



Ladica za kuhanje u vakuumu
Predal za pripravo v vakuumu
Fioka koja se vakuumski zatvara

Upute za uporabu	3
Navodila za uporabo	14
Uputstva za upotrebu	25

N17XH10.0



Kazalo

	Predvidjena uporaba	3
	Važne sigurnosne napomene	4
	Uzroci oštećenja	5
	Zaštita okoliša	5
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	5
	Upoznavanje Vašeg uređaja	6
	Kako radi ladica za vakumiranje	6
	Struktura ladice za vakumiranje	6
	Upravljačka ploča	6
	Otvaranje i zatvaranje	7
	Pribor	7
	Mengoperasikan mesin	7
	Uključivanje i isključivanje uređaja	7
	Vakumiranje u vrećici	7
	Vakumiranje u posudi	8
	Provođenje sušenja	9
	Tablice i savjeti	9
	Vakumiranje za kuhanje sous vide	9
	Brzo mariniranje i aromatiziranje	10
	Čuvanje i transport	10
	Preporučene postavke	10
	Čišćenje	11
	Što učiniti kod smetnji?	12
	Služba održavanja	13
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	13
	Tehnički podaci	13

Više informacija o proizvodima, dodacima, zamjenskim dijelovima i uslugama na internetu: **www.neff-international.com** i također na internetskoj trgovini: **www.neff-eshop.com**

Predvidjena uporaba

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite isključivo za vakumiranje namirnica u prikladnim vrećicama za vakumiranje i posudama za vakumiranje kao i za zavarivanje folija.

Ovaj uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje

Opasnost od opekline!

Letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje postaje jako vruća kod česte uporabe i dugog trajanja zavarivanja. Nikada nemojte dodirivati vruću letvicu mehanizma za varenje. Ne dozvolite djeci pristup.

Upozorenje

Opasnost od strujnog udara!

- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Uređaj je opremljen EU šuko utičnicom. Kako biste osigurali zaštitno uzemljenje u utičnici na području Danske, na uređaj trebate priključiti primjereni adapterski utikač. Ovaj adapter (dopušteno do maks. 13 ampera) možete nabaviti u servisnoj službi (br. rezervnog dijela 623333).

Upozorenje

Opasnost od požara!

Letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje postaje jako vruća. Zapaljive pare mogu se zapaliti. Nemojte vakumirati zapaljive tekućine u vrećici za vakumiranje. Nemojte držati zapaljive materijale i predmete u unutrašnjosti uređaja.

Upozorenje

Opasnost od ozljede!

- Najmanje napukline na staklenom poklopcu mogu dovesti do toga da on implodira prilikom vakumiranja. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

- Pri vakumiranju komora za vakumiranje i stakleni poklopac deformiraju se zbog visokog podtlaka. Staklenke s navojnim poklopcem, druge čvrste posude kao i namirnice nepromjenjivog oblika, koje se vakumiraju u komori sa zatvorenim poklopcem, ne smiju dodirivati taj poklopac. U suprotnom se oštećuje zaštitni sloj stakla, a stakleni poklopac može puknuti. Čvrste posude i namirnice nepromjenjivog oblika ne smiju prekoračiti maksimalnu visinu od 80 mm.
- Pogrešna uporaba ladice za vakumiranje može uzrokovati tjelesne ozljede. Crijeva priključena na uređaj ne stavljajte u tjelesne otvore. Ne vakumirajte žive životinje.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Prije svake uporabe provjerite ima li oštećenja na uređaju. Pritom posebno pazite da stakleni poklopac nije oštećen. Uređaj ne stavljajte u rad ako je oštećen. Nazovite servisnu službu.
- Polako otvorite i zatvorite stakleni poklopac.
- Na stakleni poklopac ne odlažite predmete. Uređaj ne upotrebljavajte kao radnu površinu ili površinu za odlaganje. Pazite da predmeti ne padnu na stakleni poklopac. Za uporabu izvucite ladicu do kraja i do graničnika. Zatvorite ladicu ako se ne koristi.
- Prije zatvaranja staklenog poklopca uvjerite se da se u komori za vakumiranje ne nalaze strana tijela.
- Pazite da šiljasti ili oštri predmeti ne oštete brtve.
- Provjerite ispravan dosjed brtve na staklenom poklopcu. Pazite da je površina nalijeganja brtve čista i da na njoj nema stranih tijela. U suprotnom bi to moglo negativno utjecati na rad uređaja. Uređaj ne koristite u slučaju neispravne brtve. Mogli biste oštetiti uređaj. Nazovite servisnu službu.
- Pridržavajte se uputa za čišćenje.
- U slučaju nestanka struje za vrijeme postupka vakumiranja vakuum ostaje u komori za vakumiranje. Ni u kom slučaju ne pokušavajte otvoriti stakleni poklopac pomoću alata. Pričekajte da se ponovno uspostavi opskrba električnom energijom i ponovno pokrenite postupak vakumiranja.
- Nemojte vakumirati namirnice u njihovoj ambalaži nakon što ste je otvorili. Upotrebljavajte isključivo vrećice koje su prikladne za vakumiranje.
- U vakuumu tekućine počinju kipjeti već pri niskim temperaturama. Pritom izlazi para i može doći do smetnji u radu uređaja.
- Pazite da namirnica za vakumiranje ima što nižu izlaznu temperaturu, u najboljem slučaju u rasponu od 1 – 8 °C.
- Nikada nemojte vakumirati tekućine u vrećici za vakumiranje na maksimalnom stupnju vakumiranja.
- Preporuka: Vakumirajte tekućine u vrećici za vakumiranje na stupnju vakumiranja 2.
- Pažljivo promatrajte postupak vakumiranja. Polako stvaranje mjehurića pri vakumiranju tekućina je normalna pojava. Ranije zavarite vrećicu čim se vidljivo pojača stvaranje mjehurića.
- Savjet: Tekućine možete vakumirati i u čvrstim, uobičajenim posudama za vakumiranje. Pritom upotrebljavajte stupanj vakumiranja 3. Za vakumiranje ne upotrebljavajte plastične boce ili druge posude koje se skupljaju pri vanjskom vakumiranju.

Zaštita okoliša

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Upoznavanje Vašeg uređaja

U ladici za vakumiranje možete vakimirati namirnice u prikladnim vrećicama i posudama. U ovom ćete poglavlju upoznati strukturu i osnovni način rada uređaja.

Kako radi ladica za vakumiranje

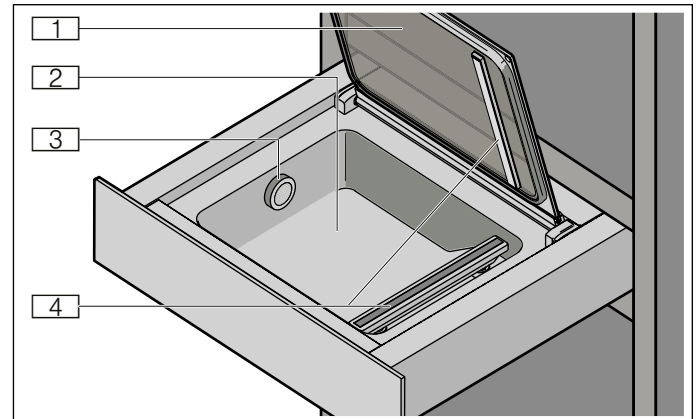
Za vrijeme postupka vakumiranja zrak se istiskuje iz komore za vakumiranje i vrećice. Pritom nastaje visoki podtlak u komori. Što je stupanj vakumiranja viši, to manje zraka ostaje u komori i vrećici te je i veća razlika tlaka prema okolini.

Ako je postignut odabrani stupanj vakumiranja, letvica mehanizma za varenje pritišće o silikonsku letvicu na staklenom poklopcu. Pritom se vrećica zavari. Nakon kratkog vremena hlađenja zrak se vraća u komoru i čuje se glasan zvuk. Pritom se vrećica naglo skuplja i obavija namirnicu. Zatim se otvara stakleni poklopac ladice.

Sa stupnjevima vakumiranja od 1 do 3 mogu se stvoriti različiti stupnjevi vakuuma. Pritom postignuti stupnjevi razlikuju se po slučaju primjene: Pri vakumiranju u posudi su niži stupnjevi vakuuma i stoga su bolje prikladni za određene namirnice. Ladica za vakumiranje automatski prepoznaje stavljanjem vanjskog adaptera za vakumiranje koji je način rada upravo aktiviran.

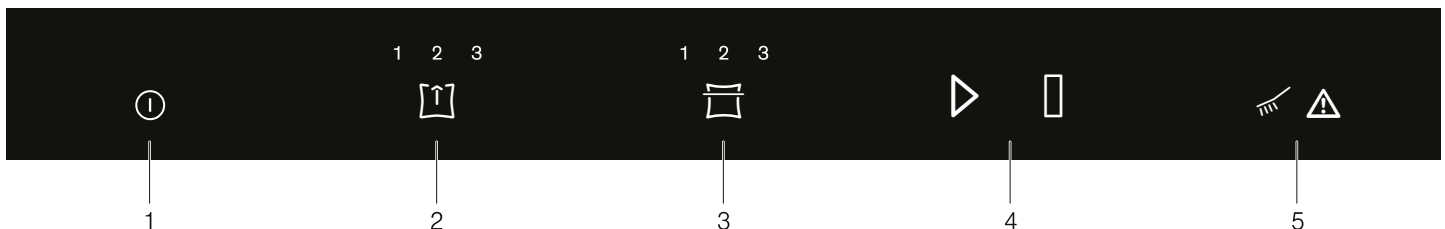
Stupnjevi vakumiranja	1	2	3
Vakumiranje u vrećici	80 %	95 %	99 %
Vakumiranje posuda i boca	50 %	75 %	90 %








Struktura ladice za vakumiranje



- 1 Stakleni poklopac
- 2 Komora za vakumiranje od nehrđajućeg čelika
- 3 Usisni otvor
- 4 Letvica mehanizma za varenje

Upravljačka ploča



Simbol	Objašnjenje
1 	Uključivanje/isključivanje Uključivanje i isključivanje uređaja
2 	Stupanj vakumiranja Odabir stupnja vakumiranja
3 	Trajanje zavarivanja Odabir trajanja zavarivanja Prijevremeno zavarivanje vrećice za vakumiranje
4 	Start Pokretanje postupka vakumiranja
	Stop Prekid postupka vakumiranja
5 	Sušenje Provođenje sušenja pumpe
	Napomena Pridržavajte se tablice smetnji

Otvaranje i zatvaranje

Pritisnite na sredini ladice kako biste je otvorili ili zatvorili.

Prilikom otvaranja ladica lagano iskoči. Zatim je možete izvući bez poteškoća.

Pribor

Uz ladicu za vakumiranje isporučen je sljedeći pribor.

	Vanjski adapter za vakumiranje Adapter se utakne u usisni otvor ladice za vakumiranje kako bi se vakumirala posuda za vakumiranje.
	Crijevo za vakumiranje Crijevo za vakumiranje spaja vanjski adapter za vakumiranje s posudom za vakumiranje.
	Vrećica za vakumiranje 180 x 280 mm (50 komada) 240 x 350 mm (50 komada)


Poseban pribor

Poseban pribor možete naručiti kod servisne službe ili vašeg trgovca:

Pribor	Narudžbeni broj trgovca	Narudžbeni broj servisne službe
Vrećica za vakumiranje 180 x 280 mm (100 komada)	Z13CX62X0	17000224
Vrećica za vakumiranje 240 x 350 mm (100 komada)	Z13CX64X0	17000225

Mengoperasikan mesin

Uključivanje i isključivanje uređaja

Dodirnite simbol  za uključivanje ili isključivanje uređaja.

Uređaj se isključuje automatski nakon 10 minuta ako je prazan.

Vakumiranje u vrećici

Vakumirajte namirnice u prikladnoj vrećici za vakumiranje kako biste ih dulje konzervirali, marinirali ili pripremili za kuhanje sous vide.

Prikladne vrećice za vakumiranje

Upotrebljavajte originalne vrećice za vakumiranje koje su isporučene uz uređaj ili koje možete naručiti kao pribor. Te su vrećice prikladne za raspon temperature od -40 °C – 100 °C. Na taj se način mogu koristiti za čuvanje na niskim temperaturama kao i za kuhanje namirnica vakumiranih u njima. Optimalno trajanje zavarivanja za ove vrećice je stupanj 2. Vrećice su prikladne za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Probodite vrećice prije zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Upotrebljavajte isključivo vrećice koje su prikladne za vakumiranje namirnica. Proizvodi dostupni u trgovinama razlikuju se po neškodljivosti namirnica, postojanosti na temperaturu, materijalu i površini. Obratite pozornost na navedenu svrhu primjene vrećice.

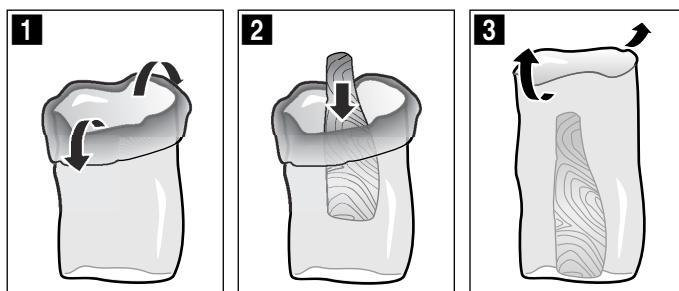
Trajanje zavarivanja vrećice za vakumiranje uvijek ovisi o njezinom materijalu. Kod tankih vrećica je dovoljan stupanj zavarivanja 1 u većini slučajeva kako biste zavarili vrećicu. Vrećicama za vakumiranje od debljeg materijala potrebno je dulje trajanje zavarivanja na stupnju zavarivanja 2 ili višem.

Dužina letvice mehanizma za varenje ograničava dimenzije moguće vrećice za vakumiranje. Stoga upotrebljavajte samo vrećice maksimalne širine od 240 mm.

Punjenje vrećice

Postavite namirnice u vrećici za vakumiranje po mogućnosti jedne pokraj drugih, a ne jedne na druge.

Čisti i suhi rub vrećice je važan za besprijekoran zavareni spoj. Kako biste dobili taj spoj pri zavarivanju, važno je da na rubu vrećice u području spoja nema ostataka namirnica. Prije punjenja vrećice rub vrećice izvrnite oko 3 cm prema van. Nakon punjenja rub ponovno prevrnite prema unutra.



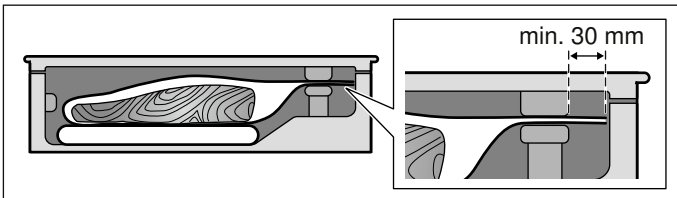
Kako biste imali pregled nad vrećicama i namirnicama vakumiranim u njima, preporučujemo da na vrećici napišete datum vakumiranja i sadržaj.

Postupite na sljedeći način

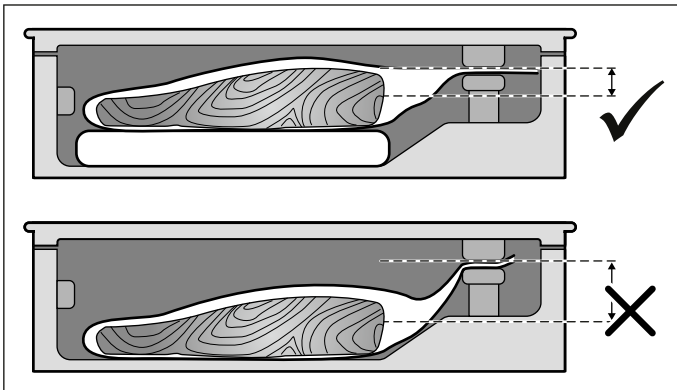
1. Otvorite stakleni poklopac.
2. Vrećicu za vakumiranje položite u komoru.

Napomene

- Pazite na što nižu izlaznu temperaturu namirnica, u najboljem slučaju u rasponu od 1 – 8 °C.
- Pazite da je usisni otvor slobodan kako bi pumpa mogla isisati zrak iz komore.
- Pazite da je vrećica postavljena u sredini i da krajevi vrećice ravno jedan iznad drugog naliježu na letvicu mehanizma za varenje kako biste dobili besprijekoran zatvoren zavareni spoj.
- Pazite da otvoren kraj vrećice izlazi oko 3 cm van preko letvice mehanizma za varenje, ali da ne naliježe na brtvu poklopca.



Napomena: Eventualno koristite povišenje, npr. dasku za rezanje, kako vrećica ne bi sklznula.



3. Dodirnite simbol [] za odabir stupnja vakumiranja.
4. Dodirnite simbol [] za odabir trajanja zavarivanja.
5. Stakleni poklopac čvrsto zatvorite i držite.
6. Dodirnite simbol [] za pokretanje postupka vakumiranja.

Postupak vakumiranja započinje. Indikatori stupnjeva vakumiranja uzastopno trepere crveno sve dok se ne postigne odabrana vrijednost.

Postupak zavarivanja započinje. Indikatori stupnja zavarivanja uzastopno trepere crveno sve dok se ne postigne odabrana vrijednost.

Na kraju postupka komora se provjetrava, javlja se zvučni signal. Sada možete otvoriti stakleni poklopac i izvaditi zavarenu vrećicu za vakumiranje iz komore.

⚠ Upozorenje

Opasnost od opekline!

Letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje postaje jako vruća kod česte uporabe i dugog trajanja

zavarivanja. Nikada nemojte dodirivati vruću letvicu mehanizma za varenje. Ne dozvolite djeci pristup.

Napomene

- Na najvišem stupnju vakumiranja postupak može potrajati do 2 minute. Nakon tog vremena vrećica se zavari i svijetli pritom postignut stupanj vakumiranja.
- Nakon vakumiranja provjerite zavareni spoj na vrećici. Oprezno pokušajte razdvojiti spoj. Ako ne drži, onda sljedeći put odaberite viši stupanj zavarivanja. Ako se spoj deformira, onda je postao prevruć. Sljedeći put odaberite niži stupanj zavarivanja ili ostavite uređaj da se ohladi.
- Ako više puta zaredom vakumirate namirnice u vrećici, letvica mehanizma za varenje sve više se zagrijava. To može utjecati na kvalitetu zavarenog spoja. Stoga nakon nekoliko postupaka vakumiranja odaberite kraće trajanje zavarivanja ili ostavite uređaj da se ohladi oko 2 minute između postupaka.

Prijevremeno zavarivanje

Koristite ovu funkciju kada osjetljive namirnice želite zapakirati samo nepropusno u vrećici, a da sadržaj nije prečvrsto pripijen uz vrećicu.

Za vrijeme vakumiranja dodirnite simbol [] kako biste završili postupak ili prijevremeno zavarili vrećicu.

Na uređaju se prikazuje do tada postignut stupanj vakumiranja.

Na kraju postupka komora se provjetrava, javlja se zvučni signal. Sada možete otvoriti stakleni poklopac i izvaditi zavarenu vrećicu za vakumiranje iz komore.

Napomena: Za zavarivanje vrećice potreban je određeni stupanj vakuuma u ladici za vakumiranje. Ako prije dodirnete simbol [], ladica za vakumiranje istiskuje zrak iz komore sve do postizanja tog stupnja. Zatim se vrećica zavari.

Prekid postupka vakumiranja

Za vrijeme vakumiranja dodirnite simbol [] kako biste prijevremeno prekinuli postupak.

Na uređaju se prikazuje do tada postignut stupanj vakumiranja.

Vrećica se ne zavaruje. Poklopac se lako otvara i komora se provjetrava. Javlja se zvučni signal. Sada možete izvaditi vrećicu za vakumiranje iz komore.

Vakumiranje u posudi

Vakumirajte namirnice u prikladnoj posudi za vakumiranje kako biste ih dulje konzervirali.

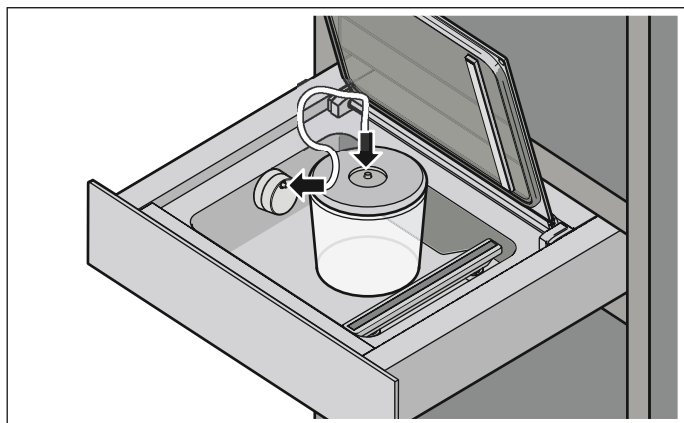
Prikladne posude za vakumiranje

Upotrebljavajte isključivo posude koje su prikladne za vakumiranje namirnica. Proizvodi dostupni u trgovinama razlikuju se po neškodljivosti namirnica i materijalu.

Crijevo za vakumiranje, koje je isporučeno uz ovaj uređaj, ima unutarnji promjer od 3 mm. Kako bi crijevo odgovaralo, možda će vam biti potreban adapter za vašu posudu. U brojnim su slučajevima takvi adapter već isporučeni uz posudu za vakumiranje.

Postupite na sljedeći način

1. Otvorite stakleni poklopac.



2. Adapter za vakumiranje utaknite u usisni otvor.
3. Pričvrstite crijevo na adapter za vakumiranje i posudu za vakumiranje.
4. Dodirnite simbol [1] za odabir stupnja vakumiranja.
5. Dodirnite simbol ▷ za pokretanje postupka vakumiranja.

Postupak vakumiranja započinje. Indikatori stupnjeva vakumiranja uzastopno trepere crveno sve dok se ne postigne odabrana vrijednost.

Stupnjevi vakumiranja prestaju treperiti kada je postignuta ciljna vrijednost. Postignut stupanj vakumiranja svijetli i javlja se zvučni signal. Sada možete odvojiti crijevo od posude i vanjskog adaptera za vakumiranje.

Napomena: U slučaju jakog stvaranja mjehurića prekinite postupak vakumiranja.

Prekid postupka vakumiranja

Za vrijeme vakumiranja dodirnite simbol □ kako biste prijevremeno prekinuli postupak.

Na uređaju se prikazuje do tada postignut stupanj vakumiranja.

Sada možete odvojiti crijevo od posude i vanjskog adaptera za vakumiranje.

Provođenje sušenja

Pri vakumiranju namirnica dopijevaju najmanje količine vode u sustav vakuumske pumpe. Ovaj se efekt javlja kada vakumirate tekućine ili jako vlažne namirnice. Stoga uređaj ima funkciju sušenja koja ponovno uklanja nakupljenu tekućinu u pumpi.

Ako simbol ☞ svijetli bijelo, preporučujemo provođenje postupka sušenja. Od tog trenutka možete normalno dalje upotrebljavati uređaj.

Ako simbol ☞ svijetli crveno, morate provesti postupak sušenja.

Postupite na sljedeći način

1. Stakleni poklopac čvrsto zatvorite i držite.
 2. Dodirnite simbol ☞.
- Sušenje započinje i traje između 5 i 20 minuta. Za vrijeme postupka simbol ☞ treperi crveno. Ladicu za vakumiranje možete zatvoriti za vrijeme postupka.

Na kraju postupka komora se provjetrava, javlja se zvučni signal. Sada možete otvoriti stakleni poklopac.

Napomena: Moguće je da samo jedno sušenje neće biti dovoljno. Ako nakon jednog sušenja simboli ☞ i △ svijetle crveno, onda još uvijek ima vlage u sustavu pumpe. Pričekajte da se simbol △ ugasi i ponovno pokrenite postupak sušenja.

Tablice i savjeti**Vakumiranje za kuhanje sous vide**

U ladici za vakumiranje možete pripremiti namirnice za kuhanje sous vide. Kuhanje sous vide znači kuhanje „u vakuumu“ na niskim temperaturama između 50 - 95 °C, sa 100% pare ili u vodenoj kupelji.

Namirnice se nepropusno zavare u posebnoj vrećici za kuhanje otpornoj na toplinu u ladici za vakumiranje.

⚠ Upozorenje**Opasnost za zdravlje!**

Kuhanje sous vide se odvija na niskim temperaturama kuhanja. Stoga se pridržavajte sljedećih napomena za primjenu i higijenu:

- Koristite samo svježe namirnice najbolje i apsolutno besprijekorne kvalitete.
- Operite i dezinficirajte ruke. Koristite jednokratne rukavice ili hvataljku.
- Higijenski kritične namirnice kao npr. perad, jaja i riba pripremajte naročito pažljivo.
- Povrće i voće uvijek temeljito operite i/ili ogulite.
- Radne površine i daske za rezanje uvijek držite čistima. Za različite vrste namirnica koristite različite daske za rezanje.
- Pridržavajte se hladnog lanca. Prekinite ga samo kratko prije pripreme namirnica i zatim ponovno čuvajte vakumirane namirnice u hladnjaku prije početka kuhanja.
- Namirnice su prikladne samo za brzo konzumiranje. Nakon kuhanja namirnice odmah konzumirajte i ne čuvajte ih dulje, čak niti u hladnjaku. Nisu prikladne za podgrijavanje.

Vrećica za vakumiranje

Za kuhanje sous vide upotrebljavajte isporučene vrećice za vakumiranje. Možete naknadno naručiti vrećice za vakumiranje.

Namirnice ne kuhajte u vrećicama u kojima ste ih kupili (npr. riba izrezana na porcije). Te vrećice nisu prikladne za kuhanje sous vide.

Postavite namirnice u vrećici po mogućnosti jedne pokraj drugih, a ne jedne na druge.

Vakumiranje

Za vakumiranje namirnica koristite po mogućnosti najviši stupanj vakumiranja. Samo na taj način možete postići ravnomjeran prijenos topline, a time i savršen rezultat kuhanja.

Prije kuhanja provjerite je li netaknut vakuum u vrećici. Pazite na sljedeće točke:

- U vrećici za vakumiranje nema zraka/ima malo zraka.
- Zavareni spoj mora biti besprijekorno zatvoren.
- U vrećici za vakumiranje nema rupica. Ne koristite termometar za pečenje mesa.
- Zajedno vakumirani komadi mesa ili ribe izravno se ne stisnu jedni uz druge.
- Povrće i slastice se po mogućnosti spljošteno vakumiraju.

Ako niste sigurni, namirnice stavite u novu vrećicu i ponovno vakumirajte.

Namirnice smijete vakumirati jedan dan prije kuhanja. Samo na taj način možete izbjeći da izlaze plinovi iz namirnica (npr. kod povrća), koji sprječavaju prijenos topline, ili da namirnice promijene svoju strukturu zbog pritiska u vakuumu, a time i svoje ponašanje pri kuhanju.

Brzo mariniranje i aromatiziranje

U ladici za vakumiranje možete brzo aromatizirati ili marinirati namirnice kao što su meso, voće i povrće. Dosadašnje mariniranje traje najčešće jako dugo i nije naročito intenzivno. Pri vakumiranju u vrećici otvaraju se stanične pore namirnica i dodana marinada brzo se upija. Na taj se način razvija intenzivniji okus u znatno kraćem vremenu.

Čuvanje i transport

Produljite vrijeme čuvanja namirnica. Zbog okoline s malo kisika u vakuumu svježe vakumirane namirnice ostaju dulje jestive kod odgovarajućeg čuvanja. Rjeđe nastaju isušena mjesta kod zamrznutih, vakumiranih namirnica.

Preporučene postavke

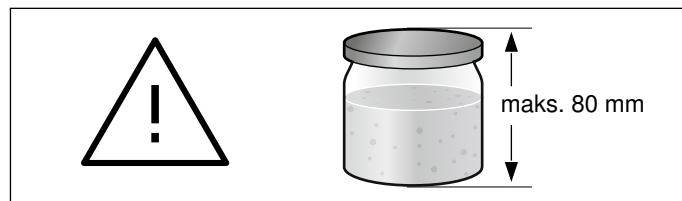
Vakumirane namirnice ostaju znatno dulje svježije kod odgovarajućeg čuvanja. Na višim stupnjevima vakumiranja bolje se očuvaju kvaliteta, izgled i sastojci namirnica.

U sljedećim tablicama dobit ćete preporuke za stupnjeve vakumiranja za različite namirnice. Pridržavajte se posebnih napomena za preporučene stupnjeve vakumiranja kao i za pripremu namirnica.

Ponovno zatvorite namirnice u staklenkama kao što su džemovi i umaci. Zbog vakuuma se znatno produljuje vrijeme čuvanja.

Napomene

- Obavezno pazite da korištene staklenke nisu veće od 80 mm. Više staklenke mogu oštetiti stakleni poklopac uređaja.



- Koristite samo staklenke s navojnim poklopcem koje su stabilne i neoštećene.
- Samo čvrsto zatvorite staklenku. Vakumiranjem se staklenka automatski zatvara.
- Nisu sve staklenke ili poklopci prikladni za ponovno zatvaranje pod vakuumom. Nakon vakumiranja provjerite je li postignut vakuum: Prema unutra zaobljen poklopac, koji se može otvoriti samo na silu, je pokazatelj da je postupak vakumiranja bio uspješan. Ako se kod pritiskanja i otpuštanja poklopca čuje "klak" zvuk i može se lagano otvoriti, onda nije nastao vakuum. Ponovite postupak vakumiranja i koristite prikladnije staklenke.

Čuvajte namirnice poput sira, ribe ili češnjaka bez neugodnog mirisa. Hermetičkim zatvaranjem pri vakumiranju neželjeni miris ne izlazi van i okus se ne može prenijeti na druge namirnice.

Zatvorene vrećice za vakumiranje ili posude za vakumiranje su idealno sredstvo za transport tekućih namirnica. Jednostavne su za rukovanje, nepropusne i ne zauzimaju puno mjesta.

Napomene

- Koristite isključivo svježije namirnice. Prije vakumiranja provjerite kvalitetu namirnica.
- Vakumirajte isključivo hladne namirnice, u najboljem slučaju na temperaturi u rasponu od 1 °C – 8 °C.
- Počnite s nižim stupnjevima vakumiranja od onih preporučenih.
- Nakon vađenja iz hladnjaka provjerite kvalitetu namirnica. Ne koristite namirnice sumnjive kvalitete.

	Preporučeni stupnjevi vakumiranja	Posebne napomene
Namirnice koje se čuvaju na sobnoj temperaturi (20 °C do 23 °C)		
Pecivo	1, 2, 3	
Suho pecivo/keksi	1	
Čaj/kava	1, 2, 3	čuvati na tamnom mjestu
Riža/tjestenina	2	vakumirati u posudi
Brašno/gris	1	
Orasi bez ljuske	3	čuvati na tamnom mjestu
Sušeno voće	3	
Kreker/čips	1, 2	vakumirati u posudi
*Namirnice poredane jedne pokraj drugih na tanjuru prethodno zamrznite oko 1 sat kako bi se očuvala struktura		

	Preporučeni stupnjevi vakumiranja	Posebne napomene
Svježe namirnice koje se čuvaju smrznute (-18 °C do -16 °C) ili u hladnjaku (3 °C do 7 °C)		
Riba	3	
Perad	3	
Meso	3	
Kobasica u komadu	3	
Narezana kobasica	3	
Tvrđi sir	3	
Meki sir	2	vakimirati u posudi
Povrće	2	prethodno oguliti i blanširati
Oprana lisnata salata	2	vakimirati u posudi
Začinsko bilje	1, 2	vakimirati u posudi
Voće (tvrdo)	3	
Voće (mekano)	2	vakimirati u posudi preporučujemo prethodno zamrzavanje*
*Namirnice poredane jedne pokraj drugih na tanjuru prethodno zamrznete oko 1 sat kako bi se očuvala struktura		

Čišćenje

Uređaj uvijek očistite samo kada je isključen.

Uvjerite se da se ohladila letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje.

Upozorenje

Opasnost od opekline!

Letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje postaje jako vruća kod česte uporabe i dugog trajanja zavarivanja. Nikada nemojte dodirivati vruću letvicu mehanizma za varenje. Ne dozvolite djeci pristup.

Pri čišćenju pazite da voda ili druge tekućine ne prodru u komoru za vakumiranje, posebice ne u usisni otvor pumpe za vakumiranje. Nikada nemojte vodom prskati uređaj iznutra ili izvana.

Ne upotrebljavajte visokotlačne ili parne čistače.

Upotrebljavajte samo neutralna sredstva za čišćenje kao npr. sredstvo za pranje posuđa i vodu. Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ili sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.

Čistite samo vlažnom krpom.

Ne upotrebljavajte abrazivne spužvice za ribanje ili strugalo za staklo.

Napomena: Nakon čišćenja ostavite uređaj i pribor da se potpuno osuše.

Staklena fronta i stakleni poklopac

Staklenu frontu i stakleni poklopac očistite sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

Ne upotrebljavajte abrazivne spužvice za ribanje ili strugalo za staklo.

Komora za vakumiranje od nehrđajućeg čelika

Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Za čišćenje koristite vodu i malo sredstva za pranje posuđa. Površinu obrišite mekanom krpom.

Plastična upravljačka ploča

Ne upotrebljavajte abrazivne spužvice za ribanje ili strugalo za staklo.

Letvica mehanizma za varenje

Uklonite ostatke folije s letvice mehanizma za varenje.

Nikada nemojte čistiti letvicu mehanizma za varenje abrazivnim sredstvima za čišćenje. Upotrebljavajte mekanu krpom.

Letvica mehanizma za varenje nije prikladna za pranje u perilici posuđa.

Vanjski adapter za vakumiranje

Adapter isperite rukom. Nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

Crijevo za vakumiranje


Crijevo za vakumiranje isperite rukom. Nije prikladno za pranje u perilici posuđa.

Što učiniti kod smetnji?

Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što nazovete servisnu službu, molimo prvo pogledajte napomene u donjoj tablici.

Napomena: Popravke smijete prepustiti samo kvalificiranom osoblju servisa. Ako je uređaj nestručno popravljen, to predstavlja veliku opasnost po vas.

Smetnja	Pogreška	Uzroci	Pomoć
Napomena  pojavljuje se nakon nekoliko sekundi.	Vakuum se ne može ispravno uspostaviti.	Stakleni poklopac nije ispravno zatvoren.	Ponovno otvorite i zatvorite stakleni poklopac. Pritom lagano pritisnite stakleni poklopac prvih nekoliko sekundi.
		Brтва staklenog poklopca ispravno ne naliježe ili je oštećena.	Provjerite brtvu.
		Brтва staklenog poklopca se deformirala.	Oprezno ravno pritisnite brtvu.
		Poklopac vanjske posude za vakumiranje nije ispravno zatvoren.	Provjerite dosjed poklopca za vakumiranje. Upotrebljavajte samo prikladne posude za vakumiranje.
Napomena  pojavljuje se nakon 2 minute rada pumpe.	Vakuum se presporo uspostavlja. Odabrani stupanj vakumiranja ne može se postići.	Tekućine počinju klučati pri porastu temperature. Vakuum se više ne uspostavlja.	Vakumirajte samo hladne tekućine.
			Ako je komora za vakumiranje vlažna, obrišite je.
			Prijevremeno zavarite vrećicu za vakumiranje čim se počinju stvarati veći mjehurići.
Odaberite niži stupanj vakumiranja.			
Postupak vakumiranja ne može se pokrenuti. Ne pojavljuje se simbol  iako je poklopac zatvoren.	Uređaj ne prepoznaje poklopac.	Nema prekidača vrata na staklenom poklopcu ili ga uređaj ne prepoznaje.	Nazovite servisnu službu.
Kod nekoliko uzastopnih ponavljanja vakumiranja: Čini se da se postupak vakumiranja normalno odvija, ali se vrećica ne zavaruje.		Aktivirala se temperaturna zaštitna sklopka transformatora za zavarivanje.	Ostavite uređaj da se ohladi najmanje 10 minuta. Zatim ponovno pokušajte. Između postupaka vakumiranja ostavite uređaj da se ohladi najmanje 2 minute.
Postupak vakumiranja traje sve dulje.		U sustavu pumpe ima previše vlage.	Uređaj kontrolira postupke vakumiranja. Ako ima previše tekućine u ulju pumpe, onda se pojavljuje simbol  . Pokrenite postupak sušenja.
		Sustav pumpe je jako vruć.	Ostavite uređaj da se ohladi i zatim ponovno pokušajte.
Nakon sušenja na uređaju se prikazuju simboli  i  .		Sam postupak sušenja nije bio dostatan.	Pričekajte da se simbol  ugasi. Zatim ponovite postupak sušenja.
Vakuum u folijskoj vrećici popušta.	Vrećica je oštećena.	Rupice na vrećici mogu se pojaviti zbog oštih dijelova namirnice za vakumiranje, primjerice zbog kosti.	Provjerite je li vrećica oštećena. Koristite drugu vrećicu. Ako su uzrok oštećenja oštrobridni dijelovi namirnice za vakumiranje, onda ih stavite u vrećicu po mogućnosti tako da ne oštete stranu vrećice.
	Zavareni spoj nije dobro zavaren.	Odabrano trajanje zavarivanja nije prikladno za materijal folije.	Odaberite neko drugo trajanje zavarivanja.
		Uz zavareni spoj se nalaze tekućine, masnoće ili mrvice. Vrećica ima nabore duž zavarenog spoja.	Uvjerite se da je vrećica suha i da nema nabora te da potpuno naliježe na letvicu mehanizma za varenje.
			Uzmite drugu vrećicu. Preklopite rub vrećice za 3 cm prije nego što je napunite.

Smetnja	Pogreška	Uzroci	Pomoć
Poklopac se ne može otvoriti.		Stvorio se lagani vakuum koji drži poklopac zatvorenim.	Ne otvarajte na silu ili pomoću alata. Ponovno pokrenite postupak vakumiranja i odmah ga prekinite. Uređaj odvojite od napajanja. Pričekajte 30 sekundi i zatim ga ponovno stavite u rad. Simbol  držite pritisnut dulje od 5 sekundi. Slijedi resetiranje.

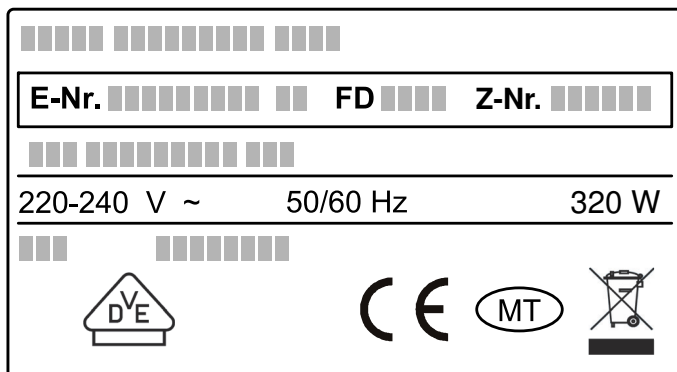


Služba održavanja

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja.



Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba 

Uzmite u obzir da posjet servisera u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom popisu servisnih službi.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj

Tehnički podaci

Opskrba električnom energijom:	220 -240 V 50/60 Hz
Ukupna vrijednost priključivanja:	320 W
VDE provjereno:	da
CE oznaka:	da

Vsebina

	Namembna uporaba	14
	Pomembna varnostna navodila	15
	Vzroki poškodb	16
	Varstvo okolja	16
	Okolju prijazno odstranjevanje	16
	Spoznajte svoj aparat	17
	Kako deluje predal za vakuumiranje	17
	Zgradba predala za vakuumiranje	17
	Upravljalni elementi	17
	Odpiranje in zapiranje	18
	Pribor	18
	Upravljanje naprave	18
	Vklop in izklop aparata	18
	Vakuumiranje v vrečki	18
	Vakuumiranje v posodi	19
	Sušenje	20
	Preglednice in nasveti	20
	Vakuumiranje za kuhanje v vakuumu	20
	Hitro mariniranje in aromatiziranje	21
	Skladiščenje in transport	21
	Priporočene nastavitve	21
	Čiščenje	22
	Motnja, kaj storiti?	23
	Servisna služba	24
	Številka E in številka FD	24
	Tehnični podatki	24

Namembna uporaba

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat uporabljajte izključno za vakuumiranje živil v primerne vakuumske vrečke in vakuumske posode ter za varjenje folij.

Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od petnajst let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.neff-international.com** in v spletni trgovini **www.neff-eshop.com**

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo

Nevarnost opeklin!

Varilni element v vakuumski komori se pri pogosti uporabi in daljšem času varjenja močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročega varilnega elementa. Otrokom ne dovolite v bližino.

Opozorilo

Nevarnost električnega udara!

- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Aparat je opremljen z ozemljitvenim vtičem, ki izpolnjuje evropske standarde. Če želite zagotoviti zaščitno ozemljitev pri danski vtičnici, je treba aparat priključiti z ustreznim adapterjem vtiča. Takšen adapter (dovoljen za največ 13 amperov) je na voljo pri servisni službi (št. nadomestnega dela 623333).

Opozorilo

Nevarnost požara!

Varilni element v vakuumski komori se močno segreje. Vnetljiva para se lahko vname. V vakuumske vrečke ne vakuumirajte vnetljivih tekočin. V notranjosti aparata ne shranjujte vnetljivih materialov in predmetov.

Opozorilo

Nevarnost telesnih poškodb!

- Vsaka najmanjša razpoka v steklenem pokrovu lahko povzroči, da bo pokrov ob stiku z vakuumom implodiral. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

- Pri vakuumiranju se vakuumska komora in stekleni pokrov zaradi močnega podtlaka deformirata. Stekleni kozarci, druge trdne posode in živila, ki ohranijo svojo obliko, ki jih vakuumirate v komori pri zaprtem pokrovu, se ne smejo dotikati pokrova. Sicer se zaščitni sloj na steklu poškoduje in stekleni pokrov se lahko razleti. Trdne posode in živila, ki ohranijo svojo obliko, ne smejo preseči višine 80 mm.
- Napačna uporaba predala za vakuumiranje lahko povzroči poškodbe. Cevi, priključenih na aparat, ne vtikajte v telesne odprtine. Ne vakuumirajte živih živali.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Pred vsako uporabo preverite, ali je aparat poškodovan. Pri tem bodite predvsem pozorni na brezhibnost steklenega pokrova. Aparata ne uporabljajte, če opazite poškodbe. Pokličite servisno službo.
- Počasi odprite in zaprite stekleni pokrov.
- Ne postavljajte predmetov na stekleni pokrov. Aparata ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino. Preprečite, da bi na pokrov padel kakšen predmet. Pred uporabo izvlecite predal do konca in do prislona. Če predala ne uporabljate, ga do konca zaprite.
- Preden zaprete stekleni pokrov, se prepričajte, da v vakuumski komori ni tujkov.
- Pazite, da ne poškodujete tesnil s koničastimi ali ostrimi predmeti.
- Preverite, da je tesnilo steklenega pokrova pravilno nameščeno. Pazite, da bo nalezna površina tesnila čista in brez tujkov. To bi lahko vplivalo na delovanje aparata. Če tesnilo ni brezhibno, ne uporabljajte aparata. Lahko bi poškodovali aparat. Pokličite servisno službo.
- Upoštevajte navodila za čiščenje.
- V primeru, da med vakuumiranjem zmanjka elektrike, se v vakuumski komori ohrani vakuum. Nikakor ne poskušajte z orodjem odpreti steklenega pokrova. Počakajte, da se spet vzpostavi oskrba z električnim tokom in ponovno začnite postopek vakuumiranja.
- Ne vakuumirajte živil v embalaži, v kateri ste jih kupili, potem ko ste jo že odprli. Uporabljajte izključno vrečke, ki so namenjene za vakuumiranje živil.
- V vakuumu tekočine začnejo vreti že pri nižjih temperaturah. Ob tem nastaja para, ki lahko povzroči motnje v delovanju aparata.
- Pazite, da bo začetna temperatura živila, ki ga želite vakuumirati, čim nižja, po možnosti v območju med 1 – 8 °C.
- Tekočin nikoli ne vakuumirajte v vakuumske vrečke na najvišji stopnji.
- Priporočamo: tekočine vakuumirajte v vakuumske vrečke na stopnji 2.
- Skrbno opazujte postopek vakuumiranja. Nastajanje manjšega števila mehurčkov med vakuumiranjem tekočin je normalno. Če se število mehurčkov opazno poveča, predčasno zavarite vrečko.
- Nasvet: tekočine lahko vakuumirate tudi v trdne vakuumske posode, ki jih lahko kupite v trgovini. Pri tem uporabite stopnjo 3. Za vakuumiranje ne uporabljajte plastičnih steklenic ali drugih posod, ki se pri zunanem vakuumiranju stisnejo.

Varstvo okolja

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Spoznajte svoj aparat

V predalu za vakuumiranje lahko vakuumirate živila v primerne vrečke in posode. V tem poglavju boste spoznali sestavne dele in osnovne načine delovanja vašega aparata.

Kako deluje predal za vakuumiranje

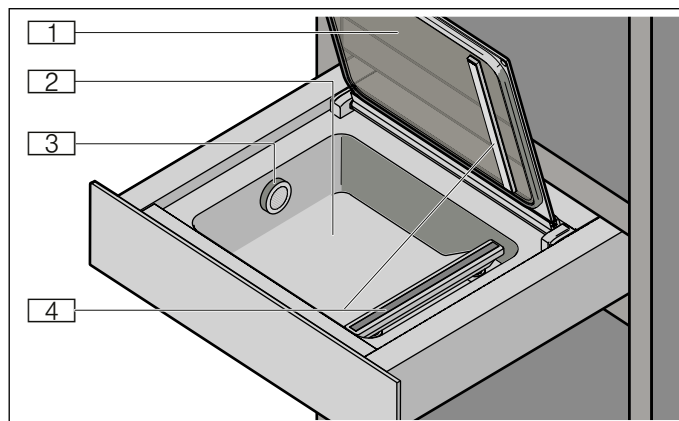
Med postopkom vakuumiranja se zrak izčrpa iz vakuumske komore in vrečke. Pri tem nastane v komori močan podtlak. Čim višja je stopnja vakuumiranja, tem manj zraka ostane v komori in vrečki in tem večje je odstopanje od tlaka v okolici.

Ko je dosežena izbrana stopnja vakuumiranja, varilni element pritisne na silikonsko prečko na steklenem pokrovu. Pri tem se vrečka zavari. Po kratkotrajnem ohlajanju zrak slišno priteče nazaj v komoro. Pri tem se vrečka v hipu stisne skupaj in ovije živilo. Nato se odpre stekleni pokrov predala.

Z vakuumskimi stopnjami od 1 do 3 lahko dosežete različne stopnje vakuumiranja. Tako dosežene stopnje se razlikujejo po načinu uporabe: pri vakuumiranju v posodah so vakuumske stopnje nižje in tako primernejše za določena živila. Ko na predal za vakuumiranje namestite zunanji vakuumski adapter, predal samodejno zazna, kateri način je trenutno vklopljen.

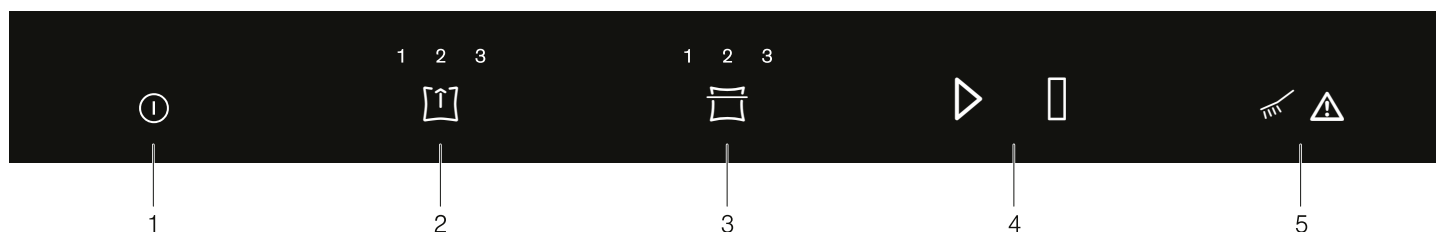
Stopnje vakuumiranja	1	2	3
Vakuumiranje v vrečki	80 %	95 %	99 %
Vakuumiranje posod in steklenic	50 %	75 %	90 %

Zgradba predala za vakuumiranje



1	Stekleni pokrov
2	Vakuumska komora iz nerjavnega jekla
3	Izpust zraka
4	Varilni element

Upravljalni elementi



Simbol	Pojasnilo
1 	Vklop/izklop Vklop in izklop aparata
2 	Stopnja vakuumiranja Izbira stopnje vakuumiranja
3 	Čas varjenja Izbira časa varjenja Predčasno varjenje vakuumske vrečke
4 	Start Začetek postopka vakuumiranja
	Stop Prekinitev vakuumiranja
5 	Sušenje Sušenje črpalke
	Opomba Upoštevajte preglednico motenj

Odpiranje in zapiranje

Pritisnite na sredino predala, da ga odprete ali zaprete.

Pri odpiranju predal nekoliko izskoči. Nato ga je mogoče brez težav izvleči.

Pribor

Predalu za vakuumiranje je priložen naslednji pribor.

	<p>Zunanji adapter za vakuumiranje</p> <p>Za vakuumiranje vakuumskih posod natakните adapter na izpust zraka na predalu za vakuumiranje.</p>
	<p>Vakuumska cev</p> <p>Vakuumska cev povezuje zunanji adapter za vakuumiranje z vakuumsko posodo.</p>
	<p>Vakuumske vrečke</p> <p>180 x 280 mm (50 kosov) 240 x 350 mm (50 kosov)</p>

Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko naročite pri servisni službi ali v specializirani trgovini:

Pribor	Kataloška številka za naročanje v specializirani trgovini	Kataloška številka za naročanje pri servisni službi
Vakuumske vrečke 180 x 280 mm (100 kosov)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumske vrečke 240 x 350 mm (100 kosov)	Z13CX64X0	17000225

Upravljanje naprave

Vklop in izklop aparata

Dotaknite se simbola ①, da vklopite ali izklopite aparat.

Če ničesar ne vnesete, se aparat po 10 minutah samodejno izklopi.

Vakuumiranje v vrečki

Živila vakuumirajte v primerno vakuumsko vrečko, če jim želite podaljšati obstojnost, jih marinirati ali jih pripraviti za kuhanje v vakuumu.

Primerne vakuumske vrečke

Uporabite originalne vakuumske vrečke, ki so priložene aparatu ali jih lahko naročite kot dodatno opremo. Vrečke so primerne za temperaturo od -40 °C – 100 °C. Zato jih lahko uporabite tako za shranjevanje vakuumsko zaprtih živil pri nizki temperaturi kot tudi za kuhanje. Optimalni čas varjenja teh vrečk je na stopnji 2. Vrečke so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Preluknjajte vrečko, preden jo pogrejete v mikrovalovni pečici.

Uporabljajte izključno vrečke, ki so namenjene za vakuumiranje živil. Izdelki, ki jih lahko kupite v trgovini, se razlikujejo po primernosti za živila, temperaturni obstojnosti, materialu in površini. Bodite pozorni na navedeni namen uporabe vrečke.

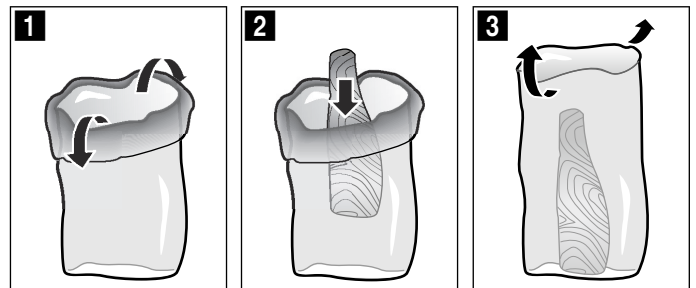
Čas varjenja vakuumske vrečke je vedno odvisen od materiala, iz katerega je izdelana. Če so vrečke tanke, ponavadi zadošča varjenje na stopnji 1. Za vrečke iz debelejšega materiala je potreben daljši čas varjenja na stopnji 2 ali več.

Največja velikost vakuumske vrečke je odvisna od dolžine varilnega elementa. Zato uporabljajte samo vrečke, široke do 240 mm.

Napolnite vrečko

Živila zložite v vakuumsko vrečko tako, da ležijo čim bolj eno zraven drugega in ne eno na drugem.

Za brezhiben zvar je pomembno, da je rob vrečke čist in suh. Da bi zvar uspel, je pomembno, da na robu vrečke v predelu varjenja ni ostankov živil. Zato zavijajte rob za pribl. 3 cm, preden napolnite vrečko. Ko napolnite vrečko, ponovno odvihajte rob.



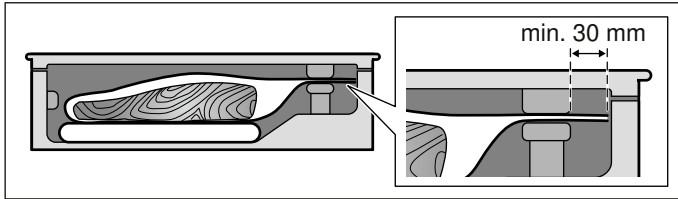
Da obdržite pregled nad vrečkami in živili, ki so v njih vakuumirana, je pametno, da si na vrečke zapišete datum vakuumiranja in vsebino.

Kako postopati

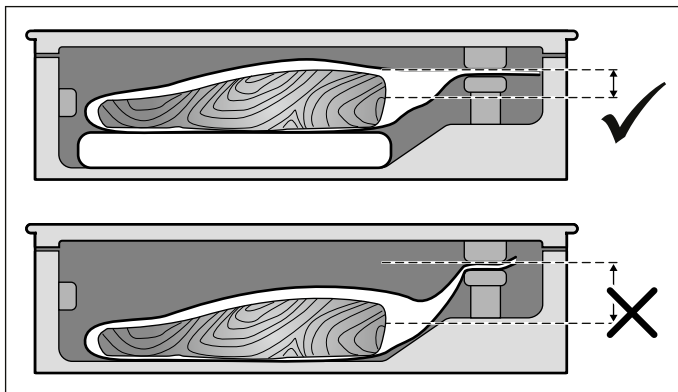
1. Odprite stekleni pokrov.
2. Položite vakuumsko vrečko v komoro.




Opombe

- Pazite, da bo začetna temperatura živila čim nižja, v najboljšem primeru v območju med 1 – 8 °C.
- Pazite, da je odprtina za izpust zraka prosta, da lahko črpalka izčrpa zrak iz komore.
- Pazite, da vrečka leži na sredini in z gladko poravnanimi robovi leži na varilnem elementu, da bo zvar brezhibno zaprt.
- Pazite, da sega odprti rob vrečke pribl. 3 cm čez varilni element, vendar ne leži na tesnilu pokrova.



Opomba: Po potrebi uporabite podstavek, npr. desko za rezanje, da vrečka ne zdrsne.



3. Pritisnite simbol , da izberete stopnjo vakuumiranja.
4. Pritisnite simbol , da izberete čas varjenja.
5. Trdno zaprite stekleni pokrov in ga držite.
6. Pritisnite simbol , da začnete postopek vakuumiranja.

Začne se postopek vakuumiranja. Prikazi stopnje vakuumiranja eden za drugim utripajo rdeče, dokler ni dosežena izbrana vrednost.

Začne se postopek varjenja. Prikazi stopnje varjenja eden za drugim utripajo rdeče, dokler ni dosežena izbrana vrednost.

Po koncu postopka v komoro priteče zrak in oglasi se zvočni signal. Zdaj lahko odprete stekleni pokrov in vzamete zavarjeno vakuumsko vrečko iz komore.

Opozorilo

Nevarnost opeklin!

Varilni element v vakuumski komori se pri pogosti uporabi in daljšem času varjenja močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročega varilnega elementa. Otrokom ne dovolite v bližino.

Opombe

- Na najvišji stopnji vakuumiranja lahko postopek traja do 2 minuti. Po tem času je vrečka zavarjena in pri tem dosežena stopnja vakuumiranja zasveti.
- Po vakuumiranju preverite zvar na vrečki. Previdno ga poskusite povleči narazen. Če zvar ne drži, naslednjič izberite višjo stopnjo varjenja. Če se zvar deformira, je bila temperatura previsoka. Naslednjič izberite nižjo stopnjo varjenja ali pustite, da se aparat ohladi.
- Kadar večkrat zaporedoma vakuumirate živila v vakuumske vrečke, se varilni element vse bolj segreva. To lahko vpliva na kakovost zvara. Zato po nekaj postopkih vakuumiranja izberite krajši čas varjenja ali pustite, da se aparat med dvema postopkoma približno 2 minuti ohlaja.


Predčasno varjenje

To funkcijo uporabite, če želite občutljivo živilo samo neprodušno zapreti v vrečko, ne da bi se vsebina premočno dotikala vrečke.

Med vakuumiranjem pritisnite simbol , da končate postopek in predčasno zavarite vrečko.

Aparat prikazuje do tedaj doseženo stopnjo vakuumiranja.

Po koncu postopka v komoro priteče zrak in oglasi se zvočni signal. Zdaj lahko odprete stekleni pokrov in vzamete zavarjeno vakuumsko vrečko iz komore.

Opomba: Za varjenje vrečke potrebuje predal za vakuumiranje določeno stopnjo vakuuma. Če ste prej pritisnili simbol , predal za vakuumiranje še črpa zrak iz komore, dokler ne doseže te stopnje. Nato se vrečka zavari.

Prekinitev vakuumiranja

Med vakuumiranjem pritisnite simbol , da predčasno prekinete postopek.

Aparat prikazuje do tedaj doseženo stopnjo vakuumiranja.

Vrečka se ne zavari. Pokrov se nekoliko odpre in v komoro doteka zrak. Oglasi se zvočni signal. Zdaj lahko vzamete vakuumsko vrečko iz komore.

Vakuumiranje v posodi

Živila vakuumirajte v primernih vakuumskih posodah, da jim podaljšate čas uporabnosti.

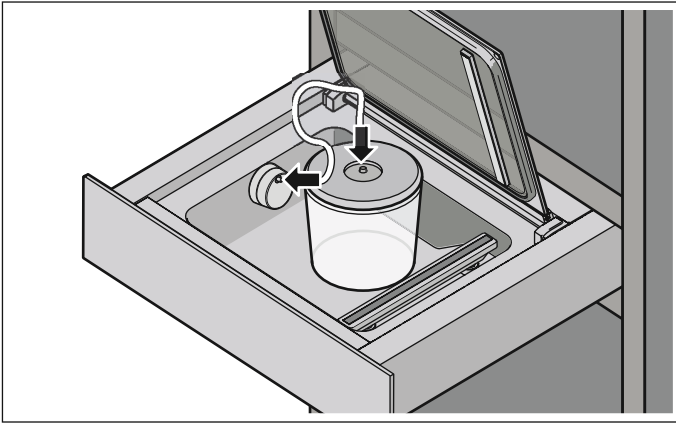
Primerne vakuumske posode

Uporabljajte izključno posode, primerne za vakuumiranje živil. Izdelki, ki jih lahko kupite v trgovini, se razlikujejo po primernosti za živila in materialu.

Notranji premer vakuumske cevi, ki je priložena temu aparatu, je 3 mm. Da se bo cev prilegala, boste morali mogoče uporabiti adapter za posodo. Takšni adapterji so pogosto že priloženi vakuumskim posodam.

Kako postopati

1. Odprite stekleni pokrov.



2. Natakните vakuumski adapter na odprtino za izpust zraka.
3. Pritrdite cev na vakuumski adapter in na vakuumsko posodo.
4. Pritisnite simbol [1], da izberete stopnjo vakuumiranja.
5. Pritisnite simbol ▷, da začnete postopek vakuumiranja.

Začne se postopek vakuumiranja. Prikazi stopnje vakuumiranja eden za drugim utripajo rdeče, dokler ni dosežena izbrana vrednost.

Stopnje vakuumiranja prenehajo utripati, takoj ko je dosežena končna vrednost. Dosežena stopnja vakuumiranja sveti in oglasi se zvočni signal. Zdaj lahko cev snamete s posode in z zunanjega vakuumskega adapterja.

Opomba: Če nastaja veliko mehurčkov, prekinite vakuumiranje.

Prekinitev vakuumiranja

Med vakuumiranjem pritisnite simbol □, da predčasno prekinite postopek.

Aparat prikazuje do tedaj doseženo stopnjo vakuumiranja.

Zdaj lahko cev snamete s posode in z zunanjega vakuumskega adapterja.

Sušenje

Pri vakuumiranju živil pride v sistem vakuumske črpalke majhna količina vode. Vode je več, kadar vakuumirate tekočine ali zelo vlažna živila. Zato ima aparat funkcijo sušenja, ki spet odstrani vlago, ki se je nabrala v črpalci.

Če simbol ☞ sveti belo, je priporočljivo, da opravite postopek sušenja. Kljub temu pa v tem trenutku lahko še naprej uporabljate aparat kot običajno.

Če simbol ☞ sveti rdeče, morate opraviti postopek sušenja.

Kako postopati

1. Trdno zaprite stekleni pokrov in ga držite.
 2. Pritisnite na simbol ☞.
- Sušenje se začne in traja od 5 do 20 minut. Med postopkom simbol ☞ utripa rdeče. Med postopkom lahko zaprete predal za vakuumiranje.

Po koncu postopka v komoro priteče zrak in oglasi se zvočni signal. Zdaj lahko odprete stekleni pokrov.

Opomba: Možno je, da eno samo sušenje ne zadošča. Če po sušenju simboli ☞ in △ svetijo rdeče, se v sistemu črpalke še vedno nahaja tekočina. Počakajte, da simbol △ ne sveti več, in ponovite postopek sušenja.

☞ Preglednice in nasveti

Vakuumiranje za kuhanje v vakuumu

S predalom za vakuumiranje lahko pripravite živila za kuhanje sous-vide. Kuhanje sous-vide pomeni kuhanje „v vakuumu“ pri temperaturah med 50 - 95°C, pri 100% pari ali v vodni kopeli.

Jedi s predalom za vakuumiranje neprodušno zavarite v posebno vrečko za kuhanje, ki je odporna na vročino.

⚠ Opozorilo

Tveganje za zdravje!

Kuhanje sous-vide poteka pri nizkih temperaturah. Obvezno morate upoštevati naslednja navodila za uporabo in higieno:

- Uporabljajte le popolnoma neoporečna sveža živila najboljše kakovosti.
- Umijte in razkužite si roke. Uporabljajte rokavice za enkratno uporabo ali klešče za žar/peko.
- Občutljiva živila, npr. perutnino, jajca in ribe, pripravljajte še posebej previdno.
- Zelenjavo in sadje vedno temeljito sperite in/ali olupite.
- Površine in deske za rezanje morajo biti vedno čiste. Za različne vrste živil uporabljajte različne deske za rezanje.
- Ne prekinite hladilne verige. Verigo le za kratek čas prekinite pri pripravi živil, jedi v vakuumskih vrečkah pa nato znova shranite v hladilnik, preden začnete s pripravo hrane.
- Jedi so namenjene takojšnjemu zaužitju. Po pripravi jedi takoj pojedite in jih ne shranjujte dalj časa, niti v hladilniku ne. Jedi niso primerne za pogrevanje.

Vakuumske vrečke

Za kuhanje sous-vide uporabljajte priložene vakuumske vrečke. Vakuumske vrečke lahko naknadno naročite.

Jedi ne pripravljajte v vrečkah, v katerih so bile kupljene (npr. ribe). Te vrečke niso primerne za način priprave sous-vide.

Živila zložite v vrečke čim bolj eno zraven drugega in ne eno na drugo.

Vakuumiranje

Za vakuumiranje jedi po možnosti uporabite najvišjo stopnjo vakuumiranja. Le na ta način boste dosegli enakomeren prenos toplote in tako popoln rezultat priprave jedi.

Pred pripravo hrane preverite, ali je vakuum v vrečki ustrezen. Pri tem bodite pozorni na naslednje:

- V vakuumski vrečki ni zraka oz. skoraj ni zraka.

- Zvar je brezhibno zaprt.
- V vakuumski vrečki ni lukenj. Ne uporabljajte sonde za merjenje temperature sredice.
- Kosi mesa ali ribe, vakuumirani skupaj, niso stisnjeni tesno skupaj.
- Zelenjavo in sladice vakuumirajte kolikor je mogoče plosko.

Če niste prepričani, živila naložite v drugo vakuumsko vrečko in jo ponovno vakuumirajte.

Živila je treba vakuumirati največ en dan pred pripravo. Le na ta način lahko preprečite, da iz živil uhajajo plini (npr. pri zelenjavi), ki bi preprečili prenos toplote, ali da bi jedi zaradi vakuuma spremenile svojo strukturo in posledično obnašanje pri pripravi.

Hitro mariniranje in aromatiziranje

S predalom za vakuumiranje lahko hitro aromatizirate ali marinirate živila, kot so meso, sadje in zelenjava. Običajni način mariniranja je ponavadi zelo dolgotrajen in ne posebno intenziven. Pri vakuumiranju v vrečke se pore živila odprejo in marinada se hitro vpije. Tako se veliko hitreje razvije bistveno močnejši okus.

Skladiščenje in transport

Podaljšajte čas shranjevanja živil. Ker je v vakuumu manj kisika, ostanejo primerno skladiščena sveža vakuumirana živila dlje užitna. Nastanek izsušenih robov pri zamrzovanju je pri vakuumiranih živilih manjši.

Ponovno zaprite živila v steklenih posodah, npr. marmelade in omake. Zaradi vakuuma se čas shranjevanja bistveno podaljša.

Priporočene nastavitve

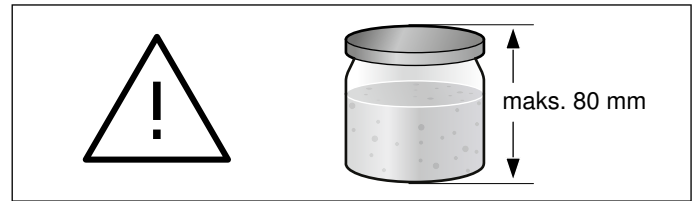
Vakuumirana živila ostanejo pri ustreznem skladiščenju bistveno dlje sveža. Z višjo stopnjo vakuumiranja se kakovost, videz in hranilne snovi v živilih bolje ohranijo.

V naslednji preglednici so priporočene stopnje vakuumiranja za različna živila. Upoštevajte posebna navodila glede priporočenih stopenj vakuumiranja in glede priprave živil.

	Priporočene stopnje vakuumiranja	Posebna navodila
Živila, ki jih boste shranjevali pri sobni temperaturi (20 °C do 23 °C)		
Pekarski izdelki	1, 2, 3	
Suho pecivo/keksi	1	
Čaj/kava	1, 2, 3	shranjevanje na temnem prostoru
Riž/testenine	2	vakuumiranje v posodi
Moka/zdrob	1	
Oreščki brez lupine	3	shranjevanje na temnem prostoru
Suho sadje	3	
Krekerji/čips	1, 2	vakuumiranje v posodi
Sveža živila, ki jih boste zamrzili (-18 °C do -16 °C) ali shranili v hladilniku (3 °C do 7 °C)		
* Živila zložite eno ob drugem na krožnik in jih predhodno zamrzujte približno 1 uro, da ohranijo strukturo		

Opombe

- Nujno morate biti pozorni na to, da uporabljene steklene posode niso višje od 80 mm. Višje posode lahko poškodujejo stekleni pokrov aparata.



- Uporabljajte samo steklene kozarce z navojem, ki so stabilni in nepoškodovani.
- Posodo zaprite samo z roko. Z vakuumiranjem se posoda samodejno zapre.
- Za ponovno zapiranje v vakuumu niso primerni vsi kozarci in pokrovi. Po vakuumiranju preverite, če je nastal vakuum: če je pokrov upognjen navznoter in ga je težko odpreti, je to znak, da je bil postopek vakuumiranja uspešen. Če zaslišite pok, ko pritisnete na pokrov in ga izpustite, in pokrov z lahkoto odprete, ni nastal vakuum. Ponovite postopek vakuumiranja ali uporabite primernejše kozarce z navojem.

Shranjujte živila, kot so sir, ribe ali česen, brez neprijetnega vonja. Ker so vakuumirana živila hermetično zaprta, neprijeten vonj ne uhaja ven in okus se ne more prenašati na druga živila.

Zaprte vakuumske vrečke ali vakuumske posode so idealne za prenašanje tekočih živil. Z njimi je enostavno ravnati, dobro tesnijo in prihranijo prostor.

Opombe

- Uporabljajte izključno sveža živila. Pred vakuumiranjem preverite kakovost živil.
- Vakuumirajte izključno hladna živila, po možnosti v temperaturnem območju od 1 °C – 8 °C.
- Začnite z nižjo od priporočenih stopenj vakuumiranja.
- Ko vzamete živila iz zaloge, preverite njihovo kakovost. Ne uporabljajte živil dvomljive kakovosti.

	Priporočene stopnje vakuumiranja	Posebna navodila
Ribe	3	
Perutnina	3	
Meso	3	
Klobasa v kosu	3	
Klobasa narezana	3	
Trdi sir	3	
Mehki sir	2	vakuumiranje v posodi
Zelenjava	2	predhodno jo olupite in blanširajte
Listnata solata oprana	2	vakuumiranje v posodi
Zelišča	1, 2	vakuumiranje v posodi
Sadje (trdo)	3	
Sadje (mehko)	2	vakuumiranje v posodi predzamrzovanje priporočljivo*

*Živila zložite eno ob drugem na krožnik in jih predhodno zamrzujte približno 1 uro, da ohranijo strukturo

Čiščenje

Aparat čistite le, ko je ta izključen.

Prepričajte se, da je varilni element v vakuumski komori hladen.

Opozorilo **Nevarnost opeklin!**

Varilni element v vakuumski komori se pri pogosti uporabi in daljšem času varjenja močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročega varilnega elementa. Otrokom ne dovolite v bližino.

Pri čiščenju pazite, da v vakuumsko komoro ne pride voda ali druga tekočina, še posebej ne v odprtino za izpust zraka na vakuumski črpalki. Nikoli ne škropite aparata od znotraj ali zunaj z vodo.

Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva, npr. sredstvo za pomivanje posode in vodo. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo alkohol.

Čistite samo z vlažno krpo.

Ne uporabljajte grobih čistilnih krp ali strgala za steklo.

Opomba: Pustite, da se aparat in deli opreme po čiščenju popolnoma posušijo.

Steklena sprednja plošča in stekleni pokrov

Stekleno sprednjo stran in stekleni pokrov očistite s čistilom za steklo in mehko krpo.

Ne uporabljajte grobih čistilnih krp ali strgala za steklo.

Vakuumska komora iz nerjavnega jekla

Vodni kamen ter madeže od maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pod takšnimi madeži lahko nastane korozija. Za čiščenje uporabite vodo in

malo sredstva za pomivanje posode. Površino osušite z mehko krpo.

Upravljalna plošča iz umetne snovi

Ne uporabljajte grobih čistilnih krp ali strgala za steklo.

Varilni element

Odstranite ostanke folije z varilnega elementa.

Nikoli ne čistite varilnega elementa z grobimi čistilnimi sredstvi. Uporabite mehko krpo.

Varilni element ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

Zunanji vakuumski adapter

Adapter operite na roke. Ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.






Vakuumska cev

Vakuumska cev operite na roko. Ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Motnja, kaj storiti?

Vzrok za motnjo je pogosto le malenkost. Preden se obrnete na servisno službo, si oglejte opozorila v spodnji preglednici.

Opomba: Popravila smejo izvesti samo izšolani strokovnjaki. Če aparat ne bo strokovno popravljen, se lahko znajdete v nevarnosti.

Motnja	Napaka	Vzroki	Možni ukrep
Po nekaj sekundah se prikaže opozorilo  .	Vakuuma ni mogoče pravilno vzpostaviti.	Stekleni pokrov ni pravilno zaprt.	Ponovno odprite in zaprite stekleni pokrov. Pri tem prvih nekaj sekund narahlo pritiskajte na stekleni pokrov.
		Tesnilo steklenega pokrova ni pravilno nameščeno ali je poškodovano.	Preverite tesnilo.
		Tesnilo steklenega pokrova je deformirano.	Previdno poravnajte tesnilo.
		Pokrov zunanje vakuumske posode ni pravilno zaprt.	Preverite položaj vakuumskega pokrova. Uporabljajte samo primerne vakuumske posode.
Zunanji vakuumski priključek ni pravilno nameščen na izpust zraka na vakuumski komori.			Preverite položaj zunanjega vakuumskega priključka.
Po 2 minutah delovanja črpalke se pokaže opozorilo  .	Vakuum se vzpostavlja prepočasi. Izbrane stopnje vakuumiranja ni mogoče doseči.	Tekočine začnejo pri naraščajoči temperaturi vreti. Vakuum se ne vzpostavlja več.	Vakuumirajte samo hladne tekočine.
			Če je vakuumska komora vlažna, jo obrišite do suhega.
			Predčasno zavarite vakuumsko vrečko, čim začnejo nastajati večji mehurčki. Izberite nižjo stopnjo vakuumiranja.
Vakuumiranja ni mogoče začeti. Simbol  se ne pokaže, čeprav je pokrov zaprt.	Aparat ne zazna pokrova.	Stikalo za vrata na steklenem pokrovu manjka ali ga aparat ne zazna.	Pokličite servisno službo.
Pri večkratni zaporedni uporabi: videti je, da postopek vakuumiranja poteka normalno, vendar se vrečka ne zavari.		Vklopilo se je temperaturno zaščitno stikalo varilnega transformatorja.	Pustite, da se aparat najmanj 10 minut ohlaja. Nato poskusite znova. Pustite, da se aparat med dvema postopkoma vakuumiranja vsaj 2 minuti ohlaja
Čas vakuumiranja je čedalje daljši.		Sistem črpalke vsebuje preveč tekočine.	Aparat nadzoruje postopke vakuumiranja. Če olje v črpalci vsebuje preveč tekočine, se pokaže simbol  . Začnite s postopkom sušenja.
		Sistem črpalke je zelo vroč.	Pustite, da se aparat ohladi, nato poskusite znova.
Po sušenju se na aparatu pokažejo simboli  in  .		Samo en postopek sušenja ni bil dovolj.	Počakajte, da simbol  ugasne. Nato ponovite postopek sušenja.
Vakuum v vrečki iz folije se ne ohrani.	Vrečka je poškodovana.	Ostri deli živil, ki jih vakuumirate, npr. kosti, lahko preluknjajo vrečko.	Preverite, ali je vrečka poškodovana. Uporabite drugo vrečko. Če so poškodbe nastale zaradi ostrih delov živil, ki jih vakuumirate, jih po možnosti namestite v vrečko tako, da ne bodo poškodovale vrečke.
		Zvar ni brezhiben.	Izbrani čas varjenja ni primeren za material, iz katerega je izdelana folija.
		Ob zvaru se nahajajo tekočine, maščobe ali drobtinice. Vrečka je ob zvaru nagubana.	Prepričajte se, da je vrečka suha, da ni nagubana in da v celoti leži na varilnem elementu. Vzemite drugo vrečko. Rob vrečke zavijte za 3 cm, preden jo napolnite.

Sadržaj

	Upotreba u skladu s odredbama	25
	Uputstva za sigurnost	26
	Uzroci oštećenja	27
	Zaštita životne sredine	27
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . .	27
	Upoznavanje uređaja	28
	Kako funkcioniše fioka za vakumiranje	28
	Montaža fioke za vakumiranje	28
	Upravljačka ploča	28
	Otvaranje i zatvaranje	29
	Pribor	29
	Opsluživanje aparata	29
	Uključivanje i isključivanje uređaja	29
	Vakumiranje u kesi	29
	Vakumiranje u posudi	30
	Sprovođenje sušenja	31
	Tabele i saveti	31
	Vakumiranje za Sous-vide metodu	31
	Brzo mariniranje i aromatizovanje	32
	Skladištenje i transport	32
	Preporučena podešavanja	33
	Čišćenje	34
	Smetnja, šta činiti?	35
	Servisna služba	36
	E-broj i FD-broj	36
	Tehnički podaci	36

Upotreba u skladu s odredbama

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko ošteti prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj koristite isključivo za vakumiranje namirnica u pogodnim kesama za vakumiranje i posudama za vakumiranje kao i vakumsko spajanje folija.

Koristite ovaj uređaj samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 15 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: **www.neff-international.com** i "online" prodavnici: **www.neff-eshop.com**

Uputstva za sigurnost

Upozorenje

Opasnost od opekotina!

Traka za vakumiranje u komori za vakumiranje se jako zagreva pri čestoj upotrebi i dugom trajanju vakumskog spajanja. Nikad ne dodirujte vruću traku za vakumiranje. Udaljite decu.

Upozorenje

Opasnost od strujnog udara!

- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Uređaj je opremljen EU-šuko utikačem. Kako bi obezbedili zaštitno uzemljenje u danskoj utičnici, uređaj mora da se priključi sa odgovarajućom adapterom utikača. Takav adapter (sa dozvolom do najviše 13 ampera) može da se dobije preko servisne službe (br. rezervnog dela 623333).

Upozorenje

Opasnost od požara!

Traka za vakumiranje u komori za vakumiranje se jako zagreva. Zapaljiva para može se upaliti. U kesi za vakumiranje ne vakumirajte zapaljive tečnosti. U unutrašnjosti uređaja ne držite zapaljive materijale i predmete.

Upozorenje

Opasnost od povrede!

- Male napukline u staklenom poklopcu mogu da dovedu do njegovog implodiranja dok postoji vakuum. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Nazovite korisnički servis.

- Prilikom vakumiranja se zbog visokog potpritska deformišu komora za vakumiranje i stakleni poklopac. Tegle sa zatvaračem na zavrtnj, ostale tvrde posude, kao i namirnice nepromenljivog oblika, koje se vakumiraju u komori sa zatvorenim poklopcem, ne smeju dodirnuti ovaj poklopac. U suprotnom se oštećuje zaštitni sloj tegle i stakleni poklopac se može rasprsnuti. Tvrde posude i namirnice nepromenljivog oblika ne smeju prekoračiti maksimalnu visinu od 80 mm.
- Pogrešno korišćenje fioke za vakumiranje može dovesti do povreda. Creva koja su prikachena za uređaj nemojte ubacivati u telesne otvore. Nemojte vakumirati žive životinje.

Uzroci oštećenja

Pažnja!

- Proverite pre svake upotrebe da li uređaj ima oštećenja. Tom prilikom posebno vodite računa o netaknutosti staklenog poklopca. Nemojte uključivati uređaj, ukoliko su vidljiva oštećenja. Pozovite servisnu službu.
- Polako otvorite i zatvorite stakleni poklopac.
- Nemojte stavljati nikakve predmete na stakleni poklopac. Nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje. Izbegavajte predmete koji bi mogli da padnu na stakleni poklopac. Izvadite fioku potpuno i do graničnika kako bi je koristili. Kada je ne koristite, potpuno zatvorite fioku.
- Pre zatvaranja staklenog poklopca se uverite da se u komori za vakumiranje ne nalaze nepoželjni predmeti.
- Vodite računa da špicastim ili oštrim predmetima ne oštetite dihtunge.
- Proverite ispravan položaj dihtunga staklenog poklopca. Vodite računa da je površina naleganja dihtovanja čista i da se na njoj ne nalaze nepoželjni predmeti. Inače bi moglo da utiče na funkcionisanje uređaja. Nemojte koristiti uređaj u slučaju neispravnog dihtunga. Mogli biste da oštetite uređaj. Pozovite korisnički servis.
- Obratite pažnju na napomene za čišćenje.
- U slučaju nestanka struje tokom procesa vakumiranja, vakuum ostaje u komori za vakumiranje. Nikako ne pokušavajte da otvorite stakleni poklopac pomoću alata. Sačekajte da se snabdevanje strujom ponovo uspostavi i iznova počnite postupak vakumiranja.
- Namirnice ne vakumirajte u originalnom pakovanju nakon što ste ga otvorili. Koristite isključivo kese, koje su namenjene za vakumiranje.
- Tečnosti u vakuumu počinju da ključaju već pri niskim temperaturama. Tada nastaje para i može doći do smetnji u radu uređaja.
- Vodite računa da objekti za vakumiranje po mogućstvu imaju nisku temperaturu, u najboljem slučaju u rasponu od 1 – 8 °C.
- U kesi za vakumiranje tečnosti nikad ne vakumirajte sa najvišim stepenom vakumiranja.
- Preporuka: Tečnost vakumirajte u kesi za vakumiranje na stepenu vakumiranja 2.
- Sa pažnjom nadgledajte postupak vakumiranja. Blago stvaranje mehurića pri vakumiranju tečnosti je normalno. Čim se stvaranje mehurića vidno poveća, prevremeno spojite kesu.
- Savet: Tečnosti možete da vakumirate i u čvrstim posudama za vakumiranje, koje možete naći u prodaji. Tada koristite stepen vakumiranja 3. Za vakumiranje nemojte koristiti plastične flaše i druge posude, koje se skupljaju pri eksternom vakumiranju.

Zaštita životne sredine

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Upoznavanje uređaja

U fioci za vakumiranje možete da vakumirate namirnice u odgovarajućim kesama i posudama. U ovom poglavlju saznaćete sve o sklapanju i osnovnom načinu rada Vašeg uređaja.

Kako funkcioniše fioka za vakumiranje

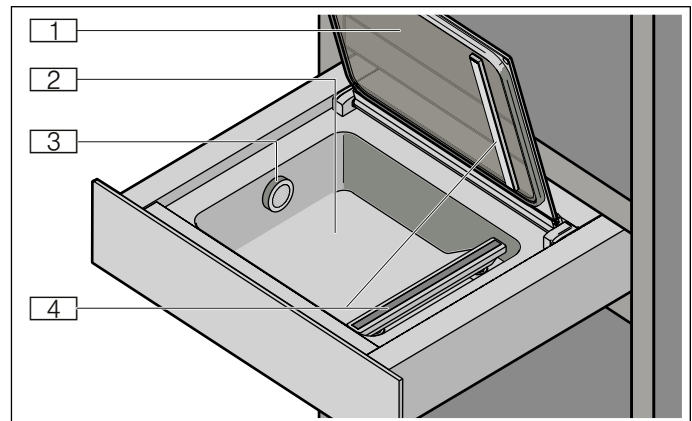
Tokom postupka vakumiranja, vazduh iz komore za vakumiranje i kese se ispumpava. Pri tome u komori nastaje visoki potpritisak. Što je stepen vakumiranja viši, u komori i kesi ostaje manje vazduha i to je razlika u pritisku u odnosu na okruženje veća.





Kada se dostigne odabrani stepen vakumiranja, traka za vakumiranje se pritiska za silikonsku traku na staklenom poklopcu. Pri tome se kesa vakumski spaja. Nakon kratkog hlađenja vazduh se vraća u komoru uz glasan šum. Pri tome se kesa odjednom skuplja i obavlja namirnicu. Nakon toga se otvara stakleni poklopac fioke.

Pomoću stepena za vakumiranje od 1 do 3 mogu se postići različiti stepeni vakumiranja. Tom prilikom dostignuti stepeni razlikuju se prema primeni: kod vakumiranja u posudi, stepeni vakumiranja su niži i time pogodniji za određene namirnice. Fioka za vakumiranje uz postavljeni eksterni adapter automatski prepoznaje koji režim je upravo aktivan.

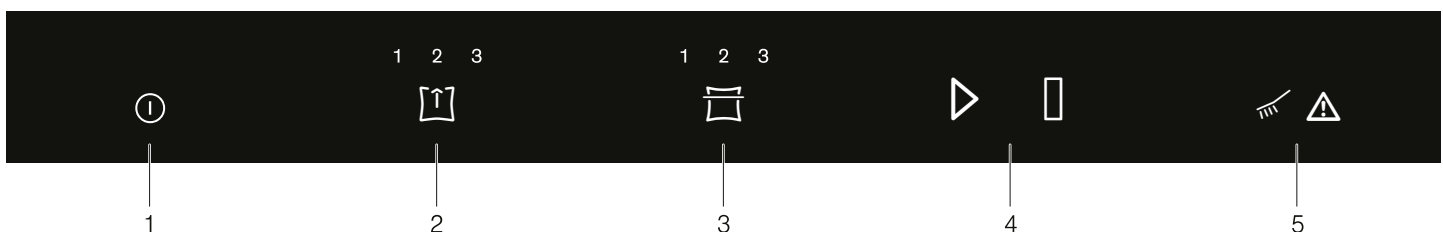
Stepeni vakumiranja	1	2	3
Vakumiranje u kesi	80 %	95 %	99 %
Vakumiranje posuda i flaša	50 %	75 %	90 %

Montaža fioke za vakumiranje



-  Stakleni poklopac
-  Komora za vakumiranje od legiranog čelika
-  Ispuštanje vazduha
-  Traka za vakumsko spajanje

Upravljačka ploča



Simbol	Objašnjenje
1 	Uključivanje / isključivanje Uključivanje i isključivanje uređaja
2 	Stepen vakumiranja Odabir stepena vakumiranja
3 	Vreme spajanja Odabir vremena spajanja Pre vremena spojite vakuumsku kesu
4 	Start Pokretanje procesa vakumiranja
	Stop Prekidanje procesa vakumiranja
5 	Sušenje Sprovođenje sušenja pumpe
	Napomena Pogledajte tabelu sa smetnjama

Otvaranje i zatvaranje

Pritisnite fioku na sredini, da biste je otvorili ili zatvorili. Pri otvaranju fioka lagano iskače. Ona se potom može bez problema izvući.

Pribor

Uz fioku za vakumiranje dobija se sledeći pribor.

	Eksterni adapter za vakumiranje Adapter se stavlja na otvor za ispuštanje vazduha fioke za vakumiranje, kako bi se vakumirale posude za vakumiranje.
	Crevo za vakumiranje Crevo za vakumiranje povezuje eksterni adapter za vakumiranje sa posudom za vakumiranje.
	Kesa za vakumiranje 180 x 280 mm (50 komada) 240 x 350 mm (50 komada)

Specijalan pribor

Specijalan prior možete poručiti preko korisničkog servisa ili u specijalizovanoj prodavnici:

Pribor	Broj za poručivanje u specijalizovanoj prodavnici	Broj za poručivanje u korisničkom servisu
Kesa za vakumiranje 180 x 280 mm (100 komada)	Z13CX62X0	17000224
Kesa za vakumiranje 240 x 350 mm (100 komada)	Z13CX64X0	17000225

Opsluživanje aparata

Uključivanje i isključivanje uređaja

Dodirnite simbol ① da biste uključili ili isključili uređaj. Bez unosa uređaj se automatski isključuje nakon 10 minuta.

Vakumiranje u kesi

Namirnice vakumirajte u pogodnoj kesi za vakumiranje, kako bi duže ostale sveže, radi mariniranja ili pripremanja metodom Sous-vide.

Pogodne kese za vakumiranje

Koristite originalne kese za vakumiranje, koje su priložene uz uređaj ili ih možete poručiti kao pribor. Ove kese su pogodne za opseg temperature od -40 °C – 100 °C. Zbog toga mogu da se koriste kako za čuvanje na niskim temperaturama, tako i za pripremu vakumiranih jela. Optimalno vreme za vakumsko spajanje ove kese je stepen 2. Kese su pogodne i za primenu u mikrotalasnoj pećnici. Kese probodite; pre nego što ih ugrejete u mikrotalasnoj pećnici.

Koristite isključivo kese, koje su namenjene za vakumiranje namirnica. Proizvodi, koji se mogu naći u prodaji, razlikuju se po pitanju bezbednosti namirnica, otpornosti na temperature, materijala i površine. Obratite pažnju na navedenu svrhu primene kese.

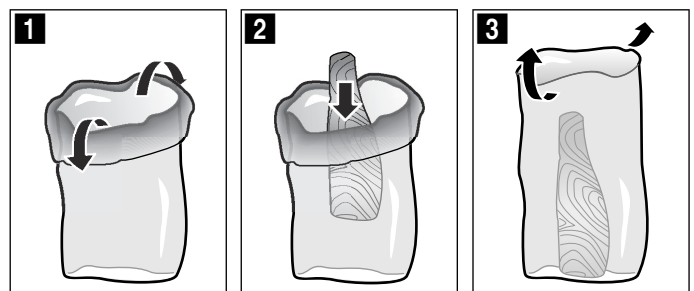
Vreme vakumskog spajanja vakumske kese uvek zavisi od njenog materijala. Kod tankih kesa je za zatvaranje kese u većini slučajeva dovoljan stepen vakumskog spajanja 1. Za kese za vakumiranje od debljeg materijala potrebno je duže vreme vakumskog spajanja sa stepenom vakumskog spajanja 2 ili više.

Dužina trake za spajanje ograničava mere kesa za vakumiranje koje dolaze u obzir. Zbog toga koristite samo kese maksimalne širine 240 mm.

Punjenje kese

Namirnice po mogućstvu tako pozicionirajte u kesi za vakumiranje, da budu jedna pored druge, a ne jedna preko druge.

Čisti i suvi krajevi kese su važni za besprekoran spojni šav. Da bi ovaj šav tokom vakumskog spajanja uspeo, važno je da se na krajevima kese u predelu šava ne nalaze ostaci namirnica. Pre punjenja kese, presavijte krajeve kese za 3 cm. Nakon punjenja ponovo vratite krajeve kese.



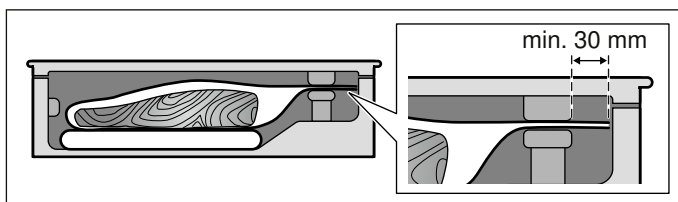
Kako biste imali pregled nad Vašim kesama i namirnicama koje su u njima vakumirane, poželjno je na kesi zapisati datum vakumiranja i sadržaj.

Postupite na sledeći način

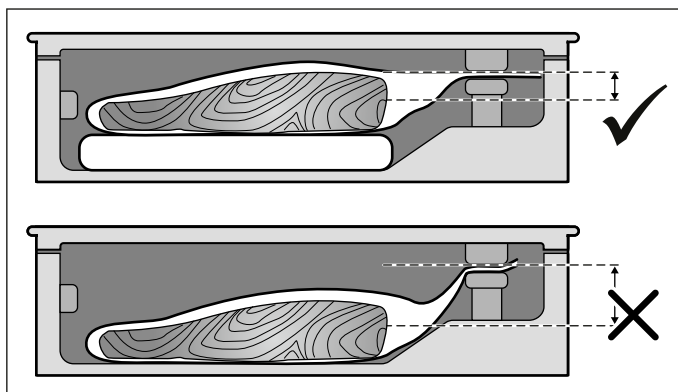
1. Otvorite stakleni poklopac.
2. Stavite kesu za vakumiranje u komoru.

Uputstva

- Vodite računa o po mogućstvu niskoj temperaturi namirnica, u najboljem slučaju u rasponu od 1 – 8 °C.
- Vodite računa da je otvor za ispuštanje vazduha slobodan, kako bi pumpa mogla ispumpati vazduh iz komore.
- Vodite računa da se kesa nalazi na sredini, a krajevi kese da su ravno složeni na traci za vakumiranje, kako bi dobili besprekoran spojni šav.
- Vodite računa da otvoreni kraj kese oko 3 cm viri izvan trake za vakumiranje, ali da ne leži na dihtovanju poklopca.



Uputstvo: Ukoliko je potrebno, koristite uzvišenje, npr. dasku za sečenje, da kesa ne bi mogla da sklizne.



3. Dodirnite simbol [1] kako bi odabrali stepen vakumiranja.
4. Dodirnite simbol [2] kako bi odabrali vreme vakumskog spajanja.
5. Zatvorite stakleni poklopac i držite ga.
6. Dodirnite simbol [3] kako bi pokrenuli proces vakumiranja.

Proces vakumiranja započinje. Pokazatelji stepena vakumiranja pulsiraju redom crvenom bojom, sve dok se ne dostigne odabrana vrednost.

Proces vakumskog spajanja započinje. Pokazatelji stepena vakumskog spajanja pulsiraju redom crvenom bojom, sve dok se ne dostigne odabrana vrednost.

Na kraju postupka komora se vetri, čuje se zvučni signal. Sada možete otvoriti stakleni poklopac i izvaditi spojenu kesu za vakumiranje iz komore.

⚠ Upozorenje

Opasnost od opekotina!

Traka za vakumiranje u komori za vakumiranje se jako zagreva pri često upotrebi i dugom trajanju vakumskog spajanja. Nikad ne dodirujte vruću traku za vakumiranje. Udaljite decu.

Uputstva

- Pri najjačem stepenu vakumiranja, proces može trajati do 2 minuta. Nakon ovog vremena kesa je spojena, a svetlosno se prikazuje dostignut stepen vakumiranja.
- Nakon vakumiranja proverite spojni šav na kesi. Pokušajte oprezno da razdvojite šav. Ukoliko ne drži, sledećeg puta odaberite viši stepen vakumskog spajanja. Ukoliko se šav deformiše, verovatno je postao prevruć. Sledeći put odaberite niži stepen vakumskog spajanja ili ostavite uređaj da se ohladi.
- Ukoliko više puta zaredom vakumirate namirnice u kesi, traka za vakumiranje se dodatno zagreva. To može da utiče na kvalitet spojnog šava. Zog toga nakon nekoliko procesa vakumiranja odaberite niže trajanje vakumiranja ili ostavite uređaj otprilike 2 minuta da se ohladi između dva procesa.

Pre vremena spojite vakumsku kesu

Ovu funkciju koristite ukoliko želite vakumirati Vaše osetljive namirnice samo zaptivene u kesi, tako da sadržaj ne bude previše zalepljen za kesu.

Tokom vakumiranja dodirnite simbol [4], kako biste okončali proces i prevremeno spojili kesu.

Uređaj pokazuje stepen vakumiranja, koji je do tog trenutka postignut.

Na kraju postupka komora se ventilira i čuje se signalni ton. Sada možete otvoriti stakleni poklopac i izvaditi spojenu kesu za vakumiranje iz komore.

Uputstvo: Za vakumsko spajanje kese, fioci za vakumiranje neophodan je određeni stepen vakumiranja. Ukoliko prethodno pritisnete simbol [5], fioka za vakumiranje do dostizanja ovog stepena pumpa vazduh iz komore. Nakon toga se kesa vakumski spaja.

Prekidanje procesa vakumiranja

Tokom vakumiranja dodirnite simbol [6], kako biste pre vremena zaustavili proces.

Uređaj pokazuje stepen vakumiranja, koji je do tog trenutka postignut.

Kesa se ne spaja. Poklopac se malo otvara i komora se luftira. Čuje se zvučni signal. Sada možete izvaditi kesu za vakumiranje iz komore.

Vakumiranje u posudi

Namirnice vakumirajte u pogodnoj posudi za vakumiranje, kako bi duže ostale sveže.

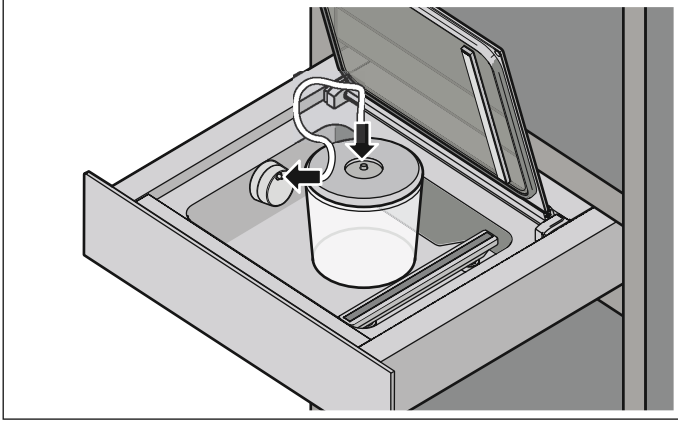
Pogodne posude za vakumiranje

Koristite isključivo posude koje su namenjene za vakumiranje namirnica. Proizvodi, koji se mogu naći u prodaji, razlikuju se po pitanju autentičnosti namirnica i materijala.

Crevo za vakumiranje, koje ide uz ovaj uređaj, ima unutrašnji prečnik od 3 mm. Kako bi crevo odgovaralo, možda će Vam biti neophodan adapter za Vašu posudu. U mnogim slučajevima ovi adapteri se već dobiju uz posudu za vakumiranje.

Postupite na sledeći način

1. Otvorite stakleni poklopac.



2. Vakumski adapter zakačite za otvor za ispuštanje.
3. Pričvrstite crevo na adapter za vakumiranje i posudu za vakumiranje.
4. Dodirnite simbol [1] kako bi odabrali stepen vakumiranja.
5. Dodirnite simbol ▷ kako bi pokrenuli proces vakumiranja.

Proces vakumiranja započinje. Pokazatelji stepena vakumiranja pulsiraju redom crvenom bojom, sve dok se ne dostigne odabrana vrednost.

Čim je dostignuta ciljna vrednost, stepeni vakumiranja prestaju da pulsiraju. Dostignuti stepen vakumiranja svetli i čuje se zvučni signal. Sada možete da otkačite crevo sa posude i eksternog adaptera za vakumiranje.

Uputstvo: Kod jačeg stvaranja mehurića prekinite proces vakumiranja.

Prekidanje procesa vakumiranja

Tokom vakumiranja dodirnite simbol □, kako biste pre vremena zaustavili proces.

Uređaj pokazuje stepen vakumiranja, koji je do tog trenutka postignut.

Možete da otkačite crevo sa posude i eksternog vakumskog adaptera.

Sprovođenje sušenja

Kod vakumiranja namirnica, najsitnije količine vode dospevaju u sistem pumpi za vakumiranje. Ovaj efekat se pojačano javlja kada vakumirate tečnost ili veoma vlažne namirnice. Iz tog razloga uređaj poseduje funkciju isušivanja, kojom se nakupljena tečnost u pumpi ponovo uklanja.

Ukoliko simbol ☞ svetli belo, preporučuje se vršenje procesa sušenja. U tom trenutku upotrebu uređaja možete, međutim, uobičajeno nastaviti.

Ukoliko simbol ☞ svetli crveno, morate izvršiti još jedan proces sušenja.

Postupite na sledeći način

1. Zatvorite stakleni poklopac i držite ga.
 2. Dodirnite simbol ☞.
- Sušenje počinje i traje između 5 i 20 minuta. Tokom procesa simbol ☞ pulsira crvenom bojom. Tokom procesa možete da zatvorite fioku za vakumiranje.

Na kraju postupka komora se vetri, čuje se zvučni signal. Sada možete otvoriti stakleni poklopac.

Uputstvo: Moguće je da jedan proces sušenja nije dovoljan. Ukoliko nakon procesa sušenja svetle simboli ☞ i △ crvenom bojom, u sistemu pumpi se i dalje nalazi vlaga. Sačekajte da simbol △ više ne svetli i ponovo pokrenite proces sušenja.

Tabele i saveti

Vakumiranje za Sous-vide metodu

Pomoću Vaše fioke za vakumiranje možete da pripremite namirnice za Sous-vide metodu. Sous-vide metoda označava pripremu hrane "pod vakuumom" na niskim temperaturama između 50 - 95°C i sa 100% pare ili potapanjem pod vodu.

Jela se pomoću uređaja za vakumiranje hermetički zataraju u specijanim kesama za kuvanje otpornim na toplotu.

Upozorenje

Rizik po zdravlje!

Sous-vide metoda vrši se na niskim temperaturama. Zbog toga obavezno vodite računa o poštovanju sledećih napomena za upotrebu i higijenu:

- Koristite samo najbolje i namirnice apsolutno besprekornog kvaliteta.
- Perite i dezinfikujte ruke. Upotrebljavajte jednokratne rukavice ili kulinarska klešta.
- Sa posebnom pažnjom pripremajte namirnice koje su kritične u smislu higijene, npr. živinsko meso, jaja i ribu.
- Povrće i voće uvek temeljno operite i/ili ogulite.
- Površine i daske za sečenje uvek održavajte čistim. Za različite vrste namirnica upotrebljavajte različite daske za sečenje.
- Održavajte lanac hlađenja. Samo ga na kratko prekidajte radi pripreme namirnica i vakumirana jela zatim ponovo skladištite u frižideru, pre nego što počnete sa procesom termičke pripreme hrane.
- Jela su pogodna samo za trenutno konzumiranje. Nakon termičke pripreme, jela odmah konzumirajte i nemojte ih duže skladištiti, čak ni u frižideru. Ona nisu pogodna za ponovno zagrevanje.

Kesa za vakumiranje

Za Sous-vide metodu upotrebljavajte kese za vakumiranje, koje se nalaze u obimu isporuke. Kese za vakumiranje možete i naknadno poručiti.

Jela nemojte termički pripremati u kesama, u kojima su kupljene (npr. meso u porcijama). Ove kese nisu pogodne za metodu Sous-vide.

Namirnice po mogućstvu tako pozicionirajte u kesi, da leže jedne pored drugih, a ne jedne preko drugih.

Vakumiranje

Za vakumiranje jela po mogućstvu koristite najviši stepen vakumiranja. Samo tako se može postići ravnomeran prenos toplote, a samim tim i savršen rezultat termičke pripreme.

Pre termičke pripreme prekontrolišite da li je vakum u kesi ispravan. Vodite računa o ovim tačkama:

- U kesi za vakumiranje nema ili gotovo da nema vazduha.
- Spojni šav je besprekorno zatvoren.
- Na kesi za vakumiranje nema rupa. Nemojte upotrebljavati termometar za temperaturu mesa.
- Zajedno vakumirani komadi mesa ili ribe nisu presovani jedni za druge.
- Povrće i desert se vakumiraju što pljosnatije.

U slučaju sumnje, namirnicu koja se priprema napunite u novu kesu i vakumirajte je.

Namirnice bi trebalo da budu vakumirane maksimalno jedan dan pre procesa termičke pripreme. Samo se tako može sprečiti da se iz namirnice ispuste gasovi (npr. kod povrća), koji sprečavaju prenos toplote ili da jela promene strukturu usled pritiska vakuuma i samim tim i ponašanje pri termičkoj pripremi.

Brzo mariniranje i aromatizovanje

Pomoću Vaše fioke za vakumiranje možete brzo da marinirate ili aromatizujete namirnice kao što su meso, voće i povrće. Uobičajen postupak obično traje veoma dugo i nije naročito intenzivan. Pri vakumiranju u kesi otvaraju se ćelijske pore namirnica i dodata marinada se brzo upija. Tako za mnogo kraće vreme nastaje osetno intenzivniji ukus.

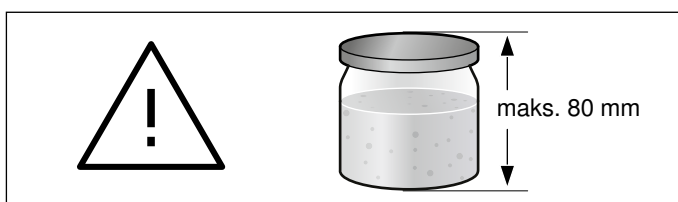
Skladištenje i transport

Produžite vreme skladištenja namirnica. Usled okruženja sa umanjenom količinom kiseonika, pri odgovarajućem skladištenju sveže vakumirane namirnice ostaju duže sveže. Kod smrznutih, vakumiranih namirnica manja je dehidracija i oksidacija.

Ponovo zapečatite namirnice u staklenim posudama poput džemova i sosova. Vakuum značajno produžava vreme skladištenja.

Uputstva

- Obavezno vodite računa da staklene posude koje se koriste ne budu više od 80 mm. Više posude mogu oštetiti stakleni poklopac uređaja.



- Koristite samo tegle sa zatvaračem na zavrtanj, koje su stabilne i neoštećene.

- Posudu zatvorite samo rukom. Posuda se vakumiranjem automatski zatvara.
- Nisu sve tegle ili poklopci pogodni za ponovno zatvaranje pod vakumom. Proverite nakon vakumiranja, da li je došlo do stvaranja vakuma: ka unutra zaobljen poklopac, koji se može otvoriti samo korišćenjem snage, je indikacija da je postupak vakumiranja bio uspešan. Ako se prilikom zatvaranja poklopca čuje kliktanje i ukoliko se može lako otvoriti, nije nastao vakum. Ponovite proces vakumiranja ili koristite pogodnije tegle sa zatvaračem na zavrtanj.

Skladištite namirnice poput sira, ribe ili belog luka bez opterećujućih mirisa. Hermetičkim pečačenjem kod vakumiranja, ne dolazi do prodora neželjenih mirisa i ne prenosi se aroma na druge namirnice.

Zapečaćene kese za vakumiranje ili posude za vakumiranje su idealni način transporta za tečne namirnice. Lake su za rukovanje, otporne na curenje tečnosti i ekonomične po pitanju prostora.

Preporučena podešavanja

Pri odgovarajućem skladištenju, vakumirane namirnice ostaju osetno duže sveže. Pomoću visokih stepena vakumiranja bolje se održava kvalitet, izgled i sastojci namirnica.

U sledećoj tabeli možete saznati preporuke za stepene vakumiranja za različite namirnice. Naročito obratite pažnju na napomene uz preporučene stepene vakumiranja kao i za pripremu namirnica.

Uputstva

- Koristite isključivo sveže namirnice. Proverite kvalitet namirnica pre vakumiranja.
- Vakumirajte isključivo hladne namirnice, u najboljem slučaju sa rasponom temperature od 1 °C – 8 °C.
- Počnite sa nižim preporučenim stepenom vakumiranja.
- Proverite kvalitet namirnica nakon uzimanja sa mesta čuvanja. Ne koristite namirnice sumnjivog kvaliteta.

	Preporučeni stepeni vakumiranja	Posebne napomene
Namirnice koje se čuvaju na sobnoj temperaturi (20 °C bis 23 °C)		
Peciva	1, 2, 3	
Suvo pecivo/keks	1	
Čaj/kafa	1, 2, 3	skladištiti na tamnom mestu
Pirinač/testenina	2	vakumiranje u posudi
Brašno/griz	1	
Orašasti plodovi bez ljuske	3	skladištiti na tamnom mestu
Sušeno voće	3	
Krekeri/čips	1, 2	vakumiranje u posudi
Sveže namirnice koje se čuvaju smrznute (-18 °C do -16 °C) ili u frižideru (3 °C bis 7 °C)		
Riba	3	
Živinsko meso	3	
Meso	3	
Kobasice u komadu	3	
Kobasice, isečene	3	
Tvrđi sir	3	
Mekani sir	2	vakumiranje u posudi
Povrće	2	prethodno oguliti i blanširati
Zelena salata, oprana	2	vakumiranje u posudi
Začinsko bilje	1, 2	vakumiranje u posudi
Voće (tvrdo)	3	
Voće (mekano)	2	vakumiranje u posudi preporučuje se prethodno zaleđivanje*
*Namirnice prethodno zaledite na tanjiru otprilike 1 sat, kako bi sačuvali strukturu		

Čišćenje

Aparat čistite uvek kad je isključen.

Uverite se da se traka za vakumiranje u komori za vakumiranje ohladila.

Upozorenje

Opasnost od opekotina!

Traka za vakumiranje u komori za vakumiranje se jako zagreva pri čestoj upotrebi i dugom trajanju vakumskog spajanja. Nikad ne dodirujte vruću traku za vakumiranje. Udaljite decu.

Tokom čišćenja vodite računa da u komoru za vakumiranje ne dospe voda ili druge tečnosti, a to naročito važi za otvor za ispuštanje vazduha na vakumskoj pumpi. Uređaj iznutra i spolja ne polivajte vodom.

Nemojte koristiti čistače pod visokim pritiskom ili paročistače.

Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje, kao što je deterdžent za posuđe i voda. Ne koristite sredstva za ribanje ili sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.

Čistite samo vlažnom krpom.

Ne upotrebljavajte abrazivne sundere ili strugaljke za staklo.

Uputstvo: Nakon čišćenja ostavite da se uređaj i delovi pribora u potpunosti osuše.

Stakleni prednji deo i stakleni poklopac

Čistite stakleni prednji deo i stakleni poklopac pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

Ne upotrebljavajte abrazivne sundere ili strugaljke za staklo.

Komora za vakumiranje od legiranog čelika

Uvek odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija. Za čišćenje koristite vodu i malo deterdženta. Osušite površinu mekom krpom.

Upravljačka ploča od plastike

Ne upotrebljavajte abrazivne sundere ili strugaljke za staklo.

Traka za vakumsko spajanje

Uklonite ostatke folije sa trake za vakumsko spajanje.

Traku za vakumsko spajanje nemojte čistiti abrazivnim sredstvima za čišćenje. Koristite mekanu krpom.

Traka za vakumsko spajanje ne može da se pere u mašini za pranje sudova.

Eksterni adapter za vakumiranje

Adapter ispirajte ručno. Nije pogodno za mašinu za pranje sudova.

Crevo za vakumiranje

Crevo za vakumiranje isperite rukom. Nije pogodno za mašinu za pranje sudova.

Smetnja, šta činiti?

Ako nastupi smetnja, onda se često radi o nekoj sitnici. Pre nego što kontaktirate servisnu službu, molimo da obratite pažnju na napomene u dole prikazanoj tabeli.

Uputstvo: Popravke sme da vrši samo kvalifikovan stručni instalater. Ako je Vaš uređaj nestručno popravljen, mogu da nastanu značajne opasnosti.

Smetnja	Greška	Uzroci	Mogućnost pomoći
Nakon nekoliko sekundi se javlja napomena  .	Vakuum se ne može ispravno formirati.	Stakleni poklopac nije ispravno zatvoren.	Otvorite stakleni poklopac i ponovo ga zatvorite. Pri tome u prvim sekundama lagano pritisnite stakleni poklopac.
		Dihtovanje staklenog poklopca ne uleže ispravno ili je pokvaren.	Proverite dihtovanje.
		Dihtovanje staklenog poklopca se deformisalo.	Pažljivo ispravite dihtovanje.
		Poklopac eksterne posude za vakumiranje nije dobro zatvoren.	Proverite da li je vakuumski poklopac dobro nalegao. Koristite samo odgovarajuće posude za vakumiranje.
Nakon 2 minuta rada pumpe se javlja napomena  .	Vakuum se formira previše sporo. Odabrani stepen vakuuma se ne može postići.	Eksterni vakuum-priključak ne naleže dobro na izlaz vazduha vakuumske komore.	Proverite da li eksterni vakuum-priključak dobro naleže.
		Sa rastom temperature tečnosti počinju da ključaju. Vakuum je prestao da se formira.	Vakumirajte samo hladnu tečnost.
			Ukoliko je vakuumska komora vlažna, obrišite je. Pravovremeno zatvorite vakuumsku kesu čim počnu da se javljaju veći baločići. Izaberite niži stepen vakuuma.
Proces vakumiranja se ne može otpočeti. Simbol  se ne prikazuje, iako je poklopac zatvoren.	Uređaj ne prepoznaje poklopac.	Otvorni prekidač na staklenom poklopcu nedostaje ili ga uređaj ne prepoznaje.	Pozovite servisnu službu.
Kod ponovljenog rada: Deluje da se proces vakumiranja odvija normalno, ali kesa se ne zatvara.		Temperaturni zaštitni prekidač transformatora za spajanje se aktivirao.	Ostavite uređaj minimum 10 minuta da se ohladi. Potom pokušajte ponovo. Ostavite uređaj minimum 2 minuta da se ohladi između procesa vakumiranja
Proces vakumiranja traje sve duže.		Sistem za pumpanje je previše vlažan.	Uređaj kontroliše procese vakumiranja. Ukoliko se za ulje pumpe vezalo previše tečnosti; prikazaće se simbol  . Otpočinite proces sušenja.
		Sistem pumpanja je veoma vruć.	Ostavite uređaj da se ohladi pa potom pokušajte ponovo.
Nakon procesa sušenja uređaj pokazuje simbole  i  .		Samo jedan proces sušenja nije bio dovoljan.	Sačekajte da simbol  više ne svetli. Potom ponovite proces sušenja.
Vakuum ne može da se održi u folijskoj kesi.	Kesa je neispravna.	Zbog oštih ivica namirnice za vakumiranje mogu nastati rupe u kesi, na primer zbog kostiju.	Proverite da li kesa ima oštećenja. Upotrebite drugu kesu. Ukoliko su oštećenja prouzrokovana oštrim delovima namirnice za vakumiranje, plasirajte te namirnice tako da po mogućnosti ne mogu da oštete zidove kese.
		Spojni šav je neispravan.	Odaberite drugo vreme spajanja.
		Duž spojnog šava se nalazi tečnost, masnoća ili mrvica. Kesa je izgužvana duž spojnog šava.	Budite sigurni da je kesa suva i nije izgužvana i da potpuno naleže na spojni prag. Uzmite drugu kesu. Presavijte ivicu kese za 3 cm pre nego što je napunite.

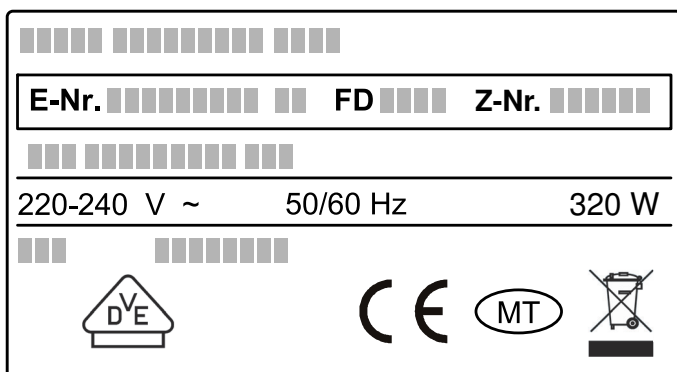
Smetnja	Greška	Uzroci	Mogućnost pomoći
Poklopac se ne može otvoriti.		Formirao se lagani vakuum, koji drži poklopac zatvorenim.	Ne otvarajte ga na silu ili alatom. Otpočinite novi proces vakumiranja i odmah ga prekinite. Isključite uređaj sa naponske mreže. Sačekajte 30 sekundi, pa ga potom ponovo priključite. Dodirnite simbol ⓘ duže od 5 sekundi. Sledi resetovanje.

Servisna služba

Ako morate da popravite Vaš uređaj, za Vas je tu naša servisna služba. Mi uvek nalazimo odgovarajuće rešenje, takođe kako biste izbegli nepotrebne posete osoblja servisne službe.

E-broj i FD-broj

Kada zovete, molimo navedite pun broj proizvoda (E-Nr.) i serijski broj (FD-Nr.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vam pomognemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naći ćete, ako otvorite vrata uređaja.



Kako prilikom poziva ne biste morali dugo da tražite, ovde možete uneti podatke uređaja i broj telefona korisničke službe.

E-br.	FD-br.
-------	--------

Korisnička služba

Obratite pažnju na to, da poseta osoblja korisničke službe u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

Tehnički podaci

Napajanje strujom:	220 -240 V 50/60 Hz
Ukupna vrednost priključivanja:	320 W
VDE ispitano	Da
CE oznaka:	Da



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001326648

970601