

S M E G

CPV315X

Kullanım Kılavuzu

1 Uyarılar	40
1.1 Genel güvenlik talimatları	40
1.2 Amaçlanan kullanım	43
1.3 Üreticinin sorumluluğu	43
1.4 Bu kılavuz hakkında	44
1.5 Tanıtım plakası	44
1.6 Atıklar	44
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl kullanılır	45
2 Açıklama	46
2.1 Genel Açıklama	46
2.2 Kontrol paneli	47
2.3 Vakum çekmecesini	48
2.4 Sağlanan aksesuarlar	48
2.5 Diğer özellikler	48
2.6 Fonksiyonların tanımı	49
3 Kullanım	51
3.1 Uyarılar	51
3.2 İlk kullanım	52
3.3 Aksesuarların kullanılması	52
3.4 Vakum sızdırmaz poşetlerin kullanılması	54
3.5 Dış kaplarda vakum nasıl oluşturulur	56
3.6 Vakumla paketlenmiş ürünlerin saklanması	57
3.7 Sous-vide pişirme	58
3.8 Şef Döngüsü	59
4 Temizlik ve bakım	63
4.1 Uyarılar	63
4.2 Cihaz yüzeylerinin temizliği	63
4.3 Pompa yağı nem giderme döngüsü	64
4.4 Eğer ... ne yapmalı	65
5 Kurulum	68
5.1 Elektrik bağlantısı	68
5.2 Konumlandırma	69
5.3 Vakum çekmecesinin kurulumu	69

ORİJİNAL TALİMATLARIN ÇEVİRİSİ

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için gerekli tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatli okumanızı tavsiye ederiz.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Uyarılar

1 Uyarılar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından denetim veya talimat verilmesi şartıyla, fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi azalmış olanlar veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan 8 yaşından itibaren çocuklar ve diğer kişiler tarafından kullanılabilir.

- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- 8 yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında tutmamak gerekir.
- Cihaz çalışırken 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye kalkmayın: cihazı kapatın, güç prizinden fişini çıkarın ve alevleri kapak veya yangın battaniyesiyle boğmaya çalışın.

- Cam kapak zarar görmüşse (çatlak, pul ya da aşınmış) cihazı kullanmayın.
- Çalışır haldeyken cihazı başıboş bırakmayın.
- Islak ellerle veya suyla temas halindeyken cihazı kullanmayın.

- Sızdırmazlık çubuğuna veya sızdırmazlığa mühürlendikten hemen sonra dokunmayın.
- Cihazın elektrikli veya mekanik bileşenlerine dokunmayın veya değiştirmeyin.
- Çekmece kasasını açmayın.
- Kullanımdan sonra cihazı kapatın.



- ALETİN YAKININDA ALEV ALAN MALZEMELER KULLANMAYIN VEYA DEPOSUZ.

- CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN / MODİFE ETMEYİN.

- Alet, mevcut standartlara göre nitelikli personel tarafından monte edilmeli ve bakım yapılmalıdır.

- Cihaz hasar görmüşse veya çalışmıyorsa derhal yetkili teknik destek merkezine başvurun.

- Cihazı kendiniz ya da nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

- Arızalı veya hatalı parçaların değiştirilmesinde yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

- Cihazı prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

CİHAZA ZARAR VERME RİSKİ

- Cam kapağı hiçbir şekilde darbeye vurmayın veya zarar vermeyin: hasar görürse çatlayabilir.

- Kapağın koruyucu filminden çıkarmayın.

- Pompenin yağ sızdırmaması için cihazı devirmeyin veya eğmeyin.

- Pompenin sıvılarla temas etmesini önleyin.

- Rayların zarar görmemesi için açık çekmeceye yük binmemeye veya yaslanmamaya dikkat edin.

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. paspas tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Cihaza oturmayın.

- Paslanmaz çelikten veya metalik yüzey kaplaması olan parçalar üzerinde klorür, amonyak veya ağartıcı içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri veya akan su kullanmayın.



Uyarılar

Kurulum ve bakım

• BU CİHAZI KAYIKLARA VEYA KAMERELERE MONTE EDİLMEMELİDİR.

• Cihazı kurun ve sabit bir yapıya sabitleyin.

• Cihazın yanları, aynı yüksekliğe sahip ekipman veya ünitelerin yanında olmalıdır.

• Çekmecenin tamamen dışarı çıkabildiğinden ve kapağın tamamen açılabilirdiğinden emin olacak şekilde cihazı kurun.

• Cihaz mevcut standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından kurulmalı ve bakımı yapılmalıdır.

• Elektrik bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihaz elektrik güvenliği standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.

• En az 90°C'e dayanabilen kablolar kullanın.

• Güç kaynağı kabloları için terminal bloğu vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

• Güç kaynağı kablosu hasar görürse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştirilmesini sağlayın.

• Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce gerekli olabilecek kişisel koruyucu ekipmanları her zaman giyin (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).

• Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce ana güç kaynağını kapatın.

• Çoklu priz adaptörleri veya uzatma kabloları kullanmayın.



Bu cihaz için

- Vakum çekmecesini yalnızca gömülü ise kullanılmalıdır.
- Cam kapağı, üzerine bir şeyler koyma veya çalışma yüzeyi olarak kullanmayın.
- Vakum çekmecesini çalışırken kapatmayın.
- Vakum çekmecesini yiyecek veya içecek depolamak için kullanmayın.
- Pompadan yağ sızdirmasını önlemek için cihazı devirmekten veya eğmekten kaçınin.
- Vakum mühürleme sırasında elektrik kesintisi olursa cam kapak açık olmayabilir: kapıyı zorlamaya çalışmayın.
- Mühürleme çubuğuna veya sızdırmazlığa, mühürlemeden hemen sonra dokunmayın.
- Sadece sertifikalı vakum sızdırmaz poşetler ve kaplar kullanın.
- Soğuk yiyecekleri, tercihen 3°C'ye soğutulmuş ve önceden temizlenmiş, yıkanmış ve kurulanmış yiyecekleri paketleyin.

- Canlı yiyecekleri, örneğin deniz kabuklularını vakumla paketlemeyin.
- Yalnızca taze ve iyi kalitede yiyecekler kullanın.
- Hijyen standartlarını ve soğuk zincirin sürekliliğini koruyun.
- Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.

1.2 Amaçlanan kullanım

- Bu cihaz, ev ortamında 15 ile 35°C arasındaki sıcaklıklarda yiyecekleri vakumla mühürlemek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanımı uygunsuz olarak kabul edilir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle meydana gelen kişisel yaralanma veya mülk zararları için sorumluluk kabul etmez:

- Cihazı amaçlanan kullanımın dışında herhangi bir amaç için kullanmak.
- Kullanıcı kılavuzunda verilen talimatları takip etmeme.
- Cihazın herhangi bir parçasını değiştirmek.
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanımı.



Uyarılar

1.4 Bu kılavuz hakkında

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır; bu nedenle cihazın kullanım ömrü boyunca tamamı eksiksiz olarak saklanmalı ve her zaman elinizin altında bulunmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatle okuyun.

1.5 Tanıtım etiketi

Tanıtım etiketi cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını içerir. Herhangi bir nedenle tanıtım etiketini sökmeyin.

1.6 Bertaraf



Bu cihaz, diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (direktifler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, güncel Avrupa direktiflerine uygun olarak, sağlık ve çevre açısından tehlikeli olarak kabul edilecek yeterli miktarda madde içermez.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Elektrik tehlikesi Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç beslemesini bağlantısını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

- Cihazı, atık elektrikli ve elektronik ekipmanlar için uygun geri dönüşüm merkezine götürün veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye, bire bir esasına göre iade edin.



Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

1.7 Kullanıcı kılavuzunun nasıl kullanılacağı

Bu kullanıcı kılavuzunda şu semboller kullanılır.

Uyarılar



Bu kullanıcı kılavuzuna ilişkin genel bilgiler, güvenlik ve son bertaraf.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme ipuçları.

Temizlik ve bakım



Cihazın düzgün temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyenler için bilgi: kurulum, ilk çalıştırma ve testler.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

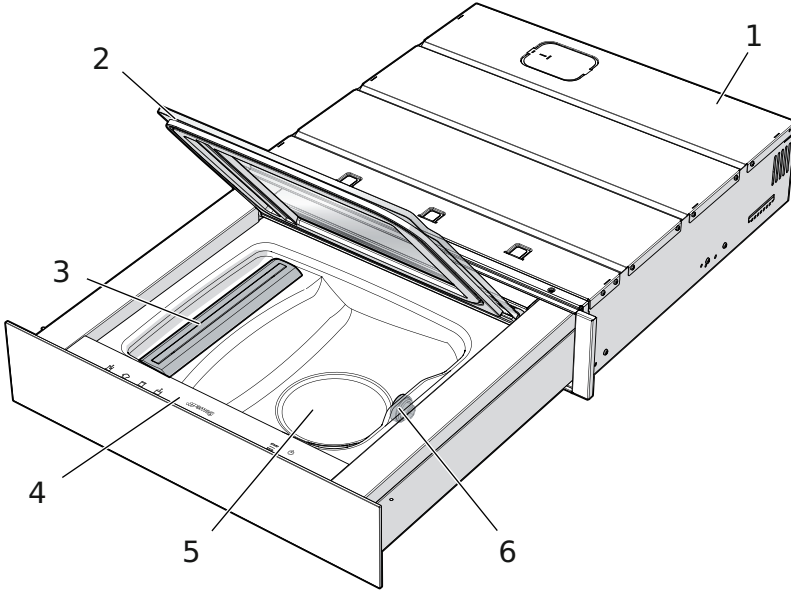
Talimatların sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Yerleşik kutu

2 Cam kapak

3 Sızdırmazlık çubuğu

4 Kontrol paneli

5 Vakum odası

6 Vakum pompa hava giriş



2.2 Kontrol Paneli



1 Çanta vakum seviyesi göstergesi ışığı

2 Çanta vakum seviyesi seçim / ayarlama düğmesi

3 Şef döngüsü göstergesi ışığı

4 Şef döngüsü seçim düğmesi

5 Sızdırmazlık seviyesi göstergesi ışığı

6 Çanta sızdırmazlık seviyesi seçim düğmesi

7 Fişlik konteyner vakum seviyesi göstergesi ışığı

8 Konteyner vakum seviyesi seçim / ayarlama düğmesi

9 Uyarı göstergesi ışığı

10 Pompa yağ kurutma döngüsü göstergesi ışığı

11 Döngü AÇIKış göstergesi ışığı

12 Döngü BAŞLAT/DURDUR düğmesi

13 AÇIK/KAPALI düğmesi



2.3 Vakum çekmece

Çekmece, vakumun oluşturulduğu dahili bir vakum haznesinden oluşur.

Pompa, poşetin dışından ve içinden hava tamamen giderir.

Poşet, iki adımlı ısı kilitleme ile kilit halkası tarafından hermetik olarak mühürlenir.

Vakum sızdırmazlık, gıdanın toz ve mikroplardan kirlenmesini önlemeye yardımcı olur.

Vakum sistemi, özellikle oksijeni, gıdanın oksidasyonunu tetikleyen havayı tamamen ortadan kaldırır.

Avantajlar:

- Oksidasyon sürecini durdurur
- Gıdaların tatlarını, aromalarını, renklerini ve besin değerlerini korur
- Makarna, pirinç, un ve kuru meyvelerde parazitlerin büyümesini engeller
- Mikroorganizmaların ve bakterilerin büyümesini engeller
- Yağların bozulmasını önler
- Yağda muhafaza edilen gıdalarda bile küf oluşumunu önler
- Koku yayılmasını önler
- Dondurucu yanığını önler
- Gıdaların daha uzun süre korunmasını sağlar
- Daha uzun süre saklanabildiği için gıda israfını azaltır
- Gıdaların sous-vide pişirme için doğru şekilde vakumlanmasına olanak tanır.

2.4 Sağlanan aksesuarlar

- 25 Vakum sızdırmazlık poşeti 20x30
- 25 Vakum sızdırmazlık poşeti 25x35
- 25 Sous-vide pişirme poşeti 20x30
- 25 Sous-vide pişirme poşeti 25x35
- Dış kaplarda vakum oluşturmak için vakum adaptörü.



Opsiyonel veya sağlanan poşetler ve kaplar gıda güvenlidir ve mevcut düzenlemelere uygun malzemelerden yapılmıştır.

2.5 Diğer özellikler

Çekmece kilitleme cihazı

Çekmece kilitleme cihazı, çekmecenin tamamen açık konumda kilitlenmesini sağlayarak çalışırken yanlışlıkla kapanmasını önler.

Mutlak vakum sensörü

Bu sensör, ayarlanan vakum seviyesine göre maksimum vakumun elde edilmesini sağlar.

Bu değer elde edilmezse, poşet mühürlenmez.



2.6 Fonksiyonların Açıklaması

Poşetler için vakum seviyesini ayarlama

Ayar	Uygun olan
Sadece sızdırma* 	• Poşeti kapatma • Kıymetli ürünlerin paketlenmesi • Cips, bisküvi, ekmek gibi ürünlerin yeniden paketlenmesi.
Minimum vakum 	• Salata, çilek ve diğer meyve sebzeler gibi narın meyve ve sebzelerin paketlenmesi. • Mousse, köpük krem gibi narın ürünlerin paketlenmesi. • Yumuşak peynirlerin paketlenmesi.
Orta vakum 	• Çiğ veya pişmiş ürünleri, kemikli balık filetoları ve et, bütün kabuklular, kabak, domates, patlıcan, soslar veya çorbalar gibi koruma.
Maksimum vakum 	• Patates, <u>havuç</u>, <u>et</u> gibi narın olmayan çiğ veya pişmiş ürünleri koruma • Yağ içindeki sebzeler gibi sıvılar içeren ürünleri koruma • Sert peynir parçalarını koruma • Sous-vide pişirme için ürünler, örneğin et, balık, sebzeler ve soslar.

Poşet sızdırmazlık seviyesini ayarlama



Sızdırmazlık seviyesi yükseldikçe, sızdırmazlık işlemi daha uzun sürer.

Ayar	Uygun olan
Seviye 1 	• Vakum sızdırmazlığı için uygun olmasa bile ince poşetler
Seviye 2 	• LifeBag vakum sızdırmaz torbalar • Sous-vide pişirme için V-Cook Torbaları
Seviye 3 	• Alüminyum torbalar veya kalın torbalar • Aynı anda birden fazla torba sızdırma**

*koruma etkisi yok. Poşet sızdırmazlık seviyesi seçici düğmesi ile birlikte kullanılmalıdır.

**Sızdırmazlık seviyesi 3, birden çok üst üste gelen torbaların aynı anda sızdırılmasına olanak tanır. Torbalar yapışmaz – ayrı sızdırmazlıklar oluşturulur.

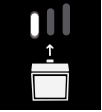
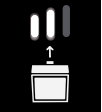
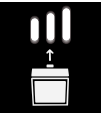
TB



Açıklama

Kap konteynerler için vakum seviyesinin ayarlanması

Şef döngüsünün ayarlanması

Ayar	İçin uygun
Seviye 1 	• Sarmal veya vidalı kapaklı kaplar: marmelatlar, reçeller, soslar ve fisk: saklanmış ürünler (yağ içinde, sirke), mousse, çırpılmış krema
Seviye 2 	• LifeBox kaplar, profesyonel kullanım kapları ve kapaklı twist-off kaplar: marmelatlar, reçeller, soslar ve konserveler (yağ içinde, sirke), kremler ve sebzeler.
Seviye 3 	• Profesyonel kullanım kapları ve içinde marmelatlar, reçeller, soslar ve konserveler (yağ içinde, sirke), sebzeler, bisküviler • Sous-vide pişirme için kaplar

Ayar	İçin uygun
Seviye 	• Etin marine edilmesi • Carpaccio ve işlenmiş/kurutulmuş etlerin hazırlanması • Sebzelerin yağda veya sirke içinde hazırlanması • Domates sosları, meyve şuları ve koliler, şuruplar ve şarap veya sirke yoğunlaştırıcıları



3 Kullan

3.1 Uyarılar



Yanlış kullanım

Kişisel yaralanma riski

- Kapama çubuğu veya contayı, mühürledikten hemen sonra dokunmayın.
- Yalnızca onaylı vakum kilitli poşetler ve kaplar kullanın.
- Soğuk yiyecekleri, tercihen 3°C'ye kadar soğutulmuş ve önceden yıkanmış, temizlenmiş ve kurulanmış yiyecekleri paketleyin.
- Canlı yiyecekleri asla vakumla paketlemeyin, örn. mide balıkları.
- Çocukların çekmece kullanılırken yakına yaklaşmasına izin vermeyin.



Yanlış kullanım

Yangın veya patlama tehlikesi

- Kapağa herhangi bir şekilde vurmeyin veya zarar vermeyin: hasar kapaticiya içe çökmesine neden olabilir.
- Yağ sızıntısını önlemek için cihazı devirmeyin veya eğmeyin.
- Çekmeceye yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.



Yanlış kullanım

Cihazın hasar görme riski

- İşletme sırasında çekmecenin tamamen açık tutulması.
- Kapağı, üzerine bir şeyler koymak veya çalışma yüzeyi olarak kullanmayın.
- İç yüzeylere ve çekmecenin kapağına zarar verebilecek sert deterjanlar ve kazıyıcılar veya aşındırıcı süngerler kullanmayın.

NE



Kullan

3.2 İlk kullanım

Cihazdan yapışkan bantları ve etiketleri (teknik veri plakasını dışarıda tutarak) çıkarın.

2. İç bölmeyi ve cam kapağı yumuşak nemli bir bezle temizleyin (bkz. “4 Temizlik ve bakım”).



İlk açıldığında, cihazın ayarları şu şekilde olacaktır:

- Torbalar için maksimum vakum seviyesi
- Orta sızdırmazlık seviyesi.



Vakum ve sızdırmazlık seviyeleri değiştirilmiş olsa bile cihaz beklemede olsa bile ayarları korur.



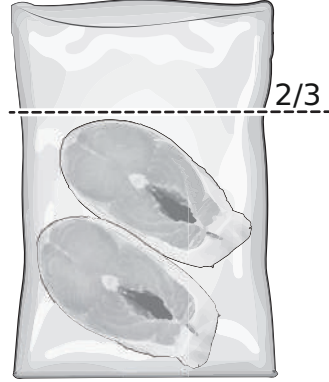
Cihazı ON/ kullanarak kapatıp tekrar açtığınızda

KAPALI düğmesiyle varsayılan ayarlar geri yüklenir.

3.3 Aksesuarların kullanımı

Vakum ambalaj veya sous-vide pişirme torbaları

- Paketlenecek gıda için uygun boyutta uygun vakum ambalaj torbaları kullanın.
- Vakum torbalarını, yarı katı veya yüksek nem içeriğine sahip yiyeceklerle kapasitelerinin en çok 2/3'ü kadar doldurun.





- Sıvılarla vakum sızdırmaz torbaları kapasitelerinin en fazla 1/3'ü kadar doldurun.



Sıvı yiyecekleri dondurun ki vakum sızdırmaz torba kapasitenin 2/3'ünü doldurabilsin.

- Tek bir vakum sızdırmaz torbaya birkaç yiyecek koymak istiyorsanız, yan yana düzgünce dizin.



Önceden temizlenmiş, yıkanmış ve kurulmuş soğuk yiyecekleri vakumla sızdırmaz hale getirin (3°C).

- Mükemmel bir mühür elde etmek için poşetin mühürleme alanında yağ, nem veya kalıntı kalmamasına ve bu alanın katlanılmamasına dikkat edin.



• Ürünü poşete koymadan önce üst kısmı dış yüzeyi temiz kalacak şekilde katlayın.

- Vakum mühür torbalarını yalnızca bir kez kullanın.

Vakum kaplar

- Yüksek vakumu (99,9%) karşılayabilen vakum kaplar kullanın.
- En iyi sonuç için soğuk yiyecekleri kaplara koyun.

Maksimum doldurma sınırlamaları

Katı yiyecekler	Kapasitenin %100'ü
Brothlar ve infüzyonlar	Kapasitenin yarısı
Soslar	Kapasitenin 1/3'ü
Kremalar ve krema soslar	Kapasitenin 1/4'ü
Yumurta veya yumurta akına dayanıklı yiyecekler	Kapasitenin 1/6'sı



Kullan

3.4 Vakum ambalaj torbalarının kullanımı



Yanlış kullanım

Kişisel yaralanma riski ve cihazın zarar görmesi

- Cam kapağı herhangi bir şekilde vurmayın veya zarar vermeyin: hasar görürse patlayabilir.
- Cam kapağı destek olarak veya çalışılan yüzey olarak kullanmayın.
- Kontrol panelindeki düğmelerin kirli olmadığından emin olun. Kirli iseler işlevlerini yerine getirmeyebilir veya istenmeyen işlevleri tetikleyebilir.

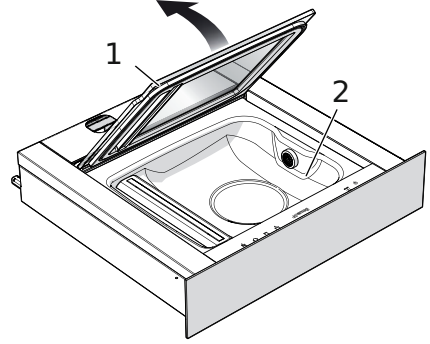
1. Yiyecek miktarına uygun ve yiyeceği korumak için veya sous-vide pişirme için uygun bir vakum torbası kullanın.



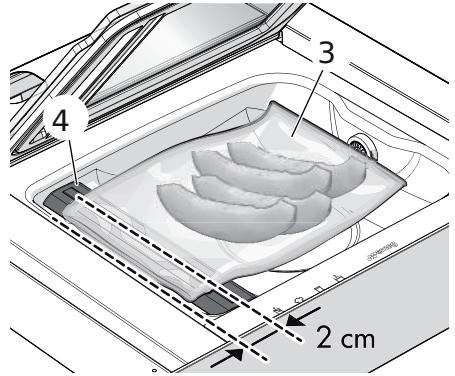
• Önceden temizlenmiş, yıkanmış ve kurulan soğuk yiyecekleri (3°C) vakumla paketleyin.

- Yarıkatı veya yüksek nem içeriğine sahip yiyecekler için torbaya hacmin en çok 2/3 dolacak şekilde doldurun.
- Sıvı gıdalar için torbayı hacmin en çok 1/3 dolacak şekilde doldurun.
- Ürünü torbaya koymadan önce üst kısmı katlayarak dış tarafın temiz kalmasını sağlayın.

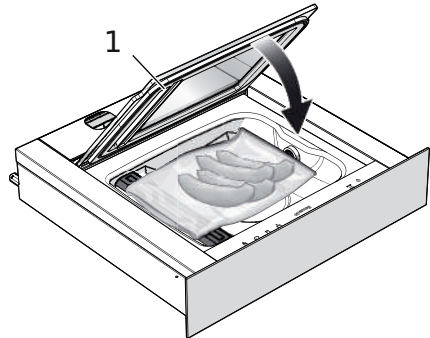
2. Cam kapağı açın (1) ve iç odacığının (2) kuru olduğundan emin olun.



3. Torbayı (3) mühürleme çubuğunun (4) merkezine yerleştirin: açık kenar çubuktan yaklaşık 2 cm dışarı çıkmalıdır.



4. Kapağı kapatın (1).





5. Kapağı hafifçe bastırın.

6. AÇ/KAPA kontrol  üzerindeki düğme, panelini basın.

7. Torba vakum seviyesi seçimi / ayarlama  düğmesini basın.

8. Basın  birkaç kez düğmeye basın to gereken vakum seviyesini seçin, bakınız “Çantalar için vakum seviyesi ayarı”.

9. Torba sızdırmazlık seviyesi seçim  düğmesini basın.

- Mühürleme seviyesi yükseldikçe, mühürleme süresi daha uzun olacaktır.
- Gıdaları korumak ve sous-vide pişirme için vakum seviyesi 2 veya 3 kullanın.

10. Basın  birkaç kez düğmeye basın to gereken sızdırmazlık seviyesini seçin, bkz. “Torba sızdırmazlık seviyesini ayarı”.

11. Başlat/Durdur düğmesini basın  düğmesine basın işlevi başlatın ve ardından vakumu başlatmak için cam kapağı nazikçe bastırın.

- Torba şişip sıvılarda kabarcıklar oluşuyorsa cihaz normal çalışıyor demektir.
- Mühürleme çubuğu çift ısıtılmalı mühürleme çevrimi yapar.

12. Mühürleme çevrimi tamamlandığında kapağı açın ve torbayı çıkarın.



Kötü kullanım Kişisel yaralanma riski

- Mühürleme çubuğuna veya sızdırmazlığa mühürleme işleminden hemen sonra dokunmayın.
- Çekmece kullanımdayken çocukların yakınına yaklaşmasına izin vermeyin.



Çalışma, START/STOP düğmesine basılarak herhangi bir zamanda durdurulabilir. Çevrim durdurulursa, torba mühürlenmez.



İç odacık ve mühürleme çubuğu temiz ve kuru olduğunda yeni bir vakum mühürleme çevrimine sadece başlayın.

Kir izlerini temizleyin.



Çevrim sırasında ayarlanan seviye için maksimum vakum ulaşılmazsa torba mühürlenmez ve çevrim yeniden başlatılmalıdır.



Kullan

3.5 Dış kaplarda vakum nasıl oluşturulur



Yanlış kullanım Kişisel yaralanma ve cihazın hasar görme riski

- Yüksek vakum (99.9%) dayanabilecek kaplar kullanın.

1. Vakum sızdırmaz kap kullanın.
2. Ürünü kap içine yerleştirin.
3. Cam bir kaba vakum sızdırmaz yapıyorsanız kapağı kapatın.
4. Valf ve emme borusu olan LifeBox tipi kaplar kullanıyorsanız kapağı açık bırakın.

LifeBox kaplarını bağlamak için kap instruction kılavuzundaki talimatları izleyin.

6. AÇ/KAPA kontrol  üzerindeki düğme paneline basın.

7. Kap vakum seviyesi seçim / ayar düğmesine basın. 

8. Basın  düğmeyi birkaç kez basın
Gerekli vakum seviyesini seçin, “Kaplar için vakum seviyesini ayarlama”ya bakın.

9. Başlat/Durdur işlevini  düğmesine başlatmak için basın.



Çalışma süresi boyunca çekmecenin cam kapağını açık tutun.



10. Döngü tamamlandığında, adaptörü kapak üzerindeki kap kap ve dahili odadaki bağlantı parçasından ayırın.



İç kısım ve mühürleme çubuğu temiz ve kuru olduğunda yalnızca yeni bir vakum sızdırmazlık döngüsüne başlayın.

Herhangi bir kiri temizleyin.



Adaptöre ihtiyaç duymayan kaplar için de vakum oluşturmak mümkündür (ör. reçel kapları, yağ içindeki konserve vb.). Kaplar için gerekli vakum seviyesini ayarlayın ve döngüyü başlatmadan önce kapağı kapattığınızdan emin olun.

Kullanımdan sonra

1. Vakum çekmecesini kapatın

ON/OFF tuşuna basarak  düğmesiyle.

2. "4 Temizlik ve bakım" bölümünde belirtildiği gibi çekmeceyi temizleyin ve kurulayın.

İç odası tamamen kuru olduğunda cam kapağı kapatın.

Vakum çekmecesini kapatın.

3.6 Vakum sızdırmaz ürünlerin saklanması

-18°C'de dondurma için saklama



Vakum sızdırmaz ürünleri dondurucuda saklamak, yiyeceğin bozulmasına neden olan mikroorganizmaların yaşam döngüsünü yavaşlatır.

Dondurma, taze ürünler, meyve ve sebzeler gibi büyük miktarda su içeren gıdalar için özellikle etkilidir.

Ayrıca buzağı yanıklarını önler ve ürünlerin orijinal biçim ve dokusunu korur.



Çözülmüş ürünler vakumlanmadan önce pişirilmelidir.



Sous-vide pişirme torbaları buzdolabında saklanmamalıdır.



+3-5°C'de Buzdolabında saklama

Yemekler küçük porsiyonlar halinde ve farklı zamanlarda tüketilecek vakumlanmış ürünlerin buzdolabında saklanması önerilir.

Oda sıcaklığında dolap saklama (+18°C)

Vakumlanmış ürünleri bir dolapta saklamak, aromasını kaybedebilecek yiyecekler için önerilir; örneğin kahve, odadaki nem nedeniyle bozulabilecekler, örneğin tuz, şeker ve un.

Bu tür muhafaza ayrıca yiyeceğin küf, böcekler ve tozla temasını engeller.



Vakumla kapatılmış bir ürünün saklanma süresi, ürünün türüne göre değişir.

Genelde bir vakumla kapatılmış Vakumlanmış olan ürün, aynı ürün vakumlanmamışsa 3-4 kat daha uzun süre saklanabilir.

3.7 Sous-vide pişirme

Sous-vide pişirme, bir şeyi kapatıp mühürlemekten oluşur ham, ön pişmiş veya kısmen pişmiş ürünü özel bir torbaya koyup suya daldırarak veya buharlı fırın kullanarak pişirmek. Suyun sıcaklığı korunmalıdır sabit ve kaynama noktasının altında.

Piştirildikten sonra ürünü poşetten çıkarın ve tavada soteleyerek veya ızgarada pişirerek pişirmeyi tamamlayın.

Avantajlar:

- Gıdaların tatlarını, aromalarını, sularını ve dokusunu korur.
- Geleneksel pişirme ile elde edilemeyen mükemmel pişirme sonuçları elde edilebilir.
- Mükemmel marine: vakum gibi etin liflerini açar ve marinadın ete çok hızlı nüfuz etmesine olanak tanır.
- Pişirme sırasında sıvı buharlaşmasını azaltır, bu da yiyeceği yumuşak ve sulu tutar.
- Yemeği mükemmel bir şekilde yeniden canlandırır.
- Yemeğin tatlarını ve renklerini yoğunlaştırır.
- Eşit pişirme.
- Besinleri ve vitaminleri korur.
- Ekstra yağ veya yağ eklenmez.
- Baharatlar (baharatlar, tuz vb.) için daha az ihtiyaç.



Kullanışlı ipuçları:

Yemekleri pişirmek için oda sıcaklığında çok uzun süre bekletmeyin; torba pişirme sırasında şişebilir ve vakumlanmanın tüm avantajlarını kaybedebilir.

- Yemi mümkün olan en hızlı şekilde su, buz veya yüksek hızlı soğutucu ile soğuttuğunuzdan emin olun.
- Vakumlanmış ürünleri (pişmiş ve soğutulmuş) buzdolabında ve en fazla 3°C sabit ısıda tutun.



Sous-vide pişirme için aşağıdakiler gereklidir:

- Pişirme sıcaklığına dayanabilecek vakum çekmecesi ve torbaları.
- Termostatik banyo veya buharlı pişirici.

3.8 Aşçı Döngüsü

Şef döngüsü ardışık sıkıştırma ve boşalma döngülerini kullanır.

Bu, genellikle uzun zaman gerektiren marine etme ve infüzyon gibi işlemlerin hızlandırılmasını sağlar.

Şef Döngüsü şu amaçlar için kullanılır:

- Domates sosları
- Meyve suları ve coulisler
- Şuruplar ve şarap ya da sirke konsantreleri
- Et veya balığı marine etmek
- Carpaccio ve tütsülenmiş etleri hazırlamak
- Sebzeleri yağ veya sirke içinde hazırlamak
- Soğuk infüzyonlar hazırlamak (buzlu çay, bitkisel çaylar).

Şef Döngüsü tekrarlanabilir aynı torba üzerinde birden çok kez gereken sonucu elde etmek için,

yalnızca şu amaçla sızdırmazlığı etkinleştirerek son döngü.



Kullan

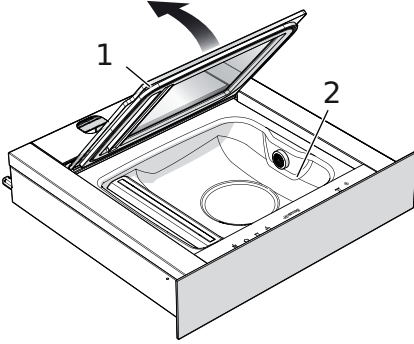
Kullan:

1. Gıda miktarına uygun bir poşet kullanın.

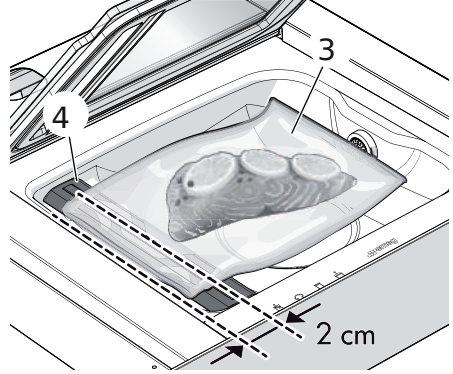


- Katı, yarı katı veya yüksek nem içeriğine sahip yiyecekler için poşeti en çok 2/3 dolacak şekilde doldurun.
- Sıvı yiyecekler için poşeti en çok 1/3 dolacak şekilde doldurun.
- Ürünü poşete koymadan önce üstünü çevirin, dışı temiz kalsın.

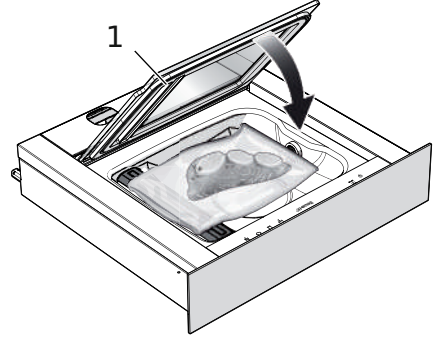
2. Kapak (1) açın ve iç bölmenin (2) kuru olduğundan emin olun.



3. Ağırlığı (3) aralayıcının (4) merkezine konumlandırın: açık kenar çubuğun yaklaşık 2 cm dışarı çıkmalıdır.



4. Kapak (1) kapatın.



5. Kapağı hafifçe bastırın.

6. AÇ/KAPA kontrol  button on the paneline basın.

7. Şef Döngüsü seçim düğmesine basın 



8. Poşet sargı seviyesi seçim düğmesi basın.



- Kapatma seviyesi ne kadar yüksekse, kapatma işlemi o kadar uzun sürer.

- Gıdaları korumak ve sous-vide pişirme için seviye 2 veya 3 kullanın.

9. Basın düğmesini birkaç kez basarak

gereken kapatma seviyesini seçin, "Poşet kapatma seviyesini ayarlayın" bölümüne bakın.

10. Başlat/Durdur tuşuna basın tuşuna basarak

aino fonksiyonunu başlatın ve ardından vakum başlatmak için cam kapağı nazikçe bastırın.



- Poşet şişiyor ve sıvılarda kabarcıklar oluşuyorsa cihaz normal çalışıyor demektir.
- Kapama çubuğu çift ısıtma sızdırmazlık çevrimi yapar.

11. Dikiş sarmayı tamlandıktan sonra kapağı açın ve poşeti çıkarın.



Kullanım hatası Kişisel yaralanma riski

- Kapatma çubuğuna veya sızdırma hakkında görün 'seal' sonrasında temas etmeyin.
- Çocukların çekmecenin kullanımdayken yakınına yaklaşmasına izin vermeyin.



Çevrim herhangi bir zamanda Başlat/Durdur düğmesine basılarak durdurulabilir.

DUR  düğmesi.

Çevrim durdurulursa poşet sızdırmaz hale gelmez.



İç odacık ve kapatma çubuğu temiz ve kuru olduğunda yeni bir vakum sızdırmazlık çevrimi başlatın.

Kıvırcık temizle



Sadece bir kez vakum sızdırmaz poşet kullanın.



Kullan

Kullanımdan sonra

1. Vakum çekmesini kapatmak için kapalı konuma getir

ON/OFF tuşuna basılarak  tuşu.

2. “4 Temizlik ve bakım” bölümünde belirtildiği gibi çekmecenin temizleyin ve kurulayın

3. Dahili odacık tamamen kuru olduğunda cam kapağı kapatın

4. Vakum çekmesini kapatın



4 Temizlik ve bakım

4.1 Uyarılar



Hatalı kullanım Kişisel yaralanma ve cihazın hasar görme riski

- Temizlemeden önce cihazı kapatın.
- Temizlemeden önce sızdırmazlık çubuğunun tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Hasarı önlemek için iç hazneyi temizlemek üzere su kullanmayın.
- Çelikten yapılmış veya metal yüzey kaplaması olan parçalarda (örn. anodize, nikel veya krom kaplı) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı/korozif deterjanlar kullanmayın (örn. ovma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler).
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihazın yüzeylerinin temizlenmesi

Yüzeylerin iyi durumda kalması için, kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Cam kapağı yalnızca iç hazne tamamen kuru olduğunda kapatın.

Cihazın dışının temizlenmesi

Her zaman ve yalnızca aşındırıcı veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü yumuşak, hafif nemli bir beze dökün ve çelik parçaları, kapağı ve kontrol panelini temizleyin.

Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.

İç haznenin temizlenmesi

1. Sızdırmazlık çubuğunun soğumasını bekleyin.
2. Çubuğu çıkarmak için yukarı doğru çekin.
3. Sıcak su ve nötr bir dezenfektanla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle silin.
4. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.



Temizlik ve bakım

Kalıp/ Kapama çubuğunu temizleme

1. Kapama çubuğunun soğumasını bekleyin.
2. Kapatma çubuğunu çıkarmak için yukarı doğru çekin.
3. Sıcak suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle silin.
4. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.

Dış kaplar için vakum adaptörünü temizleme

1. Ilık su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
2. İyice durulayın.
3. Adaptörü temiz bir bezle iyice kurulayın ve kaldırın.

4.3 Pompa yağı nem alma çevrimi

Birkaç vakum paketlenme çevriminden sonra, bazı nemler vakum pompasındaki yağa ulaşabilir ve yiyecekleri daha uzun süre korumak için gereken yüksek vakum seviyelerini oluşturmalarını azaltabilir.

Bir nem giderme çevrimi yapılması gerektiğini size bildirmek için gösterge ışığı yanar.

1. İç odadan herhangi bir nesne ve artık sıvıyı temizleyin.

2. Gerekirse iç odayı temizleyin.

3. Başlat/Durdur düğmesini basın ^{START} — ^{STOP} düğmesi.

4. Kurutma çevrimi tamamlanana kadar bekleyin.



- En fazla çevrim süresi yaklaşık 20 dakikadır.

- Çevrim durdurulursa yolu ile

BAŞLAT/DURDUR

tekranlanması gerekir.



Bir kurutma çevrimi yeterli değilse, cihaz başka bir çevrim yapacak ve sensör yeterince yüksek vakum seviyesini tespit edene kadar diğer işlevlerin kullanılmasına izin vermeyecektir; doğru şekilde gıdanın korunması için. Bir çevrim ile bir sonraki çevrim arasında makine bir saat durur.

soğumak için.



4.4 Ne yapılır...

Vakum çekmecesini açılmıyor:

- Kılavuzların "Push-pull" sistemi sıkışmıştır.
- Spiral güç kablosu sıkışmıştır.

Vakum çekmecesini açılmıyor:

- Prizin doğru takılı olduğundan emin olun.
- Güç prizinin doğru çalıştığından emin olun.

Vakum çekmecesini kapanır:

- Elektrik kesintisi olmadığından emin olun.

Güç kaynağını geri sağlayın.

- Olası elektronik arıza.

Teknik destek servisi ile iletişime geçin.

Düğmeler çalışmıyor:

- Kontrol panelinin yüzeyi kirli veya ıslaktır.

Kontrol panelini temizleyip kurulaın.

Cam kapak açılmıyor:

- Devam eden bir çevrim olup olmadığını kontrol edin.

Çekmece çalışırken kapak kapalı kalır.

- Güç kaybı: kapağı açmaya çalışmayın.

Gücü geri verin ve odanın dekompresyon yapmasını bekleyin.

Mühürlü poşette çok hava var:

- Poşet gıdanın miktarına uygun değildir.

Yeterli boyutta bir poşet kullanın.

- Seçilen vakum seviyesi çok düşüktür. Daha yüksek vakum seviyesi kullanarak işlemi tekrarlayın.

- Ürün sıvıdır.

Sıvı gıdalarda kabarcıklar olması normaldir.

Mühür iyi olmasına rağmen poşet vakumu korumuyor:

- Poşetteki karışımlar veya sıvı kemikler poşeti delmiş olabilir.
- Yeni bir poşet kullanarak vakum çevrimini yeniden başlatın ve sıvı parçaları uygun bir malzeme ile koruyun.
- Dış bir kap kullanın.

Kapatma çubuğu yükselir ancak mühürlemez:

- Mühürleme çubuğu koruyucu tertibatı tetiklendi.
- Cihazın sağ alt bölümünde koruyucu tertibatı sıfırlamak için 2 düğme vardır.

2 düğmeye basın.

Arıza devam ederse teknik destek servisi ile iletişime geçin.

- Mühürleme çubuğu kırık.

Teknik destek servisi ile iletişime geçin.



Temizlik ve bakımdır

Conta hava geçirmez değil:

- Seçilen sızdırmazlık seviyesi kullanılan tür poşet için uygun değildir.

Döngüyü daha yüksek bir sızdırmazlık kullanarak tekrarlayın **seviyesinde.**

- Çok fazla ardışık sızdırmazlık döngüsü.

Sızdırmazlık çubuğunun soğuması için bir döngü ile diğer döngü arasında en az 2 dakika bekleyin.

- Poşet, sızdırmazlık çubuğundan daha büyüktür. Yeterince boyutta bir poşet kullanın.

- Poşetin kenarı doğru konumlandırılmamış.

Poşetin kenarını ortada konumlandırın ve kırışıklık olmadığından emin olun. Poşet, sızdırmazlık çubuğundan 2 cm çıkıntı yapmalıdır.

- Poşetin kenarı kirli.

Ürünü poşete koymadan önce üst kısmı dışı temiz kalacak şekilde katlayın.

- Sızdırmazlık çubuğu kirli.

“Sızdırmazlık çubuğunu temizleme” bölümünde açıklandığı gibi sızdırmazlık çubuğunu temizleyin.

- Sızdırmazlık çubuğu veya kapağın kauçuk profili zarar görmüş.

Teknik destek servisiyle iletişime geçin.

- Sızdırmazlık çubuğunun kauçuk baskı profili düzgün değil. Sızdırmazlık çubuğundaki kauçuk kaplamayı pürüzsüzleştirin.

Gösterge ışığı yanıp sönüyor:

- Pomptaki aşırı nem.

Kurutma döngüsünü çalıştırın.

Temizlenmiş, yıkanmış ve kurulan soğuk yiyecekleri vakumla sızdırın (3°C) önceden.

The  gösterge ışığı yanar ve aygıt döngü sırasında bip sesi çıkar:

- Vakum başlatılmadı veya kapak kapatılmadı.

Döngüyü başlatmak için cam kapağı nazikçe bastırarak vakumu başlatın.

- Cam kapağın contasında kır.

Conta ve iç hacmi temizleyin yumuşak nemli bir bezle temizleyin ve iyice kurulayın.

- Cam kapağın contasında kırık.

Teknik destek servisi ile iletişime geçin.

- Korumalı cihaz nedeniyle pompa başlamıyor.

Korumalı cihazı sıfırlamak için cihazın sağ alt kısmında 2 düğme vardır.

2 düğmeye basın. Arıza devam ederse teknik destek hizmetiyle iletişime geçin.



Göstergesi yanıp sönüyor ve vakum seviyesi 3 poşet ağzını kapatma döngüsünden sonra cihaz poşeti mühürlememiştir veya

Kapılar için vakum seviyesi 2 poşet mühürleme döngüsünden veya vakum seviyesi 3 mühürleme döngüsünden sonra gösterge ışığı yanıp sönüyor veya

 göstergesi yanar:

- Cihaz, ürünün çok ısındığını ve/veya poşetin çok dolu olduğunu belirtir.

Alarmı sıfırlayın ve döngü seçme düğmesine basın.

Ürünü 3°C'ye kadar soğutun ve/veya poşetteki yiyecek miktarını azaltın ve önceki döngü tamamlanmadıysa yeni bir döngü başlatın.

Göstergesi yanar ve cihaz bip sesi çıkarır.

- Kapak kapatılmadı veya hazneye karşı bastırılmadı. Kapağı kapatın; açığı hafifçe bastırın ki

yeni bir döngü başlatın.

- Vakum adaptörü doğru bağlanmamış.

Adaptörü bağlayın ve yeni bir döngü başlatın.

- Belirgin vakum kaybı.

Bir boru çıkmış olabilir. Teknik destek servisiyle iletişime geçin.

The  göstergesi yanıp sönüyor ve ON/OFF göstergesi yanıp  düğme sönüyor:

- Yapılan döngü sayısının aşırı olması, pompadaki yağın aşırı ısınmasına neden olur.
- Vakum çekmecesinin en az 1 saat soğumasına izin verin.

The  göstergesi yanar ve cihaz bip sesi çıkarır:

- Mutlak vakum sensörü arızası. Teknik destek servisiyle iletişime geçin.



Sorun devam ederse veya başka tür hatalar için yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Elektrik tehlikesi Elektrik çarpma tehlikesi

- Elektrik bağlantısı nitelikli teknik personelce gerçekleştirilmelidir.
- Cihaz, elektrik güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesin olarak kesin.

Genel bilgiler

Ana elektrik kaynağının kimlik plakasında belirtilenle aynı olduğundan emin olun.

Teknik veriler, seri numarası ve marka adı bulunan kimlik plakası cihaz üzerinde kolay görünebilen konumda yer alır.

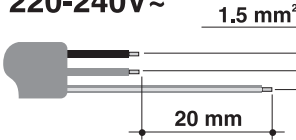
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Cihaz 220-240 V~ ile çalışır.

Bir üç çekirdekli kablo (3 x 1.5 mm² iç iletkenler) kullanın.

Topraklama bağlantısını, diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir tel kullanarak yapın.

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç kaynağı hattına bir omnipolaar devre kesici takın.

Devre kesici cihazın yakınına ve kolay erişilebilir bir konumda bulunmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya veya yanıklara neden olabileceğinden adaptörler veya çoklu bağlantı prizi kullanmaktan kaçın.



5.2 Konumlandırma



**Ağır cihaz
Ezilme tehlikesi**

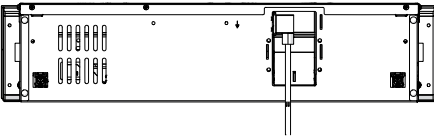
- Cihazı kullanırken koruyucu eldiven kullanın.
- Cihazı bir başkasının yardımıyla üniteye konumlandırın.



**Çalışırken cihaz ısınır
Yangın tehlikesi**

- Gövde malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Ünitenin gerekli açıklıklara sahip olduğundan emin olun.
- Cihazı kapı ile kapanabilen bir girintiye veya dolaba monte etmeyin.

Güç kablosunun konumu



(arka görünüm)



**Yanlış kullanım Kişisel
yaralanma ve cihaz zarar
görme riski**

- Çekmece üniteye sabitlenene kadar açmayın.

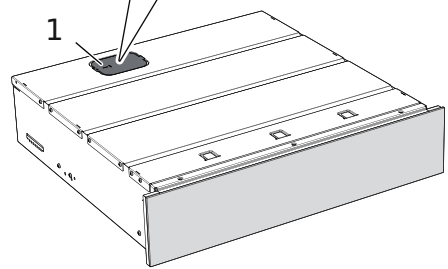
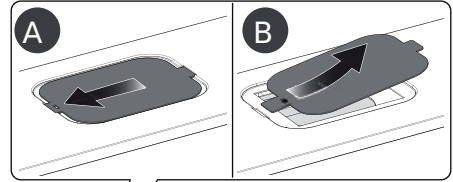
5.3 Vakum çekmecesinin kurulumu



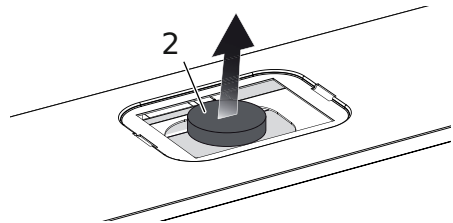
- Çekmeceyi dahili odanın görünür olduğundan emin olacak şekilde monte edin.
- Vakum çekmecesinin tamamen çekilip cam kapağın açılmasına yeterli alan olduğundan emin olun.

İNG

1. Okların gösterdiği yönde üst kapağı (1) çıkarın.



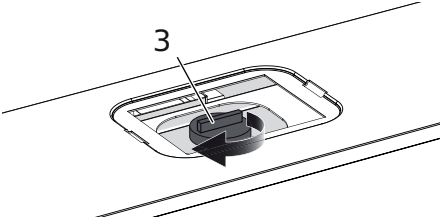
2. Yağ filtre kapağını çıkarın (2).



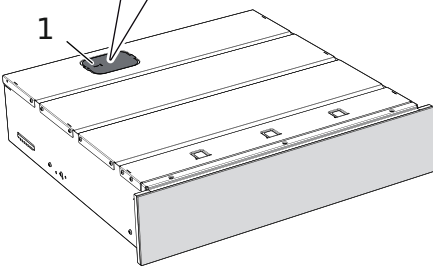
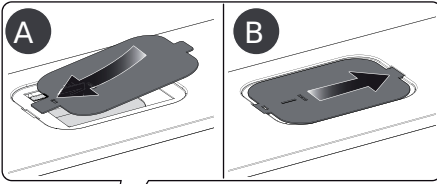


Kurulum

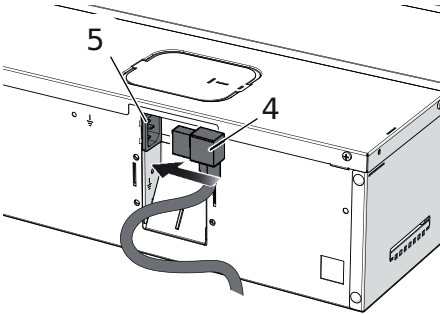
3. Pompa üzerine filtreyi (3) vidalayın.



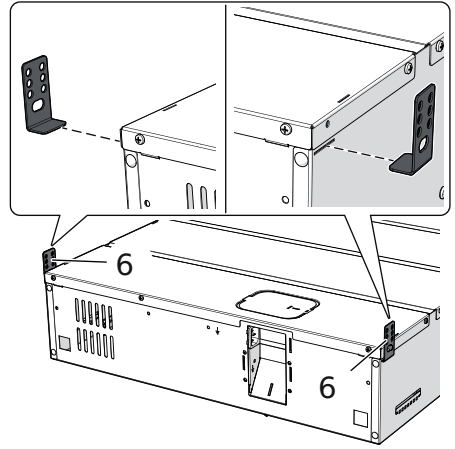
4. Okların gösterdiği yönde üst kapağı (1) takın.



5. Gömülü kutunun arkasındaki prizeyi (4) sokete (5) takın.



6. Montaj braketlerini (6) takın.



7. Çekmeceyi kaldırın ve ünitenin içine yerleştirin; ünitenin rafına dayanacak şekilde koyun.



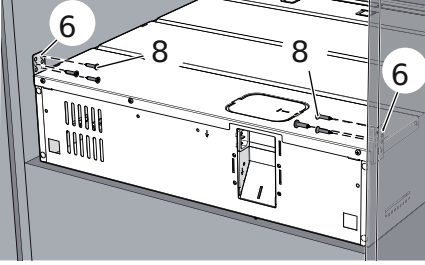
Çekmecenin düzgün çalışması için ünitenin rafı temiz ve düz olmalıdır.



Çekmece söküldüğünde ve hareket ettirildiğinde pompa filtresini çıkarın ve kapağı takın.

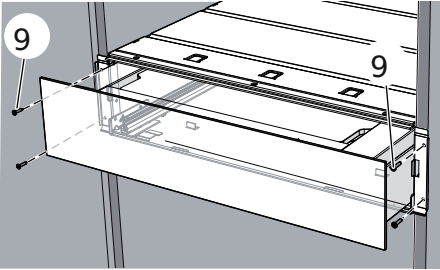


8. Sağlanan vidalar (8) ile şu vidaların (6) ünitenin yan duvarlarına sabitlenmesi.

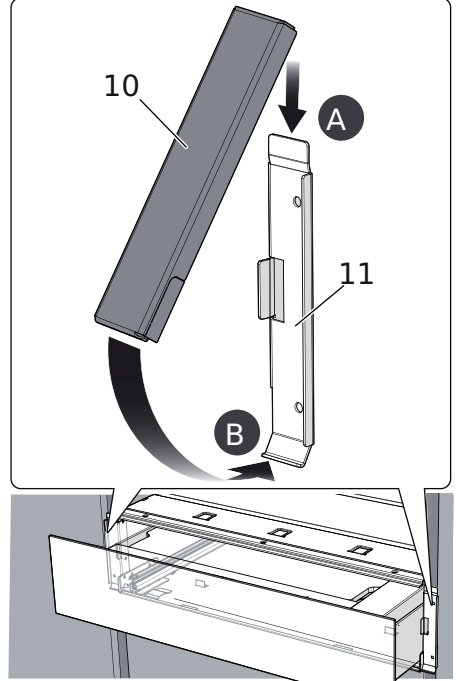


9. Güç kablosunu duvar elektrik prizine doğru yönlendirin.

10. Dosyanın ön kısmını verilen vidalar (9) ile üniteye sabitleyin.



11. Kapak plakalarını (10) monte brasettlerine (11) takın.



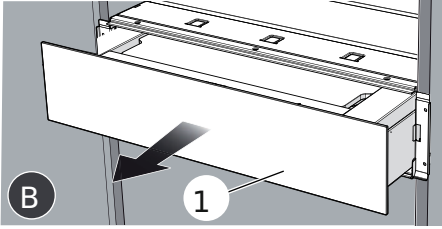
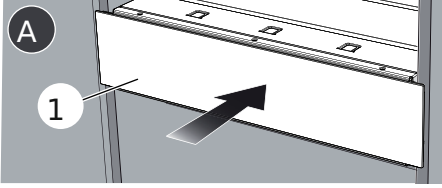
12. Sandığı doğru şekilde hizalayın.



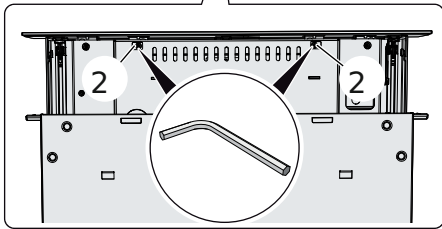
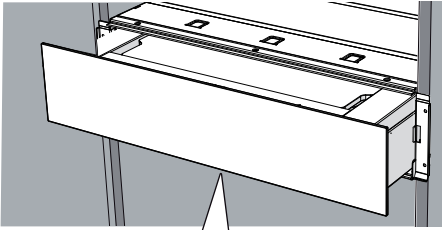
Kurulum

Ön paneli ayarlama

1. Çekmecenin ön kısmına nazikçe basın (1) ve açın.



2. Ön panelinin sol alt ve sağ alt köşelerindeki 2 ayar vidasını Allen anahtarıyla gevşetin.



Yanlış kullanım:
Yaralanma riski

- Ayarlama vidalarını tamamen gevretmeyin. Ön panel kasaya vidalarla sabit değildir ve düşebilir.

3. Çekmece ön panelini hafifçe yukarıya veya aşağıya hareket ettirerek yeniden ayarlayın.

4. Ayarlama vidalarını sıkın.

5. Çekmecenin içeri doğru iterek kapatın.



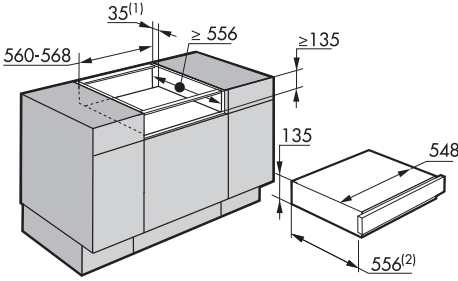
Güç kesintisi sonrası veya çekmecenin ilk bağlanması durumunda düğmeler ve göstergeler 10 saniye yanar.

Bu bir başlatma testidir.

Göstergeler söndüğünde cihazı kullanmaya başlayabilirsiniz.



Çalışma üstlerinin altında montaj (mm)

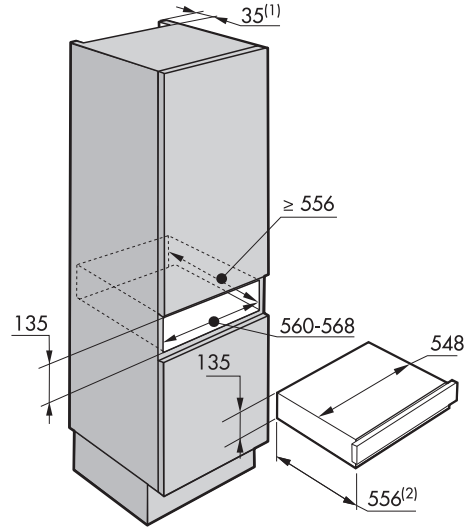


Üçüncü arka/altında yaklaşık 35 veya 60 mm'lik bir açıklık olduğundan emin olun.

1 Havalandırma açıklığı

1 Anahtarlı prizli gömülü boyutlar:
kablo uzunluğu (2 metre)

Yüksek bir ünite kurulum (mm)



Ünitenin üst/arka tarafında yaklaşık 35 veya 40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

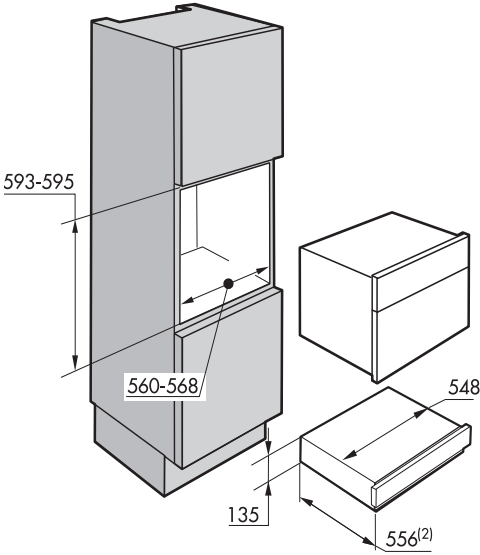
1 Havalandırma açıklığı

2 Anahtarlı prizli gömülü boyutlar:
kablo uzunluğu (2 metre)



Kurulum

Fırınla kombinasyon halinde 600 mm yüksekliğinde bir açıklığa sahip yüksek bir ünite kurulum



1 Havalandırma açıklığı

2 Şebeke fişli gömme boyutlar:
kablo uzunluğu (2 metre)



Çekmeceli olarak birleştirilebilen bir cihazı kurmak için karşılık gelen kurulum ve çalıştırma kılavuzundaki talimatları izleyin.

Üretici, kendi ürünlerinin iyileştirilmesi için gerekli gördüğü her türlü değişikliği önceden bildirimde bulunmadan yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan resimler ve açıklamalar bu nedenle bağlayıcı değildir ve yalnızca gösterim amaçlıdır.

Üretici, ürünlerinin iyileştirilmesi için faydalı gördüğü herhangi bir değişikliği önceden bildirimde bulunmadan yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan resimler ve açıklamalar bu nedenle bağlayıcı değildir ve yalnızca gösterim amaçlıdır.

Üretici, ürünlerinin iyileştirilmesi için faydalı göreceği her türlü değişikliği önceden bildirim olmadan yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan resimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve yalnızca gösterim değerine sahiptir.

Üretici, ürünlerini geliştirmek için faydalı gördüğü tüm değişiklikleri önceden bildirimde bulunmaksızın yapma hakkını saklı tutar. Bu kullanım kılavuzundaki resimler ve açıklamalar bu nedenle bağlayıcı değildir ve sadece gösterim amaçlıdır.

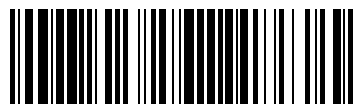
Üretici, ürünlerini geliştirmek için ihtiyaç duyduğu tüm değişiklikleri bildirim yapmadan yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzdaki resimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve yalnızca gösterim amacı taşır.

Üretici, kendi ürünlerinin iyileştirilmesi için faydalı olduğunu düşündüğü tüm değişiklikleri önceden bildirimde bulunmadan yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan görseller ve açıklamalar, bu üreticiyi bağlı kılar nitelikte değildir ve yalnızca gösterim amacı taşır.

Üretici, ilgili ürünlerin geliştirilmesi amacıyla herhangi bir değişikliği önceden bildirim olmadan yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzdaki resimler ve açıklamalar bu nedenle bağlayıcı değildir ve yalnızca gösterim değerindedir.

Üretici, kendi ürünlerini geliştirmek için faydalı görebileceği tüm değişiklikleri önceden haber vermeden yapma hakkını saklı tutar. Bu Kullanım Kılavuzunda yer alan çizimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve yalnızca bilgilendirme amaçlıdır.

Üretici, kendi ürünlerini geliştirmek amacıyla herhangi bir değişikliği önceden bildirimde bulunmadan yapma hakkını saklı tutar. Bu talimatname içindeki çizimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve sadece örnek niteliğindedir.



914778217/B