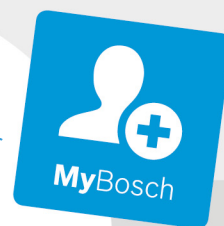




BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Vákuumozó fiók

BVE810NC0

Használati utasítás

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	3
	Fontos biztonsági előírások	4
	A sérülések okai	5
	Környezetvédelem	5
	Környezetbarát ártalmatlanítás	5
	A készülék megismerése	6
	A vákuumozó fiók működése	6
	A vákuumozó fiók felépítése	6
	Kezelőfelület	6
	Nyitás és zárás	7
	Tartozékok	7
	A készülék kezelése	7
	A készülék be- és kikapcsolása	7
	Vákuumozás edényben	7
	Vákuumozás zacskóban	8
	Szárítás	9
	Táblázatok és tippek	10
	Vákuumozás szuvidáláshoz	10
	Gyors marinálás és aromatizálás	10
	Tartósítás és szállítás	10
	Javasolt beállítások	11
	Tisztítás	12
	Üzemzavar – mi a teendő?	13
	Vevőszolgálat	15
	E-szám és FD-szám	15

Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

Ez a készülék csak háztartásban vagy otthoni körülmények közötti alkalmazásra készült. A készülék kizárólag élelmiszerek megfelelő vákuumzacskóban vagy vákuumedényben történő vákuumozására, illetve fólia forrasztására használható.

Ezt a készüléket csak zárt térben működtesse.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.bosch-home.com és az Online-Shop-ban: www.bosch-eshop.com talál.

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv gyakori használat vagy hosszabb forrasztások után nagyon felforrósodik. Soha ne érintse meg forró állapotban a forrasztósávot. Tartsa távol a gyerekeket.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A készülék védőérintkezős EU-csatlakozóval van felszerelve. Ahhoz, hogy egy dániai dugaszolóaljzatban biztosítani lehessen a védőföldelést, a készüléket megfelelő csatlakozó-adapterrel kell csatlakoztatni. Ez az adapter (max. 13 A-ig megengedett) a vevőszolgálatnál kapható (alkatrész-sz.: 623333).

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv nagyon felforrósodik. Az éghető gőzök meggyulladhatnak. Ne vákuumozzon éghető anyagokat vákuumzacskóban. Ne tároljon éghető anyagokat vagy tárgyakat a készülék belsejében.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- Az üvegfedél legapróbb repedése is okozhatja a fedél beomlását a vákuum létrejötte során. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Vákuumozás közben a jelentős nyomáshiány miatt a vákuumkamra és az üvegfedél deformálódik. A csavaros tetejű üvegeknek, illetve más kemény edényeknek, valamint a nem deformálódó élelmiszereknek, amelyeket zárt üvegfedéllel vákuumoz a kamrában, nem szabad a fedélhez érniük. Másként az üveg védőrétege megsérül, és az üveg szétpattanhat. A kemény edények és a nem deformálódó élelmiszerek nem lehetnek magasabbak 80 mm-nél.
- A vákuumozó fiók hibás működése sérüléseket okozhat. A készülékhez csatlakoztatott tömlőket tilos bármely testnyílásba vezetni. Élő állatok vákuumozása tilos.

A sérülések okai

Figyelem!

- Minden használat előtt ellenőrizze a készülék épségét. Különösen az üvegfedél sértetlenségére ügyeljen.
Ha sérülést lát rajta, ne működtesse a készüléket. Hívja a vevőszolgálatot.
- Lassan nyissa és csukja az üvegfedelelet.
- Ne helyezzen tárgyakat az üvegfedélre. A készüléket ne használja munka- vagy rakodófelületként. Ügyeljen rá, hogy ne eshessenek tárgyak az üvegfedélre. Ha használni kívánja a fiókot, húzza ki teljesen ütközésig. Ha nem használja a fiókot, akkor teljesen csukja vissza.
- Az üvegfedél lezárása előtt ellenőrizze, hogy nem található-e idegen testek a vákuumkamrában.
- Ügyeljen arra, hogy hegyes vagy éles tárgyak ne tegyenek kárt a tömítésekben.
- Ellenőrizze az üvegfedél megfelelő elhelyezkedését. Ügyeljen arra, hogy a tömítés felfekvési felülete tiszta és idegen testektől mentes legyen. Ez ugyanis befolyásolhatná a készülék működését. A tömítés hibája esetén ne működtesse a készüléket. A készülék károsodhat. Hívja a vevőszolgálatot.
- Ügyeljen a tisztítási előírásokra.
- Vákuumozás közben történő áramkimaradás esetén megmarad a vákuum a vákuumkamrában. Semmiképpen se próbálja meg szerszám segítségével kinyitni az üvegfedelelet. Várja meg, amíg az áramellátás helyreáll, és indítsa újra a vákuumozási folyamatot.
- Ne vákuumozza az élelmiszereket felbontás után abban a csomagolásban, amelyben vásárolta. Kizárólag olyan zacskót használjon, amely alkalmas vákuumozásra.
- A vákuumban a folyadékok már alacsony hőmérsékleten is forrni kezdenek. Ilyenkor gőz távozik, ami problémát okozhat a készülék működésében.
 - Ügyeljen arra, hogy a vákuumoznivalók lehetőleg alacsony hőmérsékletűek legyenek, optimálisan 1–8 °C között.
 - Soha ne vákuumozzon folyadékokat vákuumzacskóban a maximális vákuumfokozaton.
 - Javaslat: A folyadékokat vákuumzacskóban 2-es vákuumfokozaton vákuumozza.
 - Gondosan figyelje a vákuumozás folyamatát. Enyhe buborékképződés folyadékok vákuumozásánál normális jelenség. Ha a buborékképződés érezhetően erősödik, forrassa le hamarabb a zacskót.
 - Tipp: Folyadékokat vákuumozhat merev falú, kereskedelmi forgalomban kapható vákuumedényben is. Ekkor 3-as vákuumfokozatot használjon. A vákuumozáshoz ne használjon műanyagpalackokat vagy más edényeket, amelyek külső vákuumozás hatására összehúzódnak.

Környezetvédelem

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/ EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

A készülék megismerése

A vákuumozó fiókban élelmiszereket vákuumozhat erre alkalmas zacskókban és edényekben. Ebben a fejezetben megismerkedhet a készülék felépítésével, illetve alapvető funkcióival.

A vákuumozó fiók működése

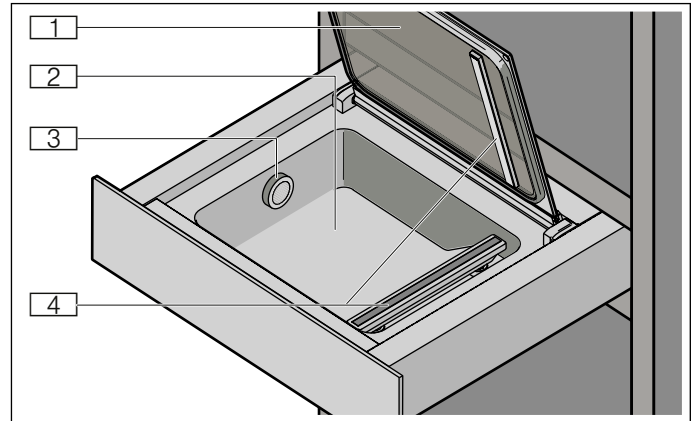
A vákuumozás során a készülék kiszivattyúzza a levegőt a vákuumkamrából és a zacskóból. Ekkor nagy nyomáshiány alakul ki a kamrában. Minél magasabb a vákuumfokozat, annál kevesebb levegő marad a kamrában és a zacskóban, illetve annál nagyobb a nyomáskülönbség a környezethez képest.

Ha elérte a kiválasztott vákuumfokozatot, a készülék a forrasztósávot hozzányomja az üvegfedélre lévő szilikonsávhoz. Így megtörténik a zacskó leforrasztása. Rövid lehűlési idő után a levegő hallhatóan visszaáramlik a kamrába. Eközben a zacskó hevesen összezsugorodik, és körülzárja az élelmiszert. Ezután kinyílik a fiók üvegfedele.

Az 1–3-as vákuumfokozatokkal különböző mértékű vákuumot hozhat létre. Az elérhető fokozatok a felhasználás módjától függően eltérőek: tartályban történő vákuumozásnál alacsonyabb vákuumfokozat szükséges, és alkalmasabb bizonyos élelmiszerekhez. A vákuumozó fiók a külső vákuumadapter felhelyezésével automatikusan felismeri, hogy éppen melyik vákuumozó üzemmód aktív.

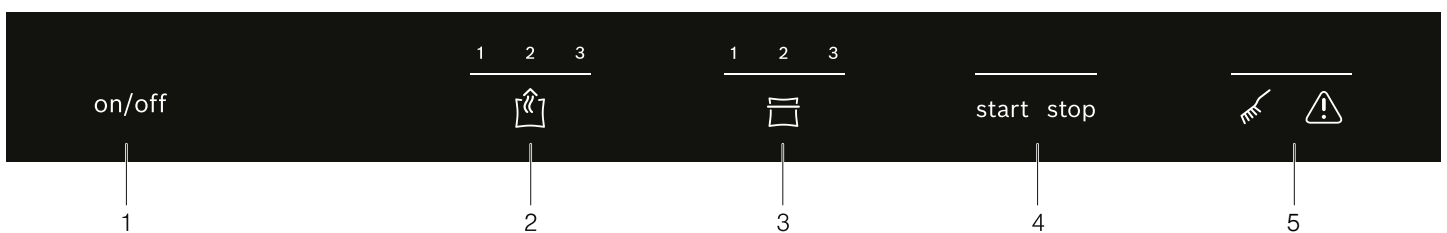
Vákuumfokozatok	1	2	3
Vákuumozás zacskóban	80%	95%	99%
Edények és üvegek vákuumozása	50%	75%	90%

A vákuumozó fiók felépítése



1	Üvegfedél
2	Nemesacél vákuumkamra
3	Légkivezető nyílás
4	Forrasztósáv

Kezelőfelület



Szimbólum	Magyarázat
1 on/off	Be- és kikapcsolás A készülék be- és kikapcsolása
2 	Vákuumfokozat Vákuumfokozat kiválasztása
3 	Forrasztási idő Forrasztási idő kiválasztása Vákuumzacskó leforrasztása korábban
4 start	Start Vákuumozási folyamat elindítása
stop	Stop Vákuumozási folyamat megszakítása
5 	Szárítás A szivattyú szárítása
	Megjegyzés Vegye figyelembe a hibatáblázatot

Nyitás és zárás

A nyitáshoz vagy záráshoz nyomja meg a fiók közepét. Kinyitáskor a fiók kissé kiugrik. Ezután minden gond nélkül kihúzható.

Tartozékok

A vákuumozó fiók mellett a következő tartozékok találhatóak.

	<p>Külső vákuumadapter</p> <p>Az adaptert a vákuumozó fiók légkivezető nyílásába kell csatlakoztatni a vákuumedényben történő vákuumozáshoz.</p>
	<p>Vákuumtömlő</p> <p>A vákuumtömlő a külső vákuumadap-tert köti össze a vákuumedénnyel.</p>
	<p>Vákuumzacskó</p> <p>180 x 280 mm (50 db) 240 x 350 mm (50 db)</p>

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy a szaküzletben rendelhet:

Tartozékok	Rendelési szám a szaküzletben:	Rendelési szám a vevőszolgálatnál:
Vákuumzacskó 180 x 280 mm (100 db)	HEZ66D910	17002081
Vákuumzacskó 240 x 350 mm (100 db)	HEZ66D920	17002082

A készülék kezelése

A készülék be- és kikapcsolása

A készülék be- vagy kikapcsolásához érintse meg a on/off szimbólumot.

Bevitel nélkül a készülék 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Vákuumozás edényben

Élelmiszert megfelelő vákuumedényben vákuumozhat, hogy az tovább eltartható legyen, illetve marinálás a szuvidálás előkészítése céljából.

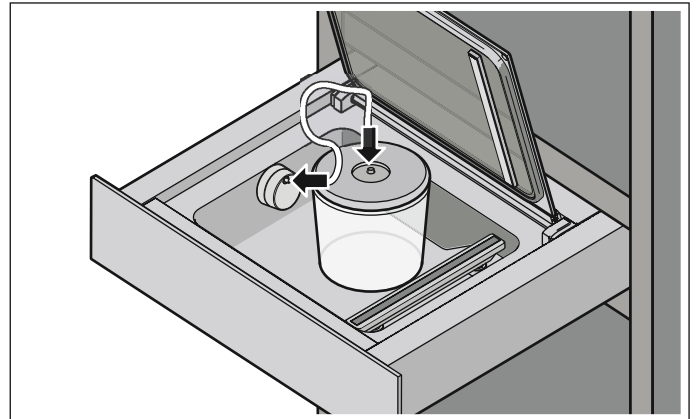
Megfelelő vákuumedény


Kizárólag olyan edényt használjon, amely alkalmas élelmiszerek vákuumozására. A kereskedelmi forgalomban kapható termékek eltérnek élelmiszerbiztonság és anyag szempontjából.

A készülékhez mellékelt vákuumtömlő belső átmérője 3 mm. Annak érdekében, hogy a tömlő illeszkedjen, valószínűleg szükség lesz egy adapterre a tartályhoz. Sok esetben a vákuumedényhez már tartozik ilyen adapter.

Így járjon el

1. Nyissa fel az üvegfedelelet.



2. Csatlakoztassa a vákuumadap-tert a légkivezető nyíláshoz.
3. Rögzítse a tömlőt a vákuumadap-terre és a vákuumedényre.
4. Vákuumfokozat választásához érintse meg a  szimbólumot.
5. A vákuumozási folyamat elindításához érintse meg a start szimbólumot.

Elindul a vákuumozási folyamat. A vákuumfokozatok kijelzései egymás után pirosan lüktetnek, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.

A vákuumfokozatok lüktetése megszűnik, amint a készülék elérte a célértéket. Az elért vákuumfokozat világít és hangjelzés hallatszik. Most kiveheti a tömlőt az edényből, illetve leválaszthatja a külső vákuumadap-terről.

Utasítás: Erős buborékképződés esetén szakítsa meg a vákuumozási folyamatot.

Vákuumozási folyamat megszakítása

Ha meg kívánja szakítani a folyamatot, érintse meg a stop szimbólumot.

A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.

Most kiveheti a tömlőt az edényből, illetve leválaszthatja a külső vákuumadapterről.

Vákuumozás zacskóban

Élelmiszert megfelelő vákuumzacskóban vákuumozhat, hogy az tovább eltartható legyen, illetve marinálás a szuvidálás előkészítése céljából.

Megfelelő vákuumzacskó

Használjon eredeti vákuumzacskót, amelyet a készülékhez kapott, illetve tartozékként megrendelhet. Ezek a zacskók -40 °C és 100 °C közötti hőmérsékleti tartományhoz alkalmasak. Így alacsony hőmérsékleten történő tároláshoz, illetve a benne vákuumozott ételek sütéséhez is használható. Az optimális forrasztási fokozat ennél a zacskónál a 2. fokozat. A zacskók mikrohullámú sütőben használhatók. Lyuggassa ki a zacskót, mielőtt behelyezi a mikrohullámú sütőbe.

Kizárólag olyan zacskót használjon, amely alkalmas élelmiszerek vákuumozására. A kereskedelmi forgalomban kapható termékek eltérnek élelmiszerbiztonság, hőállóság, anyag és felület szempontjából. Vegye figyelembe a zacskó megadott használati célját.

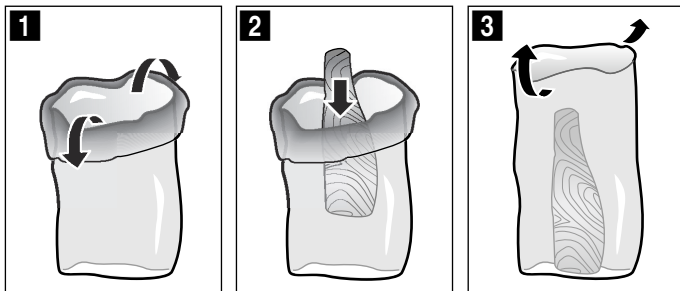
A vákuumzacskó forrasztási ideje mindig függ annak anyagától. Vékony zacskók esetén általában megfelel az 1. forrasztási fokozat a zacskó zárásához. A vastagabb anyagból készült vákuumzacskónak hosszabb forrasztási időre van szüksége a 2. forrasztási fokozaton.

A forrasztási sáv hossza korlátozza a használható vákuumzacskók méretét. Ezért csak maximum 240 mm szélességű zacskókat használjon.

Zacskó megtöltése

Az ételeket lehetőleg egymás mellé helyezze a vákuumzacskóban, ne pedig egymásra.

A tökéletes forrasztáshoz fontos, hogy a zacskó széle tiszta és száraz legyen. A forrasztás sikeres elkészítéséhez nagyon fontos, hogy ne maradjanak ételmaradékok a zacskó szélén, a forrasztási tartományban. Ezért mielőtt megtölti a zacskót, hajtsa vissza a szélét kb. 3 cm-rel. A zacskó megtöltése után hajtsa fel újra a szélét.



Javasoljuk, hogy a vákuumozás dátumát és a tartalmazott élelmiszert írja fel a zacskóra, hogy a későbbiekben se felejtse el.

Így járjon el

1. Nyissa fel az üvegfedelelet.
2. Helyezze a vákuumzacskót a kamrába.

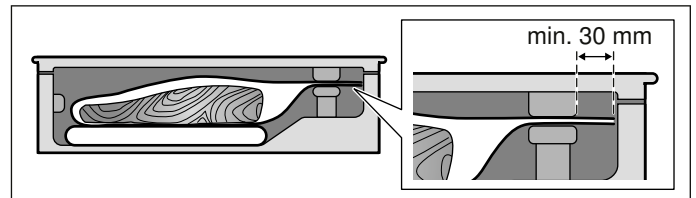
Utasítások

- Ügyeljen az élelmiszerek lehetőleg alacsony hőmérsékletére, optimálisan 1–8 °C között.

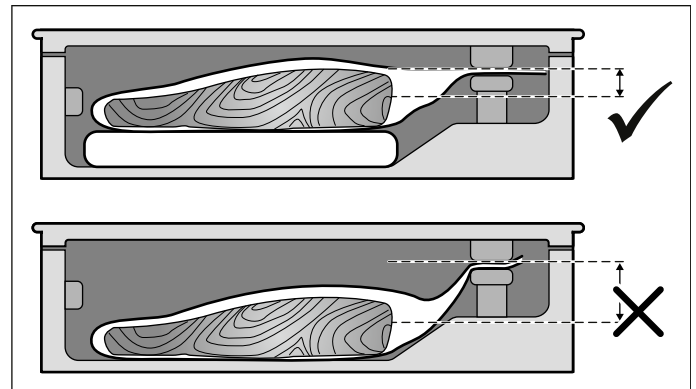
Ügyeljen arra, hogy a légkivezető nyílás szabadon maradjon, és így a szivattyú ki tudja szívni a kamrából a levegőt.

Ügyeljen arra, hogy a zacskó közepén helyezkedjen el, a szélei pedig pontosan egymáson a forrasztósávon, hogy a forrasztás tökéletesen zárjon.

- Ügyeljen arra, hogy a zacskó nyitott vége kb. 3 cm-rel túlnyúljon a forrasztósávon, de ne feküdjön fel a fedél tömítésére.



Utasítás: Szükség esetén használjon magasítót, pl. egy vágódeszkat, hogy a zacskó ne csússzon le.



3. Vákuumfokozat választásához érintse meg a szimbólumot.
4. Forrasztási idő választásához érintse meg a szimbólumot.
5. Zárja le az üvegfedelelet, és tartsa a helyén.
6. A vákuumozási folyamat elindításához érintse meg a start szimbólumot.

Elindul a vákuumozási folyamat. A vákuumfokozatok kijelzései egymás után pirosan lüktetnek, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.

A forrasztási folyamat elindul. A forrasztási fokozatok kijelzései egymás után pirosan lüktetnek, amíg el nem érik a kiválasztott értéket.

A folyamat végén levegő jut a kamrába, és hangjelzés hallatszik. Ekkor kinyithatja az üvegfedelelet, és kiveheti a leforrasztott vákuumzacskót a kamrából.

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!


A vákuumkamrában lévő forrasztósáv gyakori használat vagy hosszabb forrasztások után nagyon felforrósodik. Soha ne érintse meg forró állapotban a forrasztósávot. Tartsa távol a gyerekeket.

Utasítások

- A legmagasabb vákuumfokozaton a folyamat akár 2 percig is eltarthat. Ezután a készülék leforrasztja a zacskót, és világítani kezd a megcélzott vákuumfokozat.
- Vákuumozás után ellenőrizze a forrasztást a zacskón. Óvatosan próbálja meg széthúzni a forrasztást. Ha az nem tart, akkor legközelebb magasabb forrasztási fokozatot válasszon. Ha a forrasztás deformálódik, akkor túl forró lett. Legközelebb alacsonyabb forrasztási fokozatot válasszon, vagy hagyja lehűlni a készüléket.
- Ha egymás után többször vákuumoz élelmiszert zacskóban, akkor a forrasztósáv egyre forróbb lesz. Ez befolyásolhatja a forrasztás minőségét. Ezért néhány vákuumozási folyamat után válasszon rövidebb forrasztási időt, vagy hagyja a készüléket kb. 2 percig hűlni a folyamatok között.


Leforrasztás korábban

Akkor használja ezt a funkciót, ha a kényes élelmiszert csak légmentesen szeretné egy zacskóba zárni, anélkül, hogy a zacskó rászorulna a tartalomra.

Ha be kívánja fejezni a folyamatot, és a zacskót korábban le szeretné forrasztani, érintse meg a  szimbólumot.

A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.

A folyamat végén levegő jut a kamrába, és hangjelzés hallatszik. Ekkor kinyithatja az üvegfedelelet, és kiveheti a leforrasztott vákuumzacskót a kamrából.

Utasítás: A zacskó leforrasztásához a vákuumozó fiókban szükség van egy bizonyos mértékű vákuumra. Ha korábban megérinti a  szimbólumot, a vákuumozó fiók még ezen mérték elérése előtt kiszivattyúzza a levegőt a kamrából. Ezután megtörténik a zacskó leforrasztása.

Vákuumozási folyamat megszakítása


Ha meg kívánja szakítani a folyamatot, érintse meg a stop szimbólumot.


A készülék megjeleníti az addig elért vákuumfokozatot.

A zacskó nincs leforrasztva. A fedél enyhén kinyílik, és levegő jut a kamrába. Hangjelzés hallatszik. Ekkor kiveheti a vákuumzacskót a kamrából.

Szárítás


Élelmiszerek vákuumozása esetén csekély mennyiségű víz kerül a vákuumszivattyú-rendszerbe. Ez a jelenség erőteljesebb, ha folyadékokat vagy nagy nedvességtartalmú élelmiszereket vákuumoz. Ezért rendelkezik a készülék szárítási funkcióval, amely eltávolítja az összegyűlt nedvességet a szivattyúból.


Ha a  szimbólum fehéren világít, javasolt egy szárítási folyamat végrehajtása. A készüléket mindazonáltal ekkor még normálisan használhatja.

Ha a  szimbólum pirosan világít, végre kell hajtania egy szárítási folyamatot.




Így járjon el

1. Zárja le az üvegfedelelet, és tartsa a helyén.

2. Érintse meg a  szimbólumot.

A szárítás elindul, és 5–20 percig tart. A folyamat során a  szimbólum pirosan lüktet. A folyamat során bezárhatja a vákuumozó fiókot.

A folyamat végén levegő jut a kamrába, és hangjelzés hallatszik. Ekkor felnyithatja az üvegfedelelet.

Utasítás: Előfordulhat, hogy egyetlen szárítási folyamat nem elegendő. Ha egy szárítási folyamat után a  és a  szimbólum pirosan világít, akkor még mindig található folyadék a szivattyúrendszerben. Várja meg, amíg kialszik a  szimbólum, majd indítsa újra a szárítási folyamatot.

Táblázatok és tippek

Vákuumozás szuvidáláshoz

A vákuumozó fiók használatával előkészíthet élelmiszereket a szuvidáláshoz. A szuvidálás „vákuumban” történő főzést jelent alacsony, 50–95 °C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben vagy vízfürdőben.

Az ételeket a vákuumozó fiók segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló főzőzacskóba.

Figyelmeztetés – Egészségügyi kockázat!

A szuvidálás alacsony hőmérsékleten történik. Mindenképpen ügyeljen a következő használati és higiéniai utasítások betartására:

- Csak teljesen kifogástalan és kiváló minőségű, friss élelmiszereket használjon.
- Mossa meg és fertőtlenítse a kezét. Használjon eldobható gumikesztyűt vagy sütő-/grillfogót.
- A kockázatos élelmiszereket, pl. szárnyast, tojást és halat, különös körültekintéssel készítse.
- A zöldséget és gyümölcsöt mindig alaposan mossa le és/vagy hámozza meg.
- A felületeket és vágódeszkákat mindig tartsa tisztán. Ne használja ugyanazt a vágódeszkát különböző élelmiszerfélékhez.
- Tartsa be a hűtési sorrendet. Csak rövid időre szakítsa meg a hűtést, és a vákuumozott ételeket mindaddig a hűtőben tárolja, amíg meg nem kezdi a sütési folyamatot.
- Az ételek csak azonnali fogyasztásra alkalmasak. A sütési folyamat lezárultával azonnal fogyassza el az ételeket, és ne tárolja azokat tovább, még hűtőszekrényben sem. Az ételek nem alkalmasak a felmelegítésre.

Vákuumzacskó

Szuvidáláshoz a készülékhez mellékelt vákuumzacskót használja. Utólag is rendelhet vákuumzacskót.

Az ételeket ne abban a zacskóban süssse, amelyben megvásárolta azokat (pl. adagokban kapható hal). Ezek a zacskók nem alkalmasak szuvidáláshoz.

Az ételeket lehetőleg egymás mellé helyezze a zacskóban, ne pedig egymásra.

Vákuumozás

Az ételek vákuumozásához lehetőség szerint a legmagasabb vákuumfokozatot használja. Csak így biztosítható az egyenletes hőátadás, és ezzel a tökéletes sütési eredmény.

Sütés előtt ellenőrizze, hogy a zacskó belsejében érintetlen-e a vákuum. Ellenőrizze a következőket:

- A vákuumzacskóban nincs/alig van levegő.
- A forrasztás tökéletesen zár.
- Nincs lyuk a vákuumzacskón. Ne használja a mellékelt sütőhőmérőt.
- Az együtt vákuumozott hús- vagy halszeletek nem nyomódnak közvetlenül egymásnak.
- A zöldségek és desszertek vákuumozása lehetőség szerint laposan történik.

Kétség esetén a sütnivalót helyezze egy másik zacskóba, és vákuumozza újra.

Az élelmiszereket maximum egy nappal a sütési folyamat előtt vákuumozza. Csak így akadályozhatja meg, hogy gázok szabaduljanak fel az élelmiszerekből (pl. zöldségeknél), amelyek megakadályozzák a hőátvitelt, vagy hogy az ételek szerkezete, és így sütési tulajdonságai a vákuum nyomása alatt megváltozzanak.

Gyors marinálás és aromizálás

Vákuumozó fiókja segítségével gyorsan aromizálhat vagy marinálhat olyan élelmiszereket, mint a húсок, gyümölcsök vagy zöldségek. A hagyományos tartósítási általában nagyon hosszadalmas, és nem is igazán hatásos. A zacskóban történő vákuumozás során az élelmiszersejtek pórusai megnyílnak, és a marinád gyorsabban beszívódik. Így sokkal rövidebb idő alatt egy jelentősen intenzívebb íz jön létre.

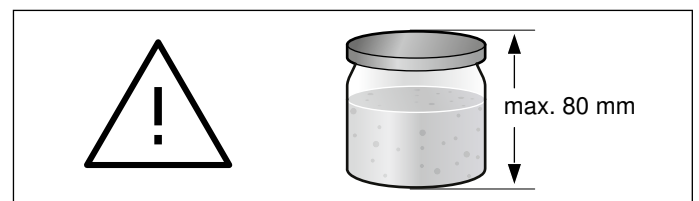
Tartósítás és szállítás

Tegye hosszabbá az élelmiszerek eltarthatósági idejét. A vákuumban uralkodó oxigénszegény környezetben a frissen vákuumozott élelmiszerek megfelelő tárolás mellett sokkal tovább élvezhetőek maradnak. A vákuumozva lefagyasztott élelmiszereknél kisebb a túlfagyasztás.

Az üvegedényekben lévő élelmiszereket, így a lekvárokat és szószokat zárja le újból légmentesen. A vákuumnak köszönhetően az eltarthatóság ideje jelentősen megnő.

Utasítások

- Mindenképpen ügyeljen arra, hogy a felhasznált üvegedények ne legyenek 80 mm-nél magasabbak. A magasabb edények károsíthatják a készülék üvegfedelét.



- Csak csavaros tetejű üvegeket használjon, amelyek stabilak és sértetlenek.
- Ne szorítsa meg, csak csavarja rá a fedelet az üvegre. A vákuumozás automatikusan lezárja az edényt.
- Nem minden üveg vagy tető alkalmas a vákuumban történő visszazárásra. Vákuumozás után ellenőrizze, hogy létrejött-e a vákuum: ha a tető behorpadt, és csak nagy erővel lehet kinyitni, akkor a vákuumozás sikerült. Ha a tetőt benyomva és elengedve pattanó hangot hall, és a tetőt könnyen ki tudja nyitni, akkor nem jött létre vákuum. Ismétlje meg a vákuumozási folyamatot, vagy használjon megfelelő, csavaros tetejű üveget.

Kellemetlen szagok képződése nélkül tárolhatja az olyan élelmiszereket is, mint a sajtok, halak vagy a fokhagyma. A vákuumozás által biztosított hermetikus lezárás nem engedi, hogy nem kívánt szagok jussanak ki, és befolyásolják más élelmiszerek ízét.

A lezárt vákuumzacskók vagy vákuumedények ideális szállítóeszközök folyékony élelmiszerek számára. Könnyen kezelhetők, helytakarékosak, és nem folyik ki belőlük semmi.

Javasolt beállítások

A vákuumozott élelmiszerek megfelelő tárolás mellett sokkal tovább frissek maradnak. A magasabb vákuumfokozatok megőrzik az élelmiszerek minőségét, kinézetét és tápanyagait.

A következő táblázatban javaslatokat olvashat különféle élelmiszerek vákuumozásához. Vegye figyelembe a javasolt vákuumfokozathoz, illetve az élelmiszerek készítéséhez tartozó tanácsokat.

Utasítások

- Kizárólag friss élelmiszereket használjon. Vákuumozás előtt ellenőrizze az élelmiszerek minőségét.
- Kizárólag hideg élelmiszereket vákuumozzon, optimálisan 1–8 °C közötti hőmérsékleten.
- A javasolt legalacsonyabb vákuumfokozaton kezdje.
- Miután előveszi a tárolt élelmiszert, ellenőrizze annak minőségét. Ne használjon kétes minőségű élelmiszereket.

	Javasolt vákuumfokozatok	Különleges megjegyzések
Szobahőmérsékleten (20 °C és 23 °C között) tárolt élelmiszerek		
Péksütemény	1, 2, 3	
Száraz sütemény, keksz	1	
Tea, kávé	1, 2, 3	fénytől védve tárolja
Rizs, tészta	2	edényben vákuumozza
Liszt, gríz	1	
Megtisztított dió	3	fénytől védve tárolja
Aszalt gyümölcs	3	
Kréker, chips	1, 2	edényben vákuumozza
Fagyasztva (-18 °C és -16 °C között) vagy hűtőben (3 °C és 7 °C között) tárolt friss élelmiszerek		
Hal	3	
Szárnyasok	3	
Hús	3	
Egész kolbász	3	
Szeletelt kolbász	3	
Keményajt	3	
Lágyajt	2	edényben vákuumozza
Zöldségek	2	előzőleg hámozza meg és főzze elő
Salátalevelek megmosva	2	edényben vákuumozza
Zöldfűszerek	1, 2	edényben vákuumozza
Gyümölcs (kemény)	3	
Gyümölcs (puha)	2	edényben vákuumozza előfagyasztás javasolt*

*Az élelmiszert egy tányéron egymás mellé helyezve kb. 1 órán keresztül fagyassza elő az élelmiszer szerkezetének megőrzéséhez

Tisztítás

A készüléket mindig kikapcsolt állapotban tisztítsa.
Ellenőrizze, hogy a vákuumkamrában lévő forrasztósáv lehűlt-e.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A vákuumkamrában lévő forrasztósáv gyakori használat vagy hosszabb forrasztások után nagyon felforrósodik. Soha ne érintse meg forró állapotban a forrasztósávot. Tartsa távol a gyerekeket.

Tisztításnál figyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a vákuumkamrába, különösen a vákuumszivattyú légkivezető nyílásába. A készüléket soha ne spriccelje le belül vagy kívül vízzel.

Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárgépet.

Csak semleges tisztítószerrel, például mosogatószerrel és vizet használjon. Ne használjon súrolószerrel vagy alkoholtartalmú tisztítószerrel.

A készüléket csak nedves kendővel tisztítsa.

Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

Utasítás: Tisztítás után hagyja teljesen megszáradni a készüléket és a tartozékokat.

Üveg előlap és üvegfedél

Az üveg előlapot és az üvegfedelelet üvegtisztítóval és puha kendővel tisztítsa meg.

Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

Nemesacél vákuumkamra

Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Tisztításukhoz használjon vizet és kevés mosogatószerrel. A felületet utána puha kendővel szárítsa meg.

Műanyag kezelőfelület

Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy üvegkaparót.

Forrasztósáv

Távolítsa el a fóliamaradványokat a forrasztósávról.

A forrasztósávot soha ne tisztítsa súrolóanyagot tartalmazó tisztítószerrel. Használjon nedves kendőt.

A forrasztósáv nem tisztítható mosogatógépben.

Külső vákuumadapter

Kézzel öblítse ki az adaptert. Nem tisztítható mosogatógépben.







Vákuumtömlő

Kézzel öblítse ki a vákuumtömlőt. Nem tisztítható mosogatógépben.

Üzemzavar – mi a teendő?

A fellépő hibának gyakran csak egy apróság az oka. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe az alábbi táblázatban található útmutatásokat.

Utasítás: A javítást csak képzett vevőszolgálati szakemberrel végeztetheti el. Ha a készüléket szakszerűtlenül javítják, jelentős veszélynek teszi ki magát.

Hibajelenség	Hiba	Okok	Elhárítási lehetőség
Néhány másodperc múlva megjelenik az útmutatás  .	A vákuum nem jön létre megfelelően.	Az üvegfedél nincs megfelelően lezárva.	Újból nyissa fel és csukja le az üvegfedelelet. Az első pillanatokban finoman nyomja le az üvegfedelelet.
		Az üvegfedél tömítése nem fekszik fel megfelelően, vagy megsérült.	Ellenőrizze a tömítést.
		Az üvegfedél tömítése deformálódott.	Óvatosan egyengesse ki a tömítést.
		A külső vákuumedény fedele nincs megfelelően lezárva.	Ellenőrizze a vákuumfedél helyzetét. Csak megfelelő vákuumedényeket használjon.
		A külső vákuumcsatlakozó nem megfelelően helyezkedik el a vákuumkamra légkivezető nyílásában.	Ellenőrizze a külső vákuumcsatlakozó elhelyezkedését.
A szivattyú 2 perces működése után megjelenik az útmutatás  .	A vákuum túl lassan jön létre. Nem sikerül elérni a kiválasztott vákuumfokozatot.	A folyadékok emelkedő hőmérsékleten forrni kezdenek. A vákuum nem jön létre.	Csak hideg folyadékokat vákuumozzon.
			Ha a vákuumkamra nedves, törölje szárazra.
			Forrassza le korábban a vákuumzacskót, ha nagyobb buborékok képződnek.
Válasszon alacsonyabb vákuumfokozatot.			Válasszon alacsonyabb vákuumfokozatot.
A vákuumozási folyamat nem indul el. Bár a fedél le van zárva, nem jelenik meg a start szimbólum.	A készülék nem ismeri fel a fedelet.	Hiányzik az ajtó kapcsolója az üvegfedélnél, vagy a készülék nem érzékeli.	Hívja a vevőszolgálatot.
Több egymás utáni használat esetén: a vákuumozási folyamat megfelelőnek tűnik, de a zacskó leforrasztása nem sikerül.		A forrasztótrafó hővédő kapcsolója aktiválódott.	Legalább 10 percre hagyja hűlni a készüléket. Ezután próbálkozzon újra. Két vákuumozás között legalább 2 percre hagyja hűlni a készüléket.
A vákuumozási folyamat egyre tovább tart.		A szivattyúrendszerben túl sok a nedveség.	A készülék kontrollálja a vákuumozási folyamatokat. Ha a szivattyúolaj túl sok folyadékot köt meg, akkor megjelenik a  szimbólum. Indítson el egy szárítási folyamatot.
		A szivattyúrendszer nagyon forró.	Hagyja lehűlni a készüléket, majd próbálkozzon újra.
A készülék a szárítási folyamat után a  és a  szimbólumot jeleníti meg.		Nem volt elég egyetlen szárítási folyamat.	Várja meg, amíg kialszik a  szimbólum. Ezután ismételje meg a szárítási folyamatot.

Hibajelenség	Hiba	Okok	Elhárítási lehetőség
Nem marad meg a vákuum a fóliazacskóban.	A zacskó lyukas.	A zacskó kilyukadhat a vákuumoznivaló éles részei, például csontok miatt.	Ellenőrizze, hogy van-e sérülés a zacskón. Használjon másik zacskót. Ha a lyukakat a vákuumoznivaló éles részei okozták, akkor lehetőleg úgy helyezze el ezeket a zacskóban, hogy ne lyukasszák ki a zacskó falát.
	Hibás a forrasztás.	A kiválasztott forrasztási idő nem megfelelő a fólia anyagához.	Válasszon másik forrasztási időt.
Folyadék, zsiradék vagy morzsa található a forrasztás mentén. A zacskó meggyűrődött a forrasztás mentén.		Ellenőrizze, hogy száraz-e a zacskó, illetve hogy gyűrődésmentesen és teljesen felfekszik-e a forrasztósávra. Használjon másik zacskót. Hajtsa vissza a zacskó szélét kb. 3 cm-rel, mielőtt megtölti.	
Nem lehet kinyitni a fedelet.		Enyhe vákuum képződött, amely zárva tartja a fedelet.	Ne próbálja erőszakkal vagy szerszámmal kinyitni. Indítson el egy újabb vákuumozási folyamatot, majd szakítsa meg menet közben.
			Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd helyezze ismét üzembe.
			Érintse meg a on/off szimbólumot és tartsa nyomva több mint 5 másodpercig. A készülék alaphelyzetbe áll.

Vevőszolgálat


Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén, kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

■■■■■ ■■■■■■■■■■■■ ■■■■
E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■ FD ■■■■ Z-Nr. ■■■■■■
■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen hosszasan keresgélnie, írja fel ide készüléke adatait, illetve a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.		FD-Nr.	
Vevőszolgálat 			

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



020701