



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

[hr]	Upute za upotrebu	2
[sl]	Navodila za uporabo	14
[sr]	Uputstvo za upotrebu	26

Sadržaj

1	Sigurnost	2
2	Izbjegavanje materijalnih šteta	3
3	Zaštita okoliša i ušteta	4
4	Upoznavanje	4
5	Pribor	5
6	Osnovno rukovanje	5
7	Vakumiranje u vrećici	6
8	Vakumiranje u posudi	7
9	Sušenje	8
10	Čišćenje i održavanje	8
11	Uklanjanje smetnji	9
12	Tako će to uspjeti	11
13	Zbrinjavanje	12
14	Servisna služba	13

1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opće napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.
- Uređaj ne priključujte ako je došlo do oštećenja pri transportu.

1.2 Namjenska uporaba

Ovaj uređaj je namijenjen samo za ugradnju. Samo ovlašteni instalater smije priključiti uređaj bez utikača. U slučaju oštećenja zbog pogrešnog priključka nemate pravo na jamstvo. Uređaj upotrebljavajte samo:

- za vakumiranje namirnica u prikladnim vrećicama za vakumiranje i za zavarivanje folija
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja
- do visine od 4000 m iznad nadmorske visine

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod

nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom.

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

1.4 Sigurna uporaba

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte puštati u rad.
 - ▶ Nikada ne pokrećite uređaj s napuklom ili polomljenom površinom.
 - ▶ Nikada ne povlačite za mrežni priključni vod kako biste isključili uređaj iz električne mreže. Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
 - ▶ Ako je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
 - ▶ Nazovite servisnu službu. → *Stranica 13*
- Nestručni popravci su opasni.
- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
 - ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
 - ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje postaje jako vruća. Zapaljive pare mogu se zapaliti.

- ▶ Nemojte vakumirati zapaljive tekućine u vrećici za vakumiranje.
- ▶ Nemojte držati zapaljive materijale i predmete u unutrašnjosti uređaja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Najmanje napukline na staklenom poklopcu mogu dovesti do toga da on implodira prilikom vakumiranja.

- ▶ Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
 - ▶ Nazovite servisnu službu.
- Pogrešna uporaba ladice za vakumiranje može uzrokovati tjelesne ozljede.
- ▶ Crijeva priključena na uređaj ne stavljajte u tjelesne otvore.
 - ▶ Ne vakumirajte žive životinje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od zdravstveno štetnog djelovanja!

Pri vakumiranju komora za vakumiranje i stakleni poklopac deformiraju se zbog visokog podtlaka. Zaštitni sloj stakla može se oštetiti, a stakleni poklopac može puknuti.

- ▶ Staklenke s navojnim poklopcem, druge čvrste posude kao i namirnice nepromjenjivog oblika, koje se vakumiraju u komori sa zatvorenim poklopcem, ne smiju dodirivati taj poklopac.
- ▶ Čvrste posude i namirnice nepromjenjivog oblika ne smiju prekoračiti maksimalnu visinu od 80 mm.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Djeca mogu navući ambalažni materijal preko glave ili se njime zamotati te se na taj način ugušiti.

- ▶ Ambalažni materijal držite podalje od djece.
- ▶ Djeci nikada ne dopuštajte igranje s ambalažnim materijalom.

Djeca mogu udahnuti ili progutati sitne dijelove i na taj se način ugušiti.

- ▶ Sitne dijelove držite podalje od djece.
- ▶ Ne dopustite djeci igranje sa sitnim dijelovima.

2 Izbjegavanje materijalnih šteta

POZOR!

Oštećenja na uređaju mogu znatno utjecati na sigurnost.

- ▶ Prije svake uporabe provjerite ima li oštećenja na uređaju.
 - ▶ Provjerite da stakleni poklopac nije oštećen.
 - ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte stavljati u rad.
 - ▶ Nazovite servisnu službu.
- Nepažnja pri uporabi može uzrokovati oštećenje uređaja.
- ▶ Polako otvorite i zatvorite stakleni poklopac.
 - ▶ Na stakleni poklopac ne odlažite predmete.
 - ▶ Ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
 - ▶ Predmeti ne smiju pasti na stakleni poklopac.
 - ▶ Pri uporabi izvucite ladicu do kraja.
 - ▶ Nakon uporabe zatvorite ladicu do kraja.
- Strana tijela u komori za vakumiranje mogu oštetiti uređaj.
- ▶ Prije zatvaranja staklenog poklopcu provjerite da se u komori za vakumiranje ne nalaze strana tijela.
- Neispravan dosjed brtve ili oštećena brtva utječu na rad uređaja i mogu oštetiti uređaj.
- ▶ Provjerite ispravan dosjed brtve na staklenom poklopcu.

- ▶ Površina nalijeganja brtve mora biti čista i na njoj ne smije biti stranih tijela.
 - ▶ Nemojte oštetiti brtvu šiljastim ili oštrim predmetima.
 - ▶ Nikada ne upotrebljavajte uređaj s neispravnom brtvom.
 - ▶ Ako je brtva neispravna, nazovite servisnu službu.
- Otvaranje staklenog poklopcu pomoću alata može uzrokovati oštećenja na uređaju.
- ▶ U slučaju nestanka struje tijekom vakumiranja pričekajte da se vrati struja. Vakuum se zadržava u komori za vakumiranje. Ponovno pokrenite postupak vakumiranja.

Para koja izlazi na visokim temperaturama može uzrokovati funkcionalne smetnje.

- ▶ Upotrebljavajte isključivo vrećice koje su prikladne za vakumiranje.
- ▶ Ne upotrebljavajte već otvorena prodajna pakiranja.
- ▶ Obradite namirnicu za vakumiranje s početnom temperaturom u rasponu od 1-8 °C.
- ▶ Nemojte vakumirati tekućine u vrećici za vakumiranje na najvišem stupnju. Upotrebljavajte stupanj vakumiranja 2.
- ▶ Zavarite vrećicu ako se može primijetiti jače stvaranje mjehurića.

3 Zaštita okoliša i ušteda

3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

- Pojedinačne sastavne dijelove zbrinite na otpad odvojene po vrstama.

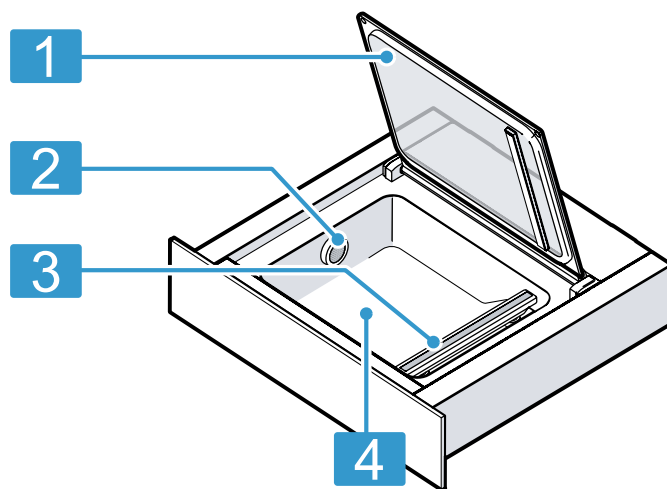
4 Upoznavanje

4.1 Funkcija

Za vrijeme postupka vakumiranja zrak se istiskuje iz komore za vakumiranje i vrećice. Pritom nastaje visoki podtlak u komori. Što je stupanj vakumiranja viši, to manje zraka ostaje u komori i vrećici te je i veća razlika tlaka prema okolini. Ako je postignut odabrani stupanj vakumiranja, letvica mehanizma za varenje pritišće o silikonsku letvicu na staklenom poklopcu. Pritom se vrećica zavari. Nakon kratkog vremena hlađenja zrak se vraća u komoru i čuje se glasan zvuk. Pritom se vrećica naglo skuplja i obavija namirnicu. Zatim se otvara stakleni poklopac ladice.

4.2 Uređaj

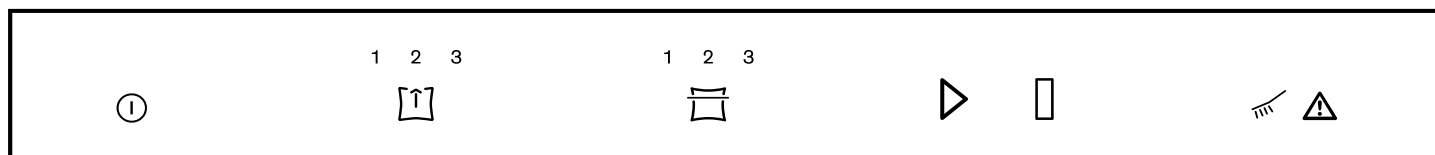
Ovdje ćete naći pregled sastavnih dijelova svog uređaja.



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Stakleni poklopac |
| 2 | Usisni otvor |
| 3 | Letvica mehanizma za varenje |
| 4 | Komora za vakumiranje |


4.3 Upravljački elementi

Putem upravljačke ploče namještate sve funkcije svog uređaja i dobivate informacije o radnom stanju.



Simbol	Značenje	Objašnjenje
ⓘ	Uključivanje Isključivanje	Uključivanje uređaja Isključivanje uređaja
1 2 3	Stupanj vakumiranja	Odabir stupnja vakumiranja
1 2 3	Trajanje zavarivanja	Odabir trajanja zavarivanja Prijevremeno zavarivanje vrećice za vakumiranje

Simbol	Značenje	Objašnjenje
▶	Pokretanje	Pokretanje postupka vakumiranja
⏸	Zaustavljanje	Prekid postupka vakumiranja
🌀	Sušenje	Provođenje sušenja pumpe

Simbol	Značenje	Objašnjenje
	Napomena	Pridržavajte se tablice smetnji

4.4 Stupnjevi vakumiranja



Stupnjevi vakumiranja 1 do 3 postižu različite stupnjeve vakuuma.

Pri vakuumiranju u posudi niži su stupnjevi vakuuma i stoga su bolje prikladni za određene namirnice. Ladica za vakuumiranje prilikom postavljanja vanjskog adaptera za vakuumiranje automatski prepoznaje koji je način rada upravo aktiviran.

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

5 Pribor

Upotrebljavajte samo originalni pribor. Usklađen je s vašim uređajem.

Dodatna oprema	Karakteristika	Korištenje
Vanjski adapter za vakuumiranje		Vakuumiranje posuda za vakuumiranje ili boca.
Crijevo za vakuumiranje		Spojite vanjski adapter za vakuumiranje s posudom za vakuumiranje ili zatvaračem boce.
Vrećica za vakuumiranje	180 x 280 mm (50 komada) 240 x 350 mm (50 komada)	

5.1 Ostali pribor

Ostali pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

Opsežnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:

www.neff-international.com

Pribor je specifičan za uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. Koji je pribor raspoloživ za vaš uređaj, možete saznati u internetskoj trgovini ili kod servisne službe.

Druga dodatna oprema	Narudžbeni broj specijalizirane trgovine	Narudžbeni broj servisne službe
Vrećica za vakuumiranje 180 x 280 mm (100 komada)	Z13CX62X0	17000224
Vrećica za vakuumiranje 240 x 350 mm (100 komada)	Z13CX64X0	17000225

6 Osnovno rukovanje

6.1 Otvaranje uređaja

1. Pritisnite na sredini fronte ladice ladice.
 - ✓ Ladica za vakuumiranje lagano će iskočiti.
2. Uхватite ladicu za vakuumiranje za rub i izvucite do kraja.

6.2 Zatvaranje uređaja


- ▶ Dodirnite ladicu za vakuumiranje u sredini i gurnite natrag.

6.3 Uključivanje uređaja

- ▶ Pritisnite .

6.4 Isključivanje uređaja

Ako uređaj ne koristite 10 minuta, isključit će se automatski.

- ▶ Pritisnite .

7 Vakumiranje u vrećici

Namirnice vakumirane u vrećici dulje su nepokvarljive. Tako možete marinirati namirnice ili ih pripremiti za kuhanje sous vide.

7.1 Prikladne vrećice za vakumiranje

Upotrebljavajte prikladne vrećice za vakuumiranje kako biste postigli optimalan rezultat.

- Upotrebljavajte originalne vrećice za vakuumiranje koje su isporučene uz uređaj ili koje možete naručiti kao rezervni dio.
 - Te su vrećice prikladne za raspon temperature od -40 °C – 100 °C.
 - Optimalno trajanje vakuumske zatvaranja za te vrećice je stupanj 2.
 - Vrećice su prikladne za mikrovalnu pećnicu. Probodite vrećice prije zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Upotrebljavajte isključivo vrećice koje su prikladne za vakuumiranje namirnica.

Proizvodi dostupni u trgovinama razlikuju se po neškodljivosti namirnica, postojanosti na temperaturu, materijalu i površini. Trajanje zapečaćenosti vrećice za vakuumiranje uvijek ovisi o njezinom materijalu.

- Tanke vrećice: stupanj zapečaćenosti 1
- Deblji materijal: stupanj zapečaćenosti 2 ili viši

Upotrebljavajte vrećice maksimalne širine od 240 mm.

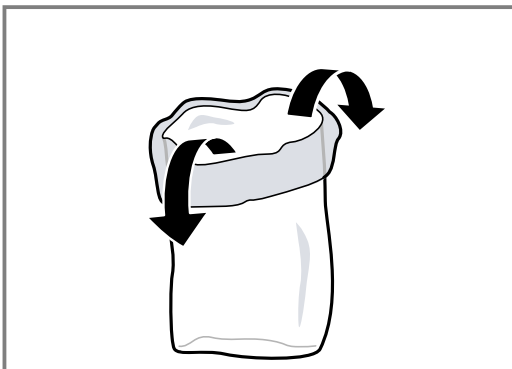
Dužina letvice mehanizma za zatvaranje ograničava dimenzije moguće vrećice za vakuumiranje.

7.2 Punjenje vrećice

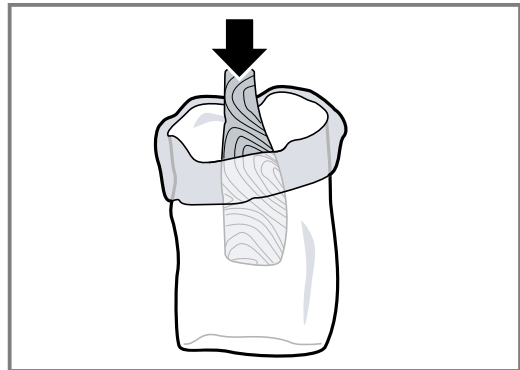
Zahtjevi

- Rub vrećice je čist i suh.
- Uz rub vrećice u području spoja nema ostataka namirnica.

1. Preklopite rub vrećice za oko 3 cm.



2. Postavite namirnice u vrećici za vakumiranje jedne pokraj drugih.



3. Ponovno preklopite rub vrećice natrag.

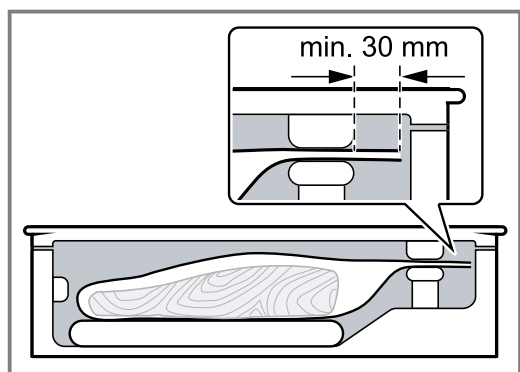


Savjet: Kako biste imali pregled nad vrećicama i namirnicama vakumiranim u njima, na vrećici napišite datum vakumiranja i sadržaj.

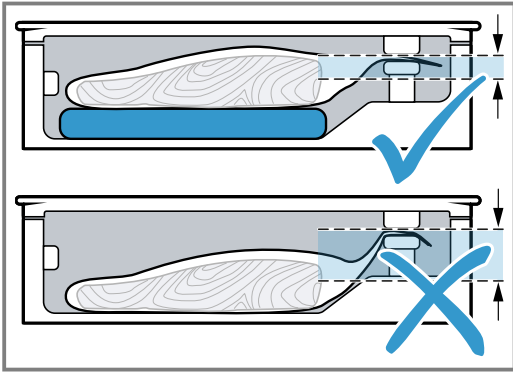
7.3 Vakumiranje u vrećici





Zahtjev: Početna temperatura namirnice je u idealnom slučaju u rasponu od 1-8 °C.

1. Otvorite stakleni poklopac.
2. Vrećicu za vakumiranje položite u komoru.
3. Pazite da je usisni otvor slobodan kako bi pumpa mogla isisati zrak iz komore.
4. Pazite da je vrećica postavljena u sredini i da krajevi vrećice ravno jedan iznad drugog naliježu na letvicu mehanizma za varenje kako biste dobili besprijekoran i zatvoren zavareni spoj.
5. Pazite da otvoren kraj vrećice izlazi oko 3 cm van preko letvice mehanizma za varenje, ali da ne naliježe na brtvu poklopca.



6. Koristite povišenje, npr. dasku za rezanje, kako vrećica ne bi sklznula.




7. Dodirnite  za odabir stupnja vakumiranja.
 8. Dodirnite  za odabir trajanja zavarivanja.
 9. Stakleni poklopac čvrsto zatvorite i držite nekoliko sekundi.
 10. Dodirnite  za pokretanje postupka vakumiranja.
 ✓ Postupak vakumiranja započinje. Indikatori stupnjeva vakumiranja uzastopno trepere crveno sve dok se ne postigne odabrana vrijednost.
 ✓ Postupak vakuumskog zatvaranja započinje. Indikatori stupnja vakuumskog zatvaranja uzastopno trepere crveno sve dok se ne postigne odabrana vrijednost.
 ✓ Postupak vakumiranja može potrajati do 2 minute.
 ✓ Na kraju postupka komora se provjetrava. Javlja se zvučni signal.
 11. Kada je postupak vakumiranja završen, otvorite stakleni poklopac.
 12.  **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
 Letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje postaje jako vruća kod česte uporabe i dugog trajanja zavarivanja.
 ▶ Nikada nemojte dodirivati vruću letvicu mehanizma za varenje.
 ▶ Ne dozvolite djeci pristup.
 Izvadite zatvorenu vrećicu za vakumiranje iz komore.
 13. Nakon vakumiranja provjerite zatvoreni spoj vrećice.


- Oprezno razvucite spoj.
- Ako spoj ne drži, odaberite viši stupanj zatvaranja.
- Ako se spoj deformira, odaberite niži stupanj zatvaranja ili ostavite uređaj da se ohladi.

Napomena: Ako više puta zaredom vakuumirate namirnice u vrećici, letvica mehanizma za zatvaranje sve više se zagrijava. To može utjecati na kvalitetu spoja. Nakon nekoliko postupaka vakumiranja odaberite kraće trajanje zatvaranja ili ostavite uređaj da se ohladi oko 2 minute između postupaka.


7.4 Prijevremeno zavarivanje

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

1. Dodirnite  kako biste završili postupak zatvaranja i prijevremeno zatvorili vrećicu.
 - ✓ Na uređaju se prikazuje do tada postignut stupanj vakumiranja.
 - ✓ Na kraju postupka komora se provjetrava.
 - ✓ Javlja se zvučni signal.
2. Otvorite stakleni poklopac.
3. Izvadite zatvorenu vrećicu za vakumiranje iz komore.

Napomena: Za vakuumsko zatvaranje vrećice potreban je određeni stupanj vakuuma u ladići za vakumiranje. Ako prethodno dodirnete , ladića za vakumiranje istiskuje zrak iz komore sve do postizanja tog stupnja. Zatim se vrećica vakuumski zatvara.

7.5 Prekid postupka vakumiranja u vrećici

1. Dodirnite  za prijevremeni prekid postupka vakumiranja.
 - ✓ Na uređaju se prikazuje do tada postignut stupanj vakumiranja.
 - ✓ Vrećica se ne zatvara.
 - ✓ Komora se provjetrava i poklopac se lako otvara.
 - ✓ Javlja se zvučni signal.
2. Izvadite vrećicu za vakumiranje iz komore.

8 Vakumiranje u posudi

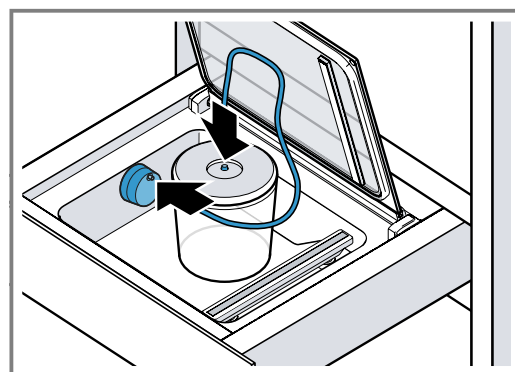
Namirnice vakumirane u posudi dulje su nepokvarljive.



8.1 Vakumiranje u posudi

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

1. Otvorite stakleni poklopac.
2. Adapter za vakumiranje utaknite u usisni otvor.

3. Pričvrstite crijevo na adapter za vakumiranje i posudu za vakumiranje.



4. Dodirnite  za odabir stupnja vakumiranja.
5. Dodirnite  za pokretanje postupka vakumiranja.

- ✓ Postupak vakuumiranja započinje. Indikatori stupnjeva vakuumiranja uzastopno trepere crveno sve dok se ne postigne odabrana vrijednost.
 - ✓ Postupak vakuumiranja može potrajati do 2 minute.
 - ✓ Postignut stupanj vakuumiranja svijetli i javlja se zvučni signal.
6. Odvojite crijevo od posude i vanjskog adaptera za vakuumiranje.

Napomena: U slučaju jakog stvaranja mjehurića prekinite postupak vakuumiranja. → *Stranica 8*


8.2 Prikladne posude za vakumiranje

Upotrebljavajte prikladne posude za vakumiranje kako biste postigli optimalan rezultat.

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

Crijevo za vakumiranje isporučeno uz ovaj uređaj ima unutarnji promjer od 3 mm.	Kako bi crijevo odgovaralo, eventualno vam je potreban adapter za vašu posudu. Često su takvi adapteri već isporučeni uz posudu za vakumiranje.
---	---



8.3 Prekid vakumiranja u posudi

1. Dodirnite  za prijevremeni prekid postupka vakumiranja.
- ✓ Na uređaju se prikazuje do tada postignut stupanj vakumiranja.
2. Odvojite crijevo od posude i vanjskog adaptera za vakumiranje.

9 Sušenje






Pri vakuumiranju namirnica dospijevaju najmanje količine vode u sustav vakuumske pumpe.

Ovaj se efekt javlja kada vakuumirate tekućine ili jako vlažne namirnice. Stoga uređaj ima funkciju sušenja koja ponovno uklanja nakupljenu tekućinu u pumpi.

- Ako simbol  svijetli bijelo, trebate provesti postupak sušenja. Od tog trenutka možete normalno dalje upotrebljavati uređaj.
- Ako simbol  svijetli crveno, morate provesti postupak sušenja.

9.1 Pokretanje sušenja

Napomena: Ladicu za vakuumiranje možete zatvoriti za vrijeme sušenja.

1. Stakleni poklopac čvrsto zatvorite i držite.
2. Dodirnite .
- ✓ Sušenje započinje i traje između 5 i 20 minuta.
- ✓ Za vrijeme postupka  treperi crveno.
- ✓ Na kraju postupka komora se provjetrava, oglašava se zvučni signal.
- ✓ Možete otvoriti stakleni poklopac.
3. **Napomena:** Povremeno nije dovoljno samo jedno sušenje. Ako nakon jednog sušenja  i  svijetle crveno, onda još uvijek ima vlage u sustavu pumpe. Pričekajte da se  ugasi.
4. Ponovno pokrenite postupak sušenja.

10 Čišćenje i održavanje

Kako bi vam uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

10.1 Sredstva za čišćenje

Odgovarajuća sredstva za čišćenje možete kupiti kod servisne službe ili u internetskoj trgovini.

POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

- ▶ Nemojte upotrebljavati jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola.
- ▶ Nemojte upotrebljavati tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati posebna sredstva za toplo čišćenje.

- ▶ Upotrebljavajte sredstva za čišćenje stakla, strugalo za staklo ili sredstva za njegu plemenitog čelika samo ako se preporučuju u uputama za čišćenje za odgovarajući dio.
- ▶ Spužve prije uporabe temeljito isperite.

10.2 Čišćenje uređaja

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

Zahtjevi

- Uređaj je isključen.
- Letvica mehanizma za varenje u komori za vakumiranje se ohladila.

1. Uređaj očistite vlažnom krpom i neutralnim sredstvom za čišćenje npr. sredstvom za pranje posuđa i vodom.
Pri čišćenju pazite da voda ili druge tekućine ne prodru u komoru za vakumiranje, posebice ne u usisni otvor pumpe za vakumiranje.
Nikada iznutra ili izvana ne prskajte uređaj vodom.
2. Nakon čišćenja ostavite uređaj i pribor da se potpuno osuše.

10.3 Čišćenje staklene fronte i staklenog poklopca

- ▶ Staklenu frontu i stakleni poklopac očistite sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.
Ne upotrebljavajte abrazivne spužvice za ribanje ili strugalo za staklo.

10.4 Čišćenje komore za vakumiranje od nehrđajućeg čelika

1. Odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije.

2. Za čišćenje koristite vodu i malo sredstva za pranje posuđa.
3. Obrišite mekom krpom.

10.5 Čišćenje plastične upravljačke ploče

- ▶ Upravljačku ploču očistite mekom krpom.
Ne upotrebljavajte abrazivne spužvice za ribanje ili strugalo za staklo.

10.6 Čišćenje letvice mehanizma za varenje**POZOR!**

Pranje u perilici posuđa može uzrokovati oštećenja.

- ▶ Nikada ne perite sastavne dijelove uređaja u perilici posuđa.

1. Uklonite ostatke folije s letvice mehanizma za varenje.
2. Nikada ne čistite letvicu mehanizma za varenje abrazivnim sredstvima za čišćenje.
3. Obrišite mekom krpom.

10.7 Čišćenje pribora**POZOR!**

Pranje u perilici posuđa može uzrokovati oštećenja.

- ▶ Nikada ne perite sastavne dijelove uređaja u perilici posuđa.

1. Očistite spužvom i vrućom sapunicom.
2. Obrišite mekom krpom.

11 Uklanjanje smetnji

Manje smetnje na svom uređaju možete samostalno ukloniti. Iskoristite informacije za uklanjanje smetnji prije nego što se obratite servisnoj službi. Tako ćete izbjeći nepotrebne troškove.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.


⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.






- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.

11.1 Funkcionalne smetnje

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Postupak vakumiranja ne može se pokrenuti. Ne pojavljuje se simbol ▶ iako je poklopac zatvoren.	Nema prekidača vrat na staklenom poklopcu ili ga uređaj ne prepoznaje. ▶ Nazovite servisnu službu. → "Servisna služba", Stranica 13
Kod nekoliko uzastopnih ponavljanja vakumiranja: Čini se da se postupak vakumiranja normalno odvija, ali se vrećica ne zavaruje.	Aktivirala se temperaturna zaštitna sklopka transformatora za zavarivanje. 1. Ostavite uređaj da se ohladi najmanje 10 minuta. 2. Između postupaka vakumiranja ostavite uređaj da se ohladi najmanje 2 minute. 3. Ponovno pokrenite postupak vakumiranja.

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Postupak vakumiranja traje sve dulje.	<p>U sustavu pumpe ima previše vlage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pokrenite postupak sušenja. → "Pokretanje sušenja", Stranica 8 <p>Sustav pumpe je jako vruć.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ostavite uređaj da se ohladi. 2. Ponovno pokrenite postupak vakumiranja.
Vrećica je neispravna tako da vakuum ne ostaje u vrećici za vakumiranje.	<p>Rupice se mogu pojaviti zbog oštih dijelova namirnice za vakumiranje, primjerice zbog kosti.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Provjerite je li vrećica oštećena. 2. Koristite drugu vrećicu. 3. Stavite namirnicu za vakumiranje u vrećicu tako da se vrećica ne može oštetiti.
Zavareni spoj nije dobar tako da vakuum ne ostaje u vrećici za vakumiranje.	<p>Odabrano trajanje zavarivanja ne odgovara omotu od folije.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odaberite neko drugo trajanje zavarivanja. <p>Uz zavareni spoj se nalaze tekućine, masnoće ili mrvice ili nabori.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uvjerite se da je vrećica suha i da nema nabora te da potpuno naliježe na letvicu mehanizma za varenje. 2. Koristite drugu vrećicu. 3. Preklopite rub vrećice za 3 cm prije nego što je napunite.
Poklopac se ne može otvoriti.	<p>Stvorio se lagani vakuum koji drži poklopac zatvorenim.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nikada ne otvarajte poklopac silom. 2. Pokrenite novi postupak vakumiranja i odmah ga prekinite. 3. Isključite uređaj iz električne mreže. 4. Nakon 30 sekundi ponovno stavite uređaj u rad. 5. Simbol  držite pritisnut dulje od 5 sekundi. <p>✓ Uređaj će se resetirati.</p>

11.2 Napomene u polju prikaza

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
 se pojavljuje nakon nekoliko sekundi.	<p>Stakleni poklopac nije ispravno zatvoren.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ponovno otvorite i zatvorite stakleni poklopac. 2. Lagano pritisnite stakleni poklopac prvih nekoliko sekundi. <p>Brtva staklenog poklopca ispravno ne naliježe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Provjerite brtvu. <p>Brtva staklenog poklopca se deformirala.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oprezno ravno pritisnite brtvu. <p>Poklopac vanjske posude za vakumiranje nije ispravno zatvoren.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Provjerite dosjed poklopca za vakumiranje. 2. Upotrebljavajte prikladne posude za vakumiranje. <p>Priključak vanjskog adaptera za vakumiranje ne dosjeda ispravno na usisni otvor komore za vakumiranje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Provjerite dosjed poklopca za vakumiranje.
 se pojavljuje nakon 2 minute rada pumpe.	<p>Na višim temperaturama tekućine počinju ključati tako da se ne može stvoriti vakuum.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakimirajte samo hladne tekućine. 2. Ako je komora za vakumiranje vlažna, obrišite je. 3. Prijevremeno zavarite vrećicu za vakumiranje čim se počinju stvarati veći mjehurići. 4. Odaberite niži stupanj vakumiranja.
 i  svijetle nakon postupka sušenja.	<p>Sam postupak sušenja nije bio dostatan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pričekajte da se  ugasi. 2. Ponovite postupak sušenja. → "Pokretanje sušenja", Stranica 8

12 Tako će to uspjeti

Za različita jela ovdje možete pronaći odgovarajuće postavke te najbolji pribor i najbolje posuđe. Preporuke smo optimalno prilagodili vašem uređaju.

12.1 Vakumiranje za kuhanje sous vide

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

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od zdravstveno štetnog djelovanja!

Kuhanje sous vide se odvija na niskim temperaturama kuhanja i u slučaju nepridržavanja napomena za uporabu i higijenu može ugroziti zdravlje.

- ▶ Koristite samo svježe namirnice najbolje i apsolutno besprijekorne kvalitete.
- ▶ Operite i dezinficirajte ruke.
- ▶ Koristite jednokratne rukavice ili hvataljku.
- ▶ Higijenski kritične namirnice kao npr. perad, jaja i riba pripremajte naročito pažljivo.
- ▶ Povrće i voće temeljito operite i ogulite.
- ▶ Radne površine i daske za rezanje držite čistima.
- ▶ Za različite vrste namirnica koristite različite daske za rezanje.
- ▶ Prekinite hladni lanac samo kratko za pripremu namirnica.
- ▶ Vakumirane namirnice čuvajte u hladnjaku do početka kuhanja.
- ▶ Nakon kuhanja namirnice odmah konzumirajte i ne čuvajte ih dulje, čak niti u hladnjaku. Nisu prikladne za podgrijavanje.

Napomene

- Za kuhanje sous vide upotrebljavajte isporučene vrećice za vakumiranje. Možete naknadno naručiti vrećice za vakumiranje.
- Namirnice ne kuhajte u vrećicama u kojima ste ih kupili, npr. riba izrezana na porcije. Te vrećice nisu prikladne za kuhanje sous vide.
- Postavite namirnice u vrećici jedne pokraj drugih, a ne jedne na druge.

Vakumiranje za kuhanje sous vide

1. Kako biste postigli ravnomjeran prijenos topline, a time i savršen rezultat kuhanja, upotrebljavajte najviši stupanj vakumiranja za vakumiranje namirnica.
2. Prije kuhanja provjerite je li netaknut vakuum u vrećici. Osim toga, vodite računa o ovim točkama:
 - U vrećici za vakumiranje nema zraka.
 - Zavareni rub mora biti besprijekorno zatvoren.
 - U vrećici za vakumiranje nema rupica. Ne upotrebljavajte termometer za hranu.
 - Zajedno vakumirani komadi mesa ili ribe izravno se ne smiju stisnuti jedni uz druge.
 - Povrće i slastice su plosnato vakumirani.
3. Ako vrećica za vakumiranje nije idealno napunjena, namirnicu stavite u novu vrećicu i ponovno vakumirajte.

Napomena: Kako biste spriječili da plinovi, npr. kod povrća, izlaze iz namirnice, vakumirajte namirnicu najviše jedan dan prije kuhanja. Plinovi sprječavaju prijenos to-

pline ili uzrokuju da hrana promijeni svoju strukturu, a samim tim i ponašanje pri kuhanju zbog tlaka vakuuma.

12.2 Brzo mariniranje i aromatiziranje

U ladici za vakumiranje možete brzo aromatizirati ili marinirati namirnice kao što su meso, voće i povrće.

Dosadašnje mariniranje traje najčešće jako dugo i nije naročito intenzivno. Pri vakumiranju u vrećici otvaraju se stanične pore namirnica. Dodana marinada brzo se upija. Na taj se način razvija intenzivniji okus u znatno kraćem vremenu.

12.3 Čuvanje i transport namirnica

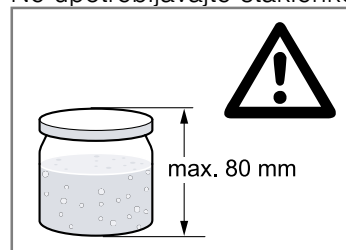
Vakumiranjem možete dulje čuvati svoje namirnice i iskoristiti druge prednosti.

- Zbog okoline s malo kisika u vakuumu svježe vakumirane namirnice ostaju dulje jestive kod odgovarajućeg čuvanja.
- Rjeđe nastaju isušena mjesta kod zamrznutih, vakumiranih namirnica.
- Možete ponovno zatvoriti namirnice u staklenkama kao što su džemovi i umaci.
- Vakumiranje znatno produljuje vrijeme čuvanja.
- Čuvajte namirnice poput sira, ribe ili češnjaka bez neugodnog mirisa. Hermetičko zatvaranje sprječava da pri vakumiranju neželjeni miris izlazi van i da se okus prenese na druge namirnice.
- Zatvorene vrećice za vakumiranje ili posude za vakumiranje su idealno sredstvo za transport tekućih namirnica. Jednostavne su za rukovanje, nepropusne i ne zauzimaju puno mjesta.

POZOR!

Previsoke staklenke mogu oštetiti stakleni poklopac uređaja.

- ▶ Ne upotrebljavajte staklenke više od 80 cm.



Napomene

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

12.4 Preporučene postavke

U ovom ćete poglavlju dobiti preporuke za stupnjeve vakumiranja za različite namirnice. Pridržavajte se posebnih napomena za preporučene stupnjeve vakumiranja kao i za pripremu namirnica.

Vakumirane namirnice ostaju znatno dulje svježije kod odgovarajućeg čuvanja. Viši stupnjevi vakumiranja zadržavaju kvalitetu, izgled i sastojke namirnica.

Napomene

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

Namirnice na sobnoj temperaturi (20 °C do 23 °C)

Namirnice	Stupanj vakumiranja	Preporuka
Pekarski proizvodi	1, 2, 3	
Suho pecivo i keksi	1	
Čaj i kava	1, 2, 3	čuvati na tamnom mjestu
Riža i tjestenina	2	vakumirati u posudi
Brašno i gris	1	
Orasi bez ljuske	3	čuvati na tamnom mjestu
Suho voće	3	
Kreker i čips	1, 2	vakumirati u posudi

Svježe namirnice koje se čuvaju smrznute (-18 °C do -16 °C) ili u hladnjaku (3 °C do 7 °C)

Namirnice	Stupanj vakumiranja	Preporuka
Riba	3	
Perad	3	
Meso	3	
Kobasica u komadu	3	
Narezana kobasica	3	
Tvrđi sir	3	
Meki sir	2	vakumirati u posudi
Povrće	2	prethodno oguliti i blanširati
Oprana lisnata salata	2	vakumirati u posudi
Začinsko bilje	1, 2	vakumirati u posudi
Voće, tvrdo	3	
Voće, mekano	2	vakumirati u posudi preporučujemo prethodno zamrzavanje

13 Zbrinjavanje

13.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
2. Prerežite mrežni priključni vod.
3. Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



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

14 Servisna služba

Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.

Kada se obraćate servisnoj službi, potreban vam je proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) uređaja.

Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

14.1 Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD)

Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) možete pronaći na tipskoj pločici uređaja.

Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite ladicu.

Kako biste podatke o svom uređaju i broj telefona servisne službe brzo ponovno pronašli, možete ih zabilježiti.

Kazalo

1	Varnost	14
2	Preprečevanje materialne škode.....	15
3	Varstvo okolja in varčevanje	16
4	Spoznavanje	16
5	Pribor	17
6	Osnovno upravljanje.....	17
7	Vakuumiranje v vrečki	18
8	Vakuumiranje v posodi.....	19
9	Sušenje	20
10	Čiščenje in nega.....	20
11	Odpravljanje motenj.....	21
12	Tako vam bo uspelo.....	23
13	Odstranjevanje	24
14	Servisna služba.....	25



1 Varnost

Upoštevajte 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 25*
- 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 vakuumске 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.

- ▶ Stekleni 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.

- ▶ Stekleni 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 vakuumске 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

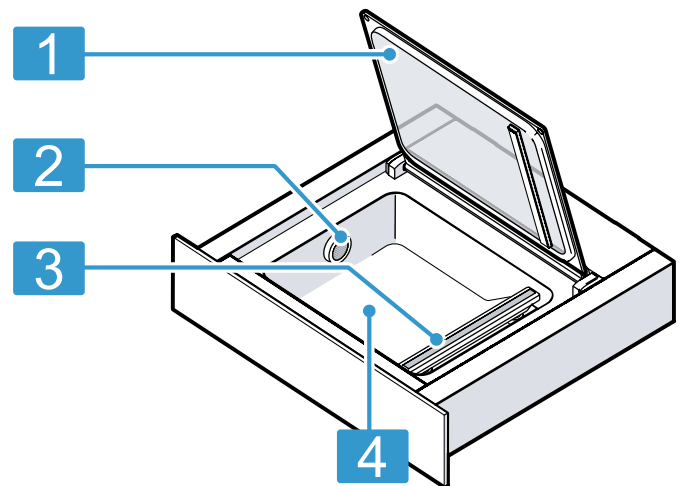
Med postopkom vakuumiranja se zrak izčrpa iz vakuumske komore in vrečke.

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

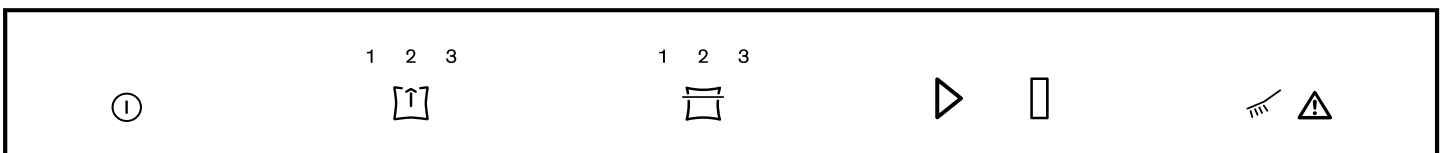
Tukaj najdete pregled sestavnih delov svojega aparata.



- | | |
|---|--------------------------|
| 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
1 2 3	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

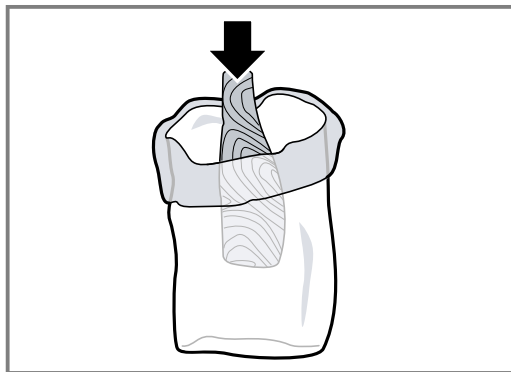
Zahteve

- 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.

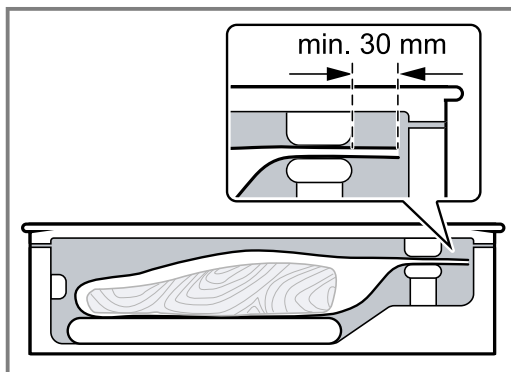


Nasvet: Da boste imeli pregled nad vrečkami in živila, ki so v njih vakuumirana, si na vrečke zapišite datum vakuumiranja in vsebino.

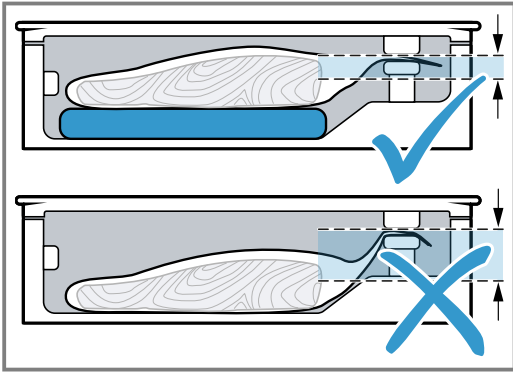
7.3 Vakuumiranje v vrečki





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

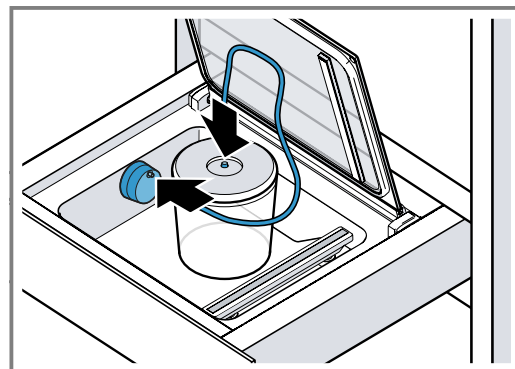
Živila, vakuumirana v posodi, so obstojnejša.



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 natakните 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 20*

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 opeklín!

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 odprti no 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 25
Pri večkratni zaporedni uporabi: videti je, da postopek vakuumiranja poteka normalno, vendar se vrečka ne zavari.	Vklopilo se je temperaturo zaščitno stikalo varilnega transformatorja. 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 20
	Sistem črpalke je zelo vroč. 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"> Preverite, ali je vrečka poškodovana. Uporabite drugo vrečko. 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"> Prepričajte se, da je vrečka suha, da ni nagubana in da v celoti leži na varilnem elementu. Uporabite drugo vrečko. 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"> Pokrova nikoli ne odpirajte na silo. Začnite nov postopek vakuumiranja in ga takoj prekinite. Izključite aparat iz električnega omrežja. Čez 30 sekund znova vklopite aparat. Za več kot 5 sekund se dotaknite ⓪. <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"> Ponovno odprite in zaprite stekleni pokrov. 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"> Preverite položaj vakuumskega pokrova. 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"> Vakuumirajte samo hladne tekočine. Če je vakuumska komora vlažna, jo obrišite do suhega. Predčasno zavarite vakuumsko vrečko, takoj ko začnejo nastajati večji mehurčki. Izberite nižjo stopnjo vakuumiranja.
Po postopku sušenja svetila  in ⚠.	Samo en postopek sušenja ni bil dovolj. <ol style="list-style-type: none"> Počakajte, da ⚠ ugasne. Ponovite postopek sušenja. → "Zagon sušenja", Stran 20

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 PRAVILAJTE 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. 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

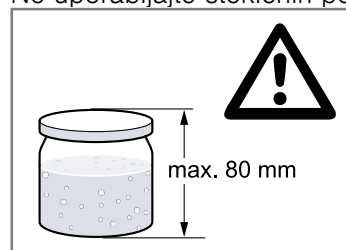
Vakuumirana živila lahko dlje hranite, imajo pa še druge prednosti.

- 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 z lahkoto 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 številka najdemo, če odprete predal.

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

Sadržaj

1	Bezbednost.....	26
2	Izbegavanje materijalne štete.....	27
3	Zaštita životne sredine i štednja	28
4	Upoznavanje sa uređajem	28
5	Pribor	29
6	Osnovno rukovanje.....	29
7	Vakuumiranje u kesi	30
8	Vakuumiranje u posudi.....	31
9	Sušenje	32
10	Čišćenje i održavanje.....	32
11	Otklanjanje smetnji	33
12	Zagarantovan uspeh	35
13	Odlaganje u otpad.....	36
14	Korisnička služba.....	37

1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opšte napomene

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Uputstva i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.
- Ukoliko postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da priključujete uređaj.

1.2 Namenska upotreba

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Priključivanje uređaja bez utikača sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

- za vakuumiranje namirnica u odgovarajućim kesama ili posudama za vakuumiranje i za vakuumsko spajanje u foliji.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja.
- na nadmorskim visinama do 4000 m.

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili

znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 15 godina i to rade pod nadzorom.

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

1.4 Bezbedna upotreba

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Traka za vakuumsko spajanje u komori za vakuumiranje se jako zagreva pri čestoj upotrebi i dugom trajanju vakuumskog spajanja.

- ▶ Nikad ne dodirujte vruću traku za vakuumsko spajanje.
- ▶ Udaljite decu.

UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
 - ▶ Nikada ne upotrebljavajte uređaj sa napuklom ili polomljenom površinom.
 - ▶ Nikada nemojte povlačiti mrežni priključni vod da biste razdvojili uređaj sa strujne mreže. Uvek povlačite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
 - ▶ Ukoliko je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
 - ▶ Pozovite korisnički servis. → *Stranica 37*
- Nestručne popravke su opasne.
- ▶ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
 - ▶ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
 - ▶ Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Traka za vakuumsko spajanje u komori za vakuumiranje se jako zagreva. Zapaljiva para može se upaliti.

- ▶ U kesi za vakuumiranje ne vakuumirajte zapaljive tečnosti.
- ▶ U unutrašnjosti uređaja ne držite zapaljive materijale i predmete.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Male napukline u staklenom poklopcu mogu da dovedu do njegovog implodiranja dok postoji vakuum.

- ▶ Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
 - ▶ Pozovite korisnički servis.
- Pogrešno korišćenje fiokje za vakuumiranje može dovesti do povreda.
- ▶ Creva koja su prikačena za uređaj nemojte ubacivati u telesne otvore.
 - ▶ Nemojte vakuumirati žive životinje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ugrožavanja zdravlja!

Prilikom vakuumiranja se zbog visokog potpripiska deformišu komora za vakuumiranje i stakleni poklopac. Zaštitni sloj stakla se oštećuje i stakleni poklopac se može rasprsnuti.

- ▶ Tegle sa zatvaračem na zavrtnj, ostale tvrde posude, kao i namirnice nepromenljivog oblika, koje se vakuumiraju u komori sa zatvorenim poklopcem, ne smeju dodirnuti ovaj poklopac.
- ▶ Tvrde posude i namirnice nepromenljivog oblika ne smeju prekoračiti maksimalnu visinu od 80 mm.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Deca mogu ambalažni materijal da navuku sebi preko glave ili da se njime umotaju, pa da se tako uguše.

- ▶ Ambalažni materijal držite van domašaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

Deca bi mogla da udahnu i usisaju odn. progutaju sitne delove i da se na taj način uguše.

- ▶ Držite sitne delove van domašaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa sitnim delovima.

2 Izbegavanje materijalne štete

PAŽNJA!

Oštećenje uređaja može znatno da ugrozi bezbednost.

- ▶ Pre svake upotrebe proverite da li uređaj ima oštećenja.
- ▶ Proverite ispravnost staklenog poklopca.
- ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte puštati u rad.
- ▶ Pozovite korisnički servis.

Nesmotrenost tokom upotrebe može da dovede do oštećenja uređaja.

- ▶ Polako otvarajte i zatvarajte stakleni poklopac.
- ▶ Nemojte stavljati nikakve predmete na stakleni poklopac.
- ▶ Uređaj nemojte koristiti kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- ▶ Nemojte dozvoliti da neki predmet padne na stakleni poklopac.
- ▶ Tokom upotrebe potpuno izvucite fioku.
- ▶ Nakon upotrebe potpuno zatvorite fioku.

Strana tela u komori za vakuumiranje oštećuju uređaj.

- ▶ Pre zatvaranja staklenog poklopca proverite da li se u komori za vakuumiranje nalaze strana tela.

Nepravilan položaj zaptivke ili neispravna zaptivka ugrožavaju funkcije uređaja i mogu oštetiti uređaj.

- ▶ Proverite ispravan položaj zaptivke staklenog poklopca.

- ▶ Površina naleganja zaptivke mora da bude čista i na njoj se ne smeju nalaziti nepoželjni predmeti.
- ▶ Zaptivku nemojte oštetiti špicastim ili oštrim predmetima.

- ▶ Uređaj sa oštećenom zaptivkom nikada nemojte puštati u rad.

- ▶ Ako je zaptivka oštećena, pozovite korisnički servis.
- Otvaranje staklenog poklopca pomoću alata oštećuje uređaj.

- ▶ Ukoliko tokom postupka vakuumiranja dođe do nestanka struje, sačekajte da snabdevanje strujom opet bude uspostavljeno. Vakuum u komori za vakuumiranje ostaje očuvan. Ponovo pokrenite postupak vakuumiranja.

Istapanje pare koja nastane ključanjem na visokim temperaturama može dovesti do smetnji u funkcionisanju.

- ▶ Koristite isključivo kese koje su namenjene za vakuumiranje.
- ▶ Nemojte koristiti prodajnu ambalažu koja je već otvorena.
- ▶ Namirnice za vakuumiranje obrađujte na početnoj temperaturi od 1-8 °C.
- ▶ Tečnost u kesi za vakuumiranje nemojte vakuumirati na najvišem stepenu. Upotrebite stepen vakuumiranja 2.
- ▶ Kesu vakuumski zatvorite ukoliko se može primetiti prekomerno stvaranje mehurića.

3 Zaštita životne sredine i štednja

3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

- ▶ Pojedinačne sastavne delove odložite u otpad odvojene po vrstama.

4 Upoznavanje sa uređajem

4.1 Funkcija

Tokom postupka vakuumiranja, vazduh iz komore za vakuumiranje i kese se ispumpava.

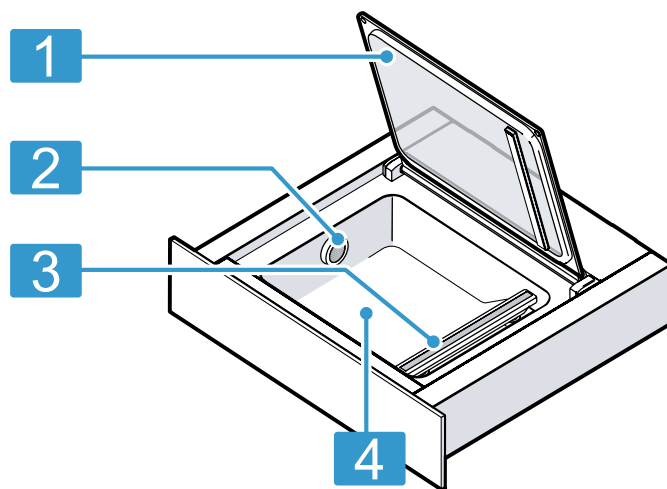
Pri tome u komori nastaje visoki potpritisak. Što je stepen vakuumiranja viši, u komori i kesi ostaje manje vazduha i to je razlika u pritisku u odnosu na okruženje veća.

Kada se dostigne odabrani stepen vakuumiranja, traka za vakuumsko spajanje se pritiska za silikonsku traku na staklenom poklopcu. Pri tome se kesa vakuumski zatvara.

Nakon kratkog hlađenja, vazduh se vraća u komoru uz glasan šum. Pri tome se kesa odjednom skuplja i obavlja namirnicu. Nakon toga se otvara stakleni poklopac fioke.

4.2 Uređaj

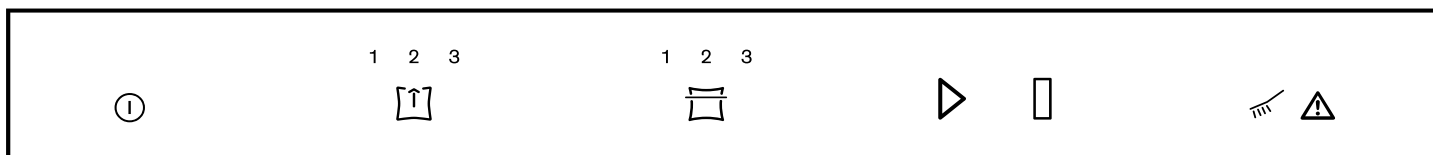
Ovde ćete naći pregled sastavnih delova uređaja.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Stakleni poklopac |
| 2 | Otvor za ispuštanje vazduha |
| 3 | Traka za vakuumsko spajanje |
| 4 | Komora za vakuumiranje |

4.3 Upravljački elementi

Preko komandnog polja možete da podesite sve funkcije uređaja i da dobijate informacije o radnom stanju.



Simbol	Značenje	Objašnjenje
ⓘ	Uključivanje Isključivanje	Uključivanje uređaja Isključivanje uređaja
1 2 3	Stepen vakuumiranja	Odabir stepena vakuumiranja
1 2 3	Vreme vakuumskog spajanja	Odabir vremena vakuumskog spajanja Prevrneno vakuumsko spajanje kesa za vakuumiranje

Simbol	Značenje	Objašnjenje
▶	Start	Pokretanje postupka vakuumiranja
⏏	Stop	Prekidanje postupka vakuumiranja
🌀	Sušenje	Sprovođenje sušenja pumpe
⚠	Napomena	Pogledajte tabelu sa smetnjama

4.4 Stepeni vakuumiranja



Stepeni vakuumiranja 1 do 3 postižu različite stepene za vakuumiranje.

Kod vakuumiranja u posudi, stepeni za vakuumiranje su niži i time pogodniji za određene namirnice. Fioka za vakuumiranje uz postavljeni eksterni adapter za vakuumiranje automatski prepoznaje koji režim je upravo aktivan.

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

5 Pribor

Koristite originalni pribor. On je specijalno prilagođen za vaš uređaj.

Dodatni pribor	Karakteristike	Upotreba
Eksterni adapter za vakuumiranje		Vakuumirajte posude za vakuumiranje ili flaše.
Crevo za vakuumiranje		Eksterni adapter za vakuumiranje povežite sa posudom za vakuumiranje ili adapterom za flaše.
Kesa za vakuumiranje	180 x 280 mm (50 komada) 240 x 350 mm (50 komada)	

5.1 Dodatni pribor

Dodatni pribor možete da kupite preko korisničkog servisa, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

Obimnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:

www.neff-international.com

Pribor je specifičan za uređaje. Prilikom kupovine uvek navedite tačnu oznaku (E-br.) vašeg uređaja.

U onlajn prodavnici ili preko korisničkog servisa možete saznati koji pribor je dostupan za vaš uređaj.

Ostali dodatni pribor	Broj za poručivanje u trgovini	Broj za poručivanje u korisničkom servisu
Kesa za vakuumiranje 180 x 280 mm (100 komada)	Z13CX62X0	17000224
Kesa za vakuumiranje 240 x 350 mm (100 komada)	Z13CX64X0	17000225

6 Osnovno rukovanje

6.1 Otvaranje uređaja

1. Pritisnite sredinu maske fioke.
✓ Fioka za vakuumiranje malo izleće.
2. Fioku za vakuumiranje uhvatite za ivicu i potpuno je izvucite.

6.2 Zatvaranje uređaja


- ▶ Fioku za vakuumiranje dodirnite po sredini i gurnite je nazad.

6.3 Uključivanje uređaja

- ▶ Pritisnite .

6.4 Isključivanje uređaja

Ukoliko uređaj ne koristite tokom 10 minuta, uređaj se automatski isključuje.

- ▶ Pritisnite .

7 Vakuumiranje u kesii

Namirnice koje su vakuumirane u kesii imaju duži rok trajanja. Na taj način možete da marinirate namirnice ili da ih pripremite za Sous vide metodu.

7.1 Pogodne kesee za vakuumiranje

Koristite pogodne kesee za vakuumiranje za postizanje optimalnog rezultata.

Koristite originalne kesee za vakuumiranje koje su priložene uz uređaj i koje možete poručiti kao rezervni deo.

- Ove kesee su pogodne za opseg temperature od -40 °C do 100 °C.
- Optimalno vreme vakuumskog spajanja za ove kesee je stepen 2.
- Kesee su pogodne za mikrotalasnu pećnicu. Pre nego što ih ugrejete u mikrotalasnoj pećnici, kesee probodite.

Koristite isključivo kesee koje su namenjene za vakuumiranje namirnica.

Proizvodi, koji se mogu naći u prodaji, razlikuju se po pitanju pogodnosti za namirnice, otpornosti na temperature, materijala i površine.

Vreme vakuumskog spajanja kesee za vakuumiranje uvek zavisi od njenog materijala.

- Kesee sa tankim zidom: stepen za vakuumiranje 1
- Debeli materijal: stepen za vakuumiranje 2 ili više

Koristite samo kesee maksimalne širine 240 mm.

Dužina trake za vakuumsko spajanje ograničava dimenzije kesaa za vakuumiranje koje dolaze u obzir.

7.2 Punjenje kesee

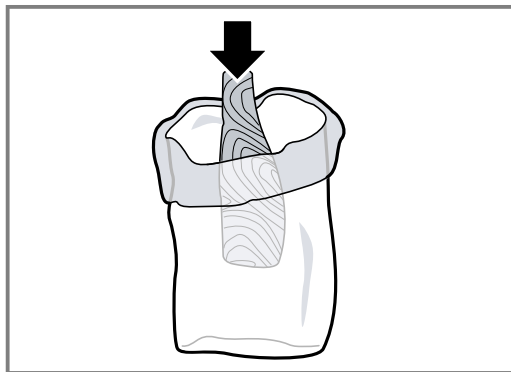
Zahtevi

- Rub kesee je čist i suv.
- Na rubu kesee u delu šava nema ostataka namirnica.

1. Rub kesee presavijte za oko 3 cm.



2. Namirnice postavite u kesee za vakuumiranje jedne do drugih.



3. Rub kesee ponovo vratite.

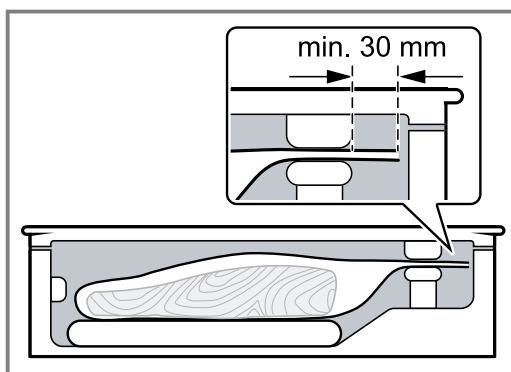


Savet: Kako biste imali pregled nad kesama i namirnicama koje su u njima vakuumirane, na kesii zapišite datum vakuumiranja i sadržaj.

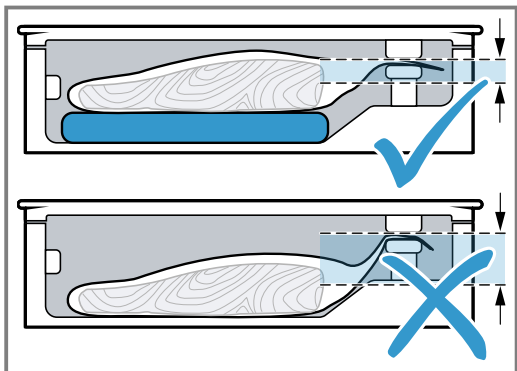
7.3 Vakuumiranje u kesii




Zahtev: Idealan opseg početne temperature namirnica je 1–8 °C.

1. Otvorite stakleni poklopac.
2. Stavite kesee za vakuumiranje u komoru.
3. Vodite računa da je otvor za ispuštanje vazduha slobodan, kako bi pumpa mogla ispumpati vazduh iz komore.
4. Vodite računa da se kesee nalazi na sredini, a krajevi kesee da su ravno složeni na traci za vakuumsko spajanje, kako biste dobili besprekoran spojni šav.
5. Vodite računa da otvoreni kraj kesee oko 3 cm viri izvan trake za vakuumsko spajanje, ali da ne leži na zaptivci poklopca.



6. Koristite uzvišenje, npr. dasku za sečenje, da kesa ne bi mogla da sklizne.




7. Dodirnite simbol , kako biste odabrali stepen vakuumiranja.
8. Dodirnite simbol , kako biste odabrali vreme vakuumskog spajanja.
9. Zatvorite stakleni poklopac i držite ga nekoliko sekundi.
10. Dodirnite , kako biste pokrenuli postupak vakuumiranja.
- ✓ Postupak vakuumiranja započinje. Pokazatelji stepena vakuumiranja pulsiraju redom crveno, sve dok se ne dostigne odabrana vrednost.
 - ✓ Postupak vakuumskog spajanja započinje. Pokazatelji stepena za vakuumiranje pulsiraju redom crveno, sve dok se ne dostigne odabrana vrednost.
 - ✓ Postupak vakuumiranja može da traje do 2 minuta.
 - ✓ Na kraju postupka, komora se ventilira. Čuje se zvučni signal.
11. Kada se postupak vakuumiranja završi, otvorite stakleni poklopac.
12. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Traka za vakuumsko spajanje u komori za vakuumiranje se jako zagreva pri često upotrebi i dugom trajanju vakuumskog spajanja.
- ▶ Nikad ne dodirujte vruću traku za vakuumsko spajanje.
 - ▶ Udaljite decu.
- Vakuumski zatvorenu kesu za vakuumiranje izvadite iz komore.
13. Nakon vakuumiranja proverite spojni šav kese.

- Oprezno razvucite šav.
- Ako šav nije čvrst, izaberite veći stepen za vakuumiranje.
- Ako se šav deformiše, izaberite niži stepen za vakuumiranje ili sačekajte da se uređaj ohladi.


Napomena: Ukoliko više puta zaredom vakuumirate namirnice u kesi, traka za vakuumsko spajanje se dodatno zagreva. To može da utiče na kvalitet spojnog šava. Nakon nekoliko postupaka vakuumiranja odaberite kraće vreme vakuumskog spajanja ili sačekajte otprilike 2 minuta da se uređaj ohladi između dva postupka.

7.4 Prevrneno vakuumsko spajanje


Ovu funkciju koristite ukoliko želite da vakuumirate lako kvarljive namirnice zaptivene u kesi, tako da kesa ne bude previše zalepljena za sadržaj.

1. Za završetak postupka vakuumiranja i prevremeno vakuumsko spajanje kese, dodirnite .
- ✓ Uređaj pokazuje stepen vakuumiranja koji je do tog trenutka postignut.
- ✓ Na kraju postupka, komora se ventilira.
- ✓ Čuje se zvučni signal.
2. Otvorite stakleni poklopac.
3. Vakuumski zatvorenu kesu za vakuumiranje izvadite iz komore.

Napomena: Za vakuumsko spajanje kese, fioci za vakuumiranje neophodan je određeni stepen za vakuumiranje.

Ukoliko prethodno pritisnete , fioka za vakuumiranje pumpa vazduh iz komore do dostizanja ovog stepena. Nakon toga se kesa vakuumski zatvara.

7.5 Prekidanje postupka vakuumiranja u kesi

1. Dodirnite , kako biste prevremeno prekinuli postupak vakuumiranja.
- ✓ Uređaj pokazuje do tog trenutka postignut stepen vakuumiranja.
- ✓ Kesa se ne zatvara.
- ✓ Komora se ventilira i poklopac se malo otvara.
- ✓ Čuje se zvučni signal.
2. Izvadite kesu za vakuumiranje iz komore.

8 Vakuumiranje u posudi

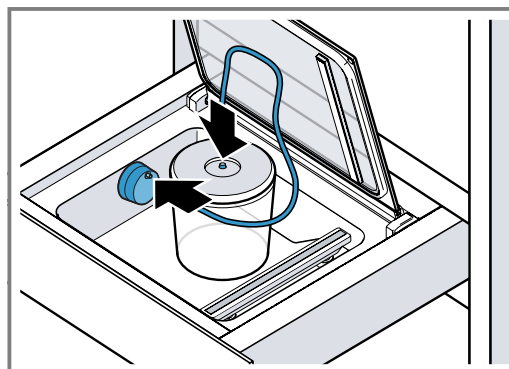
Namirnice koje su vakuumirane u posudi imaju duži rok trajanja.

8.1 Vakuumiranje u posudi

Namirnice vakuumirajte u pogodnoj posudi za vakuumiranje, kako bi duže ostale sveže.

1. Otvorite stakleni poklopac.
2. Adapter za vakuumiranje zakačite za otvor za ispuštanje vazduha.

3. Pričvrstite crevo na adapter za vakuumiranje i posudu za vakuumiranje.



4. Dodirnite simbol [1], kako biste odabrali stepen vakuumiranja.
5. Dodirnite [2], kako biste pokrenuli postupak vakuumiranja.
 - ✓ Postupak vakuumiranja započinje. Pokazatelji stepena vakuumiranja pulsiraju redom crveno, sve dok se ne dostigne odabrana vrednost.
 - ✓ Postupak vakuumiranja može da traje do 2 minuta.
 - ✓ Dostignuti stepen vakuumiranja svetli i čuje se zvučni signal.
6. Skinite crevo sa posude i eksternog adaptera za vakuumiranje.

Napomena: Kod jačeg stvaranja mehurića, prekinite postupak vakuumiranja. → *Stranica 32*

8.2 Pogodne posude za vakuumiranje

Koristite pogodne posude za vakuumiranje za postizanje optimalnog rezultata.

Koristite isključivo posude koje su namenjene za vakuumiranje namirnica.	Proizvodi, koji se mogu naći u prodaji, razlikuju se po pitanju autentičnosti namirnica i materijala.
Crevo za vakuumiranje koje je priloženo uz uređaj ima unutrašnji prečnik 3 mm.	Možda će biti potreban adapter za posudu, kako bi crevo odgovaralo. Ovi adapteri se često već dobiju uz posudu za vakuumiranje.

8.3 Prekid vakuumiranja u posudi

1. Dodirnite simbol [3], kako biste prevremeno prekinuli postupak vakuumiranja.
 - ✓ Uređaj pokazuje do tog trenutka postignut stepen vakuumiranja.
2. Skinite crevo sa posude i eksternog adaptera za vakuumiranje.

9 Sušenje

Kod vakuumiranja namirnica, najsitnije količine vode dospevaju u sistem pumpe za vakuumiranje.

Ovaj efekat se pojačano javlja kada vakuumirate tečnost ili veoma vlažne namirnice. Iz tog razloga uređaj poseduje funkciju sušenja, kojom se nakupljena tečnost u pumpi ponovo uklanja.

- Ukoliko simbol [4] svetli belo, potreban je još jedan postupak sušenja. U tom trenutku upotrebu uređaja možete, međutim, uobičajeno nastaviti.
- Ukoliko simbol [5] svetli crveno, morate izvršiti još jedan postupak sušenja.

9.1 Započinjanje sušenja

Napomena: Tokom sušenja možete da zatvorite fioku za vakuumiranje.

1. Zatvorite stakleni poklopac i držite ga.
2. Dodirnite [6].
 - ✓ Sušenje počinje i traje između 5 i 20 minuta.
 - ✓ Tokom postupka, [7] pulsira crveno.
 - ✓ Na kraju postupka, komora se ventilira i čuje se zvučni signal.
 - ✓ Možete otvoriti stakleni poklopac.
3. **Napomena:** Ponekad jedan postupak sušenja nije dovoljan. Ukoliko nakon postupka sušenja [8] i [9] svetle crveno, u sistemu pumpe se i dalje nalazi vlaga. Sačekajte da [9] više ne svetli.
4. Ponovo pokrenite postupak sušenja.

10 Čišćenje i održavanje

Da bi vaš uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

10.1 Sredstva za čišćenje

Odgovarajuća sredstva za čišćenje možete kupiti preko korisničkog servisa ili u onlajn prodavnici.

PAŽNJA!

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje mogu da oštete površine uređaja.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ▶ Nemojte da upotrebljavate jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.
- ▶ Nemojte da upotrebljavate tvrde abrazivne jastučice ili sunčere za ribanje.
- ▶ Nemojte koristiti posebno sredstvo za toplo čišćenje.

- ▶ Sredstvo za čišćenje stakla, strugač za staklo ili sredstvo za negu nerđajućeg čelika koristite samo ako su preporučeni u uputstvu za čišćenje za određeni deo.
- ▶ Sunderaste krpe temeljno isperite pre upotrebe.

10.2 Čišćenje uređaja

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Traka za vakuumske spajanje u komori za vakuumiranje se jako zagreva pri čestoj upotrebi i dugom trajanju vakuumskog spajanja.

- ▶ Nikad ne dodirujte vruću traku za vakuumske spajanje.
- ▶ Udaljite decu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

Zahtevi

- Uređaj je isključen.
 - Traka za vakuumsko spajanje u komori za vakuumiranje se ohladila.
1. Uređaj čistite vlažnom krpom i neutralnim sredstvom za čišćenje, kao što je deterdžent i voda. Tokom čišćenja vodite računa da u komoru za vakuumiranje ne dospe voda ili druge tečnosti, a to naročito važi za otvor za ispuštanje vazduha na vakuumskoj pumpi. Unutrašnjost ili spoljašnjost uređaja nikad nemojte prskati vodom.
 2. Nakon čišćenja sačekajte da se uređaj i delovi pribora u potpunosti osuše.

10.3 Čišćenje staklenog prednjeg dela i staklenog poklopca

- ▶ Čistite stakleni prednji deo i stakleni poklopac pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekane krpe. Ne upotrebljavajte abrazivne sundere ili strugače za staklene površine.

10.4 Čišćenje komore za vakuumiranje od legiranog čelika

1. Fleke kamenca, masnoće, skroba i belančevina uvek uklonite odmah. Ispod takvih fleka može da se formira korozija.

2. Za čišćenje koristite vodu i malo deterdženta.
3. Dodatno osušite mekom krpom.

10.5 Čišćenje upravljačke ploče od plastike

- ▶ Upravljačku ploču čistite mekanom krpom. Ne upotrebljavajte abrazivne sundere ili strugače za staklene površine.

10.6 Čišćenje trake za vakuumsko spajanje**PAŽNJA!**

Pranje u mašini za pranje sudova dovodi do oštećenja.

- ▶ Komponente uređaja nikada nemojte prati u mašini za pranje sudova.
1. Uklonite ostatke folije sa trake za vakuumsko spajanje.
 2. Traku za vakuumsko spajanje nikada nemojte čistiti abrazivnim sredstvima za čišćenje.
 3. Dodatno osušite mekom krpom.

10.7 Čišćenje pribora**PAŽNJA!**

Pranje u mašini za pranje sudova dovodi do oštećenja.

- ▶ Komponente uređaja nikada nemojte prati u mašini za pranje sudova.
1. Čistite sunderastom krpom i vrućom sapunicom.
 2. Dodatno osušite mekom krpom.

11 Otklanjanje smetnji

Manje smetnje na uređaju možete sami da otklonite. Pre nego što se obratite korisničkom servisu, pogledajte informacije za otklanjanje smetnji. Tako ćete izbeći nepotrebne troškove.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu.


⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne.






- ▶ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- ▶ Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

11.1 Smetnje u funkcionisanju

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Postupak vakuumiranja se ne može otpočeti. ▶ se ne prikazuje, iako je poklopac zatvoren.	Otvorni prekidač na staklenom poklopcu nedostaje ili ga uređaj ne prepoznaje. ▶ Pozovite korisničku službu. → "Korisnička služba", Stranica 37
Kod ponovljenog rada: Deluje da se postupak vakuumiranja odvija normalno, ali kesa se ne zatvara.	Temperaturni zaštitni prekidač transformatora za vakuumsko spajanje se aktivirao. 1. Sačekajte da se uređaj najmanje 10 minuta ohladi. 2. Sačekajte da se uređaj najmanje 2 minuta ohladi između postupaka vakuumiranja. 3. Ponovo pokrenite postupak vakuumiranja.

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Postupak vakuumiranja traje sve duže.	<p>Sistem pumpe je previše vlažan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pokrenite postupak sušenja. → "Započinjanje sušenja", Stranica 32 <hr/> <p>Sistem pumpe je veoma vruć.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sačekajte da se uređaj ohladi. 2. Ponovo pokrenite postupak vakuumiranja.
Kesa je neispravna, zbog čega se u kesi za vakuumiranje ne može održati vakuum.	<p>Zbog oštrih ivica namirnice za vakuumiranje mogu nastati rupe, na primer zbog kostiju.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proverite da li je kesa oštećena. 2. Upotrebite drugu kesu. 3. Namirnice za vakuumiranje sa oštrim ivicama postavite u kesu tako da se zid kese ne može oštetiti.
Spojni šav je neispravan, zbog čega se u kesu za vakuumiranje ne može održati vakuum.	<p>Izabrano vreme vakuumske spajanja ne odgovara folijskom omotaču.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odaberite drugo vreme vakuumske spajanja. <hr/> <p>Duž spojnog šava se nalazi tečnost, masnoća, mrvice ili nabori.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uverite se da je kesa suva i da nije izgužvana i da potpuno naleže na traku za vakuumske spajanje. 2. Upotrebite drugu kesu. 3. Pre punjenja presavijte rub kese za 3 cm.
Poklopac se ne može otvoriti.	<p>Formirao se lagani vakuum, koji drži poklopac zatvorenim.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poklopac nikad ne otvarajte nasilno. 2. Otpočnite novi postupak vakuumiranja i odmah ga prekinite. 3. Isključite uređaj iz strujne mreže. 4. Ponovo pokrenite uređaj nakon 30 sekundi. 5. Dodirnite  duže od 5 sekundi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Uređaj se resetuje.

11.2 Uputstva u polju za prikaz

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Nakon nekoliko sekundi se javlja  .	<p>Stakleni poklopac nije ispravno zatvoren.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Otvorite stakleni poklopac i ponovo ga zatvorite. 2. U prvim sekundama lagano pritisnite stakleni poklopac. <hr/> <p>Zaptivka staklenog poklopca ne naleže ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Proverite zaptivku. <hr/> <p>Zaptivka staklenog poklopca se deformisala.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pažljivo ispravite zaptivku. <hr/> <p>Poklopac eksterne posude za vakuumiranje nije dobro zatvoren.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proverite da li je vakuumski poklopac dobro nalegao. 2. Koristite odgovarajuće posude za vakuumiranje. <hr/> <p>Eksterni vakuum-priključak ne naleže dobro na otvor za ispuštanje vazduha komore za vakuumiranje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Proverite da li je vakuumski poklopac dobro nalegao.
Nakon 2 minuta rada pumpe se javlja  .	<p>Kako temperatura raste, tečnosti počinju da ključaju, zbog čega se ne može uspostaviti vakuum.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumirajte samo hladnu tečnost. 2. Ukoliko je komora za vakuumiranje vlažna, obrišite je. 3. Prevremeno vakuumski spojite kesu za vakuumiranje, čim počnu da se javljaju veći mehurići. 4. Izaberite niži stepen vakuumiranja.
Nakon postupka sušenja svetle  i  .	<p>Samo jedan postupak sušenja nije bio dovoljan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sačekajte da  više ne svetli. 2. Ponovite postupak sušenja. → "Započinjanje sušenja", Stranica 32

12 Zagarantovan uspeh

Ovde možete pogledati podešavanja i najbolji pribor i posuđe koji odgovaraju različitim jelima. Preporuke su optimalno prilagođene vašem uređaju.

12.1 Vakuumiranje za Sous vide metodu

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

Jela se pomoću fioke za vakuumiranje hermetički vakuumski zatvaraju u specijalnim kesama za kuvanje otpornim na toplotu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ugrožavanja zdravlja!

Sous vide metoda se obavlja na niskim temperaturama i ukoliko ne poštujete napomene za primenu i higijenu može doći do ugrožavanja zdravlja.

- ▶ Koristite samo najbolje i namirnice apsolutno besprekornog kvaliteta.
- ▶ Perite i dezinfikujte ruke.
- ▶ Upotrebljavajte jednokratne rukavice ili kulinarska klešta.
- ▶ Sa posebnom pažnjom pripremajte namirnice koje su kritične u pogledu higijene, npr. živinsko meso, jaja i ribu.
- ▶ Povrće i voće temeljno operite i ogulite.
- ▶ Površine i daske za sečenje održavajte čistim.
- ▶ Za različite vrste namirnica upotrebljavajte različite daske za sečenje.
- ▶ Hladni lanac prekidajte samo nakratko radi pripreme namirnice.
- ▶ Pre nego što otpočnete termičku obradu, vakuumirana jela čuvajte u frižideru.
- ▶ Nakon termičke obrade, jela odmah konzumirajte i nemojte ih duže skladištiti, čak ni u frižideru. Ona nisu pogodna za ponovno zagrevanje.

Napomene

- Za Sous vide metodu upotrebljavajte kese za vakuumiranje koje se nalaze u obimu isporuke. Kese za vakuumiranje možete i naknadno poručiti.
- Jela nemojte termički obrađivati u kesama u kojima su kupljene, npr. meso u porcijama. Ove kese nisu pogodne za Sous vide metodu.
- Namirnice pozicionirajte u kesi jedne uz druge, a ne jedne preko drugih.

Sprovođenje vakuumiranja za Sous vide metodu

1. Kako biste postigli ravnomeran prenos toplote, a time i savršen rezultat, koristite najviši stepen za vakuumiranje jela.
2. Pre termičke obrade proverite da li je vakuum u kesi ispravan. Pri tom vodite računa o sledećim stavkama:
 - U kesi za vakuumiranje se ne nalazi vazduh.
 - Spojni šav je besprekorno zatvoren.
 - Na kesi za vakuumiranje nema rupica. Nemojte koristiti senzor za temperaturu jezgra.
 - Zajedno vakuumirani komadi mesa ili ribe ne smeju biti presovani jedni za druge.
 - Povrće i voće su vakuumirani u tankom sloju.

3. Ukoliko kesa za vakuumiranje nije optimalno napunjena, hranu za kuvanje stavite u novu kesu i ponovo je vakuumirajte.

Napomena: Kako biste sprečili da iz namirnica bude oslobođen gas, npr. kod povrća, namirnice vakuumirajte najviše jedan dan pre postupka termičke obrade. Gasovi ometaju prenos toplote ili dovode do toga da jela usled vakuumskog pritiska promene strukturu, zbog čega se menja tok termičke obrade.

12.2 Brzo mariniranje i aromatizovanje

Pomoću fioke za vakuumiranje možete brzo da marinirate ili aromatizujete namirnice kao što su npr. meso, voće i povrće.

Uobičajen postupak obično traje veoma dugo i nije naročito intenzivan. Prilikom vakuumiranja u kesi se otvaraju pore namirnica. Namirnica brzo upija marinadu koju ste dodali. Tako za mnogo kraće vreme nastaje osetno intenzivniji ukus.

12.3 Skladištenje i transport namirnica

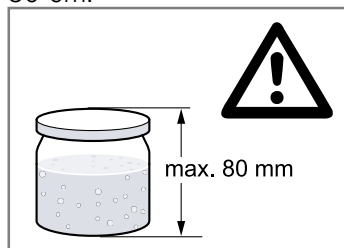
Zahvaljujući vakuumiranju, namirnice možete duže da skladištite, a možete da iskoristite i druge prednosti.

- Usled okruženja u vakuumu sa umanjenom količinom kiseonika, pri odgovarajućem skladištenju sveže vakuumirane namirnice ostaju duže sveže.
- Kod smrznutih, vakuumiranih namirnica manja je dehidracija i oksidacija.
- Možete ponovo da zapečatite namirnice u staklenim posudama, npr. marmelade i sosove.
- Vakuumiranje osetno produžava vreme skladištenja.
- Skladištite namirnice poput sira, ribe ili belog luka bez opterećujućih mirisa. Hermetičko pečaćenje kod vakuumiranja sprečava prodor neželjenih mirisa i prenos aroma na druge namirnice.
- Zapečaćene kese za vakuumiranje ili posude za vakuumiranje su idealan način transporta za tečne namirnice. Lake su za rukovanje, otporne na curenje tečnosti i ekonomične po pitanju prostora.

PAŽNJA!

Visoke staklene posude oštećuju stakleni poklopac uređaja.

- ▶ Nemojte koristiti staklene posude koje su veće od 80 cm.



Napomene

- Koristite samo tegle sa zatvaračem na zavrtnj koje su stabilne i neoštećene.
- Posudu zatvorite samo rukom. Posuda se vakuumiranjem automatski zatvara.
- Nisu sve tegle ili poklopci pogodni za ponovno zatvaranje pod vakuumom. Nakon vakuumiranja proverite da li je uspostavljen vakuum. Ka unutra zao-

bljen poklopac, koji se može otvoriti samo korišćenjem snage, je indikacija da je postupak vakuumiranja bio uspешan. Ako se prilikom zatvaranja poklopca čuje kliktanje i ukoliko se poklopac može lako

otvoriti, nije uspostavljen vakuum. Ponovite postupak vakuumiranja ili koristite pogodnije tegle sa zavrtačem na zavrtnj.

12.4 Preporučena podešavanja

U ovom poglavlju možete pogledati preporuke za stepene vakuumiranja za različite namirnice. Naročito obratite pažnju na napomene uz preporučene stepene vakuumiranja kao i za pripremu namirnica.

Pri odgovarajućem skladištenju, vakuumirane namirnice ostaju osetno duže sveže. Veći stepeni vakuumiranja čuvaju kvalitet, izgled i sastojke namirnica.

Napomene

- Koristite isključivo sveže namirnice.

Namirnice na sobnoj temperaturi (20 °C do 23 °C)

Namirnice	Stepen vakuumiranja	Preporuka
Peciva	1, 2, 3	
Suvo pecivo i keks	1	
Čaj i kafa	1, 2, 3	skladištiti na tamnom mestu
Pirinač i testenina	2	vakuimirati u posudi
Brašno i griz	1	
Orašasti plodovi bez ljuske	3	skladištiti na tamnom mestu
Sušeno voće	3	
Krekeri i čips	1, 2	vakuimirati u posudi

Sveže smrznute namirnice (-18 °C do -16 °C) ili u frižideru (3 °C do 7 °C)

Namirnice	Stepen vakuumiranja	Preporuka
Riba	3	
Živinsko meso	3	
Meso	3	
Kobasice, u komadu	3	
Kobasice, isečene	3	
Tvrđi sir	3	
Mekani sir	2	vakuimirati u posudi
Povrće	2	prethodno oguliti i blanširati
Zelena salata, oprana	2	vakuimirati u posudi
Začinsko bilje	1, 2	vakuimirati u posudi
Voće, tvrdo	3	
Voće, mekano	2	vakuimirati u posudi preporučuje se prethodno zaleđivanje

13 Odlaganje u otpad

13.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

Ekološki prihvatljivim odlaganjem u otpad mogu da se recikliraju dragocene sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
2. Presecite mrežni priključni vod.
3. Uređaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način.

O aktuelnim načinima odlaganja u otpad informišite se kod svog specijalizovanog prodavca ili u svojoj opštinskoj odn. gradskoj upravi.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

14 Korisnička služba

Detaljnije informacije o trajanju i uslovima garancije u svojoj zemlji možete da dobijete od našeg korisničkog servisa, trgovca kod kojeg ste kupili uređaj ili na našoj veb-stranici.

Kada se obraćate korisničkom servisu, navedite broj proizvoda (E-Nr.) i fabrički broj (FD) svog uređaja.

Podatke za kontakt korisničke službe naći ćete u priloženom spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici.

14.1 Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD)

Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD-Nr.) možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja.

Pločicu sa oznakom tipa i brojevima naći ćete, kada otvorite fioku.

Da biste brzo mogli da pronađete podatke o uređaju i telefonski broj korisničke službe, podatke možete i da zabeležite.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



Register your product online
neff-home.com

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



9001790882
030127
hr, sl, sr

