегшує позиціонування пакета відносно ущільнювальної планки.
- Розмістіть пакет всередині резервуара і на ущільнювальній планці якомога рівномірніше, намагаючись уникати зморшок, які можуть бути причиною поганого ущільнювання. Пакети повинні виходити за межі ущільнювальної планки приблизно на 2 см.
- Закрийте кришку, легко натиснувши на неї, та натисніть кнопку , щоб почати цикл пакування.
- В кінці циклу відкрийте кришку та вийміть пакет.
- Вимкніть пристрій, утримуючи натиснутою кнопку .

ФАЗИ СТАНДАРТНОГО ЦИКЛУ ПАКУВАННЯ

Стандартний цикл пакування поділяється на 3 фази:

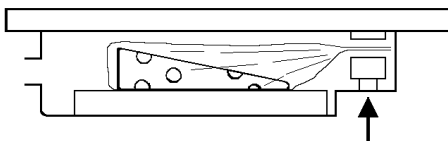
1. Вакуумна фаза, під час якої видаляється все повітря, що міститься в резервуарі та пакеті.

Під час цієї фази горить символ  .



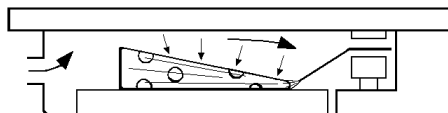
2. Фаза ущільнювання, під час якої пакет ущільнюється.

Під час цієї фази горить символ  .



3. Етап впуску повітря назад в резервуар.

Під час цієї фази горить символ  .



5 ПРОГРАМИ

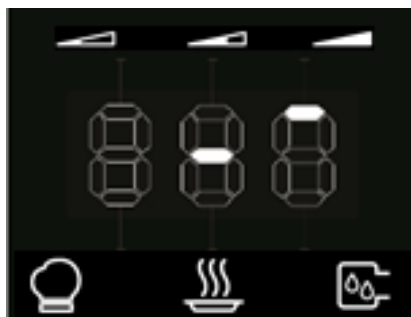
ВИБІР ПРОГРАМИ






Щоб вибрати програму, натискайте кнопки — і +.

СТАНДАРТНА ПРОГРАМА	СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «ВИТРИМУВАННЯ»	СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «МАРИНУВАННЯ»	СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «РІДИНИ»
			

СТАНДАРТНА ПРОГРАМА

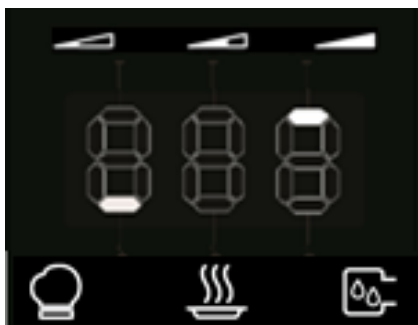
За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму та час ущільнювання наступним чином:





1. Натисніть кнопку **F**.
2. Заблимає символ . Це означає, що можна змінити рівень вакууму.
3. Щоб встановити рівень вакууму, натискайте кнопки — та +, (див. главу «Регулювання рівня вакууму»).
4. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.
5. Символ  вимикається, а символ  блимає. Це означає, що час ущільнювання можна змінювати.
6. Щоб встановити час ущільнювання, натискайте кнопки — і + (див. главу «Регулювання часу ущільнювання»).
7. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.
8. Символ  вимикається.
9. Тепер можна розпочати цикл пакування, натиснувши кнопку .

СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «ВИТРИМУВАННЯ»

За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму, час ущільнювання та кількість повторень вакуумних циклів наступним чином:




1. Встановіть рівень вакууму відповідно до стандартної програми.
2. Встановіть час ущільнювання відповідно до стандартної програми.
3. У цей момент натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір, символ  вимкнеться.
4. На дисплеї відображається кількість повторень стандартного циклу пакування (5). Натискаючи кнопки — і +, можна змінювати кількість повторень у діапазоні від 2 до 15.
5. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.
6. Тепер можна запустити цикл витримування, натиснувши  II.

СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «МАРИНУВАННЯ»

За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму, час ущільнювання та тривалість маринування/настоювання наступним чином:



1. Встановіть рівень вакууму відповідно до стандартної програми.
2. Встановіть час ущільнювання відповідно до стандартної програми.
3. У цей момент натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір, символ  вимкнеться.
4. На дисплеї відображається стандартна тривалість циклу маринування (5 хвилин). Натискаючи кнопки — і +, можна змінювати тривалість у діапазоні від 1 до 15 хвилин.
5. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.

6. Тепер можна запустити цикл маринування, натиснувши ►||.




Примітка

Рекомендується використовувати дуже низький відсоток ароматизаторів, оскільки відсутність повітря в продукті збільшує їх інтенсивність.

СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «РІДИНИ»

За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму, час ущільнювання та чутливість втручання, діючи наступним чином:



1. Встановіть рівень вакууму відповідно до стандартної програми.
2. Встановіть час ущільнювання відповідно до стандартної програми.
3. У цей момент натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір, символ  вимкнеться.
4. На дисплеї відображається стандартне значення чутливості втручання (3). Натискаючи кнопки — і +, можна змінювати значення в діапазоні від 1 до 5. Змінійте це значення відповідно до температури продукту, який буде упаковано. Встановлене значення визначає виконання ущільнювання.

ЧУТЛИВІСТЬ ВТРУЧАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТІВ
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Тоді натисніть кнопку **F**, щоб підтвердити вибір.
6. Тепер можна розпочати цикл пакування, натиснувши кнопку ►||.



Примітка

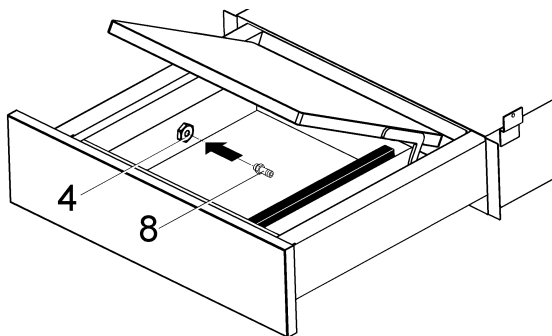
Рекомендується використовувати цю програму в присутності будь-якої рідини

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

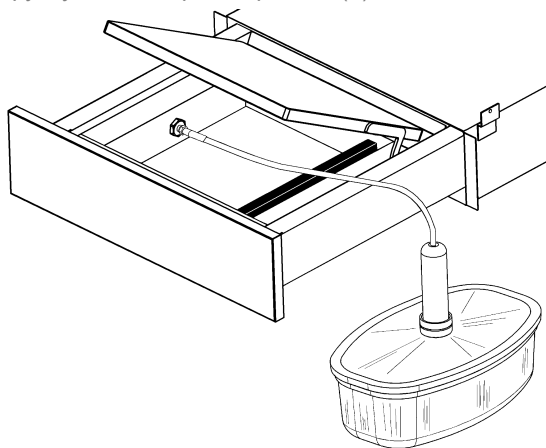
• «ЗОВНІШНІЙ ВАКУУМ»


Цю програму необхідно використовувати для видалення повітря в спеціальних герметичних контейнерах (не входять до комплекту поставки цього виробу).

- Вкрутіть фітинг (8), що входить до комплекту постачання, у всмоктувальне сопло (4).



- Приєднайте трубку контейнера до фітинга (8).



- Встановіть у «стандартній програмі» на панелі керування максимальний рівень вакууму та вимкніть ущільнювання.
- При відкритій кришці натисніть кнопку ►||, щоб розпочати цикл пакування.
- Цикл закінчується, коли вимикається символ .

- **«ПРОГРАМА КОНДИЦІОНУВАННЯ»**

Цю програму необхідно використовувати в наступних ситуаціях:

- Перед першим використанням пристрою.
- Після тривалої зупинки.
- Після ущільнювання продуктів з високим вмістом вологи (наприклад, супів).
- Якщо помічено зниження продуктивності пристрою (наприклад: час досягнення вакууму збільшується, або він взагалі не досягається).

Ця програма триває близько 15 хвилин і забезпечує повне очищення насоса, видаляючи будь-яку рідку емульсію, яка може міститися в маслі. Під час роботи цієї програми не ущільнюйте жодних продуктів.

Ця програма не має заданих змінних.

Щоб запустити програму, дотримуйтесь вказівок нижче:

- Утримуйте кнопку **F**, доки всі кнопки не почнуть блимати.
- Закрийте кришку, легко на неї натиснувши.
- Натисніть кнопку **▶||**, щоб розпочати цикл кондиціонування.
- Після закінчення циклу (15 хвилин) пристрій буде готовий до роботи



Примітка

Програму кондиціонування слід використовувати принаймні раз на місяць.

6 РЕГУЛЮВАННЯ ПАРАМЕТРІВ

РЕГУЛЮВАННЯ РІВНЯ ВАКУУМУ

Можна встановити 4 рівні вакууму.

Чим вищий вибраний рівень вакууму, тим більший вакуум буде в пакеті.

ДИСПЛЕЙ	РІВЕНЬ ВАКУУМУ	ПРОДУКТ
	Тільки ущільнювання (близько 40%)	Пакування та розділення на порції їжі, дуже чутливої до тиску. PS: тільки ущільнювання, без вакуумного пакування, хоча і з мінімальним вакуумом у пакеті)
	Мінімальний (близько 70%)	Пакування та розділення на порції тендітних продуктів (наприклад, салат, помідори...).
	Середній (близько 93%)	Пакування та розділення на порції тендітних (наприклад, варені овочі, фрукти, ніжне м'ясо, макарони, ...) та рідких продуктів (наприклад, суп, вершки, соуси, ...). Приготування у вакуумній упаковці тендітних продуктів (наприклад, риба) Маринування в пакеті
	Максимальний (близько 100%)	Пакування та розділення на порції твердих продуктів (наприклад, сири, овочі, твердий сир, м'ясні нарізки) Приготування у вакуумній упаковці твердих продуктів (наприклад, м'ясо, картопля, морква, ...)

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ УЩІЛЬНЮВАННЯ

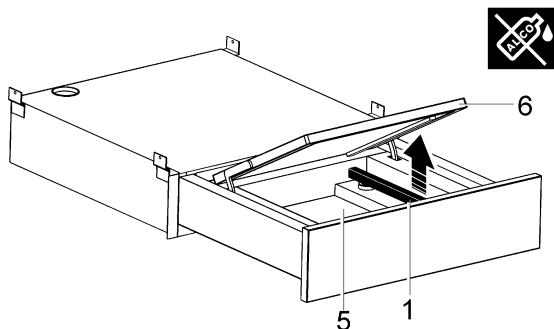
Для ущільнювання пакетів передбачено 4 рівні.

Чим товстіший пакет, тим довший заданий час.

ДИСПЛЕЙ	РІВЕНЬ УЩІЛЬНЮВАННЯ	ЧАС УЩІЛЬНЮВАННЯ
	Відключено	-
	Мінімальний	1,5 секунди
	Середній (рекомендується, якщо використовуються пакети, що постачаються з пристроєм)	2,5 секунди
	Максимальний (вибирається для пакетів більшої товщини, наприклад 150- 200 мμ)	4 секунди

7 ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Після використання очищайте прилад.
- Очищуйте кришку з плексигласу (6) зсередини і ззовні, використовуючи тільки нейтральні миючі засоби (вода і мило).
- Не використовуйте абразивні засоби, миючі засоби на спиртовій основі, абразивні губки, розчинники та металеві предмети. У разі використання спреїв дотримуйтеся вказівок із техніки безпеки, зазначених на упаковці.
- Очищуйте ущільнювальну планку (1) сухою тканиною. Видаліть залишки плівки, які осідають на планці.
- Перед очищенням резервуара (5), особливо якщо в ньому є залишки рідини, рекомендується зняти ущільнювальну планку (1).
- Очищуйте металеві поверхні звичайними миючими засобами, придатними для нержавіючої сталі.



8 ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо після вищезазначених перевірок пристрій не працює належним чином, зверніться до служби технічної підтримки, описавши виявлену несправність:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Пакет ущільнений належним чином	не	
	• Неправильно вказано час ущільнювання.	• Змініть час ущільнювання.
	• Прокладка кришки забруднена або зношена.	• Очистіть або замініть прокладку кришки (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
	• Пакет неправильно розміщено на ущільнювальній планці.	• Розташуйте пакет правильно.
	• Ущільнювальна планка зношена (тефлонове покриття згоріло).	• Замініть ущільнювальну планку (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
	• Лезо, розміщене під тефлоном ущільнювальної планки, зламано.	• Замініть лезо (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
Вакуум, утворюється, поганий	що	
	• Встановлений відсоток вакууму неправильний.	• Змініть відсоток вакууму.
	• Прокладка кришки забруднена або зношена.	• Очистіть або замініть прокладку кришки (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
	• Кришка закрита неправильно.	• Правильно закрийте кришку. • Переконайтеся, що між кришкою та резервуаром немає сторонніх предметів або бруду.
Кришка відкривається	не	• Немає живлення. • Poczekaj, aż zasilanie zostanie przywrócone.

ТРИВОЖНІ СПОВІЩЕННЯ

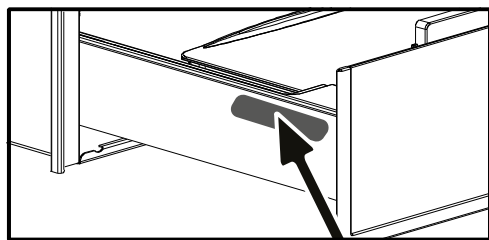
Друкована плата виявляє деякі тривожні сигнали, які відображаються у вигляді наступних сповіщень:




ПОМИЛКА	РІШЕННЯ
E0	Помилка Eprom. Основна плата несправна. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER1	Помилка конфігурації даних. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER2	Помилка калібрування. Відрегулюйте плату управління за допомогою відповідного вакуумметра. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER3	Помилка лічильника циклів. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER4	Несправне реле ущільнювання. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER5	Сплинув час вакуумного ущільнювання: перевищення часу. Переконайтеся, що встановлений відсоток вакууму правильний. Переконайтеся, що прокладка кришки не забруднена і не зношена. Перевірте, чи кришка закривається правильно.
ER7	Обслуговування масла. Пристрій перевищив кількість циклів, після якої потрібна заміна масла. Зверніться до служби технічної підтримки.

9 ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

СЕРВІСНІ ДЗВІНКИ

Будь-який ремонт вашого приладу повинен виконуватися кваліфікованим фахівцем, уповноваженим працювати з даним брендом. Коли ви телефонуєте, повідомте повну довідкову інформацію про ваш прилад (модель, тип, серійний номер). Ця інформація міститься на заводській табличці.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

В : Комерційна довідка
С : Посилання на послугу
Н : Серійний номер

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

Під час будь-якого обслуговування вимагайте, щоб використовувалися тільки сертифіковані оригінальні запасні частини.



UK

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Ви щойно придбали пристрій De Dietrich. Цей вибір говорить про високі стандарти та вміння цінувати французьке мистецтво життя.

Наші витвори мають більше ніж 300-річну історію та втілюють ідеальне поєднання дизайну, автентичності та технологій заради кулінарного мистецтва.

De Dietrich постійно прагне досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у створенні бездоганих, закінчених виробів. Їх виготовлено з найкращих матеріалів і за найвищими стандартами.

Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення від використання нового приладу, та будемо вдячні за будь-які ваші пропозиції або запитання. Служба підтримки клієнтів De Dietrich готова відповісти на запитання та прийняти відгук, щоб забезпечити послідовне задоволення ваших потреб у майбутньому.

Для нас велика честь стати новим партнером у домі, і ми дуже цінуємо вашу довіру.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	259
Інформація з техніки безпеки.....	259
Вказівки з техніки безпеки	260
УСТАНОВЛЕННЯ.....	263
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	264
Утилізація упаковки	264
Утилізація обладнання, яке більше не використовується	264
ОПИС ПРИЛАДУ	265
Основні компоненти.....	265
Панель керування.....	266
ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНОЇ ШУХЛЯДИ	267
Експлуатація	267
Фази стандартного циклу пакування	268
ПРОГРАМИ	269
Вибір програми	269
Стандартна програма.....	269
Спеціальна Програма 'Витримування'	270
Спеціальна Програма 'Маринування'	270
Спеціальна Програма 'Рідини'	271
Додаткові функції.....	272
РЕГУЛЮВАННЯ ПАРАМЕТРІВ	274
Регулювання рівня вакууму	274
Регулювання часу ущільнювання	275
ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД	276
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	277
Тривожні сповіщення.....	278
ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	279
Сервісні дзвінки.....	279
Оригінальні запчастини	279

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та використанням обладнання уважно прочитайте інструкцію. Виробник не несе відповідальності за неправильне встановлення та експлуатацію обладнання, що може призвести до травм і пошкоджень. Завжди тримайте інструкцію під рукою, щоб до неї зручно було звернутися під час використання. Цей прилад відповідає чинним стандартам безпеки. Неправильне використання приладу може наразити користувача на небезпеку.

Інформація з техніки безпеки

Безпека дітей та вразливих груп людей:

⚠ УВАГА!

- Ризик задушення, травмування або стійкої непрацездатності.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримують вказівки щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з ним ризики.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

- Прибирання та обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Загальні заходи безпеки:

- Цей прилад призначений лише для домашнього користування, і його не можна використовувати в готелях, магазинах, офісах та інших подібних середовищах.
- Під час роботи приладу його робоча камера нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів, які знаходяться всередині приладу.
- Не сідайте й не висіть на шухляді. Це призведе до пошкодження телескопічних бігунків. Максимальне навантаження шухляди становить 25 кг.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Установлення

УВАГА:

- Встановлення має виконуватися тільки кваліфікованим персоналом
- Зніміть пакувальний матеріал.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Уважно прочитайте буклет зі встановлення, що постачається окремо.
- Під час переміщення приладу будьте уважні та одягайте захисні рукавички.
- Не перевертайте прилад догори дном і не нахиляйте його! Це може призвести до витoku масла з насоса і пошкодження обладнання.
- Дотримуйтесь мінімальної відстані до інших приладів.
- Прилад має бути встановлений і закріплений на нерухомій конструкції.
- Бокові сторони приладу повинні прилягати до іншого обладнання або приладів, що мають таку саму висоту.

Підключення електроенергії

УВАГА:

- Ризик пожежі та ураження електричним струмом.
- Всі електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Всі електричні дані, зазначені на табличці з технічними даними моделі, мають відповідати параметрам системи. Якщо це не так, зверніться до електрика.
- Обов'язково використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте адаптери з кількома розетками або подовжувачі.
- В жодному разі не пошкодьте вилку та мережевий кабель. Щоб замінити пошкоджений мережевий кабель, зверніться до служби підтримки або електрика.
- Протиударні пристрої повинні бути закріплені таким чином, щоб їх

неможливо було зняти без інструментів.

- Підключайте мережеву вилку до розетки тільки після завершення встановлення. Після встановлення вилка має лишатися доступною.
- Не вставляйте вилку в розетку, якщо розетка не закріплена.
- Не тягніть за мережевий кабель, щоб вимкнути прилад. Тягніть тільки за вилку.
- Використовуйте тільки відповідні ізоляційні пристрої: автоматичні вимикачі, запобіжники (гвинтові запобіжники повинні бути витягнуті з тримача запобіжника), пристрої захисного відключення струму замикання на землю та реле.
- Електрична система повинна бути обладнана засобами для відключення, з розділенням контактів у всіх полюсах, які забезпечують повне відключення при перенапрузі категорії III.

Use

УВАГА:

- Ризик травмування, опіків, ураження електричним струмом або вибуху
- Використовуйте цей прилад у домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Під час роботи не залишайте прилад без нагляду.
- Після використання вимикайте прилад.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або в місцях, де він може контактувати з водою.
- Не тисніть на шухляду.
- Не використовуйте прилад як робочу або опорну поверхню.
- Відкриваючи шухляду, не допускайте наявності поблизу приладу іскор або відкритого полум'я.
- Не ставте і не тримайте на приладі, всередині або поблизу нього легкозаймисті рідини, матеріали або предмети.

УВАГА:

- Прилад може зазнати пошкоджень
- Будьте уважні, коли виймаєте або вставляєте аксесуари.

- Не торкайтеся ущільнювальної планки (5) одразу після ущільнювання.
- Це може спричинити опіки через залишкове тепло.
- У разі збою живлення під час робочого циклу із закритою кришкою (3) не намагайтеся відкрити кришку інструментом, дочекайтеся відновлення живлення.
- Не навантажуйте кришку (3) нічим зверху!
- Не допускайте падіння на кришку будь-яких предметів! Це може порушити цілісність, спричинити тріщини або пошкодження. Не виконуйте пакування, якщо кришка має тріщини або зламана.
- Перед виконанням будь-якої операції з обслуговування вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.
- Переконайтеся, що прилад холодний.
- Регулярно чистіть прилад, щоб запобігти зношуванню матеріалів поверхні.
- Чистіть прилад вологою м'якою ганчіркою. Використовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, миючі засоби на спиртовій основі, абразивні губки, розчинники та металеві предмети.
- У разі використання спреїв дотримуйтеся вказівок із техніки безпеки, зазначених на упаковці.

Зверніться до служби технічної підтримки для заміни.

Очищення і догляд

УВАГА:

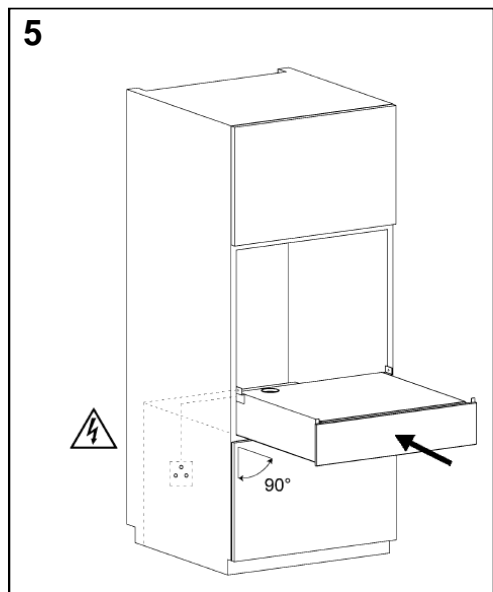
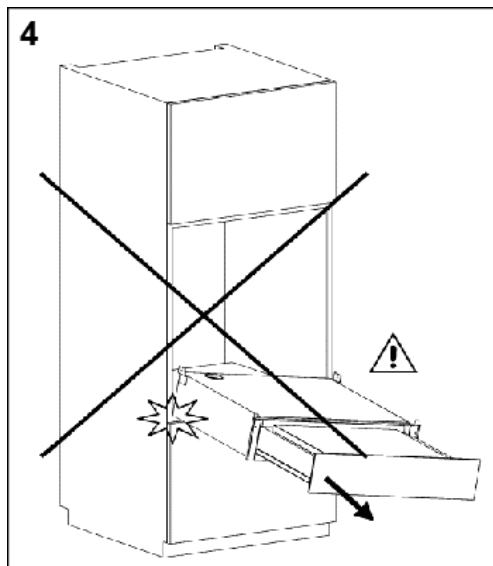
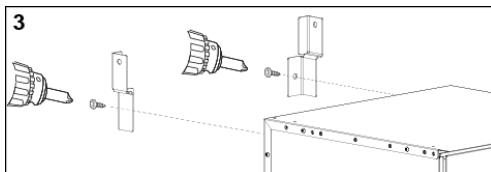
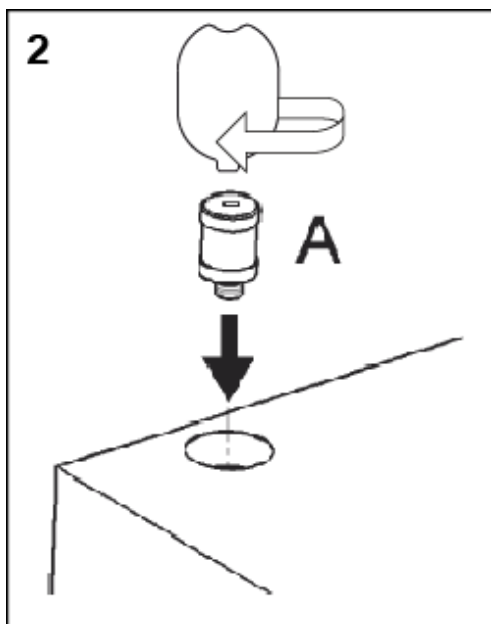
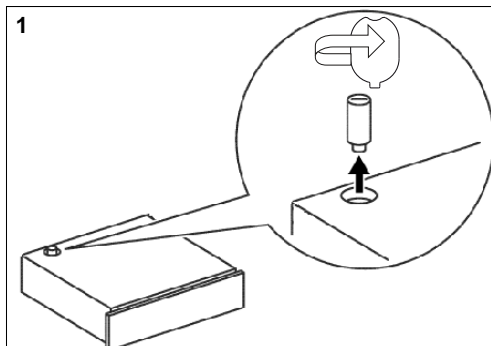
- Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження.

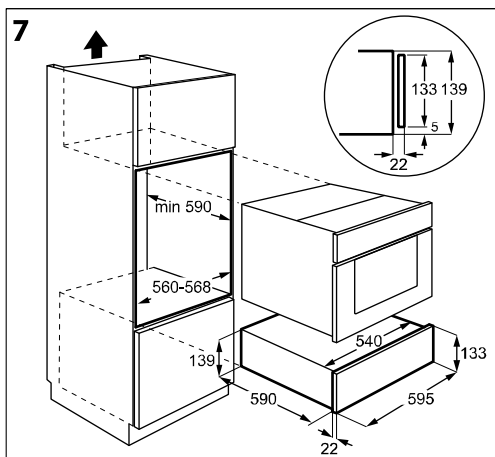
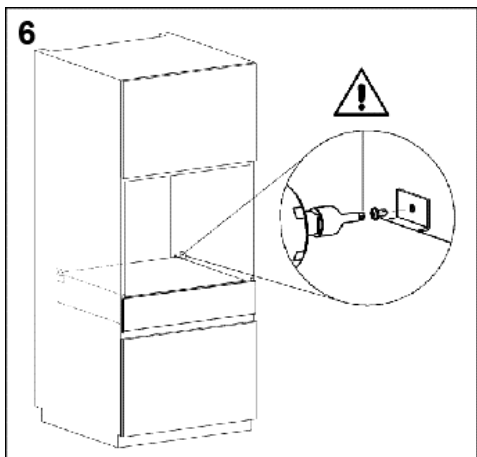
Утилізація

УВАГА:

- Ризик травмування та задухи.
- Від'єднайте вилку від джерела живлення.
- Від'єднайте мережевий кабель та утилізуйте його.

1 УСТАНОВЛЕННЯ





2 ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

В упаковці є маркування Green Point.

Утилізуйте всі пакувальні матеріали, зокрема картон, пінополістирол та пластикову плівку, у відповідних смітєвих баках. Таким чином, ви можете бути впевнені, що пакувальні матеріали будуть використані повторно.

УТИЛІЗАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ, ЯКЕ БІЛЬШЕ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ

Відповідно до Директиви 2012/19/EU щодо утилізації відпрацьованого електричного та електронного обладнання (WEEE) старі побутові електричні прилади не повинні утилізуватися разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами.

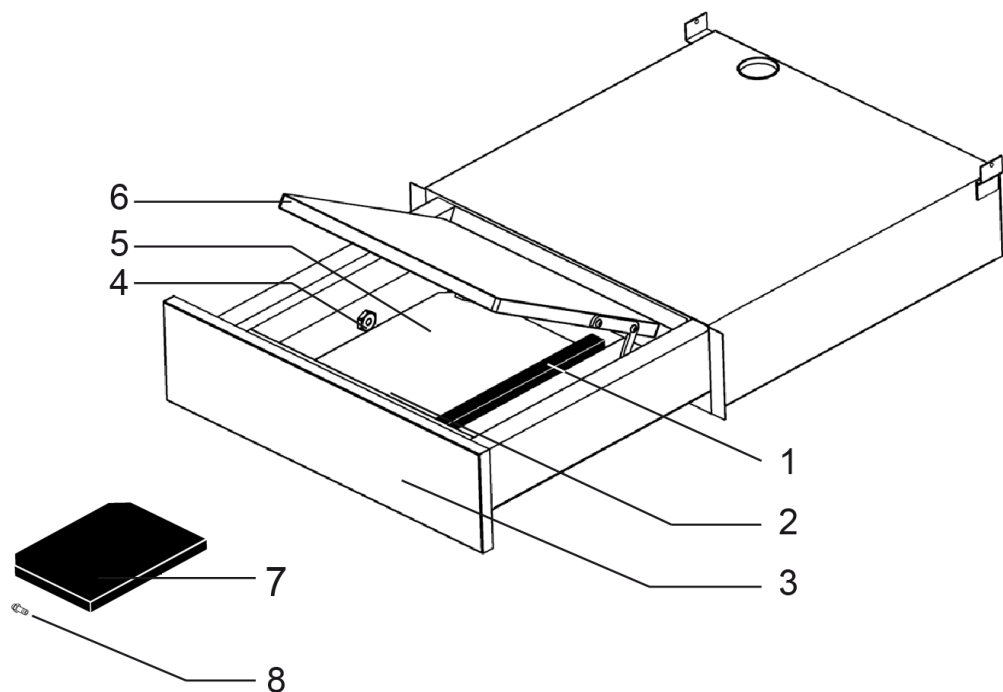
Застарілі електроприлади мають збиратися окремо з метою оптимізації відновлення та переобладнання компонентів і запобігання потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища. Символ контейнера для сміття з накладеним діагональним хрестом повинен бути нанесений на всі подібні вироби, щоб нагадувати людям про їх обов'язок збирати такі вироби окремо.

За інформацією щодо відповідних місць, у яких можна залишити свої старі побутові електроприлади, зверніться до місцевих органів влади або до магазину, у якому було придбано прилад.

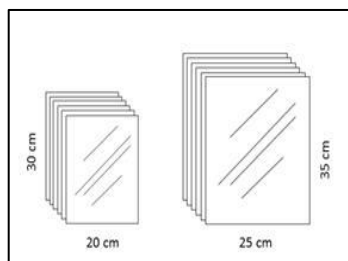
Перед утилізацією приладу зробіть його непридатним для використання, витягнувши кабель живлення, розрізавши та вийнявши його.

3 ОПИС ПРИЛАДУ

ОСНОВНІ КОМПОНЕНТИ

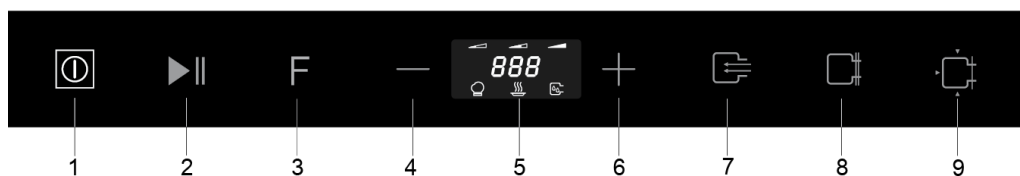


1. Ущільнювальна планка
2. Панель керування (Див. сторінку 11)
3. Передня панель
4. Всмоктувальне сопло / фітингове з'єднання для зовнішнього вакууму
5. Резервуар
6. Кришка
7. Стіл для наповнення (для підняття інгредієнтів, якщо необхідно, перед вакуумним пакуванням)
8. Фітинг для зовнішнього вакууму



У цих пакетах можна зберігати та готувати продукти при температурі від 0°C до 120°C (макс. 30 хвилин при 120°C).

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Кнопка УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО
2. Кнопка Запуску/Зупинки
3. Кнопка вибору
4. Кнопка зменшення
5. Дисплей
6. Кнопка збільшення
7. Символ функції вакууму
8. Символ функції ущільнення
9. Символ функції повернення повітря

4 ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНОЇ ШУХЛЯДИ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням пристрою очистіть шухляду:

- Вийміть із шухляди всі аксесуари.
- Очистіть пристрій вологою м'якою тканиною.
- Запустіть «Програму кондиціонування» (стор. 18).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Відкриття шухляди: натисніть на нижню частину, щоб звільнити її, а потім потягніть, щоб повністю відкрити.

Закриття шухляди: натисніть на нижню частину до упору, вона повинна заблокуватися, коли дійде до кінця.

Пристрій призначений для приготування їжі в домашніх умовах.

За допомогою пристрою можна пакувати більшість харчових продуктів, зокрема: овочі, фрукти, рибні продукти, молочні продукти, м'ясо, салями, печені продукти, кулінарні вироби, сухі продукти тощо.

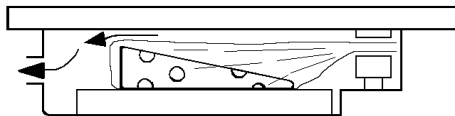
- Відкрийте вакуумну шухляду.
- Увімкніть пристрій, утримуючи натиснутою кнопку
- Коли 3 символи , і згаснуть, пристрій готовий до використання.
- Відкрийте кришку.
- Помістіть продукти в пакет.
- Для невеликих продуктів рекомендується використовувати стіл, оскільки підлаштування продуктів полегшує позиціонування пакета відносно ущільнювальної планки.
- Розмістіть пакет всередині резервуара і на ущільнювальній планці якомога рівномірніше, намагаючись уникати зморшок, які можуть бути причиною поганого ущільнювання. Пакети повинні виходити за межі ущільнювальної планки приблизно на 2 см.
- Закрийте кришку, легко натиснувши на неї, та натисніть кнопку , щоб почати цикл пакування.
- В кінці циклу відкрийте кришку та вийміть пакет.
- Вимкніть пристрій, утримуючи натиснутою кнопку .

ФАЗИ СТАНДАРТНОГО ЦИКЛУ ПАКУВАННЯ

Стандартний цикл пакування поділяється на 3 фази:

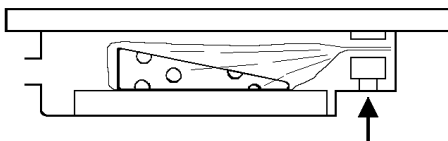
1. Вакуумна фаза, під час якої видаляється все повітря, що міститься в резервуарі та пакеті.

Під час цієї фази горить символ  .



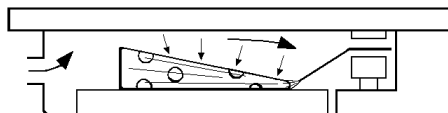
2. Фаза ущільнювання, під час якої пакет ущільнюється.

Під час цієї фази горить символ  .



3. Етап впуску повітря назад в резервуар.

Під час цієї фази горить символ  .



5 ПРОГРАМИ

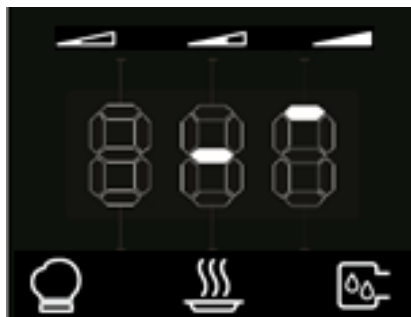
ВИБІР ПРОГРАМИ






Щоб вибрати програму, натискайте кнопки — і +.

СТАНДАРТНА ПРОГРАМА	СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «ВИТРИМУВАННЯ»	СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «МАРИНУВАННЯ»	СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «РІДИНИ»
			

СТАНДАРТНА ПРОГРАМА

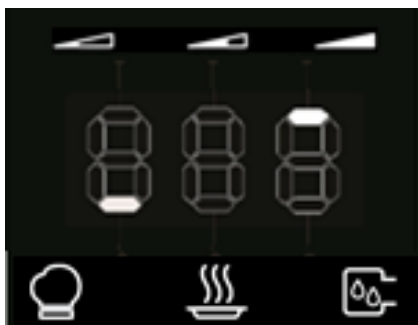
За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму та час ущільнювання наступним чином:





1. Натисніть кнопку **F**.
2. Заблимає символ . Це означає, що можна змінити рівень вакууму.
3. Щоб встановити рівень вакууму, натискайте кнопки — та +, (див. главу «Регулювання рівня вакууму»).
4. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.
5. Символ  вимикається, а символ  блимає. Це означає, що час ущільнювання можна змінювати.
6. Щоб встановити час ущільнювання, натискайте кнопки — і + (див. главу «Регулювання часу ущільнювання»).
7. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.
8. Символ  вимикається.
9. Тепер можна розпочати цикл пакування, натиснувши кнопку .

СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «ВИТРИМУВАННЯ»

За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму, час ущільнювання та кількість повторень вакуумних циклів наступним чином:




1. Встановіть рівень вакууму відповідно до стандартної програми.
2. Встановіть час ущільнювання відповідно до стандартної програми.
3. У цей момент натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір, символ  вимкнеться.
4. На дисплеї відображається кількість повторень стандартного циклу пакування (5). Натискаючи кнопки — і +, можна змінювати кількість повторень у діапазоні від 2 до 15.
5. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.
6. Тепер можна запустити цикл витримування, натиснувши  II.

СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «МАРИНУВАННЯ»

За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму, час ущільнювання та тривалість маринування/настоювання наступним чином:



1. Встановіть рівень вакууму відповідно до стандартної програми.
2. Встановіть час ущільнювання відповідно до стандартної програми.
3. У цей момент натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір, символ  вимкнеться.
4. На дисплеї відображається стандартна тривалість циклу маринування (5 хвилини). Натискаючи кнопки — і +, можна змінювати тривалість у діапазоні від 1 до 15 хвилин.
5. Натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір.

6. Тепер можна запустити цикл маринування, натиснувши ►||.




Примітка

Рекомендується використовувати дуже низький відсоток ароматизаторів, оскільки відсутність повітря в продукті збільшує їх інтенсивність.

СПЕЦІАЛЬНА ПРОГРАМА «РІДИНИ»

За допомогою цієї програми можна встановити рівень вакууму, час ущільнювання та чутливість втручання, діючи наступним чином:



1. Встановіть рівень вакууму відповідно до стандартної програми.
2. Встановіть час ущільнювання відповідно до стандартної програми.
3. У цей момент натисніть кнопку **F** ще раз, щоб підтвердити вибір, символ  вимкнеться.
4. На дисплеї відображається стандартне значення чутливості втручання (3). Натискаючи кнопки — і +, можна змінювати значення в діапазоні від 1 до 5. Змінійте це значення відповідно до температури продукту, який буде упаковано. Встановлене значення визначає виконання ущільнювання.

ЧУТЛИВІСТЬ ВТРУЧАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТІВ
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Тоді натисніть кнопку **F**, щоб підтвердити вибір.
6. Тепер можна розпочати цикл пакування, натиснувши кнопку ►||.



Примітка

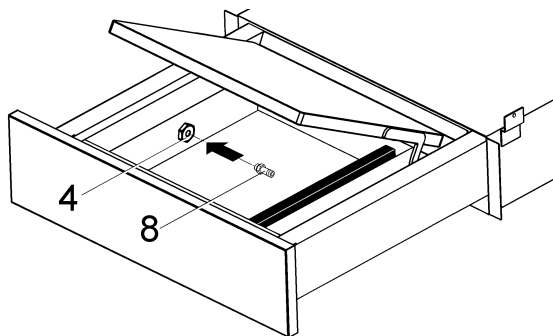
Рекомендується використовувати цю програму в присутності будь-якої рідини

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

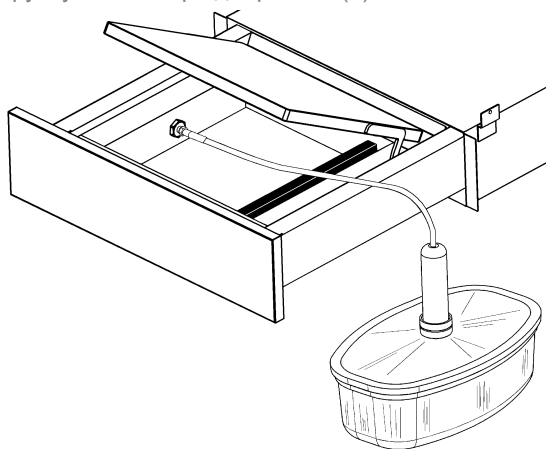
• «ЗОВНІШНІЙ ВАКУУМ»


Цю програму необхідно використовувати для видалення повітря в спеціальних герметичних контейнерах (не входять до комплекту поставки цього виробу).

- Вкрутіть фітинг (8), що входить до комплекту постачання, у всмоктувальне сопло (4).



- Приєднайте трубку контейнера до фітинга (8).



- Встановіть у «стандартній програмі» на панелі керування максимальний рівень вакууму та вимкніть ущільнювання.
- При відкритій кришці натисніть кнопку ►||, щоб розпочати цикл пакування.
- Цикл закінчується, коли вимикається символ .

- **«ПРОГРАМА КОНДИЦІОНУВАННЯ»**

Цю програму необхідно використовувати в наступних ситуаціях:

- Перед першим використанням пристрою.
- Після тривалої зупинки.
- Після ущільнювання продуктів з високим вмістом вологи (наприклад, супів).
- Якщо помічено зниження продуктивності пристрою (наприклад: час досягнення вакууму збільшується, або він взагалі не досягається).

Ця програма триває близько 15 хвилин і забезпечує повне очищення насоса, видаляючи будь-яку рідку емульсію, яка може міститися в маслі. Під час роботи цієї програми не ущільнюйте жодних продуктів.

Ця програма не має заданих змінних.

Щоб запустити програму, дотримуйтесь вказівок нижче:

- Утримуйте кнопку **F**, доки всі кнопки не почнуть блимати.
- Закрийте кришку, легко на неї натиснувши.
- Натисніть кнопку **▶||**, щоб розпочати цикл кондиціонування.
- Після закінчення циклу (15 хвилин) пристрій буде готовий до роботи



Примітка

Програму кондиціонування слід використовувати принаймні раз на місяць.

6 РЕГУЛЮВАННЯ ПАРАМЕТРІВ

РЕГУЛЮВАННЯ РІВНЯ ВАКУУМУ

Можна встановити 4 рівні вакууму.





Чим вищий вибраний рівень вакууму, тим більший вакуум буде в пакеті.

ДИСПЛЕЙ	РІВЕНЬ ВАКУУМУ	ПРОДУКТ
	Тільки ущільнювання (близько 40%)	Пакування та розділення на порції їжі, дуже чутливої до тиску. PS: тільки ущільнювання, без вакуумного пакування, хоча і з мінімальним вакуумом у пакеті)
	Мінімальний (близько 70%)	Пакування та розділення на порції тендітних продуктів (наприклад, салат, помідори...).
	Середній (близько 93%)	Пакування та розділення на порції тендітних (наприклад, варені овочі, фрукти, ніжне м'ясо, макарони, ...) та рідких продуктів (наприклад, суп, вершки, соуси, ...). Приготування у вакуумній упаковці тендітних продуктів (наприклад, риба) Маринування в пакеті
	Максимальний (близько 100%)	Пакування та розділення на порції твердих продуктів (наприклад, сирі овочі, твердий сир, м'ясні нарізки) Приготування у вакуумній упаковці твердих продуктів (наприклад, м'ясо, картопля, морква, ...)

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ УЩІЛЬНЮВАННЯ

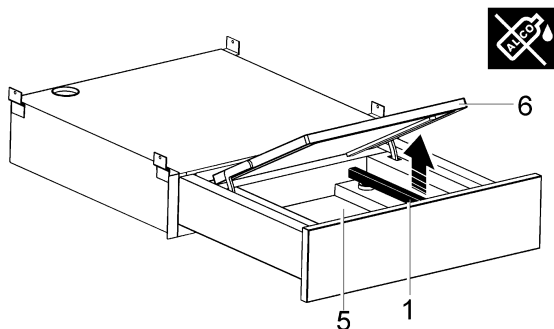
Для ущільнювання пакетів передбачено 4 рівні.

Чим товстіший пакет, тим довший заданий час.

ДИСПЛЕЙ	РІВЕНЬ УЩІЛЬНЮВАННЯ	ЧАС УЩІЛЬНЮВАННЯ
	Відключено	-
	Мінімальний	1,5 секунди
	Середній (рекомендується, якщо використовуються пакети, що постачаються з пристроєм)	2,5 секунди
	Максимальний (вибирається для пакетів більшої товщини, наприклад 150- 200 мμ)	4 секунди

7 ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Після використання очищайте прилад.
- Очищуйте кришку з плексигласу (6) зсередини і ззовні, використовуючи тільки нейтральні миючі засоби (вода і мило).
- Не використовуйте абразивні засоби, миючі засоби на спиртовій основі, абразивні губки, розчинники та металеві предмети. У разі використання спреїв дотримуйтеся вказівок із техніки безпеки, зазначених на упаковці.
- Очищуйте ущільнювальну планку (1) сухою тканиною. Видаліть залишки плівки, які осідають на планці.
- Перед очищенням резервуара (5), особливо якщо в ньому є залишки рідини, рекомендується зняти ущільнювальну планку (1).
- Очищуйте металеві поверхні звичайними миючими засобами, придатними для нержавіючої сталі.



8 ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо після вищезазначених перевірок пристрій не працює належним чином, зверніться до служби технічної підтримки, описавши виявлену несправність:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Пакет ущільнений належним чином не	<ul style="list-style-type: none">Неправильно вказано час ущільнювання.	<ul style="list-style-type: none">Змініть час ущільнювання.
	<ul style="list-style-type: none">Прокладка кришки забруднена або зношена.	<ul style="list-style-type: none">Очистіть або замініть прокладку кришки (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
	<ul style="list-style-type: none">Пакет неправильно розміщено на ущільнювальній планці.	<ul style="list-style-type: none">Розташуйте пакет правильно.
	<ul style="list-style-type: none">Ущільнювальна планка зношена (тефлонове покриття згоріло).	<ul style="list-style-type: none">Замініть ущільнювальну планку (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
	<ul style="list-style-type: none">Лезо, розміщене під тефлоном ущільнювальної планки, зламане.	<ul style="list-style-type: none">Замініть лезо (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
Вакуум, утворюється, поганий що	<ul style="list-style-type: none">Встановлений відсоток вакууму неправильний.	<ul style="list-style-type: none">Змініть відсоток вакууму.
	<ul style="list-style-type: none">Прокладка кришки забруднена або зношена.	<ul style="list-style-type: none">Очистіть або замініть прокладку кришки (для заміни зверніться до служби технічної підтримки).
	<ul style="list-style-type: none">Кришка закрита неправильно.	<ul style="list-style-type: none">Правильно закрийте кришку.Переконайтеся, що між кришкою та резервуаром немає сторонніх предметів або бруду.
Кришка відкривається не	<ul style="list-style-type: none">Немає живлення.	<ul style="list-style-type: none">Poczekaj, aż zasilanie zostanie przywrócone.

ТРИВОЖНІ СПОВІЩЕННЯ

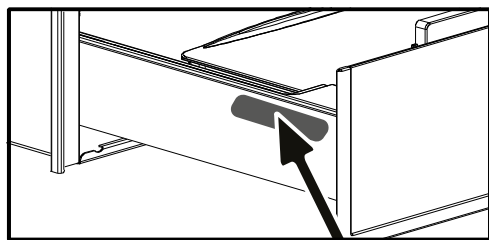
Друкована плата виявляє деякі тривожні сигнали, які відображаються у вигляді наступних сповіщень:



ПОМИЛКА	РІШЕННЯ
E0	Помилка Еprom. Основна плата несправна. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER1	Помилка конфігурації даних. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER2	Помилка калібрування. Відрегулюйте плату управління за допомогою відповідного вакуумметра. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER3	Помилка лічильника циклів. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER4	Несправне реле ущільнювання. Зверніться до служби технічної підтримки.
ER5	Сплинув час вакуумного ущільнювання: перевищення часу. Переконайтеся, що встановлений відсоток вакууму правильний. Переконайтеся, що прокладка кришки не забруднена і не зношена. Перевірте, чи кришка закривається правильно.
ER7	Обслуговування масла. Пристрій перевищив кількість циклів, після якої потрібна заміна масла. Зверніться до служби технічної підтримки.

9 ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

СЕРВІСНІ ДЗВІНКИ

Будь-який ремонт вашого приладу повинен виконуватися кваліфікованим фахівцем, уповноваженим працювати з даним брендом. Коли ви телефонуєте, повідомте повну довідкову інформацію про ваш прилад (модель, тип, серійний номер). Ця інформація міститься на заводській табличці.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE 
E	F	
Nr H		Made in France 

В : Комерційна довідка
С : Посилання на послугу
Н : Серійний номер

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

Під час будь-якого обслуговування вимагайте, щоб використовувалися тільки сертифіковані оригінальні запасні частини.

