



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



# Predal za pripravo v vakuumu

**BVE9101B1**

[sl] Uporabniški priročnik in navodila za montažo

# Kazalo

## NAVODILA ZA UPORABO

1	Varnost .....	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	3
3	Varstvo okolja in varčevanje .....	4
4	Spoznavanje .....	5
5	Pribor .....	6
6	Osnovno upravljanje.....	6
7	Vakuumiranje v vrečki .....	7
8	Vakuumiranje v posodi.....	8
9	Sušenje.....	9
10	Čiščenje in nega.....	9
11	Odpravljanje motenj.....	10
12	Tako vam bo uspelo.....	11
13	Odstranjevanje .....	13
14	Servisna služba.....	14
15	NAVODILA ZA MONTAŽO.....	14
15.4	Varna montaža .....	15

## 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 primeren izključno za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Aparat 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 uporabljajo 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 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 14*
- 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 zadužitve!**

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.

Neppravilno 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

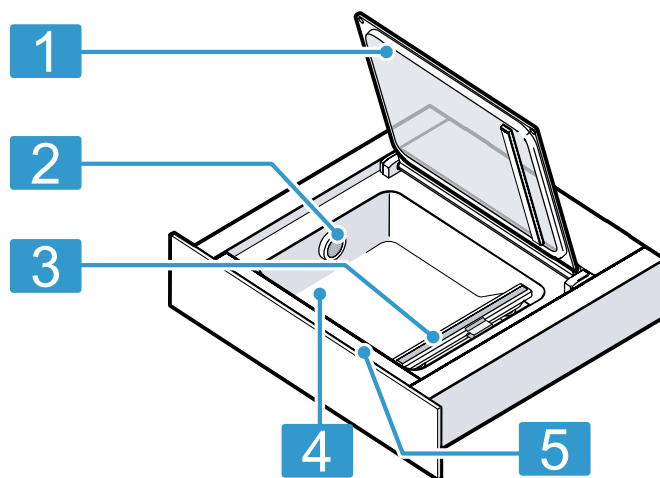
Med postopkom vakuumiranja se zrak izčrpa iz vakuumske komore in vrečke.

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

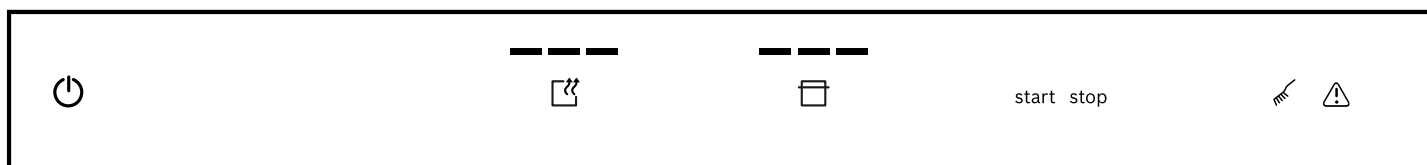
Tukaj najdete pregled sestavnih delov svojega aparata.



1	Stekleni pokrov
2	Odprtina za izpust zraka
3	Varilni element
4	Vakuumska komora
5	Upravljalno polje

### 4.3 Upravljalni elementi

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



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



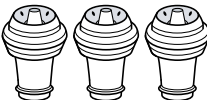

### 4.5 Zapora

Zapora fiksira predal za vakuumsko pakiranje v odprtem položaju.

Ko popolnoma odprete predal za vakuumsko pakiranje, zapora blokira predal in tako prepreči, da bi se stekleni pokrov zaletel v pohištveno ličnico nad predalom ali v delovni pult.

## 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.
Zapirala za steklenice		Ohranja odprto vino sveže.
Adapter za steklenice		Steklenice povežite s cevjo za vakuumiranje.
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 ali prek spleta.

Ponudbo pribora za vaš aparat najdete na spletu ali v naših prospektih:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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 na pooblaščenem servisu
Vakuumske vrečke 180 x 280 mm (100 kosov)	17002081
Vakuumske vrečke 240 x 350 mm (100 kosov)	17002082

## 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 izvlcite.

### 6.2 Zapiranje aparata

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

### 6.3 Vklon aparata

- ▶ Pritisnite 

### 6.4 Izklon 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

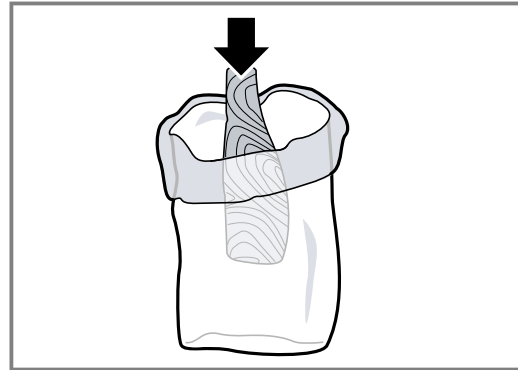
#### Zahteve

- 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.

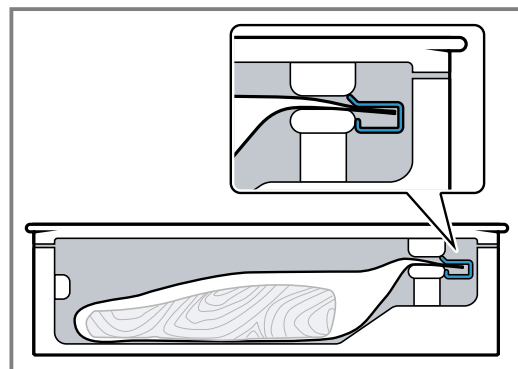




**Nasvet:** Da boste imeli pregled nad vrečkami in živili, ki so v njih vakuumirana, si na vrečke zapišite datum vakuumiranja in vsebino.

### 7.3 Vakuumiranje v vrečki

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

1. Odprite stekleni pokrov.
2. Vrečko za vakuumsko pakiranje položite v komoro.
3. Pazite, da je odprtina za izpust zraka prosta, da lahko črpalka izčrpa zrak iz komore.
4. Pazite, da vrečka leži na sredini in da gladko poravnana robova eden na drugem ležita na varilnem elementu. Da bo zvar brezhibno zaprt, vrečko pritrdite s sponko za vrečke



5. Dotaknite se , da izberete stopnjo vakuumiranja.
6. Dotaknite se , da izberete čas varjenja.
7. Stekljeni pokrov trdno zaprite in ga nekaj sekund držite.

8. 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.
9. Ko je postopek vakuumiranja zaključen, odprite stekleni pokrov.
10. **⚠ 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.
11. 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.

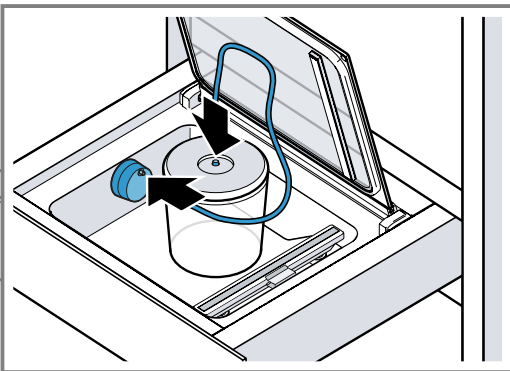
## 8 Vakuumiranje v posodi



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. Adapter za vakuumiranje natakните na odprtino za izpust zraka.
3. Cev pritrdite na adapter za vakuumiranje in na posodo za vakuumsko pakiranje.




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


### 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.

- ✓ 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 adapterja za vakuumiranje.

**Opomba:** Če nastaja veliko mehurčkov, prekinite postopek vakuumiranja. → *Stran 9*

### 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.

## 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.

2. Snemite cev s posode in z zunanega vakuumskega adapterja.

1. Trdno zaprite stekleni pokrov in ga držite.
2. Dotaknite se .
  - ✓ Sušenje se začne in traja od 5 do 30 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.
- ▶ Čistila za steklo, strgala za steklokeramiko ali čistila za nerjavno jeklo uporabljajte le, če je to priporočeno v navodilih za čiščenje določenega dela.
- ▶ Gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

### 10.2 Čiščenje aparata

#### OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Varilni element v vakuumski komori se pri pogosti uporabi in daljšem času varjenja močno segreje.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročega varilnega elementa.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

#### OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

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

#### Zahteve

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

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

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

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

### 10.3 Čiščenje steklene sprednje plošče in steklenega pokrova

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

### 10.4 Čiščenje vakuumske komore iz nerjavečega jekla

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

### 10.5 Čiščenje upravljalne plošče iz umetne snovi

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

## 10.6 Čiščenje varilnega elementa

### POZOR!

Pomivanje v pomivalnem stroju povzroči poškodbe.

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

## 10.7 Čiščenje pribora

### POZOR!

Pomivanje v pomivalnem stroju povzroči poškodbe.

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

# 11 Odpravljanje motenj

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

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

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

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

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

## 11.1 Motnje delovanja

Napaka	Vzrok in odprava napak
Vakuumiranje ni mogoče začeti, se ne pokaže, čeprav je pokrov zaprt.	Stikalo za vrata na steklenem pokrovu manjka ali ga aparat ne zazna. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokličite → "Servisna služba", Stran 14.</li> </ul>
Pri večkratni zaporedni uporabi: videti je, da postopek vakuumiranja poteka normalno, vendar se vrečka ne zavari.	Vklopilo se je temperaturo zaščitno stikalo varilnega transformatorja. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pustite, da se aparat najmanj 10 minut ohlaja.</li> <li>2. Pustite, da se aparat med dvema postopkoma vakuumiranja vsaj 2 minuti ohlaja.</li> <li>3. Znova začnite postopek vakuumiranja.</li> </ol>
Čas vakuumiranja je čedalje daljši.	Sistem črpalke vsebuje preveč tekočine. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vključite postopek sušenja. → "Zagon sušenja", Stran 9</li> </ul> Sistem črpalke je zelo vroč. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pustite, da se aparat ohladi.</li> <li>2. Znova začnite postopek vakuumiranja.</li> </ol>
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"> <li>1. Preverite, ali je vrečka poškodovana.</li> <li>2. Uporabite drugo vrečko.</li> <li>3. Živila z ostrimi robovi, ki jih vakuumirate, v vrečko položite tako, da je ne morejo poškodovati.</li> </ol>
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"> <li>▶ Izberite drugačen čas varjenja.</li> </ul> Ob zvaru se nahajajo tekočine, maščobe, drobtinice ali gube. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepričajte se, da je vrečka suha, da ni nagubana in da v celoti leži na varilnem elementu.</li> <li>2. Uporabite drugo vrečko.</li> <li>3. Rob vrečke zavijajte za 3 cm, preden jo napolnite.</li> </ol>

Napaka	Vzrok in odprava napak
Pokrova ni mogoče odpreti.	Nastal je rahel vakuum, ki drži pokrov zaprt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokrova nikoli ne odpirajte na silo.</li> <li>2. Začnite nov postopek vakuumiranja in ga takoj prekinite.</li> <li>3. Izključite aparat iz električnega omrežja.</li> <li>4. Čez 30 sekund znova vklopite aparat.</li> <li>5. Za več kot 5 sekund se dotaknite ☹.</li> </ol> <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"> <li>1. Ponovno odprite in zaprite stekleni pokrov.</li> <li>2. Prvih nekaj sekund narahlo pritiskajte na stekleni pokrov.</li> </ol> <p>Tesnilo steklenega pokrova ni pravilno nameščeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preverite tesnilo.</li> </ul> <p>Tesnilo steklenega pokrova je deformirano.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Previdno poravnajte tesnilo.</li> </ul> <p>Pokrov zunanje vakuumske posode ni pravilno zaprt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preverite položaj zunanjega adapterja za vakuumiranje.</li> <li>2. Uporabljajte primerne vakuumske posode.</li> </ol> <p>Zunanji adapter za vakuumiranje ni pravilno nameščen na izpust zraka na vakuumski komori.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preverite položaj zunanjega adapterja za vakuumiranje.</li> </ul>
Po 2 minutah delovanja črpalke se prikaže △.	Ko podtlak narašča, tekočine začnejo vreti, tako da vakuum ne more nastati. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vakuimirajte samo hladne tekočine.</li> <li>2. Če je vakuumska komora vlažna, jo obrišite do suhega.</li> <li>3. Predčasno zavarite vakuumsko vrečko, takoj ko začnejo nastajati večji mehurčki.</li> <li>4. Izberite nižjo stopnjo vakuumiranja.</li> </ol>
Po postopku sušenja svetita ✎ in △.	Samo en postopek sušenja ni bil dovolj. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Počakajte, da △ ugasne.</li> <li>2. Ponovite postopek sušenja. → "Zagon sušenja", Stran 9</li> </ol>

## 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 klesče 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 pojejte in jih ne shranjujte dalj časa, niti v hladilniku ne. Jedi niso primerne za pogrevanje.

#### **Opombe**

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

sl Tako vam bo uspelo

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

### Vakuumiranje za kuhanje sous-vide

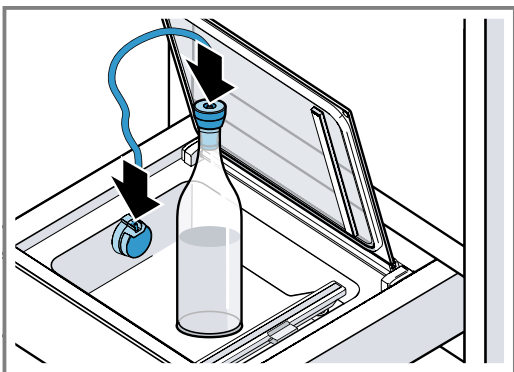
1. Da bo prenos toplote enakomeren in bo tako rezultat priprave odličnejši, za vakuumiranje jedi uporabite najvišjo stopnjo vakuumiranja.
2. Pred pripravo hrane preverite, ali je vakuum v vrečki ustrezen. V ta namen upoštevajte naslednje točke:
  - V vakuumski vrečki ni zraka.
  - Zvar je brezhibno zaprt.
  - 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 Vakuumiranje steklenih steklenic

S predalom za vakuumsko pakiranje lahko vakuumirate in zaprete tudi steklene steklenice, npr. steklenice z jedilnim oljem.

1. Vakuumski adapter natakните na odprtino za izpust zraka, tako da izpustna odprtina cevi kaže navpično navzgor.
2. Zapiralo za steklenico pritrdite na odprtino steklenice.
3. Adapter za steklenice potisnite na zapiralo za steklenico.
4. Pritrdite cev na vakuumski adapter in na adapter za steklenico.



5. Dotaknite se , da izberete stopnjo vakuumiranja.
    - Steklenice vedno vakuumirajte na najnižji stopnji.
    - Ne vakuumirajte gaziranih tekočin, npr. penečega vina.
  6. Dotaknite se , da začnete postopek vakuumiranja.
- ✓ Dosežena stopnja vakuumiranja sveti in oglasi se zvočni signal.

7. Snemite cev z adapterja za steklenice in z zunanje-ga vakuumskega adapterja.
8. Adapter za steklenice snemite z zapirala za steklenico.

### 12.3 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.

### 12.4 Shranjevanje in transport živil

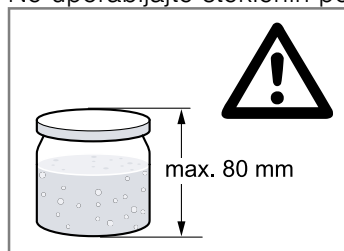
Vakuumirana živila lahko dlje hranite, imajo pa še druge prednosti.

- 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.

## 12.5 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	
Oreški 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

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

**Opomba:** Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

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

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata.

Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

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

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

Tipsko ploščico s številkami najdete, če odprete predal.

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

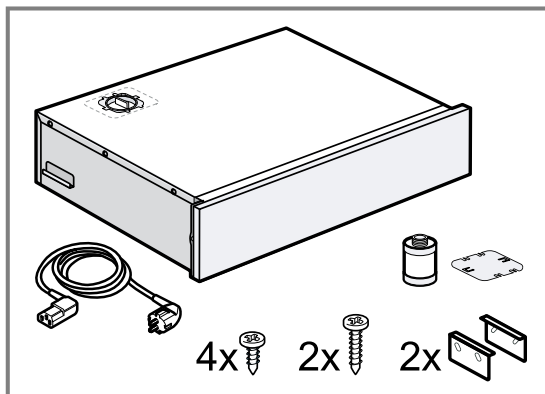
## 15 Navodila za montažo

Pri montaži aparata upoštevajte te informacije.



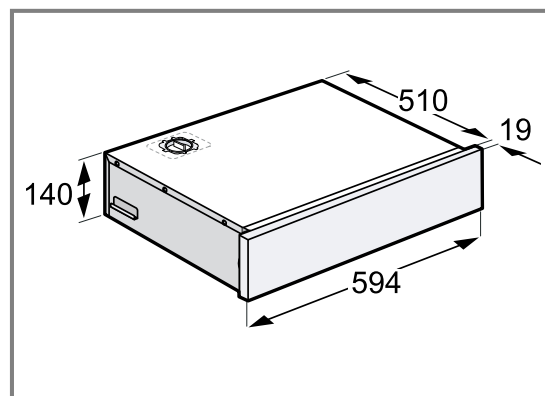
### 15.1 Obseg dobave

Ko razpakirate vse dele, jih preverite, če so se ob transportu poškodovali. Preverite tudi popolnost obsega dobave.



### 15.2 Dimenzije aparata

Tu najdete dimenzije aparata



### 15.3 Vgradno pohištvo

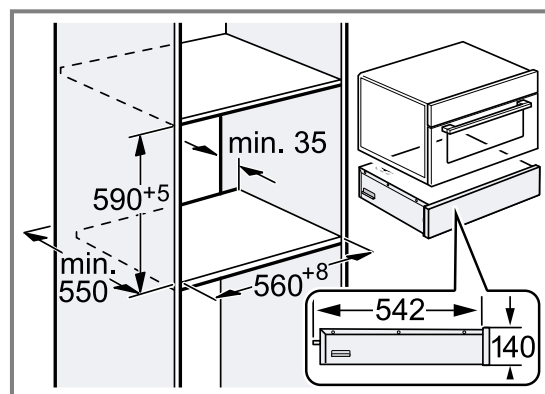
Tu boste našli navodila za varno vgradnjo.

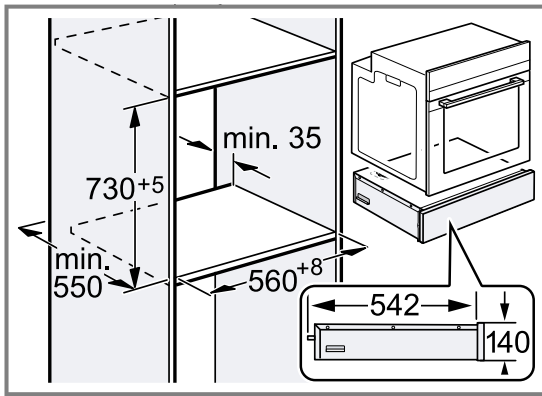
#### **POZOR!**

Če aparat vgradite za okrasno ploščo, se lahko pregreje.

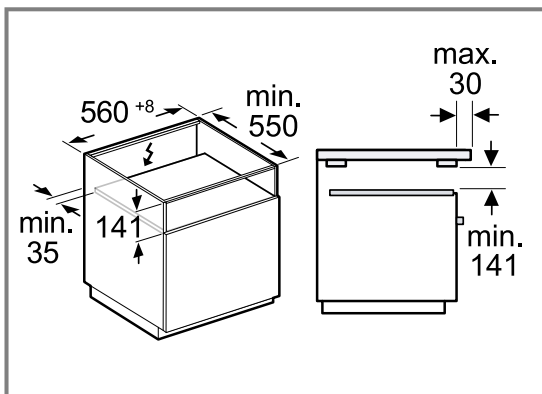
- ▶ Aparata ne vgradite za okrasno ploščo.

#### Vgradnja v visoko omaro

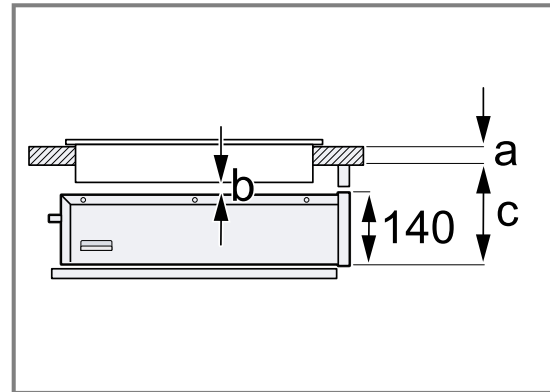




### Vgradnja pod delovni pult



Pri vgradnji pod delovni pult ali pod kuhhalno ploščo uporabite naslednje dimenzije:



Dimenzije v mm	a nataktnjeno ali plosko	b	c nataktnjeno ali plosko
Brez kuhhalne plošč			160
Indukcijska kuhhalna plošč	30/30	5	200/201
Celotna indukcijska kuhhalna plošč	40/40	5	210/211
Plinska kuhhalna plošč	20/30	2	190/193
Električna kuhhalna plošč	30/30	5	190/197

a: Priporočena debelina delovne plošč v skladu z navodili za montažo kuhhalne plošč.

b: Potrebni razmik med kuhhalno ploščo in predalom za vakuumsko pakiranje.

c: Potrebni razmik med odlagalno površino predala za vakuumsko pakiranje in spodnjo stranjo delovne plošč.

**Opomba:** Upoštevajte navodila za montažo kuhhalne plošč.

### **⚠️ 15.4 Varna montaža**

Pri montaži aparata upoštevajte naslednja varnostna navodila.

#### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost zadužitve!**

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

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

#### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!**

Poškodovana izolacija omrežnega priključnega kabla je nevarna.

- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli stroja ali viri toplote.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z ostrimi konicami ali robovi.
- ▶ Omrežnega priključnega kabla nikoli ne prepogibajte, stiskajte ali spreminjajte.

### **15.5 Navodila za električno priključitev**

Da boste aparat varno priključili na elektriko, upoštevajte ta navodila.

- Aparat lahko priključite le na varnostno vtičnico, nameščeno v skladu s predpisi. Vgradnjo vtičnice ali menjavo priključnega kabla lahko opravi samo izočan električar ob upoštevanju veljavnih predpisov.
- Aparat je dovoljeno priključiti le s priloženimi priključnimi kablji. Priključni kabel priključite na zadnjo stran aparata.

- Priključne kable z različnimi vrstami vtičev lahko dobite na pooblaščenem servisu.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov. V primeru preobremenitve obstaja nevarnost požara.
- Če vtič po vgradnji ni več dosegljiv, mora biti v električni napeljavi predvidena naprava za prekinitvev toka v fazah v skladu s predpisi o nastavitvah.

## 15.6 Orodje

Za montažo potrebujete naslednje orodje.

- Merilni trak
- Kljunasto merilo
- Svinčnik
- Kotnik
- Izvijač Torx 20
- Velik ploščati izvijač
- Kombinirane kleščice

## 15.7 Montaža

### Priprava aparata

V aparat je vgrajena črpalka, ki vsebuje olje. Če je aparat premočno nagnjen, lahko olje izteče iz črpalke. Aparata ne prevračajte in ga ne postavljajte pokonci.

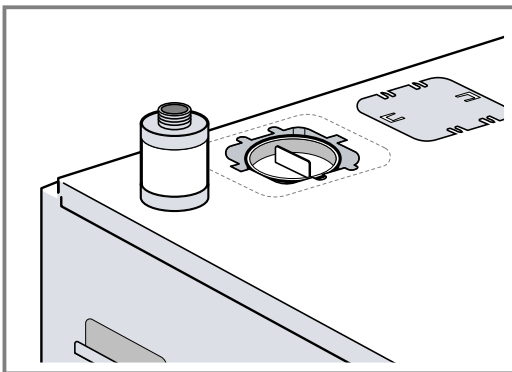
#### POZOR!

Pri prevračanju ali nagibanju lahko olje izteče iz vakuumske črpalke in poškoduje aparat.

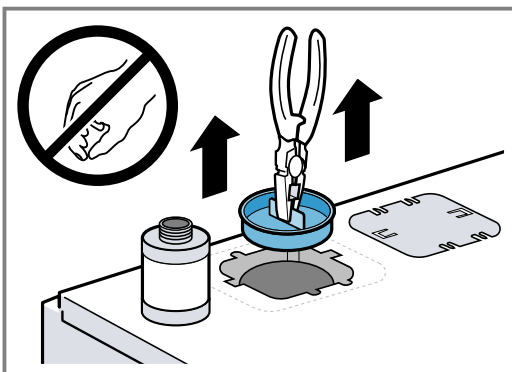
- ▶ Aparata ne premikajte, če transportno varovalo črpalke ni vgrajeno.
- ▶ Po demontaži in pred premikanjem ponovno pritrdite transportno varovalo.

**Zahteva:** Pri odstranjevanju transportnega varovala in pri montaži oljnega filtra uporabljajte primerno orodje.

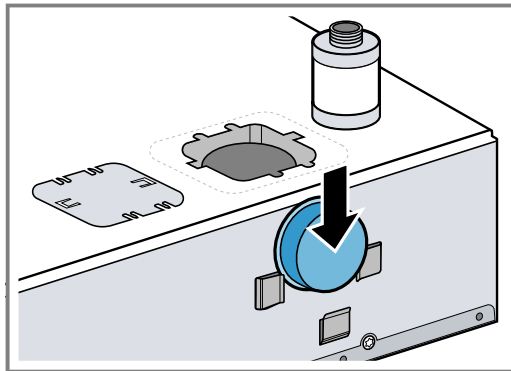
1. Aparat previdno dvignite iz embalaže.



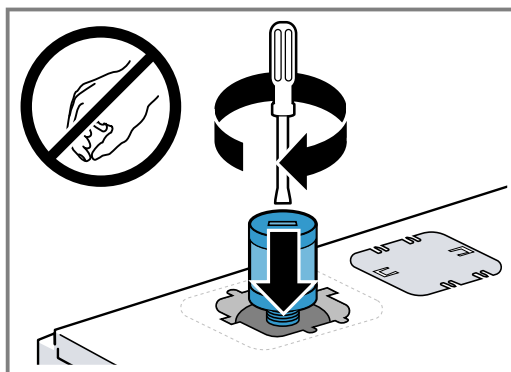
2. Odstranite transportno varovalo črpalke na zgornji strani aparata.



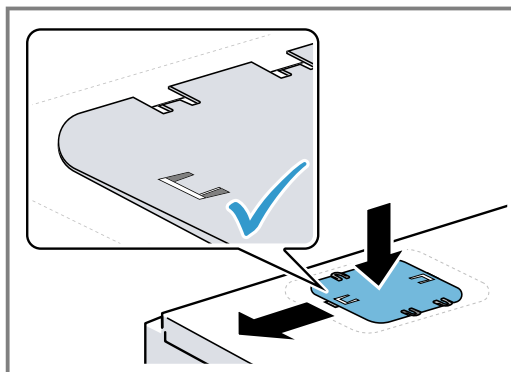
3. Transportno varovalo pritrdite na zadnjo stran aparata za poznejšo uporabo.



4. Namestite oljni filter.

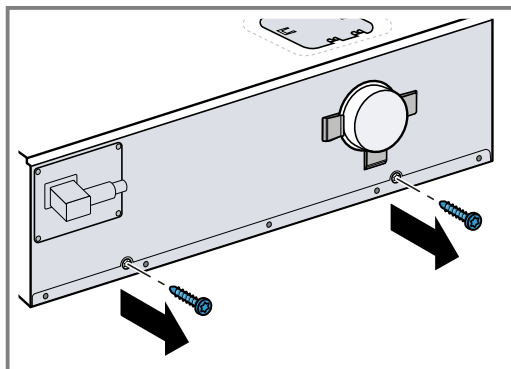


5. Pokrov položite v odprtino in ga potisnite v levo.



6. **⚠ OPOZORILO – Nevarnost prevrnitve!**  
Ko odstranite transportno varovalo, se lahko predal odpre in aparat se prevrne.
  - ▶ Predal naj bo zaprt.
  - ▶ Aparat obtežite z utežjo.
  - ▶ Predal odprite šele, ko je zaščita pred prevračanjem nameščena.

Odstranite vijake transportnega varovala.

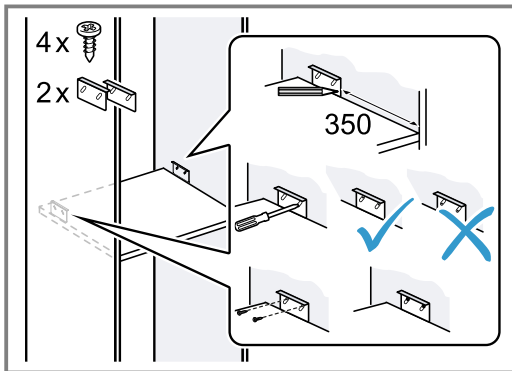


7. Priključni kabel priključite na zadnjo stran aparata.



### Priprava pohištvenega elementa

- ▶ Namestite zaščito pred prevračanjem. Pazite, da vijake pritrdite v zgornji del podolgovatih lukenj.



**Opomba:** Zaščito pred prevračanjem lahko nastavljate po višini, da lažje potisnete aparat v pohištvo.

### Montaža aparata

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!**

Poškodovana izolacija omrežnega priključnega kabla je nevarna.

- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli stroja ali viri toplote.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z ostrimi konicami ali robovi.
- ▶ Omrežnega priključnega kabla nikoli ne prepogibajte, stiskajte ali spreminjajte.

#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Ko odstranite transportno varovalo, se lahko predal med transportom sunkovito odpre.

- ▶ Aparat transportirajte tako, da se predal nenamerno ne odpre.

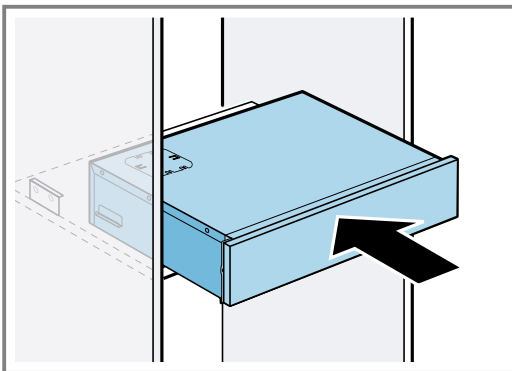
1. Priključni kabel priključite v varnostno vtičnico.

#### 2. **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

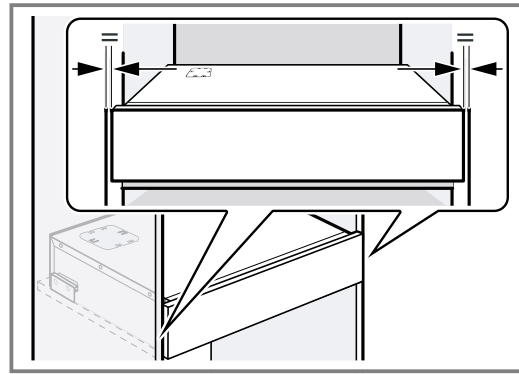
Visoka teža aparata lahko pri dviganju povzroči poškodbe.

- ▶ Aparata ne dvigajte sami.

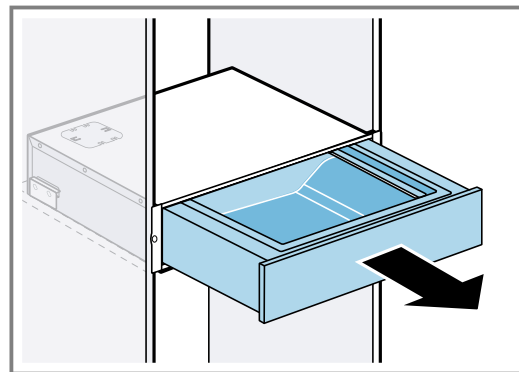
Aparat potisnite v pohištvo.



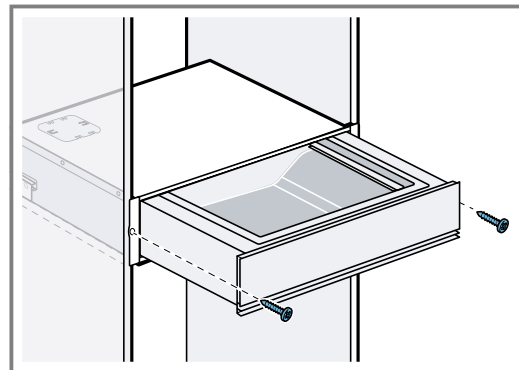
3. Aparat poravnajte na sredino.



4. Da preverite zaščito pred prevračanjem, previdno odprite predal.



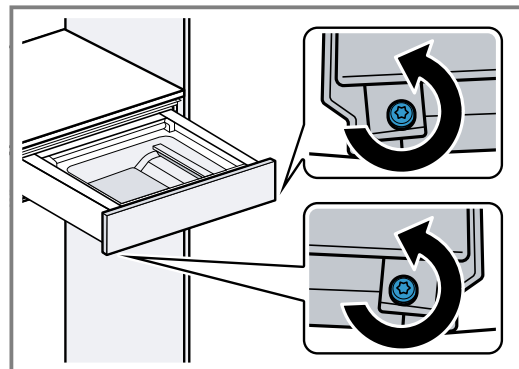
5. Aparat pritrdite z vijaki.



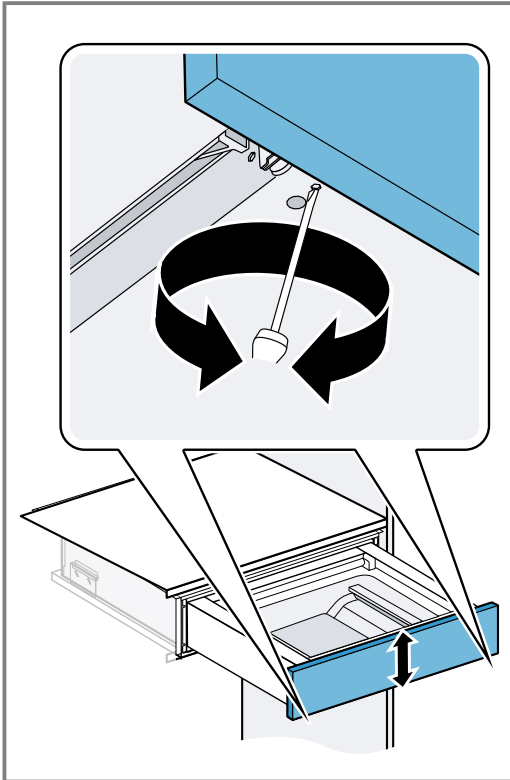
### Nastavitev pohištvene ličnice

Po potrebi navpično nastavite pohištveno ličnico.

1. Odprite predal.
2. Odvijte stranske vijake.

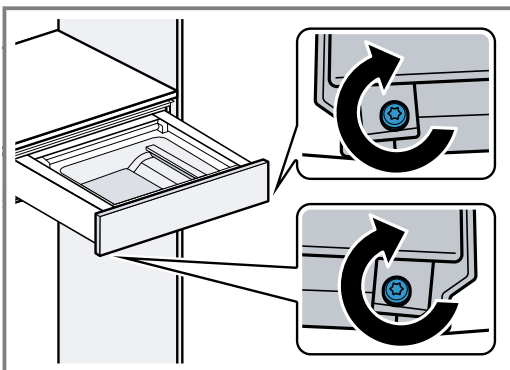


3. Pohištveno ličnico pomaknite navzgor ali navzdol.



### Pritrditev pohištvene ličnice z vijaki

► Ponovno privijte stranske vijake.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001827865** (040227)

sl