



Sirtari per paketim me vakum
Вакумска комора
Predal za pripravo v vakuumu

[sq] Manuali i përdorimit	2
[mk] Упатство за употреба	14
[sl] Navodila za uporabo	27

N17XH10.0

Pasqyra e përmbajtjes

1	Siguria.....	2
2	Shmangia e dëmeve materiale	3
3	Mbrojtja e mjedisit dhe kursimi.....	4
4	Njohja.....	4
5	Aksesorët	5
6	Përdorimi bazë	5
7	Mbyllja në vakuum në qese	6
8	Mbyllja në vakuum në enë.....	8
9	Tharja.....	8
10	Pastrimi dhe kujdesi	9
11	Mënjanimi i defekteve	10
12	Mënyra për sukses.....	11
13	Hedhja.....	13
14	Shërbimi i klientit	13

1 Siguria

Mbani parasysh udhëzimet e sigurisë në vijim.

1.1 Udhëzime të përgjithshme

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Ruani manualin dhe informacionet e produktit për përdorim të mëvonshëm ose për zotëruesin pasardhës të saj.
- Mos e lidhni pajisjen nëse konstatooni dëmtime nga transporti.

1.2 Përdorimi i parashikuar

Kjo pajisje është e përcaktuar vetëm për instalim inkaso.

Lidhja e pajisjeve pa spinë duhet të realizohet vetëm nga staf teknik i autorizuar. Në rast dëmtimi nga lidhja e gabuar e drejta e garancisë bëhet e pavlefshme.

Përdoreni pajisjen vetëm:

- për të mbyllur me vakuum ushqim në enë apo qese të përshtatshme vakuumi, si dhe për t'i ngjitur këto qese.
- për qëllime private familjare dhe në ambiente të mbyllura brenda shtëpisë.
- deri në një lartësi prej 4000 m mbi nivelin e detit.

1.3 Kufizimi i rrethit të përdoruesve

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore apo me mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse këta mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe ata i kuptojnë rreziqet që mund të lindin prej saj.

Mos lejoni fëmijët që të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët, me përjashtim të rastit kur ata janë 15 vjeç e lart dhe janë nën mbikëqyrjen e një të rrituri.

Mbani fëmijët e moshës nën 8 vjeç larg pajisjes dhe kabllave të lidhjes elektrike.

1.4 Përdorimi i sigurt

PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

Shiriti i ngjitjes në dhomën e vakuimit nxehtet shumë gjatë përdorimit të shpeshtë dhe kohëve të gjata të ngjitjes.

- ▶ Mos i prekni asnjëherë shiritat e nxehtë të ngjitjes.
- ▶ Mbani fëmijët larg.

PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!

Lagështia që futet brenda mund të shkaktojë goditje elektrike.

- ▶ Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.
- ▶ Pajisja e dëmtuar ose kordoni elektrik i dëmtuar përbëjnë rrezik për jetën.
- ▶ Kurrë mos vini në punë një pajisje të dëmtuar.
- ▶ Asnjëherë mos e vini në punë pajisjen me sipërfaqe të plasaritur ose të thyer.
- ▶ Asnjëherë mos tërhiqni kordonin elektrik për të shkëputur pajisjen nga rrjeti elektrik. Hiqeni kordonin elektrik duke e kapur gjithmonë nga spina.
- ▶ Kur pajisja ose kordoni elektrik është i dëmtuar, shkëputni menjëherë kordonin elektrik ose fikni siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Telefononi shërbimin e klientit. → *Faqe 13*

Riparimet e gabuara janë shkak për rreziqe.

- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.
- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose shërbimi i tij për klientin ose nga një person i ngjashëm i kualifikuar, për të evituar rreziqet e mundshme.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!

Shiriti i ngjitjes në dhomën e vakuimit nxeht shumë. Avujt e djegshëm mund të marrin flakë.

- ▶ Mos mbyllni në vakum lëngje të djegshme në qeskën e vakuimit.
- ▶ Mos ruani në brendësi të pajisjes asnjë material dhe objekt të djegshëm.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Bulëzat e vogla te kapaku i xhamit mund të bëjnë që kapaku të shpërthejë nga vakumi ekzistues.

- ▶ Hiqni spinën nga priza ose fikni siguresën në kutinë e siguresave.
 - ▶ Telefononi shërbimin e klientit.
- Përdorimi i gabuar i sirtarit të vakuimit mund të shkaktojë lëndime.
- ▶ Mos i vendosni në trup tubat e lidhur me pajisjen.
 - ▶ Mos mbyllni në vakuum kafshë të gjalla.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik dëmsh në shëndet!

Gjatë mbylljes në vakuum, dhoma e vakuimit dhe kapaku i xhamit deformohen për shkak të presionit të lartë negativ. Shtresa mbrojtëse e xhamit mund të dëmtohet dhe kapaku i xhamit të thyhet.

- ▶ Kavanozat me filetimit, enët e tjera të forta dhe ushqimet që nuk deformohen që mbyllën në vakuum me kapakun e mbyllur nuk duhet të prekin me këtë kapak.
- ▶ Enët e forta dhe ushqimet që nuk deformohen nuk duhet ta kalojnë lartësinë maksimale prej 80 mm.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik asfiksioni!

Fëmijët mund të fusin në kokë ose të mbështillen me materialin e paketimit dhe për rrjedhojë të mbyten.

- ▶ Mbani larg fëmijëve materialin e paketimit.
- ▶ Mos i lini fëmijët të luajnë me materialin e paketimit.

Fëmijët mund të thithin ose të gëlltitin pjesë të vogla dhe për rrjedhojë të mbyten.

- ▶ Mbani pjesët e vogla larg nga fëmijët.
- ▶ Mos lejoni fëmijët të luajnë me pjesët e vogla.

2 Shmangia e dëmeve materiale

VINI RE!

Dëmtimet në pajisje mund të ndikojnë ndjeshëm mbi sigurinë.

- ▶ Kontrolloni pajisjen për dëmtime përpara çdo përdorimi.
- ▶ Kontrolloni integritetin e kapakut prej xhami.
- ▶ Mos përdorni kurrë një pajisje të dëmtuar.
- ▶ Telefononi shërbimin e klientit.

Pakujdesia gjatë përdorimit mund të çojë në dëmtim të pajisjes.

- ▶ Hapni dhe mbyllni ngadalë kapakun e xhamit.
- ▶ Mos vendosni asnjë objekt mbi kapakun e xhamit.
- ▶ Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe për të vendosur objekte të tjera.
- ▶ Mos lejoni rënien e objekteve mbi kapakun e xhamit.
- ▶ Tërhiqni plotësisht jashtë sirtarin gjatë përdorimit.
- ▶ Mbyllni plotësisht sirtarin pas përdorimit.

Objektet e huaja në dhomën e vakuimit dëmtojnë pajisjen.

- ▶ Përpara mbylljes së kapakut prej xhami sigurohuni që në dhomën e vakuimit nuk ndodhet asnjë objekt i huaj.

Vendosja e pasaktë e guarnicionit ose guarnicioni i dëmtuar ndikojnë në funksionimin e pajisjes dhe mund të dëmtojnë pajisjen.

- ▶ Kontrolloni që guarnicioni i kapakut të xhamit është vendosur saktë.
- ▶ Sipërfaqja e guarnicionit duhet të jetë e pastër dhe pa objekte të huaja.
- ▶ Mos e dëmtoni guarnicionin me objekte me majë ose të mprehta.
- ▶ Asnjëherë mos e vini në punë pajisjen me guarnicionin me defekt.
- ▶ Telefononi shërbimin e klientit nëse guarnicioni ka defekt.

Hapja e kapakut të xhamit me ndihmën e veglave të punës shkakton dëmtime në pajisje.

- ▶ Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike gjatë procesit të vakuimit, pritni derisa energjia të rikthehet përsëri. Vakuumi në dhomën e vakuimit nuk humbet. Nisni nga e para procesin e vakuimit. Avulli që del jashtë nga zierja në temperatura të larta mund të çojë në çrregullime të funksionimit.
- ▶ Përdorni vetëm qese të përshtatshme për mbyllje në vakuum.

- ▶ Mos përdorni paketime blerjesh të hapura më parë.
- ▶ Trajtoni produktin për mbyllje në vakuum me një temperaturë daljeje në intervalin 1-8°C.

- ▶ Mos mbyllni lëngje në qese vakuumi me nivelin maksimal të vakuimit. Përdorni nivelin e vakuimit 2.
- ▶ Ngjiteni qesen kur bëhet i dukshëm një formim i fortë i fluskave.

3 Mbrojtja e mjedisit dhe kursimi

3.1 Hedhja e paketimit

Materialet e paketimit janë ekologjike dhe të riciklueshme.

- ▶ Hidhni pjesët e caktuara të seleksionuara sipas llojit.

4 Njohja

4.1 Funksonimi

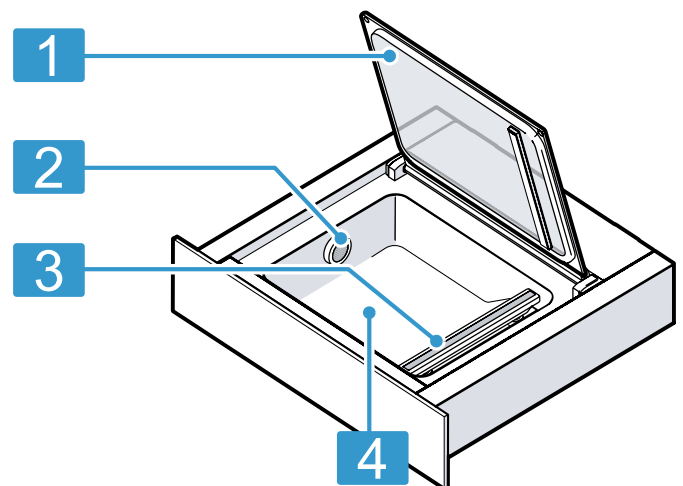
Gjatë procesit të vakuimit, ajri nga dhoma e vakuimit dhe nga qesja nxirret jashtë me pompë. Si rezultat, në dhomë krijohet një presion i lartë negativ. Sa më i lartë të jetë niveli i gradimit të vakuimit, aq më pak ajër mbetet në dhomë dhe në qese dhe për rrjedhojë aq më e lartë është diferenca e presionit krahasuar me ambientin.

Kur arrihet niveli i zgjedhur i vakuimit, shiriti ngjites ngjishet në shiritin prej silikoni në kapakun e xhamit. Kështu qesja ngjitet dhe mbyllet.

Pas një kohe të shkurtër ftohjeje ajri futet në dhomë me zhurmë të madhe. Kështu qesja tërhiqet në mënyrë të menjëhershme dhe mbledh ushqimin. Pas kësaj hapet kapaku prej xhami i sirtarit.

4.2 Pajisja

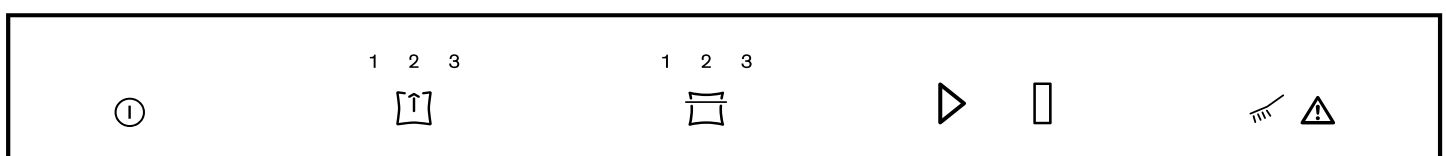
Këtu gjeni një pasqyrë përmbledhëse të pjesëve përbërëse të pajisjes.



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Kapaku i xhamit |
| 2 | Vrima e daljes së ajrit |
| 3 | Shiriti i ngjitjes |
| 4 | Dhoma e vakuimit |





4.3 Elementet e komandimit

Përmes panelit të komandimit mund të caktoni të gjitha funksionet e pajisjes dhe të merrni informacion për gjendjen e funksionimit.



Simbol	Kuptimi	Shpjegimi
①	Ndezja Fikja	Ndezja e pajisjes Fikja e pajisjes

Simbol	Kuptimi	Shpjegimi
↑	Gradimi i vakuimit	Zgjedhja e gradimit të vakuimit

Simbol	Kuptimi	Shpjegimi
	Koha e ngjitjes	Zgjedhja e kohës së ngjitjes Ngjitja e parakohshme e qeses së vakuimit
	Start	Nisja e procesit të vakuimit
	Stop	Ndalimi i procesit të vakuimit
	Tharja	Kryerja e tharjes së pompës
	Udhëzim	Shihni tabelën e problemeve



4.4 Nivelet e gradimit të vakuimit

Nivelet e gradimit të vakuimit 1 deri në 3 realizojnë shkallë të ndryshme vakuumi. Gjatë mbylljes në vakuum në enë/kavanoza gradimet e vakuimit janë më të ulëta dhe si rezultat janë më të përshtatshme për ushqime të caktuara. Sirtari i vakuimit identifikon automatikisht gjatë vendosjes së përshtatësit të jashtëm të vakuimit se cili modalitet është aktivizuar.

Nivelet e gradimit të vakuimit	1	2	3
Mbyllja në vakuum në qese	80 %	95 %	99 %
Mbyllja me vakuum e enëve dhe shisheve	50 %	75 %	90 %

5 Aksesorët

Përdorni vetëm aksesorë origjinalë. Ata janë posaçërisht për pajisjen tuaj.

Aksesorët	Karakteristika	Përdorimi
Përshtatësi i jashtëm i vakuimit		Për mbylljen me vakuum të enëve për vakuum dhe të shisheve.
Tubi i vakumit		Lidh përshtatësin e jashtëm të vakuimit me enën e vakuimit ose me përshtatësin e shishes.
Qesja e vakuimit	180 x 280 mm (50 copë) 240 x 350 mm (50 copë)	

5.1 Aksesorë të tjerë

Aksesorët e tjerë mund t'i blini pranë shërbimit të klientit, në dyqanet e specializuara ose në internet. Një gamë të gjerë ofertash për pajisjen tuaj gjeni në internet ose në broshurat tona:
www.neff-international.com

Aksesorët janë specifikë sipas pajisjes. Kur blini aksesorë duhet të jepni gjithmonë emërtimin e saktë (E-Nr.) të pajisjes suaj. Aksesorët që disponohen posaçërisht për pajisjen tuaj mund t'i mësoni në dyqanin online ose te shërbimi për klientin.

Aksesorë të tjerë	Numri i porosisë në dyqanin e specializuar	Numri i porosisë te shërbimi i klientit
Qese vakuumi 180 x 280 mm (100 copë)	Z13CX62X0	17000224
Qese vakuumi 240 x 350 mm (100 copë)	Z13CX64X0	17000225

6 Përdorimi bazë

6.1 Hapja e pajisjes

- Shtypni në mes të pjesës ballore të sirtarit.
✓ Sirtari i vakuimit del jashtë lehtësisht.
- Kapeni sirtarin e vakuimit nga cepat dhe nxirreni plotësisht jashtë.

6.2 Mbyllja e pajisjes


- Prekni sirtarin e vakuimit në mes dhe shtypni brenda.

6.3 Ndezja e pajisjes

- Shtypni .

6.4 Fikja e pajisjes

Nëse nuk e përdorni pajisjen për 10 minuta, atëherë pajisja fiket vetë automatikisht.

- ▶ Shtypni .

7 Mbyllja në vakuum në qese

Ushqimet e mbyllura në vakuum në qese mund të ruhen për më gjatë. Në këtë mënyrë, ju mund t'i marinoni ushqimet ose t'i parapërgatitni për gatim Sous-vide.

7.1 Qeset e përshtatshme për vakuum

Përdorni vetëm qese të përshtatshme për vakuum, në mënyrë që të arrini rezultat sa më të mirë.

<p>Përdorni qeset origjinale për vakuum të marra bashkë me pajisjen apo që mund t'i porositni si pjesë rezervë.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Këto qese janë të përshtatshme për një interval temperaturash $-40^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$. ▪ Koha optimale e ngjitjes për këto qese është te niveli i gradimit 2. ▪ Qeset janë për përdorshme edhe për ngrohje në mikrovalë. Shpojini qeset përpara se t'i ngrohni në mikrovalë.
---	---

<p>Përdorni vetëm qese që janë të përshtatshme për mbylljen me vakuum të ushqimeve.</p>	<p>Produktet e zakonshme që gjenden në treg ndryshojnë në aspektin e sigurisë që kanë për ushqimet, nga rezistenca ndaj temperaturës, materiali dhe sipërfaqja. Koha e ngjitjes e qeses së vakuimit varet gjithmonë nga materiali i saj.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Qeset e holla: niveli i gradimit të ngjitjes 1 ▪ Materiali i trashë: niveli i gradimit të ngjitjes 2 ose më i lartë
---	---

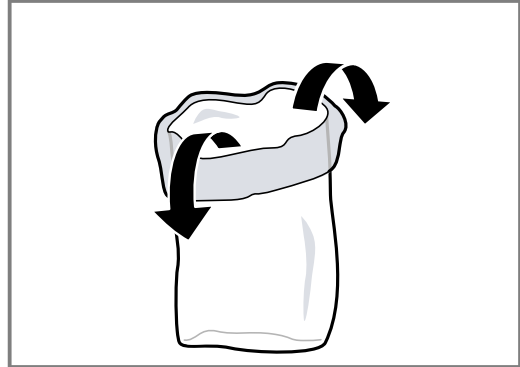
<p>Përdorni qese me gjerësi maksimumi 240 mm.</p>	<p>Gjatësia e shiritit të ngjitjes kufizon madhësinë e mundshme të qeses së vakuimit.</p>
---	---

7.2 Mbushja e qeses

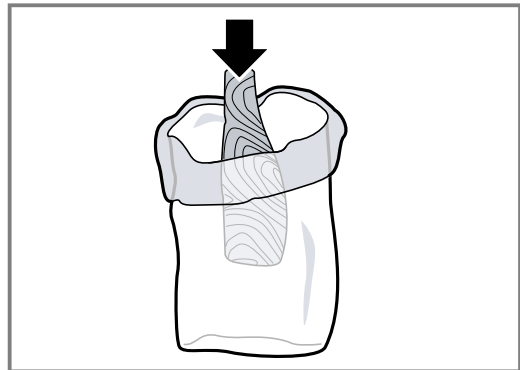
Kërkesa

- Buza e qeses duhet të jetë e pastër dhe e thatë.
- Në buzën e qeses në vendin e ngjitjes nuk duhet të ketë mbetje ushqimesh.

1. Përthyeri nga jashtë buzën e qeses rreth 3 cm.



2. Futni ushqimet njëra pas tjetrës në qesen e vakuimit.



3. Drejtoni përsëri buzën e qeses.



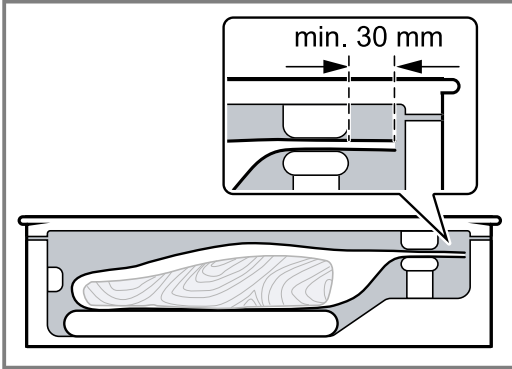
Këshillë Për të pasur nën kontroll qesen tuaj dhe ushqimet e mbyllura me vakuum brenda saj, këshillohet që të shënoni mbi qese datën e mbylljes në vakuum dhe çfarë përmban ajo.

7.3 Mbyllja në vakuum në qese

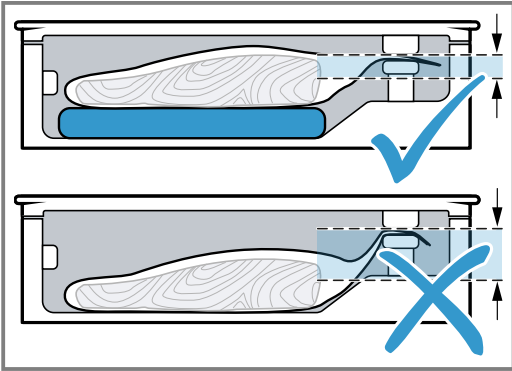
Kërkesë: Në mënyrë ideale, temperatura fillestare e ushqimit duhet të jetë në intervalin $1-8^{\circ}\text{C}$.




1. Hapni kapakun e xhamit.
2. Vendosni qesen e vakuimit në dhomë.
3. Bëni kujdes që vrima e daljes së ajrit të jetë e lirë, në mënyrë që pompa të mund ta nxjerrë ajrin nga dhoma.

4. Për të arritur një tegel ngjitjeje të saktë dhe të mbyllur, bëni kujdes që qesja të vendoset në mes dhe që skajet e qeses të jenë rrafsh mbi njëri-tjetrin mbi shiritin e ngjitjes.
5. Bëni gjithashtu kujdes që skaji i hapur i qeses të jetë rreth 3 cm jashtë shiritit të ngjitjes, por megjithatë që të mos jetë mbi guarnicionin e kapakut.



6. Përdorni një element ngritës, si p.sh. dërrasë për prerje, në mënyrë që qesja të mos rrëshqasë.



7. Prekni  për të zgjedhur nivelin e gradimit të vakuimit.
8. Prekni  për të zgjedhur kohën e ngjitjes.
9. Mbyllni fort kapakun e xhamit dhe mbajeni ashtu për disa sekonda.
10. Prekni  për të nisur procesin e vakuimit.
 - ✓ Procesi i vakuimit fillon. Treguesit e niveleve të gradimit të vakuimit pulsojnë njëri pas tjetrit në ngjyrë të kuqe derisa të arrihet vlera e zgjedhur.
 - ✓ Fillon procesi i ngjitjes. Treguesit e nivelit të gradimit të ngjitjes pulsojnë njëri pas tjetrit në ngjyrë të kuqe derisa të arrihet vlera e zgjedhur.
 - ✓ Procesi i vakuimit mund të zgjatë deri në 2 minuta.
 - ✓ Në përfundim të procesit dhoma ajroset. Tingëllon një sinjal akustik.
11. Hapni kapakun e xhamit pasi të ketë përfunduar procesi i vakuimit.

12. **PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!**

Shiriti i ngjitjes në dhomën e vakuimit nxeht shumë gjatë përdorimit të shpeshtë dhe kohëve të gjata të ngjitjes.

- ▶ Mos i prekni asnjëherë shiritat e nxehtë të ngjitjes.
- ▶ Mbani fëmijët larg.


Nxirrni nga dhoma e vakuimit qesen e ngjitur me vakuum.

13. Kontrolloni tegelin e ngjitjes së qeses pas mbylljes në vakuum.
 - Tërhiqni me kujdes tegelin e ngjitjes nga të dyja anët.
 - Nëse tegeli i ngjitjes nuk mban, zgjidhni një nivel gradimi më të lartë për ngjitjen.
 - Kur tegeli deformohet, zgjidhni një nivel gradimi më të ulët për ngjitjen ose lëreni pajisjen të ftohet.


Shënim Nëse do të mbyllni disa herë rresht ushqime në qese me vakuum, shiriti ngjitës do të nxeht jashtëzakonisht shumë. Kjo gjë mund të ndikojë në cilësinë e tegelit të ngjitjes. Pas disa proceseve të vakuimit zgjidhni një kohë ngjitjeje më të shkurtër ose lëreni pajisjen të ftohet për 2 minuta midis proceseve të mbylljes në vakuum.

7.4 Ngjitja e parakohshme


Përdoreni këtë funksion vetëm nëse dëshironi të mbyllni në mënyrë hermetike në një qese ushqime që prishen lehtë, pa e ngurtësuar përmbajtjen në qese.

1. Prekni  për ta përfunduar procesin e vakuimit dhe për ta ngjitur qesen përpara kohe.
 - ✓ Pajisja tregon nivelin e gradimit të vakuimit që është arritur deri në atë moment.
 - ✓ Në përfundim të procesit dhoma ajroset.
 - ✓ Do të tingëllojë një sinjal akustik.
2. Hapni kapakun e xhamit.
3. Nxirrni nga dhoma e vakuimit qesen e ngjitur me vakuum.

Shënim Që qesja të ngjitet, sirtari i vakumit ka nevojë të ketë një shkallë të caktuar vakuumi.

Nëse ju do të prekni  më parë, sirtari i vakumit pompon ajrin jashtë dhomës derisa të arrihet kjo shkallë vakuumi. Më pas qesja do të ngjitet.

7.5 Ndërprerja e procesit të vakuimit në qese

1. Prekni  për ta ndërprerë procesin e vakuimit përpara kohe.
 - ✓ Pajisja tregon gradimin e vakuimit të arritur deri në atë moment.
 - ✓ Qesja nuk ngjitet.
 - ✓ Dhoma e vakuimit ajroset dhe kapaku hapet lehtë.
 - ✓ Do të tingëllojë një sinjal akustik.
2. Hiqni qesen e vakuimit nga dhoma.

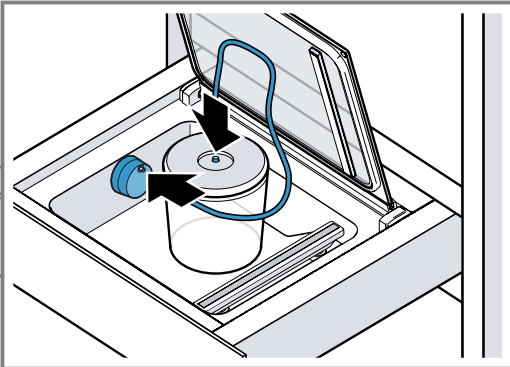
8 Mbyllja në vakuum në enë

Ushqimet e mbyllura në vakuum në enë mund të ruhen për më gjatë.

8.1 Mbyllja në vakuum në enë

Mbyllni ushqimet në vakuum në enë të përshtatshme për vakuum, në mënyrë që t'i ruani ato për më gjatë.

1. Hapni kapakun e xhamit.
2. Futni përshtatësin e vakuimit në vrimën e daljes së ajrit.
3. Mbërtheni tubin te përshtatësi i vakuimit dhe tek ena për vakuum.



4. Prekni për të zgjedhur nivelin e gradimit të vakuimit.
5. Prekni për të nisur procesin e vakuimit.
 - ✓ Procesi i vakuimit fillon. Treguesit e niveleve të gradimit të vakuimit pulsojnë njëri pas tjetrit në ngjyrë të kuqe derisa të arrihet vlera e zgjedhur.
 - ✓ Procesi i vakuimit mund të zgjatë deri në 2 minuta.

- ✓ Treguesi i gradimit të arritur të vakuimit ndizet dhe tingëllon një sinjal akustik.
6. Lironi tubin nga ena dhe nga përshtatësi i jashtëm i vakuimit.

Shënim Ndërpritni procesin e vakuimit nëse formohen shumë flluska. → *Faqe 8*

8.2 Enët e përshtatshme për vakuum

Përdorni vetëm enë të përshtatshme për vakuum, në mënyrë që të arrini rezultat sa më të mirë.

Përdorni vetëm enë që janë të përshtatshme për mbylljen me vakuum të ushqimeve.

Produktet e zakonshme që gjenden në treg ndryshojnë në aspektin e sigurisë që kanë për ushqimet dhe materiali.

Tubi i vakuimit që jepet me pajisjen ka një diametër të brendshëm 3 mm.

Në mënyrë që tubi të përshtatet, mund të nevojitet të përdorni një përshtatës për enën tuaj. Shpesh këta aksesore ofrohen bashkë me enën për vakuum.

8.3 Ndërprerja e procesit të vakuimit në enë

1. Prekni për ta ndërprerë procesin e vakuimit përpara kohe.
- ✓ Pajisja tregon gradimin e vakuimit të arritur deri në atë moment.
2. Lironi tubin nga ena dhe nga përshtatësi i jashtëm i vakuimit.

9 Tharja

Gjatë mbylljes me vakuum të ushqimeve, në sistemin e pompës së vakuimit depërton sasi e vogël uji. Ky efekt ndodh sidomos nëse ju do të mbyllni në vakuum lëngje ose ushqime me lëng. Për këtë arsye, pajisja ka një funksion tharjeje, i cili largon lagështinë e grumbulluar te pompa.

- Kur simboli ndriçon në ngjyrë të bardhë, ju duhet të kryeni një proces tharjeje. Por nga ky moment ju mund ta përdorni pajisjen normalisht më tej.
- Kur simboli ndriçon në ngjyrë të kuqe, ju duhet të kryeni një proces tharjeje.

9.1 Nisja e tharjes

Shënim Ju mund ta mbyllni sirtarin e vakuimit gjatë procesit të tharjes.

1. Mbyllni fort kapakun e xhamit dhe mbajeni të mbyllur.
2. Prekni .
 - ✓ Tharja fillon dhe zgjat midis 5 dhe 20 minutave.
 - ✓ Gjatë këtij procesi simboli pulson në ngjyrë të kuqe.
 - ✓ Në përfundim të procesit dhoma ajroset dhe tingëllon një sinjal akustik.
 - ✓ Tani ju mund të hapni kapakun e xhamit.
3. **Shënim** Është e mundur që një proces i vetëm tharjeje të mos jetë i mjaftueshëm. Nëse pas procesit të tharjes simboli dhe ndriçojnë në ngjyrë të kuqe, kjo do të thotë që në sistemin e pompës ka akoma lagështi.
 - Pritni derisa të mos jetë më ndezur.
4. Nisni nga e para procesin e tharjes.

10 Pastrimi dhe kujdesi

Në mënyrë që pajisja të qëndrojë funksionale për kohë të gjatë, pastrojeni dhe kujdesuni për të me kujdes.

10.1 Produktet e pastrimit

Produktet e përshtatshme të pastrimit mund t'i blini te shërbimi i klientit ose në dyqanin online.

VINI RE!

Produktet e papërshtatshme të pastrimit mund të dëmtojnë sipërfaqen e pajisjes.

- ▶ Mos përdorni mjete pastrimi të mprehta ose gërryese.
- ▶ Mos përdorni produkte pastrimi që përmbajnë shumë alkool.
- ▶ Mos përdorni tela të forta ose sfungjerë të ashpër.
- ▶ Mos përdorni asnjë pastrues special për pastrim në të ngrohtë.
- ▶ Përdorni pastrues për xhama, shpatull për xhama ose produkte kujdesi për inoks vetëm kur këto rekomandohen për pjesën përkatëse në manualin e pastrimit.
- ▶ Lani mirë pecetat me sfungjer përpara se t'i përdorni.

10.2 Pastrimi i pajisjes

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

Shiriti i ngjitjes në dhomën e vakuimit nxehet shumë gjatë përdorimit të shpeshtë dhe kohëve të gjata të ngjitjes.

- ▶ Mos i prekni asnjëherë shiritat e nxehtë të ngjitjes.
- ▶ Mbani fëmijët larg.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!

Lagështia që futet brenda mund të shkaktojë goditje elektrike.

- ▶ Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.

Kërkesa

- Pajisja është e fikur.
 - Shiriti i ngjitjes në dhomën e vakuimit është ftohur.
1. Pastrojeni pajisjen me leckë të lagësht dhe me një produkt pastrimi neutral, si p.sh. detergjent për enë dhe ujë.
Bëni kujdes që gjatë pastrimit në dhomën e vakuimit të mos futet ujë ose lëngje të tjera, në veçanti në vrimën e daljes së ajrit të pompës së vakuimit.
Asnjëherë mos e spërkatni pajisjen me ujë nga brenda ose nga jashtë.

2. Lëreni pajisjen dhe aksesorët e saj të thahen plotësisht pasi i keni pastruar.

10.3 Pastrimi i xhamit ballor dhe i kapakut me xham

- ▶ Pastrojeni xhamin ballor dhe kapakun e xhamit me pastrues xhamash dhe me një pecetë të butë. Mos përdorni sfungjer të ashpër ose shpatull pastrimi për xham.

10.4 Pastrimi i dhomës së vakuimit prej inoksi

1. Gjithmonë pastroni menjëherë njollat e çmërsit, njollat e yndyrës, të niseshtesë dhe njollat e të bardhës së vezës. Këto njolla mund të krijojnë gërryerje të sipërfaqeve.
2. Për pastrimin përdorni ujë dhe pak detergjent për enët.
3. Më pas thajini me një pecetë të butë.

10.5 Pastrimi i panelit të komandimit prej plastike

- ▶ Pastroni panelin e komandimit me një leckë të butë. Mos përdorni sfungjer të ashpër ose shpatull pastrimi për xham.

10.6 Pastrimi i shiritit të ngjitjes

VINI RE!

Pastrimi në lavastovilje shkakton dëmtime të shiritit.

- ▶ Mos pastroni asnjëherë pjesët e pajisjes në lavastovilje.
1. Largoni mbetjet plastike të shiritit të ngjitjes.
 2. Asnjëherë mos e pastroni shiritin e ngjitjes me produkte pastrimi gërryese.
 3. Më pas thajini me një pecetë të butë.

10.7 Pastrimi i aksesorë

VINI RE!

Pastrimi në lavastovilje shkakton dëmtime të shiritit.

- ▶ Mos pastroni asnjëherë pjesët e pajisjes në lavastovilje.
1. Pastrojeni sipërfaqet me pecetë me sfungjer dhe ujë të ngrohtë me detergjent.
 2. Më pas thajini me një pecetë të butë.

11 Mënjanimi i defekteve

Defektet e lehta në pajisje mund t'i eliminoni edhe vetë. Përdorni informacionet për eliminimin e defekteve përpara se të kontaktoni me shërbimin për klientin. Kështu shmangni shpenzimet e panevojshme.

⚠️ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Riparimet e papërshtatshme janë të rrezikshme.

- ▶ Vetëm personeli i trajnuar duhet të kryejë riparime në pajisje.
- ▶ Nëse pajisja ka defekt, atëherë telefononi shërbimin e klientit.

⚠️ PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!

Riparimet e gabuara janë shkak për rreziqe.

- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.
- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose shërbimi i tij për klientin ose nga një person i ngjashëm i kualifikuar, për të evituar rreziqet e mundshme.

11.1 Defektet e funksionit

Defekti	Shkaku dhe zgjidhja e problemeve
Procesi i vakuimit nuk fillon. ▶ nuk shfaqet, edhe pse kapaku është i mbyllur.	Çelësi i derës te kapaku i xhamit mungon ose pajisja nuk arrin ta njohë. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Telefononi shërbimin e klientit. → "Shërbimi i klientit", Faqe 13
Kur pajisja përdoret disa herë rresht: procesi i vakuumit duket se po ecën normalisht, por qesja nuk ngjitet.	Ka vepruar çelësi mbrojtës termik i transformatorit të ngjitjes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lëreni pajisjen të ftohet për të paktën 10 minuta. 2. Lëreni pajisjen të ftohet për 2 minuta midis proceseve të mbylljes në vakuum. 3. Nisni përsëri procesin e vakuimit.
Procesi i vakuimit zgjat gjithmonë e më shumë.	Sistemi i pompës merr shumë lagështi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Filloni procesin e tharjes. → "Nisja e tharjes", Faqe 8 <p>Sistemi i pompës është shumë i nxehtë.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lëreni pajisjen të ftohet. 2. Nisni përsëri procesin e vakuimit.
Qesja është me defekt, kështu që në qesen e vakuimit nuk krijohet vakuum.	Qesja mund të shpohet nga pjesë të mprehta të ushqimeve të mbyllura në to, si për shembull kockat. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrolloni qesen për dëmtime të mundshme. 2. Përdorni një qese tjetër. 3. Vendoseni në qese ushqimin me cepa të mprehtë në mënyrë të tillë që faqja e qeses të mos dëmtohet.
Tegeli i ngjitjes është me problem, kështu që në qesen e vakuimit nuk krijohet vakuum.	Koha e zgjedhur e ngjitjes nuk është e përshtatshme për materialin e qeses. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zgjidhni një kohë tjetër ngjitjeje. <p>Përgjatë tegelit të ngjitjes ka lagështi, yndyrë, thërrime ose rrudha.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sigurohuni që qesja është e thatë, jo e mbledhur dhe është vendosur plotësisht mbi shiritin e ngjitjes. 2. Përdorni një qese tjetër. 3. Përpara mbushjes përthyeri nga jashtë buzën e qeses rreth 3 cm.
Kapaku nuk hapet.	Është krijuar një vakuum i lehtë që mban kapakun të mbyllur. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mos e hapni kapakun me forcë. 2. Nisni një proces të ri vakuumi dhe ndërpriteni këtë menjëherë. 3. Shkëputni pajisjen nga rrjeti elektrik. 4. Vëreni sërish në punë pas 30 sekondash. 5. Mbani prekur Ⓞ për më shumë se 5 sekonda. <p>✓ Pajisja do të rikthehet si në fillim.</p>

11.2 Udhëzime në fushën e treguesit

Defekti	Shkaku dhe zgjidhja e problemeve
△ shfaqet pas disa sekondash.	Kapaku i xhamit nuk është mbyllur si duhet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Hapni dhe mbyllni sërish kapakun e xhamit. 2. Shtypni lehtë mbi kapakun e xhamit në sekondat e para.
	Guarnicioni i kapakut të xhamit nuk është vendosur si duhet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrolloni guarnicionin.
	Guarnicioni i kapakut të xhamit është deformuar. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ngjishni guarnicionin drejt me kujdes.
	Kapaku i enës së jashtme të vakuimit nuk është mbyllur si duhet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrolloni pozicionin e kapakut të vakuimit. 2. Përdorni enë të përshtatshme për vakuum.
	Lidhja e jashtme e vakuimit nuk është vendosur si duhet në vrimën e daljes së ajrit të dhomës së vakuimit. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrolloni pozicionin e kapakut të vakuimit.
△ shfaqet pasi pompa ka punuar për 2 minuta.	Kur temperatura rritet lëngjet fillojnë të vlojnë, kështu që vakuumi nuk mund të krijohet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mbyllni në vakuum vetëm lëngje të ftohta. 2. Nëse dhoma e vakuimit ka lagështi, thajeni atë duke e fshirë. 3. Ngjiteni qesen e vakumit më herët, sapo vini re formim të flluskave të mëdha. 4. Zgjidhni një gradim vakuumi më të ulët.
☞ dhe △ ndriçojnë pas procesit të tharjes.	Vetëm një proces tharjeje nuk ka qenë i mjaftueshëm. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pritni derisa △ të mos jetë më ndezur. 2. Përsëritni procesin e tharjes. → "Nisja e tharjes", Faqe 8

12 Mënyra për sukses

Këtu do të gjeni cilësimet më të përshtatshme dhe aksesorët e enët më të mira për gatime të ndryshme. Ne i kemi përshtatur këshillat në mënyrë optimale për pajisjen tuaj.

12.1 Vakuumi për gatimin Sous-vide

Me sirtarin tuaj të vakuimit ju mund të përgatitni ushqimet për gatimin Sous-vide. Gatim Sous-vide do të thotë gatim "me vakuum" në temperatura të ulëta midis 50-95°C dhe me 100% avull ose në banjëmari. Gatimet mbyllën hermetikisht në një qese të posaçme gatimi rezistente ndaj nxehtësisë me anë të sirtarit të vakuutmi.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik dëmsh në shëndet!

Gatimi Sous-vide kryhet në temperatura të ulëta gatimi dhe në rast të mosrespektimit të udhëzimeve të përdorimit dhe të higjienës mund të çojë në dëme për shëndetin.

- ▶ Përdorni vetëm ushqime të freskëta dhe absolutisht të paprishura dhe me cilësi të lartë.
- ▶ Lani dhe dezinfektoni duart.
- ▶ Përdorni doreza njëpërdorimëshe, pinca gatimi ose pinca skare.
- ▶ Ushqimet delikate, si p.sh shpendët, vezët dhe peshku, duhen gatuar me kujdes të veçantë.
- ▶ Lani mirë frutat dhe perimet dhe qërojini.
- ▶ Mbani pastër sipërfaqet e punës dhe pllakat e prerjes.
- ▶ Përdorni pllaka të ndryshme prerjeje për ushqime të ndryshme.

- ▶ Ndërpriteni zinxhirin e ftohjes vetëm pak kohë përpara përgatitjes së ushqimeve.
- ▶ Vendosni në frigorifer ushqimet e mbyllura në vakuum, përpara se të filloni me procesin e gatimit.
- ▶ Pas procesit të gatimit servirini gatimet direkt dhe mos i ruani më gjatë, as në frigorifer. Ato nuk duhet të ngrohen përsëri.

Shënime

- Për të përgatitur gatimet Sous-vide përdorni qeset e vakuimit që merrni me pajisjen. Ju mund t'i porosisni qeset e vakuimit edhe më vonë.
- Mos i gatuani ushqimet në qeset që i keni blerë, p.sh peshk i ndarë në porcione. Këto qese nuk janë të përshtatshme për gatimin Sous-vide.
- Vendosini ushqimet në qese pranë njëri-tjetrit dhe jo njëra mbi tjetrën.

Kryerja e vakuimit për gatimin Sous-vide

1. Për të pasur një shpërndarje të njëtrajtshme të nxehtësisë dhe si rezultat të arrini rezultat të përsosur në gatim, duhet të përdorni gradimin më të lartë të vakuimit për mbylljen e ushqimeve me vakuum.
2. Përpara gatimit kontrolloni nëse qesja është e paprekur. Për këtë mbani parasysh sa më poshtë:
 - Brenda qeses së vakuimit nuk ka ajër.
 - Tegeli i ngjitjes është mbyllur pa të meta.
 - Qesja e vakuimit nuk ka asnjë vrimë. Mos përdorni sensor të temperaturës së brendshme.
 - Copat e mishit të mbyllura në vakuum së bashku, ose copat e peshkut, nuk duhet ngjeshur me njëra-tjetrën.

- Perimet dhe ëmbëlsirat duhen mbyllur në vakuum duke i vendosur shtruar.

3. Nëse qesja e vakuimit nuk është mbushur në mënyrën më të mirë, futni ushqimin për gatim në një qese të re dhe mbylleni përsëri në vakuum.

Shënim Për të parandaluar që nga ushqimet të dalin gaze, si p.sh. perimet, mbylleni ushqimin në vakuum maksimumi një ditë përpara procesit të gatimit. Gazet pengojnë transferimin e nxehtësisë ose bëjnë që ushqimet të ndryshojnë strukturën e tyre dhe si rezultat përmbajtjen e gazit për shkak të presionit të vakuimit.

12.2 Marinimi dhe aromatizimi i shpejtë

Me sirtarin tuaj të vakuimit ju mund të aromatizoni apo të marinoni shpejt ushqime, si p.sh. mish, fruta dhe perime.

Vendosja e zakonshme përgjithësisht zgjat shumë dhe nuk është shumë intensive. Vakuumi në qese bën që ushqimet të hapin porët qelizore. Kështu marinimi i hedhur depërton shpejt në brendësi. Si rezultat, brenda një kohe të shkurtër krijohet një shije e ushqimeve që është më intensive.

12.3 Ruajtja dhe transporti i ushqimeve

Nëpërmjet mbylljes me vakuum ju mund t'i ruani ushqimet për kohë më të gjatë dhe të përfitoni nga shumë avantazhe.

- Mungesa e oksigjenit në qesen e vakuimit bën që ushqimet e freskëta të mbyllura në vakuum ta ruajnë shijen për një kohë më të gjatë.
- Dëmtimi nga ngrirja tek ushqimet e ngrira të mbyllura në vakuum është më e vogël.
- Ju mund të mbyllni përsëri hermetikisht ushqimet në enë qelqi, si p.sh. reçelrat dhe salcat.
- Mbyllja në vakuum zgjat ndjeshëm jetëgjatësinë.

12.4 Rregullimet e rekomanduara

Në këtë kapitull do të gjeni rekomandimet për gradimet e vakuimit në varësi të ushqimeve të ndryshme. Ndiqni udhëzimet për gradimet e rekomanduara të vakuimit, si dhe për përgatitjen e ushqimeve. Ushqimet e mbyllura në vakuum qëndrojnë të freskëta për një kohë më të gjatë. Gradimet e larta të vakuimit ruajnë më mirë cilësinë, pamjen dhe lëndët ushqyese të ushqimeve.

Shënime

- Përdorni vetëm ushqime të freskëta.

Ushqimet në temperaturë ambienti (20°C deri në 23°C)

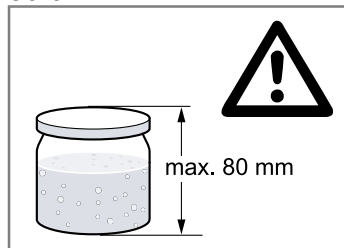
Ushqimi	Gradimi i vakuimit	Këshilla
Ushqime të pjekura	1, 2, 3	
Ëmbëlsirë dhe kek i thatë	1	
Çaj dhe kafe	1, 2, 3	ruajeni në vend të errët
Oriz dhe makarona	2	vakuum në enë
Miell dhe bollgur	1	
Arra pa lëvozhgë	3	ruajeni në vend të errët

- Mbani në ruajtje ushqime si djathi, peshku apo hudhra pa aromën e rëndë. Ngjitja hermetike e vakuimit pengon që të dalë jashtë ndonjë aromë e pakëndshme dhe shijet e ushqimeve nuk përzihen me njëra-tjetrën.
- Qeset e ngjitura të vakuimit ose enët e vakuimit janë mënyra ideale për të transportuar ushqimet e lëngshme. Ato mbahen lehtë në dorë, nuk derdhen dhe nuk zënë shumë vend.

VINI RE!

Enët shumë të larta prej qelqi dëmtojnë kapakun prej xhami të pajisjes.

- ▶ Mos përdorni asnjë enë qelqi që është më e lartë se 80 cm.



Shënime

- Përdorni vetëm vazo me filetim, që janë të qëndrueshme dhe nuk hapen.
- Mbylleni kapakun e vazos vetëm me dorë. Ena mbyllet vetë automatikisht nëpërmjet krijimit të vakuimit.
- Jo të gjithë kavanozat apo kapakët e tyre janë të përshtatshëm për mbyllje me vakuum. Pas procesit të mbylljes në vakuum kontrolloni nëse vakuumi është realizuar. Kapaku është harkuar nga brenda, ai mund të hapet vetëm duke ushtruar forcë, dhe kjo është një pikë që tregon që procesi i vakuimit ka funksionuar. Nëse kur e shtypni kapakun dhe e lini të lirë ai lëshon një zhurmë "klak" dhe hapet lehtë, atëherë vakumi nuk ka funksionuar. Përsërisni procesin e vakuimit ose përdorni vazo qelqi të përshtatshme për vakuum.

- Kontrolloni cilësinë e ushqimeve para se t'i mbyllni në vakuum.
- Mbyllni në vakuum vetëm ushqime të ftohta, në rastin më të mirë ushqime në intervalin e temperaturës 1°C – 8°C.
- Filloni me gradimin më të ulët të rekomanduar të vakuimit.
- Kontrolloni cilësinë e ushqimeve pasi t'i keni marrë nga magazina. Mos përdorni ushqime cilësia e të cilave është e dyshimtë.

Ushqimi	Gradimi i vakuimit	Këshilla
Fruta të thata	3	
Crackers dhe patatina	1, 2	vakuum në enë

Ushqime të freskëta të ngrira (-18°C deri në -16°C) ose në frigorifer freskues (3°C deri në 7°C)

Ushqimi	Gradimi i vakuimit	Këshilla
Peshk	3	
Shpendë	3	
Mish	3	
Sallam në copa	3	
Sallam i prerë	3	
Djathë i fortë	3	
Djathë i butë	2	vakuum në enë
Perime	2	qërojini më përpara dhe përvëlojini
Gjethe sallate e larë	2	vakuum në enë
Barishte	1, 2	vakuum në enë
Fruta, të forta	3	
Fruta, të buta	2	vakuum në enë rekomandohet ngrirja paraprake

13 Hedhja

13.1 Hedhja e pajisjes së vjetër

Me hedhjen e pajisjeve në mënyrë të përshtatshme për mjedisin mund të rifitohen lëndë të para të vlefshme.

1. Shkëputni spinën e kordonit elektrik.
2. Pritni kordonin elektrik.
3. Hidhjeni pajisjen në mënyrë të përshtatshme për mjedisin.
Informacioni për mënyrat aktuale të hedhjes mund të merret nga shitësi specialist, si dhe pranë administratës vendore të komunës ose qytetit.



Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

14 Shërbimi i klientit

Informacionet e detajuara rreth periudhës së garancisë dhe kushteve të garancisë në vendin tuaj i gjeni te shërbimi ynë i klientit, shitësi juaj ose në faqen tonë të internetit.

Nëse kontakti shërbimin e klientit, ju nevojitet numri i produktit (E-Nr.) dhe numri i prodhimit (FD) i pajisjes suaj.

Të dhënat e kontaktit të shërbimit për klientin i gjeni në listën bashkëlidhur të pikave të shërbimit për klientin ose në faqen tonë të internetit.

14.1 Numri i produktit (E-Nr.) dhe numri i prodhimit (FD)

Numrin e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD) e gjeni në tabelën e modelit të pajisjes.

Etiketën me parametrat e tipit me këta numra e gjeni kur hapni sirtarin.

Ju mund t'i mbani shënim këto të dhëna, për t'i gjetur shpejt përsëri të dhënat e pajisjes dhe numrin e telefonit të kujdesit për klientin.

Содржина

1	Безбедност.....	14
2	Спречување материјални штети.....	15
3	Заштита на животната средина и штедење.....	16
4	Запознавање.....	17
5	Опрема.....	18
6	Основно ракување.....	18
7	Вакумирање во ќеса.....	19
8	Вакумирање во сад.....	21
9	Сушење.....	21
10	Чистење и нега.....	22
11	Отстранете ги пречките.....	23
12	Како функционира.....	24
13	Отстранување.....	26
14	Сервисна служба.....	26

1 Безбедност

Почитувајте ги следните безбедносни напомени.

1.1 Општи напомени

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Чувајте го упатството и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.
- При оштетувања при транспортот не го приклучувајте уредот.

1.2 Наменета употреба

Овој уред е наменет само за монтажа. Уредот без приклучок смее да биде приклучен само од лиценциран стручен персонал. При оштетувања поради погрешно приклучување се губи правото на гаранција.

Користете го уредот само:

- за вакумирање храна во соодветни ќеси за вакумирање или садови за вакумирање и за запечатување фолии.
- во домаќинства и во затворени простории во домот.
- до висина од максимум 4000 m надморска височина.

1.3 Ограничување на групата на корисници

Овој уред може да го употребуваат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или кои немаат искуство и/или знаење, ако се надгледувани или советувани за безбедно ракување со уредот и ги разбираат опасностите коишто може да произлезат од тоа.

Децата не смеат да играат со уредот.

Деца не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен ако имаат 15 години и повеќе и некој ги надгледува.

Децата помали од 8 години мора да бидат подалеку од уредот и приклучните кабли.

1.4 Безбедно користење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Лентата за заптивање станува многу жешка во комората за вакумирање при често користење и подолги периоди на заптивање.

- ▶ Никогаш не допирајте ја жешката лента за заптивање.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Навлезената влага може да предизвика струен удар.

- ▶ Не користете чистачи на пареа или под висок притисок, за да го чистите уредот.
- ▶ Оштетениот уред или кабел за струја се опасни.
- ▶ Никогаш не користете оштетен уред.
- ▶ Никогаш не употребувајте уред со напукната или скршена површина.
- ▶ Никогаш не го влечете кабелот за струја за да го исклучите уредот од струја. Секогаш извлекувајте го приклучокот на кабелот за струја.
- ▶ Ако уредот или кабелот за струја е оштетен, веднаш извлечете го мрежниот приклучок на кабелот или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.
- ▶ Повикајте ја сервисната служба.
→ Страница 26

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Ако се оштети кабелот за струја на овој уред, мора да го замени производителот или неговата сервисната служба или пак лице со слична квалификација, за да се избегнат опасности.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

Лентата за заптивање станува многу жешка во комората за вакумирање. Запаливи испарувања може да се запалат.

- ▶ Не вакумирајте запаливи течности во ќесата за вакумирање.
- ▶ Не чувајте запаливи материјали и предмети во внатрешноста на уредот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Најмалите пукнатини на стаклениот капак може да доведат до имплозија ако се користи вакуум.

- ▶ Извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.
 - ▶ Повикајте ја сервисната служба.
- Погрешната употреба на фиоката за вакумирање може да доведе до повреди.
- ▶ Не ставајте црева во отворите на куќиштето, кои се поврзани со уредот.
 - ▶ Не вакумирајте живи животни.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од наштетување на здравјето!

При вакумирање комората и стаклениот капак ја менуваат формата поради големиот потпритисок. Заштитниот слој на стаклото може да се оштети и стаклениот капак може да распука.

- ▶ Теглите со капак на навртување, други цврсти садови, како и намирници кои не ја менуваат формата, а се вакумираат со затворен капак, не смеат да го допираат капакот.
- ▶ Тврдите садови и намирниците кои не ја менуваат својата форма не смеат да надминат максимална висина од 80 mm.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од задушвање!

Децата може да го ставаат материјалот од пакувањето преку глава или да се обвиткаат со него и да се задушат.

- ▶ Материјалот од пакувањето држете го подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со материјалот за пакување.

Децата можат да ги вдишат или голтнат малите делови и со тоа да се задушат.

- ▶ Држете ги малите делови подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со малите делови.

2 Спречување материјални штети

ВНИМАНИЕ!

Оштетувањето на уредот може значително да влијае на безбедноста.

- ▶ Проверете го уредот да не има оштетување пред секоја употреба.
 - ▶ Проверете дали е во исправна состојба стаклениот капак.
 - ▶ Оштетен уред никогаш не ставајте во употреба.
 - ▶ Повикајте ја сервисната служба.
- Невниманието за време на употребата може да доведе до оштетување на уредот.
- ▶ Полека отворете го и затворете го стаклениот капак.
 - ▶ Не ставајте предмети на стаклениот капак.
 - ▶ Не користете го уредот како работна површина или површина за складирање.
 - ▶ Не испуштајте предмети на стаклениот капак.
 - ▶ Целосно извлечете ја фиоката кога при употреба.

- ▶ Затворете ја фиоката целосно по употреба. Страните тела во комората за вакумирање ќе го оштетат уредот.
 - ▶ Пред да го затворите стаклениот капак, проверете дали не има страни тела во комората за вакумирање.
- Неправилното поставување на дихтунгот или оштетениот дихтунг ќе ја наруши функцијата на уредот и може да го оштети уредот.
- ▶ Проверете го правилното поставување на дихтунгот на стаклениот капак.
 - ▶ Површина за поставување на заптивката мора да биде чиста и без страни тела.
 - ▶ Не оштетувајте ја заптивката со зашилени или остри предмети.
 - ▶ Никогаш не ракувајте со уред со неисправна заптивка.

- ▶ Ако заптивката е неисправна, јавете се во сервисната служба.
- Отворањето на стаклениот капак со алат ќе го оштети уредот.
- ▶ Во случај на прекин на електричната енергија за време на процесот на вакумирање, почекајте додека повторно не се воспостави напојувањето. Вакуумот во комората за вакумирање се одржува. Повторно стартувајте ја постапката на вакумирање.

- Излегувањето на пареа поради вриење на превисоки температури може да доведе до дефекти.
- ▶ Користете исклучиво ќеси што се наменети за вакумирање.
 - ▶ Не користете пакувања кои се веќе отворени.
 - ▶ Подгответе го вакумираниот производ со почетна температура во опсег од 1-8 °C.
 - ▶ Не вакумирајте ги течностите во вакумската ќеса на највисок степен. Користете степен на вакумирање 2.
 - ▶ Запечатете ја ќесата ако се забележи зголемено формирање на меурчиња.

3 Заштита на животната средина и штедење

3.1 Отстранување на пакувањето

Материјалите од пакувањето се еколошки и може да се рециклираат.

- ▶ Одделните компоненти фрлајте ги во отпад посебно, во зависност од нивниот тип.

4 Запознавање

4.1 Функција

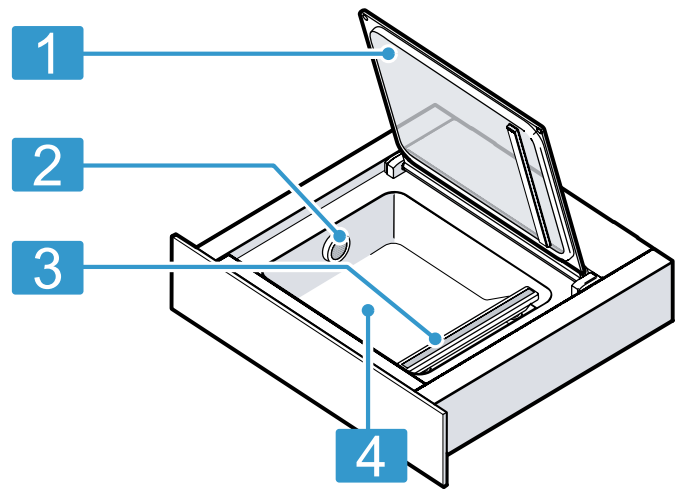
За време на процесот на вакумирање се испумпува воздух од комората за вакумирање и од ќесата. Притоа настанува висок потпритисок во комората. Колку што е поголем степенот на вакумирање, толку помалку воздух останува во комората и во ќесата и толку е повисока разликата во притисокот со околината.

Ако е постигнат избраниот степен за вакумирање, лентата за заптивање ќе се притисне на силиконската лента на стаклениот капак. Притоа ќесата се заптива.

По кратко време на ладење воздухот струи назад во комората со гласен звук. Притоа ќесата одеднаш се собира и ја обвиткува намирницата. Потоа се отвора стаклениот капак на фиоката.

4.2 Уред

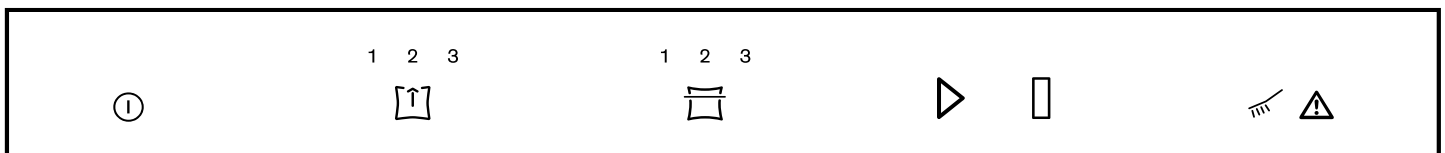
Тука ќе најдете преглед на компонентите од Вашиот уред.



- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Стаклен капак |
| 2 | Излез за воздух |
| 3 | Лента за заптивање |
| 4 | Комора за вакумирање |

4.3 Контролни елементи

Преку контролната табла ги поставувате сите функции на вашиот уред и добивате информации за оперативната состојба.



Симбо л	Значење	Објаснување
ⓘ	Вклучување Исклучување	Вклучување на уредот Исклучување на уредот
1 2 3	Степен на вакумирање	Бирање на степен на вакумирање
⏸	Време за заптивање	Бирање на времето за заптивање Предвремено заптивање на ќесата за вакумирање
▶	Старт	Стартување на постапката на вакумирање
⏹	Стоп	Прекин на постапката на вакумирање

Симбо л	Значење	Објаснување
🌀	Сушење	Спроведување на сушењето на пумпата
⚠	Напомена	Имајте ја предвид табелата за дефекти

4.4 Степени на вакумирање



Степените на вакумирање од 1 до 3 постигнуваат различни степени на вакумирање. При вакумирање во сад степените на вакумирање се пониски и со тоа се подобро наменети за одредени намирници. Со поставување на надворешниот адаптер, фиоката за вакумирање автоматски препознава кој режим е активиран.

Степени на вакумирање	1	2	3
Вакумирање во ќеса	80 %	95 %	99 %

Степени на вакумирање	1	2	3
Вакумирање на садови и шишиња	50 %	75 %	90 %

5 Опрема

Користете оригинална опрема. Таа е прилагодена на Вашиот уред.

Додатоци	Карактеристика	Употреба
Надворешен адаптер за вакумирање		Вакумирајте ги садовите за вакумирање и шишињата.
Црево за вакумирање		Поврзете го надворешниот адаптер за вакумирање со садот за вакумирање или адаптерот за шишиња.
Кеса за вакумирање	180 x 280 mm (50 парчиња) 240 x 350 mm (50 парчиња)	

5.1 Други додатоци

Другите додатоци може да ги купите во сервисната служба, во специјализираните продавници или на интернет.

На интернет или во нашите проспекти ќе најдете обемна понуда за Вашиот уред:
www.neff-international.com

Додатоците се специфични за уредот. При купувањето, секогаш наведете ја точната ознака (број на производот) на Вашиот уред. Кои додатоци се достапни за Вашиот уред, ќе дознаете во онлајн продавницата или во сервисната служба.

Други додатоци	Број на нарачка, специјализирана продавница	Број на нарачка, сервисна служба
Кеса за вакумирање 180 x 280 mm (100 парчиња)	Z13CX62X0	17000224
Кеса за вакумирање 240 x 350 mm (100 парчиња)	Z13CX64X0	17000225

6 Основно ракување

6.1 Отворање на уредот

1. Притиснете на средината на предниот дел на фиоката.
- ✓ Фиоката за вакумирање малку отскокнува.
2. Фатете го работ на фиоката за вакумирање и целосно извлечете ја.

6.2 Затворање на уредот

- ▶ Допрете на средината на фиоката за вакумирање и турнете ја назад.

6.3 Вклучување на уредот

- ▶ Притиснете на ①.

6.4 Исклучување на уредот

Ако не го користите уредот 10 минути, тој автоматски се исклучува.

- ▶ Притиснете на ①.

7 Вакумирање во ќеса

Храната вакумирана во ќеса има подолг рок на траење. Можете да го користите за маринирање на храна или подготовка за Sous-vide готвење.

7.1 Соодветна ќеса за вакумирање

Користете соодветни ќеси за вакумирање за да постигнете најдобар резултат.

Користете ги оригиналните ќеси за вакумирање испорачани со уредот или кои можете да ги нарачате како резервен дел.

- Овие ќеси се наменети за опсег на температура од $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Оптималното време на запечување за овие ќеси е ниво 2.
- Ќесите може да се користат во микробранова печка. Боцнете ја ќесата, пред да ја загревате во микробранова печка.

Користете исклучиво ќеси што се наменети за вакумирање на намирници.

Производите што може да се купат во продавницата се разликуваат според намената на намирницата, отпорноста на температура, материјалот и површината. Времето за заптивање на ќесата за вакумирање секогаш зависи од нејзиниот материјал.

- Тенки ќеси: степенот на заптивање 1
- Подебел материјал: степен на запечување 2 или повисок

Користете само ќеси со максимална ширина од 240 mm.

Должината на лентата за заптивање ја ограничува големината на можната ќеса за вакумирање.

7.2 Полнење на ќесата

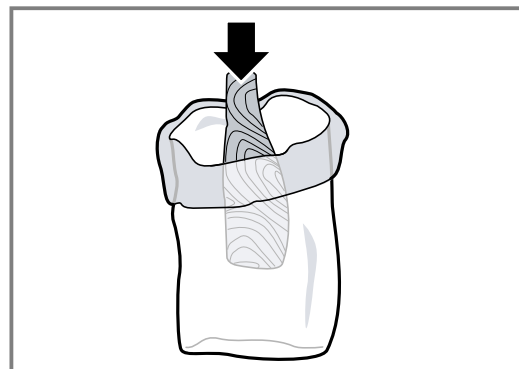
Услови

- Работ на ќесата е чист и сув.
- Нема остатоци од храна на работ на ќесата во пределот на спојот.

1. Свртете го работ на ќесата наопаку за околу 3 cm.



2. Ставете ја храната во ќеса за вакумирање една до друга.



3. Повторно ставете го работ на ќесата назад.



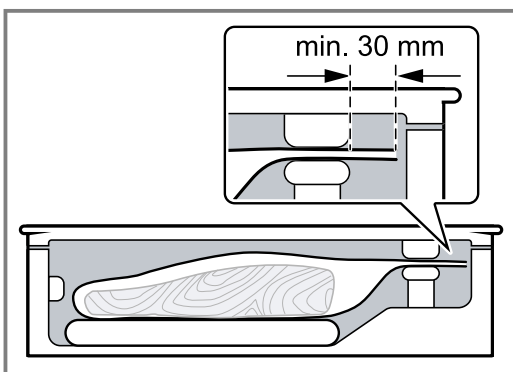
Совет: За да имате преглед врз ќесата ии да ги зачувате вакумираните намирници внатре, запишете го датумот и содржината на ќесата.

7.3 Вакумирајте во ќеса

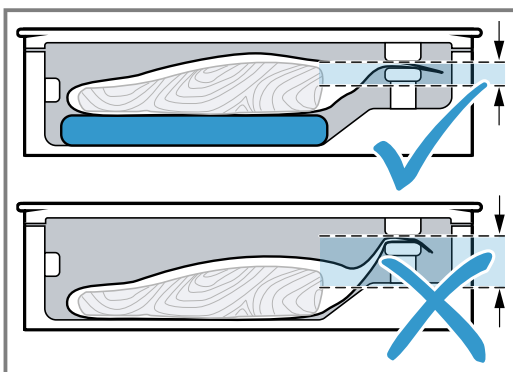
Услов: Идеално, почетната температура на храната е во опсег од $1-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

1. Отворете го стаклениот капак.
2. Ставете ја ќесата за вакумирање во комората.
3. Внимавајте на тоа излезот за воздух да е слободен, за да може пумпата да го всисува воздухот од комората.
4. За да постигнете правилно заптивање, внимавајте на тоа, ќесата да е поставена на средина и краевите на ќесата да се рамно едни над други на лентата за заптивање.

5. Внимавајте на тоа отворениот крај на ќесата да е издаден околу 3 cm над лентата за заптивање, а да не лежи на дихтунгот на капакот.



6. Користете подигнувач како на пр. даска за сечење за да спречите ќесата да се лизне.



7. За да го изберете степенот на вакумирање, притиснете на .
8. За да го изберете времето на заптивање, притиснете на .
9. Цврсто затворете го стаклениот капак и држете неколку секунди.
10. За да ја стартувате постапката на вакумирање, притиснете на .
- ✓ Постапката на вакумирање стартува. Приказите на степените на заптивање пулсираат црвено еден по друг додека не се постигне избраната вредност.
 - ✓ Започнува постапката на заптивање. Приказите на степенот на заптивање пулсираат црвено еден по друг додека не се постигне избраната вредност.
 - ✓ Постапката на вакумирање може да потрае до 2 минути.
 - ✓ На крајот на постапката се проветрува комората. Се слуша сигнален тон.
11. Кога ќе заврши постапката на вакумирање, отворете го стаклениот капак.

12. ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Лентата за заптивање станува многу жешка во комората за вакумирање при често користење и подолги периоди на заптивање.

- ▶ Никогаш не допирајте ја жешката лента за заптивање.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

Отстранете ја запечатената ќеса за вакумирање од комората.

13. По вакумирањето, проверете го запечатувањето на ќесата.
- Внимателно извлечете го работ.
 - Ако работ не се држи, изберете повисок степен на заптивање.
 - Ако работ се деформира, изберете понизок степен на заптивање или оставете го уредот да се олади.

Забелешка: Ако повеќепати вакумирате намирници во кеси едно по друго, лентата за заптивање ќе станува пожешка. Ова може да влијае на квалитетот на заптивањето. Неколку секунди по постапките на вакумирање изберете помало време на заптивање или оставете го уредот да се олади околу 2 минути меѓу постапките.

7.4 Предвремено заптивање

Користете ја оваа функција ако сакате да ја спакувате храната што лесно се расипува во ќеса на херметички начин без ќесата да се прилепува цврсто на содржината.

1. За да ја запрете постапката на вакумирање и предвреме да ја затворите ќесата, притиснете на .
- ✓ Уредот го прикажува степенот на вакумирање, којшто е постигнат до тогаш.
- ✓ На крајот на постапката се проветрува комората.
- ✓ Се слуша сигнален тон.
2. Отворете го стаклениот капак.
3. Отстранете ја запечатената ќеса за вакумирање од комората.

Забелешка: За заптивање на ќесата, на фиоката за вакумирање и е потребен одреден степен на вакумирање.

Ако претходно ја допрете ознаката фиоката за вакумирање ќе испумпува воздух надвор од комората до постигнување на овој степен. Потоа ќесата се заптива.

7.5 Прекин на постапката на вакумирање во ќесата

1. За да ја прекинете пред време постапката на вакумирање, притиснете на .
- ✓ Уредот го прикажува степенот на вакумирање достигнато до тој момент.
- ✓ Ќесата не е запечатена.
- ✓ Комората се проветрува и капакот лесно се отвора.
- ✓ Се слуша сигнален тон.
2. Извадете ја ќесата за вакумирање од комората.

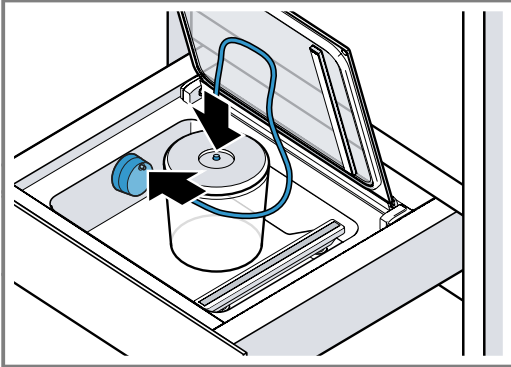
8 Вакумирање во сад

Храната вакумирана во сад има подолг рок на траење.

8.1 Вакумирајте во сад

Вакумирајте ги намирниците во соодветен сад за вакумирање, за да траат повеќе.

1. Отворете го стаклениот капак.
2. Вметнете го адаптерот за вакумирање на излезот за воздух.
3. Прицврстете го цревето на адаптерот за вакумирање и на садот за вакумирање.



4. За да го изберете степенот на вакумирање, притиснете на [1].
 5. За да ја стартувате постапката на вакумирање, притиснете на ▷.
- ✓ Постапката на вакумирање стартува. Приказите на степените на заптивање пулсираат црвено еден по друг додека не се постигне избраната вредност.
 - ✓ Постапката на вакумирање може да потрае до 2 минути.

- ✓ Постигнатиот степен на вакумирање свети и се слуша сигнален тон.
6. Можете да го олабавите цревето од садот и од надворешниот адаптер за вакумирање.

Забелешка: При силно формирање на меурчиња прекинете ја постапката на вакумирање.

→ Страница 21

8.2 Соодветен сад за вакумирање

Користете соодветен сад за вакумирање за да постигнете најдобар резултат.

Користете исклучиво сад што е наменет за вакумирање на намирници.

Производите што може да се купат во продавницата се разликуваат според намената на намирницата и материјалот.

Цревето за вакумирање испорачано со овој уред има внатрешен дијаметар од 3 mm.

За да го поставите цревето, можеби ќе ви треба адаптер за вашиот сад. Често такви адаптери веќе се приложени со кесата за вакумирање.



8.3 Прекин на вакумирањето во сад

1. За да ја прекинете пред време постапката на вакумирање, притиснете на □.
- ✓ Уредот го прикажува степенот на вакумирање достигнато до тој момент.
2. Можете да го олабавите цревето од садот и од надворешниот адаптер за вакумирање.

9 Сушење






При вакумирање на намирници во системот со пумпа за вакумирање влегуваат многу мали количества вода.

Овој ефект се зголемува, ако вакумирате течности или влажни намирници. Поради оваа причина, уредот располага со функција за сушење, којашто повторно ја отстранува собраната влажност во пумпата.

- Ако симболот  свети во бела боја, мора да спроведете постапка на сушење. Но, во моментот можете и понатаму нормално да го користите уредот.
- Ако симболот  свети во црвена боја, мора да спроведете постапка на сушење.

9.1 Стартување на сушењето

Забелешка: За време на сушењето можете да ја затворите фиоката за вакумирање.

1. Цврсто затворете го стаклениот капак и држете.
2. Притиснете на .
- ✓ Сушењето стартува и трае меѓу 5 и 20 минути.
- ✓ За време на постапката пулсира  во црвена боја.
- ✓ На крајот на постапката се проветрува комората, се слуша сигнален тон.
- ✓ Сега можете да го отворите стаклениот капак.
3. **Забелешка:** Повремено, едно сушење не е доволно. Ако по постапката на сушење светат  и  во црвена боја, тогаш во системот на пумпата сè уште има влажност. Почекајте додека  повеќе не свети.
4. Стартувајте ја повторно постапката на сушење.

10 Чистење и нега

За Вашиот уред да остане долго време функционален, внимателно чистете го и негувајте го.

10.1 Средство за чистење

Соодветните средства за чистење ќе ги купите кај сервисната служба или во онлајн продавницата.

ВНИМАНИЕ!

Несоодветните средства за чистење можат да ги оштетат површините на уредот.

- ▶ Не користете јаки или абразивни средства за чистење.
- ▶ Не користете средства за чистење со голем процент на алкохол.
- ▶ Не користете тврди абразивни сунѓери и сунѓери за чистење.
- ▶ Не користете специјални средства за топло чистење.
- ▶ Користете средство за чистење на стакло, гребалка за стакло или средство за нега на не'рѓосувачки челик само ако тие се препорачани во упатството за чистење за соодветниот дел.
- ▶ Пред употребата, темелно измијте ги сунѓерести крпи.

10.2 Чистење на уредот

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Лентата за заптивање станува многу жешка во комората за вакумирање при често користење и подолги периоди на заптивање.

- ▶ Никогаш не допирајте ја жешката лента за заптивање.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Навлезената влага може да предизвика струен удар.

- ▶ Не користете чистачи на пареа или под висок притисок, за да го чистите уредот.

Услови

- Уредот е исклучен.
 - Лентата за заптивање е оладена во комората за вакумирање.
1. Исчистете го уредот со влажна крпа и неутрално средство за чистење, како што се средство за плакнење и вода.
При чистење внимавајте на тоа, да не навлезе вода или други течности во комората за вакумирање, особено не на излезот за воздух на пумпата за вакумирање.

Никогаш не прскајте ја внатрешната или надворешната страна на уредот со вода.

2. Оставете го уредот и додатоците целосно да се исушат по чистењето.

10.3 Чистење на предно стакло и стаклен капак

- ▶ Исчистете го предното стакло и стаклениот капак со средство за чистење стакло и мека крпа.
Не користете абразивни сунѓери или стругачи за стакло.

10.4 Чистење на комората за вакумирање од не'рѓосувачки челик

1. Секогаш веднаш отстранувајте ги дамките од бигор, дамки од маснотии, дамки од скроб и протеини. Под ваквите дамки може да се создаде 'рѓа.
2. За чистење користете вода и малку средство за плакнење.
3. Потоа исушете со мека крпа.

10.5 Чистење на контролната плоча од пластика

- ▶ Исчистете ја контролната плоча со мека крпа.
Не користете абразивни сунѓери или стругачи за стакло.

10.6 Чистење на лентата за заптивање

ВНИМАНИЕ!

Чистењето во машина за миеење садови ќе предизвика оштетување.

- ▶ Никогаш не чистете ги компонентите на уредот во машина за миеење садови.
1. Отстранете ги остатоците од фолијата од лентата за заптивање.
 2. Никогаш не чистете ја лентата за заптивање со абразивни средства за чистење.
 3. Потоа исушете со мека крпа.

10.7 Чистење на опрема

ВНИМАНИЕ!

Чистењето во машина за миеење садови ќе предизвика оштетување.

- ▶ Никогаш не чистете ги компонентите на уредот во машина за миеење садови.
1. Исчистете со мека крпа и врела вода и сапуница.
 2. Потоа исушете со мека крпа.

11 Отстранете ги пречките

Малите пречки на машината можете самостојно да ги отстраните. Користете ги информациите за отстранување на пречки пред да се обратите до корисничката служба. На тој начин ќе избегнете непотребни трошоци.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Несоодветните поправки претставуваат опасност.

- ▶ Поправки на машината може да извршува само обучен персонал.
- ▶ Ако машината е неисправна, јавете се на корисничката служба.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Ако се оштети кабелот за струја на овој уред, мора да го замени производителот или неговата сервисната служба или пак лице со слична квалификација, за да се избегнат опасности.

11.1 Неправилна функција

Дефект	Причина и решавање проблеми
Постапката на вакумирање не стартува. ▶ не се појавува, иако капакот е затворен.	Прекинувачот на вратата на стаклениот капак недостасува или не е препознаен од уредот. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Повикајте ја сервисната служба. → "Сервисна служба", Страница 26
При повеќе обиди еден по друг: Изгледа дека постапката на вакумирање се одвива нормално, но ќесата не заптива.	Заштитниот прекинувач за температура на трансформаторот за заптивање е активиран. <ol style="list-style-type: none"> 1. Оставете го уредот да се олади најмалку 10 минути. 2. Оставете го уредот да се олади најмалку 2 минути помеѓу постапките за вакумирање. 3. Повторно стартувајте ја постапката на вакумирање.
Постапката на вакумирање трае сè подолго.	Системот со пумпа содржи премногу влажност. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Стартувајте ја постапката на сушење. → "Стартување на сушењето", Страница 21 Системот за пумпа е многу жежок. <ol style="list-style-type: none"> 1. Оставете го уредот да се олади. 2. Повторно стартувајте ја постапката на вакумирање.
Ќесата е неисправна така што нема да остане вакуум во ќесата за вакумирање.	Може да се направат дупки во ќесата поради остри делови од намирницата за вакумирање на пример со коски. <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверете да не има оштетување на ќесата. 2. Употребете друга ќеса. 3. Ставете намирници за вакумирање со остри рабови во ќесата на начин што нема да се оштети ќесата.
Спојот за заптивање е неисправен така што не останува вакуум во ќесата за вакумирање.	Избраното време на заптивање е несоодветно за обложувањето со фолија. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изберете друго време за заптивање. Има течности, маснотии или трошки или набори на спојот за заптивање. <ol style="list-style-type: none"> 1. Осигурајте се ќесата е сува, дека нема набори и целосно налегнува на лентата за заптивање. 2. Употребете друга ќеса. 3. Завиткајте го работ на ќесата пред полнењето за околу 3 см.
Капакот не се отвора.	Има малку вакуум, што го држи затворен капакот. <ol style="list-style-type: none"> 1. Никогаш не отворајте го капакот на сила. 2. Одново стартувајте ја постапката на вакумирање и веднаш прекинете ја. 3. Исклучете го уредот од струјната мрежа. 4. По 30 секунди, повторно вклучете го уредот. 5. Притиснете на Ⓛ подолго од 5 секунди. ✓ Машината е ресетирана.

11.2 Инструкции на полето за приказ

Дефект	Причина и решавање проблеми
△ се појавува по неколку секунди.	<p>Стаклениот капак не е правилно затворен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторно отворете го и затворете го стаклениот капак. 2. Малку притиснете го стаклениот капак во првите секунди. <p>Дихтунгот на стаклениот капак не се вклопува правилно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете го дихтунгот. <p>Дихтунгот на стаклениот капак ја сменил формата.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Внимателно притиснете го право дихтунгот. <p>Капакот на надворешниот сад за вакумирање не е правилно затворен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверете го вклопувањето на капакот за вакумирање. 2. Користете соодветни садови за вакумирање. <p>Надворешниот приклучок за вакумирање не лежи правилно на излезот за воздух на комората за вакумирање.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете го вклопувањето на капакот за вакумирање.
△ се појавува по 2 минути работење на пумпата.	<p>Течностите почнуваат да вријат на зголемени температури, така што вакуумот не може да се формира.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вакумирајте само ладни течности. 2. Ако комората за вакумирање е влажна, избришете ја. 3. Однапред запечатете ја ќесата за вакумирање штом почнат да се формираат поголеми меури. 4. Изберете понизок степен на вакумирање.
👉 и △ светат по постапката на сушење.	<p>Само една постапка на сушење не беше доволна.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Почекајте додека △ повеќе не свети. 2. Потоа повторете ја постапката на сушење. <p>→ "Стартување на сушењето", Страница 21</p>

12 Како функционира

Тука ќе ги најдете соодветните поставки за различни јадења, како и најдобрите додатоци и садови. Препораките ги прилагодивме оптимално на вашиот уред.

12.1 Вакумирање за Sous-vide-готвење

Со вашата фиока за вакумирање можете да ги подготвите намирниците за Sous-vide-готвењето. Sous-vide-готвењето значи готвење „под вакуум“ при ниски температури меѓу 50-95 °C и со 100 % пареа или во водена бања.

Јадењата се запечатени во специјални огноотпорни ќеси за готвење со фиока за вакумирање, којашто не пропушта воздух.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од наштетување на здравјето!

Sous-vide-готвењето се врши на ниски температури и при непочитување на упатствата за употреба и хигиена може да доведе до штети по здравјето.

- ▶ Користете само свежи намирници со беспрекорен и најдобар квалитет.
- ▶ Измијте ги и дезинфицирајте ги рацете.
- ▶ Користете ракавици за еднократна употреба или маша за готвење или скара.
- ▶ Нехигиенските намирници како на пр. живина, јајца и риба подготвувајте ги со особено внимание.
- ▶ Зеленчукот и овошјето секогаш темелно мијте ги и лупете ги.

- ▶ Одржувајте ги чисти површините и даските за сечење.
- ▶ За различни видови на намирници користете различни даски за сечење.
- ▶ Само накратко прекинете го ланецот на ладење за подготовка на намирниците.
- ▶ Складирајте ги вакумираните јадења во ладилник пред да започнете со процесот на готвење.
- ▶ По процесот на готвење јадењата консумирајте ги веднаш и не ги оставајте да отстојат, исто така не го оставајте во ладилник. Тие не се наменети за повторно подгревање.

Забелешки

- Користете ги само испорачаните ќеси за вакумирање кои се наменети за Sous-vide-готвење. Можете дополнително да ги нарачате ќесите за вакумирање.
- Не ги гответе јадењата во Ќесите, во коишто сте ги купиле, на пр. порција риба. Овие ќеси не се наменети за Sous-vide-готвење.
- Доколку може, ставајте ги намирниците во ќесите едни до други, а не едни врз други.

Спроведување на вакумирање за Sous-vide-готвење

1. За да постигнете рамномерен пренос на топлина, а со тоа и совршен резултат од готвењето, користете го највисокиот степен на вакумирање за вакумирање на храната.

2. Пред готвењето проверете дали е исправен вакуумот во кесата. За тоа внимавајте на следните точки:
 - Во кесата за вакумирање нема воздух.
 - Соодветно е запечатено.
 - Во кесата за вакумирање нема отвори. Не користете сензор за температура.
 - Парчињата месо или риба кои се заедно вакумирани не смеат да се притискаат директно едно врз друго.
 - Зеленчукот и десертите се рамно вакумирани.
3. Ако кесата за вакумирање не е идеално затворена, наполнете ја намирницата во нова кеса и одново вакумирајте.

Забелешка: За да спречите да излегување на гасови од намирниците, како на пр. кај зеленчук, вакумирајте ги намирниците максимално еден ден пред процесот на готвење. Гасовите спречуваат пренос на топлината и предизвикуваат јадењата да ја променат нивната структура, а со тоа и однесувањето при готвењето поради притисокот од вакумирањето.

12.2 Брзо маринирање и ароматизирање

Со вашата фиока за вакумирање можете на брз начин да ги ароматизирате или маринирате намирниците како на пр. месо, овошје и зеленчук. Вообичаеното ставање најчесто трае мошне долго и не е особено интензивно. При вакумирање во кесата, клеточните мембрани на храната се отвораат. Додадената маринада брзо се апсорбира. Така настанува значително поинтензивен вкус за кратко време.

12.3 Складирање и транспорт на храна

Со вакумирање, можете да ја чувате вашата храна подолго време и да имате придобивки од дополнителните предности.

- Поради околината каде што има помалку кислород, свежо вакумираните намирници остануваат подолго свежи во вакуумот при соодветно складирање.

12.4 Препорачани поставки

Во ова поглавје ќе добиете препораки за степените на вакумирање на различни намирници. Особено внимавајте на напомените за препорачаните степени на вакумирање, како и за подготовка на намирниците.

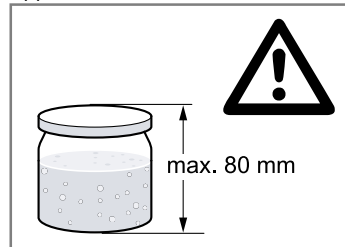
Вакумираните намирници остануваат значително подолго свежи при соодветно складирање. Повисоките степени на вакумирање го зачувуваат квалитетот, изгледот и состојките на храната.

- Се намалуваат ладните изгореници кај замрзнати, вакумирани намирници.
- Намирниците како на пр. џемови или сосови во стаклени садови, може одново да ги запечатите.
- Со вакумирањето значително се продолжува времето на складирање.
- Намирниците како што се кашкавал, риба или лук складирајте ги без мириси. Херметичкото затворање спречува појава на несакани мириси за време на вакумирањето и вкусот да се пренесе на друга храна.
- Затворените кеси за вакумирање се идеално средство за транспорт на течни намирници. Со нив може лесно да се ракува, тие се непропустливи и штедат простор.

ВНИМАНИЕ!

Стаклените садови кои се превисоки ќе го оштетат стаклениот капак на уредот.

- ▶ Не користете стаклени садови кои се повисоки од 80 см.



Забелешки

- Користете само тегли со капак на навртување коишто се стабилни и неоштетени.
- Вртете го садот само со рака. Со вакумирањето садот автоматски се затвора.
- Не сите тегли или капаци се наменети за повторно затворање под вакуум. По вакумирањето, проверете дали е создаден вакуум. Капак кој е свиткан навнатре, којшто се отвора само со напор, е знак дека постапката на вакумирање функционираше. Ако при притискање и отпуштање на капакот се слуша “клик”-звук и може лесно да се отвори, тогаш нема вакуум. Повторете ја постапката за вакумирање или користете соодветни тегли со капак на навртување.

Забелешки

- Користете исклучиво свежи намирници.
- Пред вакумирањето проверете го квалитетот на намирницата.
- Вакумирајте исклучиво ладни намирници, во најдобар случај со температури меѓу 1 °C-8 °C.
- Започнете со пониски степени на вакумирање од препорачаните.
- По вадењето на намирницата од складирање проверете го нејзиниот квалитет. Не користете намирници со сомнителен квалитет.

Намирници на собна температура (20 °C до 23 °C)

Прехранбени производи	Степен на вакумирање	Препорака
Печива	1, 2, 3	

Прехранбени производи	Степен на вакумирање	Препорака
Суви печива и кекси	1	
Чај и кафе	1, 2, 3	складирање на темно
Ориз и тестенини	2	вакумирање во сад
Брашно и гриз	1	
Ореви без лушпа	3	складирање на темно
Сушено овошје	3	
Крекери и чипс	1, 2	вакумирање во сад

Свежи намирници, замрзнати (-18 °C до -16 °C) или во ладилник (3 °C до 7 °C)

Прехранбени производи	Степен на вакумирање	Препорака
Риба	3	
Живина	3	
Месо	3	
Колбаси на парчиња	3	
Сечкани колбаси	3	
Тврдо сирење	3	
Меко сирење	2	вакумирање во сад
Зеленчук	2	однапред излупете и бланширајте
Миена марула	2	вакумирање во сад
Зачини	1, 2	вакумирање во сад
Овошје, тврдо	3	
Овошје, меко	2	вакумирање во сад препорачано е претходно замрзнување

13 Отстранување

13.1 Отстранување на стариот уред

Со соодветно фрлање во отпад може повторно да се искористат вредни сировини.

1. Извлечете го приклучокот на кабелот за струја.
2. Одвојте го кабелот за струја.
3. Отстранете го уредот согласно прописите за животна средина.

Информации за тековните начини на фрлање во отпад можете да добиете од специјализиран продавач и од регионалните или градските власти.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

14 Сервисна служба

Подетални информации за траењето на гарантниот рок и гарантните услови во Вашата земја може да добиете од нашата сервисна служба, кај Вашиот продавач или на нашата веб-страница.

Ако стапите во контакт со нашата корисничка служба, треба да ги приложите бројот на производ (E-Nr.) и сервисниот број (FD) на машината. Податоците за контакт на сервисната служба ќе ги најдете во приложената листа на услуги за клиентите или на нашата веб-страница.

14.1 Број на производ (E-Nr.) и сервисниот број (FD)

Бројот на производ (E-Nr.) и сервисниот број (FD) се наоѓаат на табличката со податоци на машината. Спецификационата плочка со броеви ќе ја најдете откако ќе ја отворите вратата на фиоката. За повторно брзо да ги најдете податоците за уредот и телефонскиот број на сервисната служба, можете да ги запишете овие податоци.

Kazalo

1	Varnost	27
2	Preprečevanje materialne škode.....	28
3	Varstvo okolja in varčevanje	29
4	Spoznavanje	29
5	Pribor	30
6	Osnovno upravljanje.....	30
7	Vakuumiranje v vrečki	31
8	Vakuumiranje v posodi.....	32
9	Sušenje	33
10	Čiščenje in nega.....	33
11	Odpravljanje motenj.....	34
12	Tako vam bo uspelo.....	36
13	Odstranjevanje	37
14	Servisna služba.....	38



1 Varnost

Upošteвайте naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Ta aparat je namenjen le za vgradnjo. Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja. Aparat uporabljajte samo:

- za vakuumiranje živil v primernih vakuumskih vrečkah ali posodah in varjenje v folijo.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem upora-

bljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let ali starejši in so pod nadzorom.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

⚠ 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.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika. Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.
 - ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
 - ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s počeno ali zlomljeno površino.
 - ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izklučite aparat iz električnega omrežja. Vedno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
 - ▶ Če je aparat ali omrežni priključni kabel v okvari, takoj izvlecite vtič omrežnega priključnega kabla iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
 - ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 38*
- Nestrokovna popravila so nevarna.
- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
 - ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
 - ▶ Če se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Varilni element v vakuumski komori se močno segreje. Vnetljivi hlapi se lahko vnamejo.

- ▶ V vakuumske vrečke ne vakuumirajte vnetljivih tekočin.
- ▶ V notranjosti aparata ne shranjujte vnetljivih materialov in predmetov.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost 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 pooblaščen servis.
- Napačna uporaba predala za vakuumiranje lahko povzroči poškodbe.
- ▶ Cevi, priključenih na aparat, ne vtikajte v telesne odprtine.
 - ▶ Ne vakuumirajte živih živali.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost ogroženosti zdravja!

Pri vakuumiranju se vakuumska komora in stekleni pokrov zaradi močnega podtlaka deformirata. Zaščitni sloj na steklu se lahko poškoduje in stekleni pokrov se lahko razleti.

- ▶ Stekljeni kozarci, druge trdne posode in živila, ki ohranijo svojo obliko, ki jih vakuumirate v komori pri zaprtem pokrovu, se ne smejo dotikati pokrova.
- ▶ Trdne posode in živila, ki ohranijo svojo obliko, ne smejo preseči višine 80 mm.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

2 Preprečevanje materialne škode

POZOR!

Poškodbe aparata lahko pomembno vplivajo na varnost.

- ▶ Pred vsako uporabo preverite, ali je aparat poškodovan.
- ▶ Preverite, da je stekleni pokrov nepoškodovan.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

Nepazljivost pri uporabi lahko povzroči poškodbe aparata.

- ▶ Stekljeni pokrov odpirajte in zapirajte počasi.
- ▶ Ne postavljajte predmetov na stekleni pokrov.
- ▶ Aparata ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
- ▶ Pazite, da na stekleni pokrov ne padejo predmeti.
- ▶ Med uporabo predal popolnoma izvlecite.
- ▶ Po uporabi predal popolnoma zaprite.

Tujki v vakuumski komori poškodujejo aparat.

- ▶ Preden zaprete stekleni pokrov, se prepričajte, da v vakuumski komori ni tujkov.

Nepravilno nameščeno ali poškodovano tesnilo vpliva na delovanje aparata in lahko povzroči poškodbe aparata.

- ▶ Preverite, da je tesnilo steklenega pokrova pravilno nameščeno.

- ▶ Naležna površina tesnila mora biti čista in brez tujkov.
- ▶ Tesnila ne poškodujte s koničastimi ali ostrimi predmeti.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom.
- ▶ Če je tesnilo poškodovano, pokličite pooblaščen servis.

Odpiranje steklenega pokrova z orodjem povzroči poškodbe aparata.

- ▶ Če med vakuumiranjem zmanjka elektrike, počakajte, da se električno napajanje znova vzpostavi. Vakuum v vakuumski komori se ohrani. Znova začnite postopek vakuumiranja.

Para, ki uhaja zaradi vrenja pri previsoki temperaturi, lahko povzroči motnje v delovanju.

- ▶ Uporabljajte izključno vrečke, primerne za vakuumiranje živil.
- ▶ Ne uporabljajte že odprte embalaže, v kateri ste živilo kupili.
- ▶ Živilo, ki ga nameravate vakuumirati, naj ima začetno temperaturo med 1 in 8 °C.
- ▶ Tekočin ne vakuumirajte v vakuumske vrečke na najvišji stopnji. Uporabite stopnjo vakuumiranja 2.
- ▶ Vrečko zavarite, ko opazite, da nastaja več mehurčkov.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

4 Spoznavanje

4.1 Funkcija

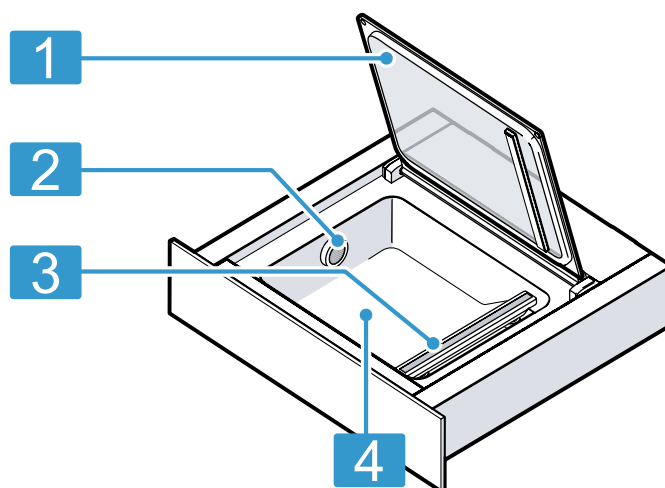
Med postopkom vakuumiranja se zrak izčrpa iz vakuumske komore in vrečke.

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.

4.2 Aparat

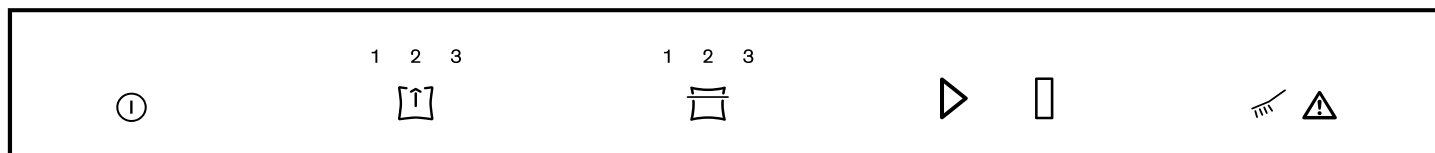
Tukaj najdete pregled sestavnih delov svojega aparata.



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Stekleni pokrov |
| 2 | Odprtina za izpust zraka |
| 3 | Varilni element |
| 4 | Vakuumska komora |

4.3 Upravljalni elementi

Prek upravljalnega polja nastavite vse funkcije svojega aparata in dobite informacije o stanju delovanja.



Simbol	Pomen	Pojasnilo
ⓘ	Vklop Izklop	Vklop aparata Izklop aparata
⏏	Stopnja vakuumiranja	Izbira stopnje vakuumiranja
⏏	Čas varjenja	Izbira časa varjenja Predčasno varjenje vakuumske vrečke
▶	Start	Začetek vakuumiranja
⏏	Stop	Prekinitev vakuumiranja

Simbol	Pomen	Pojasnilo
🌀	Sušenje	Sušenje črpalke
⚠	Opomba	Upoštevajte preglednico motenj

4.4 Stopnje vakuumiranja



S stopnjami vakuumiranja od 1 do 3 dosežete različno močan vakuum.

Pri vakuumiranju v posodah so stopnje vakuumiranja nižje in tako primernejše za določena živila. Ko na predal za vakuumsko pakiranje 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 %

5 Pribor

Uporabljajte originalni pribor. Ta je prilagojen vašemu aparatu.

Pribor	Lastnost	Uporaba
Zunanji vakuumski adapter		Vakuumiranje vakuumskih posod ali steklenic.
Vakuumska cev		Zunanji vakuumski adapter povežite s posodo za vakuumsko pakiranje ali adapterjem za steklenico.
Vakuumske vrečke	180 x 280 mm (50 kosov) 240 x 350 mm (50 kosov)	

5.1 Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializiranih trgovinah ali prek spleta.

Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete na spletu ali v naših prospektih:
www.neff-international.com

Vsakemu aparatu pripada drugačen pribor. Pri nakupu vedno navedite natančno oznako svojega aparata (št. E).

Kateri pribor je na voljo za vaš aparat, lahko izveste v spletni trgovini ali na pooblaščenem servisu.

Drug pribor	Kataloška številka za naročanje v specializirani trgovini	Kataloška številka za naročanje na pooblaščenem servisu
Vakuumske vrečke 180 x 280 mm (100 kosov)	Z13CX62X0	17000224
Vakuumske vrečke 240 x 350 mm (100 kosov)	Z13CX64X0	17000225

6 Osnovno upravljanje

6.1 Odpiranje aparata

1. Pritisnite na sredino ličnice predala.
✓ Predal za vakuumsko pakiranje nekoliko izskoči.
2. Predal za vakuumsko pakiranje primite za rob in ga popolnoma izvlecite.

6.2 Zapiranje aparata

- ▶ Vakuumskega predala se dotaknite na sredini in ga potisnite nazaj.

6.3 Vklop aparata

- ▶ Pritisnite .

6.4 Izklop aparata

Če aparata 10 minut ne upravljate, se samodejno izklopi.

- ▶ Pritisnite .

7 Vakuumiranje v vrečki

Živila, vakuumirana v vrečki, so obstojnejša. Tako lahko živila marinirate ali jih pripravite za kuhanje sous-vide.

7.1 Primerne vakuumske vrečke

Da bo rezultat čim boljši, uporabljajte primerne vrečke za vakuumsko pakiranje.

Uporabljajte originalne vrečke za vakuumsko pakiranje, ki so priložene aparatu ali jih lahko naknadno naročite kot pribor.

- Vrečke so primerne za temperaturo od $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 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 primerne za vakuumsko pakiranje živil.

Izdelki, ki jih lahko kupite v trgovini, se razlikujejo po primernosti za živila, temperaturni obstojnosti, materialu in površini. Čas varjenja vrečke za vakuumsko pakiranje je vedno odvisen od materiala, iz katerega je izdelana.

- Tanke vrečke: stopnja toplotnega varjenja 1
- Debelejši material: stopnja toplotnega varjenja 2 ali več

Uporabljajte samo vrečke, široke največ 240 mm.

Največja velikost vrečke za vakuumsko pakiranje je omejena z dolžino varilnega elementa.

7.2 Polnjenje vrečk

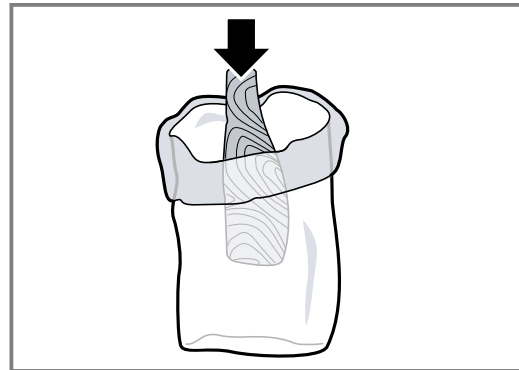
Zahteve

- Rob vrečke je čist in suh.
- Na robu vrečke v predelu zvara ni ostankov živil.

1. Rob vrečke zavijajte za pribl. 3 cm.



2. Živila zložite eno poleg drugega v vakuumsko vrečko.



3. Rob vrečke znova odvihajte.

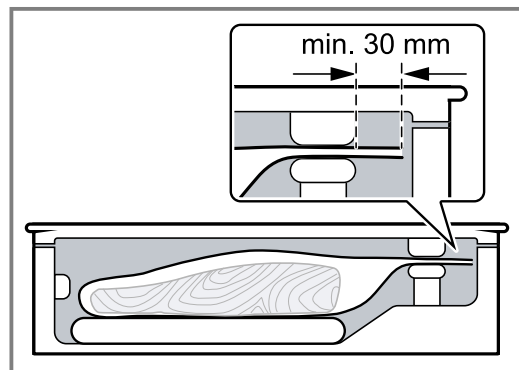


Nasvet: Da boste imeli pregled nad vrečkami in živila, ki so v njih vakuumirana, si na vrečke zapišite datum vakuumiranja in vsebino.

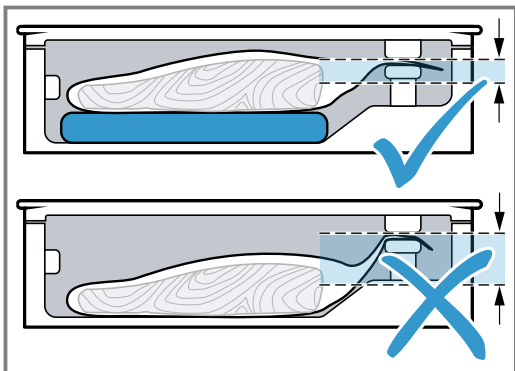
7.3 Vakuumiranje v vrečki





Zahteva: Najprimernejša začetna temperatura živil je med 1 in $8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

1. Odprite stekleni pokrov.
2. Vakuumsko vrečko položite v komoro.
3. Pazite, da je odprtina za izpust zraka prosta, da lahko črpalka izčrpa zrak iz komore.
4. Da bo zvar brezhibno zaprt, pazite, da vrečka leži na sredini in da gladko poravnana robova eden na drugem ležita na varilnem elementu.
5. Pazite, da sega odprti rob vrečke pribl. 3 cm čez varilni element, vendar ne leži na tesnilu pokrova.



6. Po potrebi uporabite podlago, npr. desko za rezanje, da vrečka ne zdrsne.




7. Dotaknite se , da izberete stopnjo vakuumiranja.
 8. Dotaknite se , da izberete čas varjenja.
 9. Stekljeni pokrov trdno zaprite in ga nekaj sekund držite.
 10. Dotaknite se , da začnete postopek vakuumiranja.
 ✓ Postopek vakuumiranja se začne. Prikazi stopenj vakuumiranja eden za drugim utripajo rdeče, dokler ni dosežena izbrana vrednost.
 ✓ Postopek toplotnega varjenja se začne. Prikazi stopnje toplotnega varjenja eden za drugim utripajo rdeče, dokler ni dosežena izbrana vrednost.
 ✓ Postopek vakuumiranja lahko traja do 2 minuti.
 ✓ Po koncu postopka v komoro priteče zrak. Oglasi se zvočni signal.
 11. Ko je postopek vakuumiranja zaključen, odprite stekleni pokrov.
 12.  **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.
 Zavarjeno vrečko za vakuumsko pakiranje vzemite iz komore.
 13. Po vakuumiranju preverite, ali je vrečka dobro zavarjena.


- Zvar previdno povlecite narazen.
- Če zvar ne drži, izberite višjo stopnjo toplotnega varjenja.
- Če se zvar deformira, izberite nižjo stopnjo toplotnega varjenja ali počakajte, da se aparat ohladi.

Opomba: Kadar večkrat zaporedoma vakuumirate živila v vrečke za vakuumsko pakiranje, se varilni element vse bolj segreva. To lahko vpliva na kakovost zvara. Po nekaj postopkih vakuumiranja izberite krajši čas varjenja ali pustite, da se aparat med dvema postopkoma pribl. 2 minuti ohlaja.


7.4 Predčasno varjenje

To funkcijo uporabite, če želite hitro pokvarljivo živilo samo neprodušno zapreti v vrečko, ne da bi se vrečka močno dotikala vsebine.

1. Da zaključite postopek vakuumiranja in predčasno zavarite vrečko, se dotaknite .
- ✓ Aparat prikaže do tedaj doseženo stopnjo vakuumiranja.
- ✓ Po koncu postopka v komoro priteče zrak.
- ✓ Oglasi se zvočni signal.
2. Odprite stekleni pokrov.
3. Zavarjeno vrečko za vakuumsko pakiranje vzemite iz komore.

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

7.5 Prekinitev vakuumiranja v vrečki

1. Dotaknite se , da predčasno prekinete postopek vakuumiranja.
- ✓ Aparat prikaže do tedaj doseženo stopnjo vakuumiranja.
- ✓ Vrečka se ne zavari.
- ✓ V komoro doteka zrak in predal se nekoliko odpre.
- ✓ Oglasi se zvočni signal.
2. Vrečko za vakuumsko pakiranje vzemite iz komore.

8 Vakuumiranje v posodi

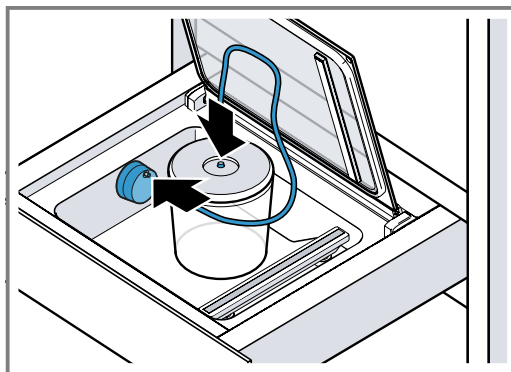
Živila, vakuumirana v posodi, so obstojnejša.



8.1 Vakuumiranje v posodi

Živila vakuumirajte v primernih posodah za vakuumsko pakiranje, da jim podaljšate čas uporabnosti.

1. Odprite stekleni pokrov.
2. Vakuumski adapter nataknete na odprtino za izpust zraka.

3. Pritrdite cev na vakuumski adapter in na posodo za vakuumsko pakiranje.



4. Dotaknite se , da izberete stopnjo vakuumiranja.
5. Dotaknite se , da začnete postopek vakuumiranja.

- ✓ Postopek vakuumiranja se začne. Prikazi stopenj vakuumiranja eden za drugim utripajo rdeče, dokler ni dosežena izbrana vrednost.
 - ✓ Postopek vakuumiranja lahko traja do 2 minuti.
 - ✓ Dosežena stopnja vakuumiranja sveti in oglasi se zvočni signal.
6. Snemite cev s posode in z zunanjega vakuumskega adapterja.

Opomba: Če nastaja veliko mehurčkov, prekinite postopek vakuumiranja. → *Stran 33*

8.2 Primerne vakuumske posode

Da bo rezultat čim boljši, uporabljajte 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.
Vakuumska cev, ki je priložena temu aparatu, ima notranji premer 3 mm.	Da se bo cev prilegala posodi, boste za svojo posodo morda potrebovali adapter. Takšni adapterji so pogosto že priloženi vakuumskim posodam.

8.3 Prekinitev vakuumiranja v posodi

1. Dotaknite se □, da predčasno prekinete postopek vakuumiranja.
- ✓ Aparat prikaže do tedaj doseženo stopnjo vakuumiranja.
2. Snemite cev s posode in z zunanjega vakuumskega adapterja.

9 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 črpalki.

- Če simbol ☞ sveti belo, bi morali opraviti postopek sušenja. Kljub temu lahko takrat aparat še naprej uporabljate kot običajno.
- Če simbol ☞ sveti rdeče, morate opraviti postopek sušenja.

9.1 Zagon sušenja

Opomba: Med sušenjem lahko zaprete predal za vakuumsko pakiranje.

1. Trdno zaprite stekleni pokrov in ga držite.
2. Dotaknite se ☞.
- ✓ Sušenje se začne in traja od 5 do 20 minut.
- ✓ Med postopkom ☞ utripa rdeče.
- ✓ Po koncu postopka v komoro priteče zrak in oglasi se zvočni signal.
- ✓ Lahko odprete stekleni pokrov.
3. **Opomba:** Včasih en sam postopek sušenja ne zadošča. Če po sušenju ☞ in △ svetita rdeče, se v sistemu črpalke še vedno nahaja vlaga. Počakajte, da △ ugasne.
4. Znova vklopite postopek sušenja.

10 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

10.1 Čistila

Primerna čistila lahko kupite na pooblaščenem servisu ali v spletni trgovini.

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

- ▶ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ▶ Ne uporabljajte močnih alkoholnih čistil.
- ▶ Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.
- ▶ Ne uporabljajte posebnih čistil za toplo čiščenje.
- ▶ Čistila za steklo, strgala za steklokeramiko ali čistila za nerjavno jeklo uporabljajte le, če je to priporočeno v navodilih za čiščenje določenega dela.
- ▶ Gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

10.2 Čiščenje aparata

⚠ 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.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Zahteve

- Aparat je izklopljen.
 - Varilni element v vakuumski komori je hladen.
1. Aparat očistite z vlažno krpo in z nevtralnimi čistilom, npr. z detergentom za posodo in vodo.

Pri čiščenju pazite, da v vakuumsko komoro ne pride voda ali druga tekočina, še posebej ne v odprtino za izpust zraka na vakuumski črpalki.

Aparata od zunaj ali od znotraj nikoli ne škropite z vodo.

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

10.3 Čiščenje steklene sprednje plošče in steklenega pokrova

- ▶ Stekleno sprednjo ploščo in stekleni pokrov očistite s čistilom za steklo in mehko krpo. Ne uporabljajte grobih čistilnih krp ali strgala za steklo.

10.4 Čiščenje vakuumske komore iz nerjavečega jekla

1. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pod takšnimi madeži lahko nastane korozija.
2. Uporabite vodo in malo detergenta za pomivanje posode.
3. Osušite z mehko krpo.

10.5 Čiščenje upravljalne plošče iz umetne snovi

- ▶ Upravljalno ploščo očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte grobih čistilnih krp ali strgala za steklo.

10.6 Čiščenje varilnega elementa

POZOR!

Pomivanje v pomivalnem stroju povzroči poškodbe.

- ▶ Delov aparata nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.
1. Odstranite ostanke folije z varilnega elementa.
 2. Varilnega elementa nikoli ne čistite z grobimi čistili.
 3. Osušite z mehko krpo.

10.7 Čiščenje pribora

POZOR!

Pomivanje v pomivalnem stroju povzroči poškodbe.

- ▶ Delov aparata nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.
1. Očistite z gobasto krpo in vročo milnico.
 2. Osušite z mehko krpo.

11 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebni stroškom.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.

11.1 Motnje delovanja

Napaka	Vzrok in odprava napak
Vakuumiranja ni mogoče začeti. ▶ se ne pokaže, čeprav je pokrov zaprt.	Stikalo za vrata na steklenem pokrovu manjka ali ga aparat ne zazna. ▶ Pokličite servisno službo. → "Servisna služba", Stran 38
Pri večkratni zaporedni uporabi: videti je, da postopek vakuumiranja poteka normalno, vendar se vrečka ne zavari.	Vklopilo se je temperaturo zaščitno stikalo varilnega transformatorja. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pustite, da se aparat najmanj 10 minut ohlaja. 2. Pustite, da se aparat med dvema postopkoma vakuumiranja vsaj 2 minuti ohlaja. 3. Znova začnite postopek vakuumiranja.
Čas vakuumiranja je čedalje daljši.	Sistem črpalke vsebuje preveč tekočine. ▶ Vklopite postopek sušenja. → "Zagon sušenja", Stran 33
	Sistem črpalke je zelo vroč. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pustite, da se aparat ohladi. 2. Znova začnite postopek vakuumiranja.

Napaka	Vzrok in odprava napak
Vrečka je poškodovana, tako da se vakuum v vakuumski vrečki ne ohrani.	Ostri deli živil, ki jih vakuumirate, npr. kosti, lahko preluknjajo vrečko. <ol style="list-style-type: none"> 1. Preverite, ali je vrečka poškodovana. 2. Uporabite drugo vrečko. 3. Živila z ostrimi robovi, ki jih vakuumirate, v vrečko položite tako, da je ne morejo poškodovati.
Zvar ni brezhiben, tako da se vakuum v vakuumski vrečki ne ohrani.	Izbrani čas varjenja ni primeren za folijo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Izberite drugačen čas varjenja. <p>Ob zvaru se nahajajo tekočine, maščobe, drobtinice ali gube.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepričajte se, da je vrečka suha, da ni nagubana in da v celoti leži na varilnem elementu. 2. Uporabite drugo vrečko. 3. Rob vrečke zavijajte za 3 cm, preden jo napolnite.
Pokrova ni mogoče odpreti.	Nastal je rahel vakuum, ki drži pokrov zaprt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pokrova nikoli ne odpirajte na silo. 2. Začnite nov postopek vakuumiranja in ga takoj prekinite. 3. Izključite aparat iz električnega omrežja. 4. Čez 30 sekund znova vklopite aparat. 5. Za več kot 5 sekund se dotaknite ☹. <p>✓ Aparat se ponastavi.</p>

11.2 Opombe v prikazovalnem polju

Napaka	Vzrok in odprava napak
Čez nekaj sekund se prikaže ⚠.	Stekleni pokrov ni pravilno zaprt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ponovno odprite in zaprite stekleni pokrov. 2. Prvih nekaj sekund narahlo pritiskajte na stekleni pokrov. <p>Tesnilo steklenega pokrova ni pravilno nameščeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Preverite tesnilo. <p>Tesnilo steklenega pokrova je deformirano.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Previdno poravnajte tesnilo. <p>Pokrov zunanje vakuumske posode ni pravilno zaprt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preverite položaj vakuumskega pokrova. 2. Uporabljajte primerne vakuumske posode. <p>Zunanji vakuumski priključek ni pravilno nameščen na odprtino za izpust zraka na vakuumski komori.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Preverite položaj vakuumskega pokrova.
Po 2 minutah delovanja črpalke se prikaže ⚠.	Ko temperatura narašča, začnejo tekočine vreti, tako da vakuum ne more nastajati. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumirajte samo hladne tekočine. 2. Če je vakuumska komora vlažna, jo obrišite do suhega. 3. Predčasno zavarite vakuumsko vrečko, takoj ko začnejo nastajati večji mehurčki. 4. Izberite nižjo stopnjo vakuumiranja.
Po postopku sušenja svetila ☞ in ⚠.	Samo en postopek sušenja ni bil dovolj. <ol style="list-style-type: none"> 1. Počakajte, da ⚠ ugasne. 2. Ponovite postopek sušenja. → "Zagon sušenja", Stran 33

12 Tako vam bo uspelo

Tu boste našli ustrezne nastavitve in najboljši pribor in posodo za različne jedi. Priporočila smo prilagodili prav za vaš aparat.

12.1 Vakuumiranje za kuhanje sous-vide

S predalom za vakuumiranje lahko pripravite živila za kuhanje sous-vide. Kuhanje sous-vide pomeni kuhanje „v vakuumu“ pri nizkih 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 – Nevarnost ogroženosti zdravja!

Kuhanje sous-vide poteka pri nizkih temperaturah. Če ne upoštevate navodil za uporabo in higienskih ukrepov, je lahko zdravju škodljivo.

- ▶ Uporabljajte le popolnoma neoporečna sveža živila najboljše kakovosti.
- ▶ Umijte in razkužite si roke.
- ▶ Uporabljajte rokavice za enkratno uporabo ali kleščice za kuho ali žar.
- ▶ Občutljiva živila, npr. perutnino, jajca in ribe, pripravljajte še posebej previdno.
- ▶ Zelenjavo in sadje temeljito operite in/ali olupite.
- ▶ Površine in deske za rezanje morajo biti čiste.
- ▶ Za različne vrste živil uporabljajte različne deske za rezanje.
- ▶ Hladilno verigo prekinite samo na kratko, da pripravite živila.
- ▶ Vakuumirane jedi hranite v hladilniku, dokler jih ne začnete pripravljati.
- ▶ Po pripravi jedi takoj pojedite in jih ne shranjujte dalj časa, niti v hladilniku ne. Jedi niso primerne za pogrevanje.

Opombe

- Za kuhanje sous-vide uporabljajte priložene vakuumske vrečke. Vakuumske vrečke lahko naknadno naročite.
- Jedi ne pripravljajte v vrečkah, v katerih ste jih kupili, npr. ribe v porcijah. 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 kuhanje sous-vide

1. Da bo prenos toplote enakomeren in bo tako rezultat priprave odličen, za vakuumiranje jedi uporabite najvišjo stopnjo vakuumiranja.
2. Pred pripravo hrane preverite, ali je vakuum v vrečki ustrezen. V ta namen upoštevajte naslednje točke:
 - V vakuumski vrečki ni zraka.
 - Zvar je brezhibno zaprt.
 - V vakuumski vrečki ni lukenj. Ne uporabljajte termosonde.
 - Kosi mesa ali ribe, vakuumirani skupaj, ne smejo biti stisnjeni tesno skupaj.
 - Zelenjava in sladice so vakuumirani v tankem sloju.
3. Če vakuumska vrečka ni idealno napolnjena, živila preložite v novo vrečko in jih znova vakuumirajte.

Opomba: Da preprečite uhajanje plinov iz živila, npr. npr. iz zelenjave, živila vakuumirajte največ en dan pred pripravo. Plini preprečujejo prenos toplote ali povzročijo, da se struktura in obnašanje jedi med kuhanjem spremenita zaradi pritiska v vakuumu.

12.2 Hitro mariniranje in aromatiziranje

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

12.3 Shranjevanje in transport živil

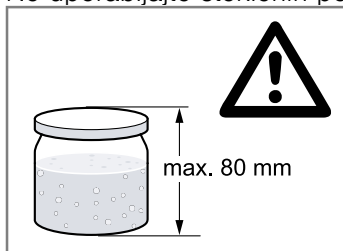
Vakuumirana živila lahko dlje hranite, imajo pa še druge prednosti.

- Ker je v vakuumu manj kisika, ostanejo primerno skladiščena sveže vakuumirana živila dlje užitna.
- Nastanek izsušenih robov pri zamrzovanju je pri vakuumiranih živilih manjši.
- Živila v steklenih posodah, npr. marmelade in omake, lahko ponovno zaprete.
- Z vakuumiranjem se čas shranjevanja občutno podaljša.
- 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 preprosto ravnati, dobro tesnijo in prihranijo prostor.

POZOR!

Previsoke steklene posode poškodujejo stekleni pokrov aparata.

- ▶ Ne uporabljajte steklenih posod, višjih od 80 cm.



Opombe

- 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, ali 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 zlahkoto odprete, ni nastal vakuum. Ponovite postopek vakuumiranja ali uporabite primernejše kozarce z navojem.

12.4 Priporočene nastavitve

V tem poglavju so navedene priporočene stopnje vakuumiranja za različna živila. Upoštevajte posebna navodila glede priporočenih stopenj vakuumiranja in glede priprave živil.

Vakuimirana živila ostanejo pri ustreznem skladiščenju bistveno dlje sveža. Z višjo stopnjo vakuumiranja se ohrani kakovost, videz in sestavine živil.

Opombe

- Uporabljajte izključno sveža živila.
- Pred vakuumiranjem preverite kakovost živil.
- Vakuimirajte 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.

Živila pri sobni temperaturi (20 °C do 23 °C)

Živilo	Stopnja vakuumiranja	Priporočilo
Pekarski izdelki	1, 2, 3	
Suho pecivo in keksi	1	
Čaj in kava	1, 2, 3	shranjevanje na temnem prostoru
Riž in testenine	2	vakuumiranje v posodi
Moka in zdrob	1	
Oreščki brez lupine	3	shranjevanje na temnem prostoru
Suho sadje	3	
Krekerji in čips	1, 2	vakuumiranje v posodi

Sveža živila, zamrznjena (-18 °C do -16 °C) ali v hladilniku (3 °C do 7 °C)

Živilo	Stopnja vakuumiranja	Priporočilo
Riba	3	
Perutnina	3	
Meso	3	
Klobasa v kosu	3	
Klobasa narezana	3	
Trdi sir	3	
Mehki sir	2	vakuumiranje v posodi
Zelenjava	2	predhodno 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

13 Odstranjevanje

13.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način. Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



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.

14 Servisna služba

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

14.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko ploščico s številkami najdete, če odprete predal.

Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.





Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001790879
030127
sq, mk, sl

