

S M E G

CPV615NR

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 Bertaraf	44
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl kullanılır	45
2 Tanım	46
2.1 Genel Tanım	46
2.2 Kontrol paneli	47
2.3 Vakum çekmecesini	48
2.4 Sağlanan aksesuarlar	48
2.5 Diğer özellikler	48
2.6 Fonksiyonların açıklaması	49
3 Kullanım	51
3.1 Uyarılar	51
3.2 İlk kullanım	52
3.3 Aksesuarların kullanımı	52
3.4 Vakum ambalaj torbalarının kullanımı	54
3.5 Dış kaplarda vakum nasıl oluşturulur	56
3.6 Vakumla paketlenmiş ürünlerin depolanması	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 yağının nem alma döngüsü	64
4.4 Ne yapılır...	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 el kitabını dikkatlice okumanızı öneririz.

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



Uyarılar

1 Uyarılar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimat verildiği takdirde, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal veya zihinsel kapasitesi zayıf ya da elektrikli cihaz kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından kullanılabilir.

- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- Çocukları 8 yaşın altında güvenli bir mesafede tutun, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece.
- Cihaz çalışırken 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzağınızda tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın, güç prizinden fişini çekin ve alevleri kapakla veya yangın battaniyesiyle boğmaya çalışmayın.

- Cam kapağın zarar görmüş olması durumunda cihazı kullanmayın (kırık, çatlak, çizik).

- Cihaz çalışırken gözetimsiz bırakmayın.

- Ellerinizi ıslakken veya su ile temas halinde iken cihazı kullanmayın.

- Dikişleme çubuğunu veya sızdırmazlığı hemen kapatmadan sonra dokunmayın.

- Cihazın elektrikli veya mekanik bileşenlerine dokunmayın veya değiştirmeyin.

- Çekmecenin dış yüzeyini açmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı kapatın.



• CİHAZIN YANI PARAFLAMABİL MADDİLERİ KULLANMAYIN VEYA BİR ARADA TUTMAYIN.

• CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Cihaz mevcut standartlara göre nitelikli personel tarafından kurmalı ve bakımı yapılmalıdır.

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

• Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

• Arızalı veya hatalı parçaları değiştirirken yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

• Cihazı fişten çıkarmak için kableyi çekmeyin.

CİHAZIN ZARAR GÖRME RİSKİ

• Cam kapağı herhangi bir şekilde vurmeyin veya zarar vermeyin: hasar görürse çözülebilir.

• Kapağın koruyucu filmi kaldırmayın.

• Pompadan yağı sızmasını önlemek için cihazı devirmekten veya eğmekten kaçınin.

• Pompayı sıvılarla temas etmeyecek şekilde önleyin.

• Çıktı rafını zarar görmemesi için üzerine yük koymayın veya dayak atmayın.

• Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. pas temizleyiciler, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Cihaza oturmaya çalışmayın.

• Çelik parçalar veya metalik yüzey kaplamaya sahip parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anotlanmış, nikel veya krom kaplı).

• Cihazı temizlemek için buhar jetiği veya akan su kullanmayın.



Uyarılar

Kurulum ve bakım

• BU AYGIT CİHAZI TEKNEDE YA DA KAMYON KAMUSU İÇİN KURULMAMALIDIR.

- Cihazı monte edin ve sabit bir yapıya sabitleyin.
- Cihazın yanları, aynı yükseklikteki ekipman veya ünitelerle yan yana olmalıdır.
- Çekmecenin tamamen dışarı çekilebilmesi ve kapağın tamamen açılabilmesi için cihazı kurun.
- Cihaz, mevcut standartlara göre nitelikli kişiler tarafından kurulmalı ve bakımı yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısı nitelikli teknik personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz, elektrik güvenliği standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.

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

• Güç kaynağı kablolu zarar görmüşse, değiştirilmesi için derhal teknik destek ile iletişime geçin.

• Cihaz üzerinde çalışmadan önce gerekebilecek kişisel koruyucu donanımları her zaman giyin (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).

• Cihaz üzerinde 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 bir destek olarak veya çalışma yüzeyi olarak kullanmayın.
- Vakum çekmecesini çalışırken kapatmayın.
- Vakum çekmecesini gıda veya içecek saklamak için kullanmayın.
- Pompadan yağ sızmasını önlemek için cihazı devirmekten veya eğmekten kaçın.
- Vakum mühürleme sırasında güç kesilirse cam kapak açılmayabilir: kapamayı zorlamaya çalışmayın.

• Mühürleme bittikten hemen sonra mühürleme çubuğunu veya contaı dokunmayın.

- Sertifikalı vakum mühür poşetleri ve kapları kullanın.
- Soğuk gıdaları paketleyin; tercihen 3°C'ye soğutulmuş ve önceden temizlenmiş, yıkanmış ve kurulanmış ürünler.

- Canlı gıdaları, örn. sölomlar, vakum paketlemeyin.
- Sadece taze ve kaliteli gıdalar kullanınız.
- Hijyen standartlarını ve soğuk zincirin sürekliliğini koruyun.
- Cihazı açık hava için kurmayın/kullanmayın.

1.2 Amaçlı kullanım

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

1.3 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki nedenlerle ortaya çıkan kişisel yaralanma veya mal zararından sorumlu değildir:

- Cihazı amaçlanan kullanım dışındaki amaçlar için kullanmak.
- Kullanıcı kılavuzunda verilen talimatlara uyulmaması.
- Cihazın herhangi bir parçasını değiştirmek.
- Orijinal olmayan yedek parça kullanımı.



Uyarılar

1.4 Bu kullanıcı kılavuzu hakkında

- Bu kullanıcı kılavuzu, aletin ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamı saklanmalı ve el altında bulundurulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

1.5 Kimlik levhası

Kimlik levhası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle kimlik levhasını çıkarmayın.

1.6 Bertaraf



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı bertaraf edilmelidir (2002/95/EC, 2002/

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, sağlık ve çevre için tehlikeli kabul edilmesi için yeterli miktarda madde içermez; güncel Avrupa yönergelerine uygundur.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Elektrik tehlikesi Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazın fişini çekin.

• Atıksal elektrikli ve elektronik ekipmanlar için uygun geri dönüşüm merkezine veya eşdeğer bir ürün satın alındığında perakendeciye iade edin; eşit sayıda bire bir iade esasıyla.



Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerden 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 kullanılırı

Bu kullanıcı kılavuzunda şu semboller kullanılır.

Uyarılar



Bu kullanıcı kılavuzu, güvenlik ve nihai bertaraf hakkında genel bilgiler.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme ipuçları.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizlik ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



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



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

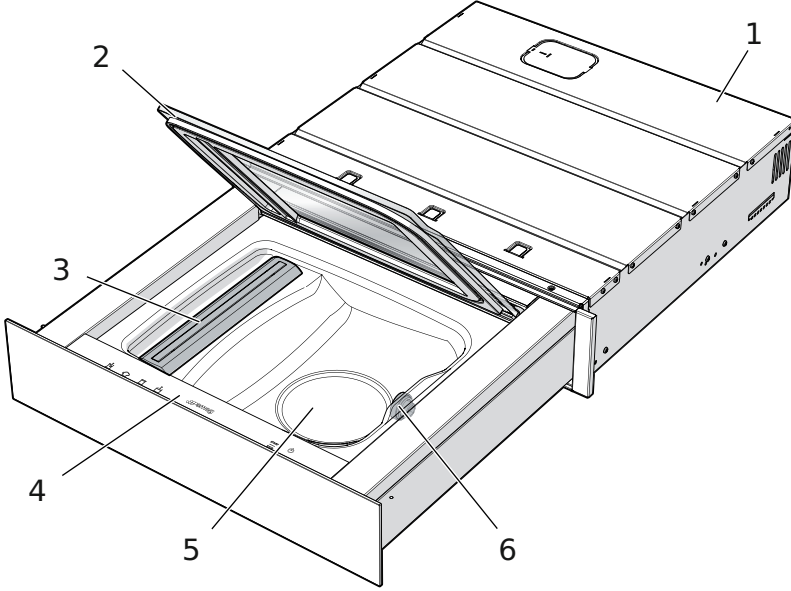
1. Talimatların sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Gömülü kutu

2 Cam kapak

3 Sızdırmazlık çubuğu

4 Kontrol paneli

5 Vakum odası

6 Vakum pompa hava girişi



2.2 Kontrol paneli



1 Çanta vakum seviyesi gösterge ışığı

2 Çanta vakum seviyesi seçimi / ayarlama düğmesi

3 Şef döngüsü gösterge ışığı

4 Şef döngüsü seçim düğmesi

5 Sızdırmazlık seviyesi gösterge ışığı

6 Çanta sızdırmazlık seviyesi seçim düğmesi

7 Kap konteyneri vakum seviyesi gösterge ışığı

8 Kap konteyneri vakum seviyesi seçimi / ayarlama düğmesi

9 Uyarı gösterge ışığı

10 Pompa yağının nem alma döngüsü gösterge ışığı

11 Döngü AÇIKış göstergesi ışığı

12 Döngü BAŞLAT/DURDUR düğmesi

13 AÇIK/KAPALI düğmesi



2.3 Vakum çekmecesi

Çekmece, vakumun oluşturulduğu dahili bir vakum odasından oluşur.

Pompa, torbanın dışından ve içinden havayı tamamen temizler.

Torba daha sonra çift ısı bariyeri ile kapatma çubuğu tarafından hermetik olarak mühürlenir.

Vakumlama, yiyeceklerin toz ve mikroplarla kontamine olmasını önlemeye yardımcı olur.

Vakum sistemi, yiyeceğin oksidasyona yol açan havayı, özellikle oksijeni, tamamen ortadan kaldırır.

Avantajlar:

- Oksidasyon sürecini durdurur
- Gıdaların tatlarını, aromalarını, renklerini ve besin özelliklerini korur
- Makarna, pirinç, unu ve kuru meyvede parazitlerin büyümesini engeller
- Mikrobiyolojik organizmalar ve bakterilerin büyümesini engeller
- Yağların ve yağların bozulmasını önler
- Yağ içinde saklanan yiyeceklerde bile küf oluşumunu önler
- Koku yayılmasını önler
- Dondurucu yanıklarını önler
- Yiyeceklerin daha uzun süre korunmasını sağlar
- Daha uzun süre saklanabildiği için gıda israfını azaltır
- Yiyeceklerin sous-vide pişirme için doğru şekilde vakumlanmasını sağlar.

2.4 Sağlanan aksesuarlar

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



İsteğe bağlı veya sağlanan torbalar ve kaplar gıda güvenli olup mevcut yönetmeliklere uygun malzemelerden üretilmiştir.

2.5 Diğer özellikler

Çekmece kilitleme aygıtı

Çekmece kilitleme aygıtı, operasyon sırasında yanlışlıkla kapanmasını önlemek için çekmecenin tamamen açık konumda kilitler.

Mutlak vakum sensörü

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

Bu değere ulaşamazsa, torba mühürlenmez.



0.6 Fonksiyonların Açıklaması

Torba vakum düzeyinin ayarlanması

Ayar	Uygun için
Sadece sızdırma* 	- Torbayı kapatma - Kırılgan ürünlerin paketlenmesi - Cips, bisküvi, ekmek gibi ürünlerin yeniden paketlenmesi.
Minimum vakum 	- Salata, çilek ve diğer meyveler gibi narın meyve ve sebzelerin paketlenmesi. - Pişirme köpüğü, köpüklü krema gibi narın ürünlerin paketlenmesi. - Yumuşak peynirlerin paketlenmesi.
Orta vakum 	Çiğ veya pişmiş ürünlerin kemikli balık filetosu ve et, tüm ıstakozlar, kabak, domates, patlıcan, soslar veya çorbalar gibi saklanması.
Maksimum vakum 	- Patates, havuç, et gibi narın olmayan çiğ veya pişmiş ürünlerin saklanması - Yağ içindeki sebzeler gibi sıvı içeren ürünleri koruma - Sert peynir parçalarını koruma - Sous-vide pişirme için ürünler, et, balık, sebzeler ve soslar.

Torba sızdırmazlık düzeyinin ayarlanması



Daha yüksek sızdırmazlık düzeyi, sızdırmazlık işleminin daha uzun süreceği anlamına gelir.

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

*koruma etkisi yok. Torba sızdırmazlık seviyesi seçim düğmesi ile birlikte kullanılmalıdır.

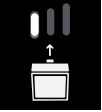
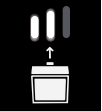
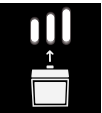
**Seviye 3, aynı anda birden çok üst üste bindirilmiş torbanın da sızdırılmasına izin verir. Torbalar yapışmaz - ayrı ayrı sızdırmalar oluşturulur.



Açıklama

Konteynerler için vakum düzeyini ayarlama

Şef döngüsünü ayarlama

Ayarla	İçin uygundur
Seviye 1 	• İçinde marmelatlar, reçeller, soslar ve koruyucular (otuyla zeytinyağında, sirkede) bulunan “çalkalayıp kapatılan” kaplar; mousse, çırpılmış krema
Seviye 2 	• LifeBox kaplar, profesyonel kullanım kapları ve “çalkalayıp kapatılan” kaplar: marmelatlar, reçeller, soslar ve koruyucular (yağda, sirke içinde), kremler ve sebzeler.
Seviye 3 	• Profesyonel kullanım kapları ve içinde marmelatlar, reçeller, soslar ve koruyucular (yağda, sirkede), sebzeler, kurabiyeler bulunan kaplar • Sous-vide pişirme için kaplar

Ayarla	İçin uygundur
Seviye 	• Eti marine etmek • Carpaccio ve işlenmiş etleri hazırlama • Sebzeleri yağda veya sirkede hazırlama • Domates sosları, meyve şuları ve coulis, şuruplar ve şarap veya sirke konsantreleri



3 Kullan

3.1 Uyarılar



Yanlış kullanım
Kişisel yaralanma riski

- Mühürleme çubuğunu veya mühürü, mühürlemeden hemen sonra dokunmayın.
- Sadece sertifikalı vakum sızdırmaz poşetler ve kaplar kullanın.
- Soğuk gıdaları paketleyin, tercihen 3°C'ye kadar soğutulmuş ve önceden yıkanmış, temizlenmiş ve kurulanmış gıdalar olsun.
- Canlı gıdaları asla vakumla paketlemeyin, örn. midyeler.
- Kullanım sırasında çocukların çekmeceye yaklaşmasına izin vermeyin.



Yanlış kullanım
Yangın veya patlama tehlikesi

- Kapkağına herhangi bir şekilde vurmayın veya zarar vermeyin: hasar patlayıp içeri çökmeye neden olabilir.
- Pompadan yağ sızmasını önlemek için cihazı devirmeyin veya eğmeyin.
- Yanıcı malzemeleri çekmeceye yakın yerde kullanmayın veya bırakmayın.



Yanlış kullanım
Cihazın hasar görme riski

- Çekmece çalışırken tamamen açık tutun.
- Kapak olarak üzerinde bir şeyler koyma ya da çalışma yüzeyi olarak kullanma.
- İç yüzeylere ve çekmece kapağına zarar verebilecek sert deterjanlar, kazıyıcılar veya aşındırıcı süngerler kullanmayın.



Kullan

3.2 İlk kullanım

Cihazdan yapışkan bantları ve etiketleri (teknik veri plakasını hariç tutarak) çıkarınız.

2. İç kısım odasını 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 değiştirdikten sonra cihaz bekleme konumunda olsa bile ayarları korur.



ON/ kullanılarak cihaz kapatılıp tekrar açıldığında

KAPALI düğmesi, varsayılan ayarlar geri yüklenir.

3.3 Aksesuarların kullanımı

Vakum ambalajlar veya sous-vide pişirme torbaları

- Paketlenecek yiyecek için uygun boyutta uygun vakum ambalaj torbaları kullanın.
- Vakum ambalaj torbalarını yarı katı veya yüksek nem içeriğine sahip yiyeceklerle yalnızca kapasitenin 2/3'üne kadar doldurun.





- Sıvılar ile bu kapasitenin en fazla 1/3'üne kadar vakum mühürleme poşetlerini doldurun.



Sıvı gıdaları dondurun ki vakum mühürleme poşeti kapasitesinin 2/3'üne dolsun.

- Bir adet vakum mühür poşetine birden fazla gıda koymak isterseniz, onları yan yana düzgün hizalayın.



Önceden temizlenmiş, yıkanmış ve kurulanmış soğuk gıdaları vakum mühürleyin (3°C).

- Mükemmel bir sızdırmazlık elde etmek için poşetin mühürleme alanında yağ, nem veya kalıntı kalmasına izin vermeyin ve bu alanı kıvrımayın.



• Ürünü poşete koymadan önce üst kısmı kapatarak dış tarafın temiz kalmasını sağlayın.

- Vakum mühür poşetlerini sadece bir kez kullanın.

Vakum kaplar

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

Maksimum dolum sınırları

Katı gıdalar	Konteynerin %100'ü
Çorbalar ve infüzyonlar	Konteynerin yarısı
sostlar	Konteynerin 1/3'ü
Kremler ve krema soslar	Konteynerin 1/4'ü
Yumurta veya yumurta akı temelli gıdalar	Konteynerin 1/6'sı



Kullan

3.4 Vakum paketleri kullanma



Yanlış kullanım

Cihaza kişisel yaralanma
ve hasar riski

- Cam kapağı herhangi bir şekilde vurmayın veya zarar vermeyin: hasar görürse çözülebilir.
- Cam kapağı herhangi bir şeyi koyma desteği veya çalışma yüzeyi olarak kullanmayın.
- Kontrol panelindeki düğmelerin kirli olmadığından emin olun. Kirli ise işlev görmeyebilir veya istenmeyen işlevleri etkinleştirebilir.

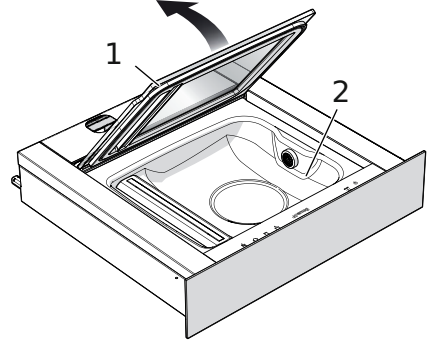
1. Besinleri korumak için uygun olan veya miktara uygun sous-vide pişirme için vakum ambalaj kullanın.



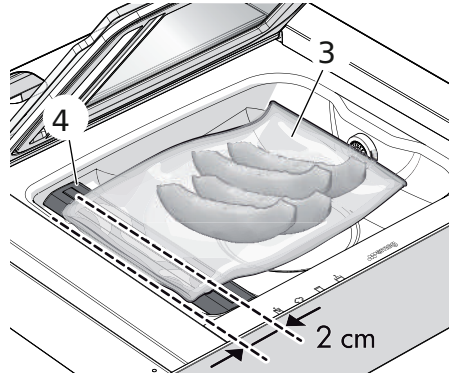
• Önceden temizlenmiş, yıkanmış ve kurutulmuş soğuk yiyecekleri vakumlayın (3°C).

- Yarı katı veya yüksek nem içeriğine sahip gıdalar için poşeti en çok 2/3 dolacak şekilde doldurun.
- Sıvı gıdalar için poşeti en çok 1/3 dolacak şekilde doldurun.
- Ürünü poşete koymadan önce üst kısmı katlayın, dış yüzey temiz kalsın.

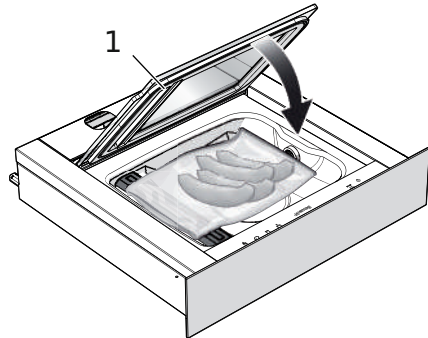
2. Cam kapağı açın (1) ve iç odanın (2) kuru olduğundan emin olun.



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



4. Kapağı kapatın (1).





5. Kapağı hafifçe basın.

6. Açma/Kapama  buton üzerinde olan kontrol paneline basın.

7. Poşet vakum seviyesi seçimi / ayarlama  düğmesine basın.

8. Basın  butona birkaç kez basın to Gerekli vakum seviyesini seçin, “Kitaplıklar için vakum seviyesini ayarlama”ya bakın.

9. Poşet sızdırmazlık seviyesi seçim  düğmesine basın.

- Sızdırmazlık seviyesi ne kadar yüksekse, sızdırmazlık işlemi o kadar uzun sürer.
- Yiyecekleri korumak ve sous-vide pişirme için vakum seviyesi 2 veya 3 kullanın.

10. Basın  butona birkaç kez basın to Gerekli sızdırmazlık seviyesini seçin, “Poşet sızdırmazlık seviyesini ayarlama”ya bakın.

11. Başlat/Durdur  düğmesine basın Fonksiyonu başlatın ve sonra vakumu başlatmak için cam kapağı nazikçe itin.

- Poşet şişer ve sıvılarda kabarcıklar oluşursa cihaz normal çalışıyor demektir.
- Sızdırmazlık çubuğu çift ısıtma sızdırmazlığı çevrimi yapar.

12. Sızdırmazlık çevrimi tamamlandığında kapağı açın ve poşeti çıkarın.



Yanlış kullanım Kişisel yaralanma riski

- Sızdırmazlık çubuğuna veya contaya sızdırma işleminden hemen sonra dokunmayın.
- Çocukların çekmeceye yaklaşmasına izin vermeyin, kullanılırken.



Çevrim, Başlat/Durdur düğmesine basılarak herhangi bir zamanda durdurulabilir.

Çevrim durdurulursa poşet sızdırmaz hale gelmez.



İç kısım temiz ve kuru olduğunda yalnızca yeni bir vakum sızdırmazlık çevrimi başlatın.

Herhangi bir kir izini giderin.



Belirlenen seviye için maksimum vakum çevrim sırasında elde edilmezse, poşet sızdırmaz olmaz ve çevrim yeniden başlatılmalıdır.



Kullan

3.5 Dış konteynırlarda vakum nasıl oluşturulur



Yanlış kullanım Kişisel yaralanma ve cihazda hasar riski

- Yüksek vakumu (99.9%) karşılayabilen konteynırları sadece kullanın.

1. Vakum sızdırmaz bir konteynır kullanın.
2. Ürünü konteynıra yerleştirin.
3. Cam bir konteynırı vakumla sızdırmaz hale getiriyorsanız kapağı kapatın.
4. Valf ve emme tüplü LifeBox tipi konteynır kullanıyorsanız kapağı açık bırakın.

LifeBox konteynırlarını bağlamak için konteynır talimatları kitapçığındaki yönergeleri izleyin.

6. Açma/Kapama  düğmesi üzerinde kontrol paneline basın.

7. Konteyner vakum seviyesi seçim/ayarlama düğmesi  de basın.

8. Basın  düğmesini birkaç kez basın gereken vakum seviyesini seçin, "Konteynır için vakum seviyesini ayarlama" bölümüne bakın.

9. İşlevi başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın.

START
—
STOP düğmesine



Çevrim süresi boyunca çekmeceyi cam kapağını açık tutun.



10. Döngü tamamlandığında, adaptörü kabın kapağından ve iç odadaki bağlantıdan ayırın.



İç odacık ve mühürleme çubuğu temiz ve kuru olduğunda yalnızca yeni bir vakum ambalajlama döngüsüne başlayın.

Kir lekelerini tamamen temizleyin.



Adaptöre ihtiyaç duymayan kaplarda da vakum oluşturmak mümkündür (ör. reçeller, yağ içindeki koruyucular için kaplar vb.). Kaplar için gereken vakum seviyesini ayarlayın ve döngüyü başlatmadan önce kapağı kapattığınızdan emin olun.

Kullanımdan sonra

1. Vakum çekmecesini kapatın

ON/OFF tuşuna basarak  tuşu.

2. Çekmeceyi “4 Temizlik ve bakım” bölümündeki şekilde temizleyin ve kurulaşın.

3. İç oda tamamen kuru olduğunda cam kapağı kapatın.

4. Vakum çekmecesini kapatın.

3.6 Vakumlanmış ürünlerin saklanması

-18°C'de dondurucuda saklama



Vakumlanmış ürünleri dondurucuda saklamak, yiyeceğin bozulmasına sebep olan mikroorganizmaların yaşam döngüsünü yavaşlatır.

Dondurma, taze ürünler, meyve ve sebzeler gibi çok miktarda su içeren yiyecekler için özellikle etkilidir.

Ayrıca buzağa bağlı yanıkları önler ve ürünlerin orijinal şekil ve dokusunu korur.



Çözülmüş ürünler vakumlanmadan önce pişirilmelidir.



Sous-vide pişirme torbaları dondurucuda tutulmamalıdır.



+3-5°C'de Buzdolabı saklama

Büyük miktarlarda değil, küçük porsiyonlar halinde ve farklı zamanlarda tüketilmek üzere vakumlanmış olarak hazırlanan yemekler için vakumlu kaplar buzdolabında saklanması önerilir.

Oda sıcaklığında dolap saklama (+18°C)

Vakumlu kaplar buzdolabında saklanması kokusunu kaybetme ihtimali olan yiyecekler için önerilir; örneğin kahve, veya odadaki nem nedeniyle bozulabilecek tuz, şeker ve un gibi.

Bu tür koruma ayrıca yiyeceğin küf, böcekler ve toz ile temasını engeller.



Vakumla kaplı bir ürünün saklama süresi ürünün türüne göre değişir.

Genelde, vakumla kaplı vakumlanmamış aynı ürüne göre 3-4 kat daha uzun süre saklanabilir.

3.7 Sous-vide pişirme

Sous-vide pişirme, bir şeyi kapatıp mühürlemekten oluşur ham, önceden pişirilmiş veya kısmen pişirilmiş ürünü özel bir torbaya sızdırmak ve suya daldırarak veya buhar fırını kullanarak pişirmek. Suyun sıcaklığı korunmalıdır

sabit ve kaynama noktasının altında.

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

Avantajlar:

- Yiyeceklerin tadını, aromasını, suyunu ve dokusunu korur.
- Geleneksel pişirme ile elde edilemeyen mükemmel pişirme sonuçları elde edilebilir.
- Mükemmel marine: vakumla ambalaj eti liflerini açar ve marinein ete çok hızlı nüfuz etmesini sağlar.
- Pişirme sırasında sıvı buharlaşmasını azaltır, bu da yemeği yumuşak ve sulu tutar.
- Yemeği mükemmel şekilde yeniden oluşturarak geri getirir.
- Yiyeceklerin tatlarını ve renklerini yoğunlaştırır.
- Eşit pişirme.
- Besinleri ve vitaminleri korur.
- İlave yağ veya yağ yok.
- Baharatlar (baharatlar, tuz vb.) için daha az gereklidir.



Kullanışlı ipuçları:

Yemeklerin pişirilmek üzere oda sıcaklığında çok uzun süre bırakılmaması gerekir; zira pişirme sırasında poşet şişebilir ve vakumla mühürlemenin tüm avantajlarını kaybedebilir.

- Gıdaları mümkün olan en kısa sürede su, buz veya hızlı soğutucu kullanarak soğuttuğunuzdan emin olun.

- Vakumla mühürlenmiş ürünleri (pişirilmiş ve soğutulmuş) buzdolabında saklayın ve 3°C'nin üzerinde olmayan sabit bir sıcaklıkta tutun.



Sous-vide pişirme için aşağıdakiler gerekir:

- Pişirme sıcaklığına dayanabilen vakum çekmecesini ve torbaları.

- Termostatik banyo veya buharlı fırın.

3.8 Şef Döngüsü

Şef döngüsü ardışık sıkıştırma ve basınç azaltma döngülerini kullanır.

Bu, genellikle uzun zaman gerektiren marine etme ve infüzyon gibi işlemlerin hızlandırılmasına olanak tanır.

Şef Döngüsü şu için kullanılır:

- Domates soslari
- Meyve suları ve köken
- Şuruplar ve şarap ya da sirke konsantreleri
- Et veya balığın marine edilmesi
- Carpaccio ve kurutulmuş etlerin hazırlanması
- Sebzelerin yağa veya sirkeye hazırlanması
- Soğuk infüzyonlar hazırlama (buzlu çay, bitki çayları).

Şef Döngüsü tekrarlanabilir aynı poşette birkaç kez gereken sonucu elde etmek için, yalnızca için mühürlemeyi etkinleştirerek son döngü.



Kullan

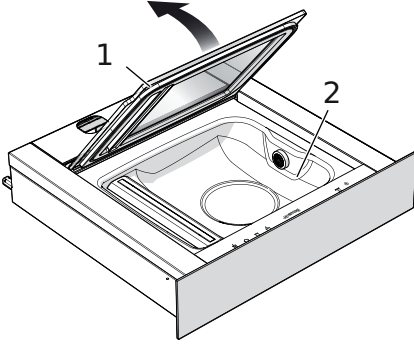
Kullan:

1. Yiyecek miktarına uygun bir poşet kullanın.

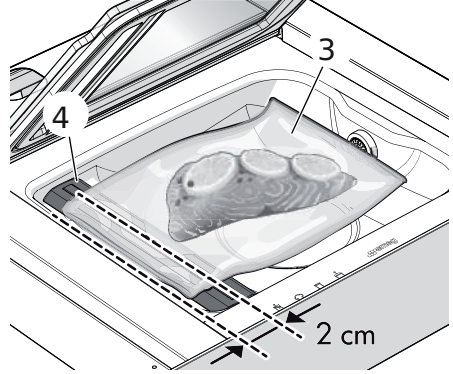


- Katı, yarı katı veya yüksek nem içeren yiyecekler için poşeti 2/3 doluluk oranını geçmeyecek şekilde doldurun.
- Sıvı gıdalar için poşeti 1/3 doluluk oranını geçmeyecek şekilde doldurun.
- Ürünü poşete koymadan önce üst kısmı dışı temiz kalacak şekilde katlayın.

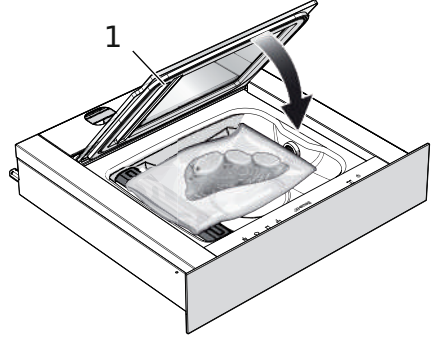
2. Kapağı (1) açın ve iç odanın (2) kuru olduğundan emin olun.



3. Torbayı (3) kapatma çubuğunun (4) merkezine konumlandırın: açık kenar çubuktan yaklaşık 2 cm dışa çıkmalıdır.



4. Kapağı (1) kapatın.



5. Kapağı hafifçe basın.

6. Açma/Kapama kontrol panelini basın.



üzerindeki düğme

7. Şef Döngüsü seçme düğmesini basın.





8. Poşet mühür seviyesini seçme düğmesine basın.



- Mühür seviyesi ne kadar yüksekse, mühürleme işlemi o kadar uzun sürer.

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

9. Basın the butona birkaç kez basarak

gereken mühürleme seviyesini seçin, “Poşet mühürleme seviyesini ayarlama”ya bakın.

10. START/STOP düğmesine basın  butona basarak işlevi başlatın ve ardından vakumu başlatmak için cam kapağı nazikçe bastırın.



- Poşet şişerse ve sıvılarda kabarcıklar oluşursa cihaz normal şekilde çalışıyor demektir.

- Mühürleme çubuğu çift ısıtmalı mühürleme döngüsünü gerçekleştirir.

11. Mühürleme döngüsü tamamlandığında kapağı açın ve poşeti çıkarın.



Uygun olmayan kullanım
Kişisel yaralanma riski

- Mühürden sonra hemen mühürleme çubuğuna veya kapağa dokunmayın.
- Çocukların çekmeceyi kullanırken yakına yaklaşmasına izin vermeyin.



Döngü START/'a basılarak herhangi bir zamanda durdurulabilir.

DUR  düğmesine.

Döngü durdurulursa poşet mühürlenmez.



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

Herhangi bir kir izini giderin.



Sadece bir kez vakuum mühür poşetleri kullanın.



Kullan

Kullanımdan sonra

1. Vakum çekmecesini kapatın

ON/OFF düğmesine basarak  düğmesine basarak.

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

3. İç odacık tamamen kuruduğunda cam kapağı kapatın.

4. Vakum çekmecesini kapatın.



4 Temizlik ve bakımlar

4.1 Uyarılar



Kötü kullanım Kişisel yaralanma ve cihazın hasar görme riski

- Temizlemeden önce cihazı kapatın.
- Temizlemeden önce contalama çubuğunun tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizlerken buhar jetleri kullanmayın.
- Hasarı önlemek için iç bölmeyi temizlemek için su kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodik, nikel veya krom kaplı) üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın.
- Cam parçalarında aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihaz yüzeylerinin temizlenmesi

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını sağlayın.

İç bölme tamamen kuru olduğunda cam kapağı kapatın.

Cihazın dış yüzeyinin temizlenmesi

Abrasif içermeyen veya klor esaslı asitler içermeyen özel ürünleri daima ve yalnız kullanın.

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

Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.

İç bölmenin temizlenmesi

1. Contalama çubuğunun soğumasını bekleyin.
2. Çubuğu yukarı doğru çekerek çıkarın.
3. Sıcak su ve nötr bir dezenfektan ile nemlendirilmiş yumuşak bir bezle silin.
4. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.



Temizlik ve bakım

Conta çubuğunu temizleme

1. Conta çubuğunun soğumasını bekleyin.
2. Çubuğu çıkarmak için yukarı doğru çekin.
3. Sıcak suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle silin.
4. Yumuşak bir bez veya mikro fibre bez ile iyice kurulayın.

Harici kaplar için vakum adaptörünün temizliği

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 giderme döngüsü

Birkaç vakum paketleme döngüsünden sonra, bazı nem vakum pompasındaki yağa ulaşabilir ve yiyecekleri daha uzun süre korumak için gereken yüksek vakum seviyelerini üretme kapasitesini azaltabilir.

Bir  nem giderme döngüsünün gerektiğini göstermek için gösterge ışığı yanar.

1. İç hacimden herhangi bir nesne ve kalıntı sıvıyı çıkarın.
2. Gerekirse iç hacmi temizleyin.

3. Başlat/Durdur tuşuna basın  tuşu.
4. Kurutma döngüsünün tamamlanmasını bekleyin.



• Maksimum döngü süresi yaklaşık 20 dakikadır.

• Döngü şu şekilde durdurulursa,

BAŞLAT/DURDUR

tekrar edilmesi gerekir.



Bir nem giderme döngüsü yeterli olmazsa, cihaz başka bir döngü yapacak ve sensör yeterince yüksek vakum seviyesi tespit edene kadar diğer işlevlerin kullanılmasına izin vermeyecektir; bu, yiyeceğin düzgün korunması için uygundur. Bir döngü ile diğerinin arasındaki süre zarfında makine bir saat durur.

soğumak için.



4.4 Ne yapmalı...

Vakum çekmecesini açılmıyor:

- Kılavuzların "Push-pull" sistemi sıkışmış.

- Spiral güç kablosu sıkışmış.

Vakum çekmecesini çalışmaya başlamıyor:

- Prizin doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Güç soketinin doğru çalıştığından emin olun.

Vakum çekmecesini kapanır:

- Güç kesintisi olmadığından emin olun.

Güç kaynağını yeniden sağlayın.

- Olası elektronik arıza.

Teknik destek servisiyle iletişime geçin.

Düğmeler çalışmıyor:

- Kontrol panelinin yüzeyi kirli veya ıslak.

Kontrol panelini iyice temizleyin ve kurulayın.

Cam kapak açılmıyor:

- Devam eden bir döngü olup olmadığını kontrol edin.

Çekmece çalışırken kapak kapalı kalır.

- Güç kaybı: kapağı açmaya çalışmayın.

Gücü yeniden sağlayın ve odanın basıncının dengelenmesini bekleyin.

Hapsetilmiş torbada çok fazla hava:

- Torba, yiyecek miktarı için uygun değil.

Yeterli boyutta bir torba kullanın.

- Seçilen vakum seviyesi çok düşük. Daha yüksek vakum seviyesiyle döngüyü tekrarlayın.

- Ürün sıvıdır.

Sıvı gıdalarda kabarcıklar olması normaldir.

Sıkı varya da torba sızdırmazlığı iyi olsa bile vakumu korumuyor:

- Karışımlar veya torbaya keskin kemikler delmiş olabilir.

- Yeni bir torba kullanarak vakum döngüsünü yeniden başlatın ve keskin parçaları uygun bir malzeme ile koruyun.

- Dış bir kap kullanın.

Mühürleme çubuğu kalkıyor ama mühürlemiyor:

- Mühürleme çubuğu koruma sistemi tetiklendi.

Cihazın sağ alt bölümünde koruma aygıtını sıfırlamak için 2 düğme vardır.

İki düğmeye basın.

Arıza sürerse teknik destek servisiyle iletişime geçin.

- Mühürleme çubuğu kırık.

Teknik destek servisiyle iletişime geçin.



Temizlik ve bakım

Sızdırmazlık millî değildir:

- Seçilen dikiş (sızdırmazlık) seviyesi kullanılan poşet tipine uygun değildir.

Döngüyü daha yüksek sızdırmazlık kullanarak tekrarlayın
seviyesi.

- Çok fazla ardışık sızdırmazlık döngüsü.

Sızdırmazlık çubuğunun soğumasını sağlamak için bir döngü ile bir sonraki arasında en az 2 dakika bekleyin.

- Poşet, sızdırmazlık çubuğundan büyüktür. Yeterli boyutta bir poşet kullanın.

- Poşetin kenarı doğru konumlandırılmamış.

Poşetin kenarını ortaya konumlandırın ve kırışıklık olmadığından emin olun. Poşet, sızdırmazlık çubuğundan 2 cm dışarı çıkmalıdır.

- Poşetin kenarı kirli.

Ürünü poşete koymadan önce üstü dış yüzeyi temiz kalacak şekilde katlayın.

- Conta çubuğu kirli.

“Conta çubuğunu temizleme” bölümünde belirtildiği gibi conta çubuğunu temizleyin.

- Conta çubuğu veya kapağın kauçuk profili zarar görmüş.

Teknik destek servisiyle iletişime geçin.

- Conta çubuğundaki kauçuk karşı basınç profili tekdüze değildir. Conta çubuğundaki kauçuk kaplamayı düzleştirin.

Gösterge ışığı yanıp sönüyor:

- Pompa içinde aşırı nem.

Dehumidifikasyon döngüsünü çalıştırın.

Temizlenmiş, yıkanmış ve kurutulmuş soğuk gıdaları (3 °C) vakum ile mühürleyin
önceden.

The  göstergesi yanar ve cihaz döngü sırasında bip sesi çıkar:

- Vakum başlatılmadı veya kapak kapatılmadı.

Döngüyü başlatmak için cam kapağa nazikçe basın ve vakumu başlatın.

- Cam kapağın contasında kir.

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

- Cam kapağın contasında hasar.

Teknik destek servisi ile iletişime geçin.

- Koruyucu cihaz nedeniyle pompa çalışmaya başlamıyor.

Cihazın sağ alt bölümünde koruyucu cihazı sıfırlamak için 2 düğme vardır.

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



Gösterge ışığı yanıp söner ve cihaz, vakum seviyesi 3 torba kapama döngüsünden sonra veya

vakum seviyesi 2 torba kapama döngüsünden sonra veya kaplar için vakum seviyesi 3 kapama döngüsünden sonra gösterge ışığı yanıp söner ya da

! gösterge ışığı yanar:

- Cihaz, ürünün çok sıcak olduğunu ve / veya torbanın çok dolu olduğunu size bildirir.

Alarmı sıfırlayın ve seçim döngüsü düğmesine basın.

Önceki döngü tamamlanmamışsa ürünü 3°C'ye soğutun ve/veya torbadaki gıda miktarını azaltın ve yeni bir döngü başlatın.

Gösterge ışığı yanar ve cihaz bip sesi çıkarır.

- Kapak indirilmemiş veya hazneye bastırılmamış. Kapağı kapatın; aşağıdaki işlemi yapmak için hafifçe bastırın.

yeni bir döngü başlatın.

- Vakum adaptörü doğru şekilde bağlanmamış.

Adaptörü bağlayın ve yeni bir döngü başlatın.

- Ciddi miktarda vakum kaybı.

Bir boru bağlantısı ayrılmış olabilir.

Yetkili teknik servis ile iletişime geçin.

Gösterge ışığı yanar ve

Açma/Kapama gösterge düğme ışığı yanıp sönüyor:



- Gerçekleştirilen döngü sayısının çok fazla olması; pompadaki yağın aşırı ısınmasına neden olur.

- Vakum çekmecesinin en az 1 saat soğumasını bekleyin.

Gösterge ışığı yanar ve

cihaz bip sesi çıkarır:

- Mutlak vakum sensörü arızası.

Yetkili teknik servis ile iletişime geçin.



Sorun devam ederse veya diğer arıza türleri için yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Elektrik tehlikesi Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısı nitelikli teknik personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz, elektrik güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmış olmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

Sabit bağlantı

Kurulum düzenlemelerine uygun olarak güç kaynağı hattına bir omnipolar devresini açın.

Devre kesici, cihazın yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar veya çoklu prizler kullanmaktan kaçının çünkü bu durum aşırı ısınmaya veya yanıklara neden olabilir.

Genel bilgiler

Şebeke elektrik beslemesinin, kimlik plakasında belirtilenlerle aynı olduğundan emin olun.

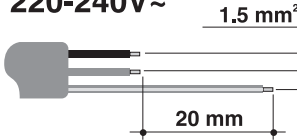
Teknik veriler, seri numarası ve marka adı ile kimlik levhası, cihaz üzerinde kolay görülebilir bir konumda bulunmaktadır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz 220-240 V~ ile çalışır.

İç iletkenleri 3 x 1.5 mm² olan üç iletkenli bir kablo kullanın.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm uzun olan bir tel ile yapın.

220-240V~





5.2 Konumlandırma



**Ağır cihaz
Ezilme tehlikesi**

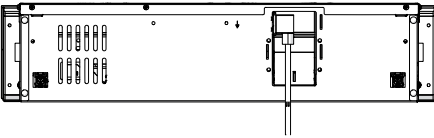
- Cihaza müdahale ederken koruyucu eldiven kullanın.
- Cihazı başka bir kişinin yardımıyla üniteye konumlandırın.



**Çalışırken cihaz
ısıyor Ateş tehlikesi**

- Kasa malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Birimde gerekli açıklıkların olduğundan emin olun.
- Cihazı kapıyla kapanabilen bir girintiye veya dolap içine kurmayınız.

Güç kablosunun konumu



(arka görünüm)



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

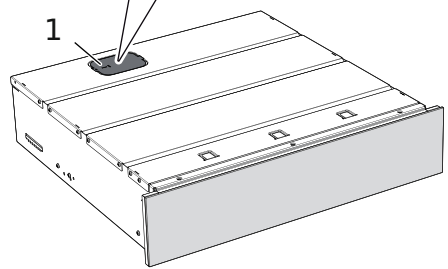
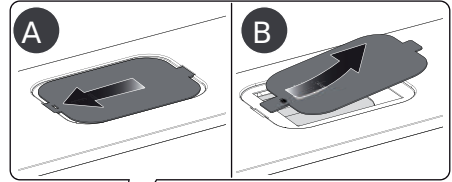
- Çekmece üniteye sabitleninceye kadar açmayın.

5.3 Vakum çekmecesinin kurulumu

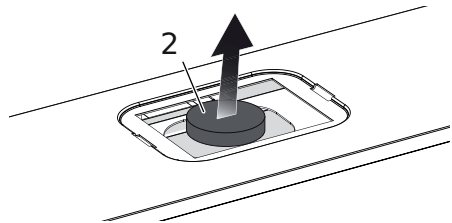


- İç odanın görünür olması için çekmecenin yerleştirilmesi.
- Vakum çekmecesinin tamamen çekilebilmesi ve cam kapağın açılabilmesi için yeterli boşluk olduğundan emin olun.

1. Yönlendirilmiş oklar doğrultusunda üst kapağı (1) çıkarın.



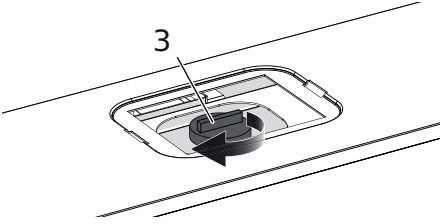
2. Yağ filtre kapağı (2) çıkarılır.



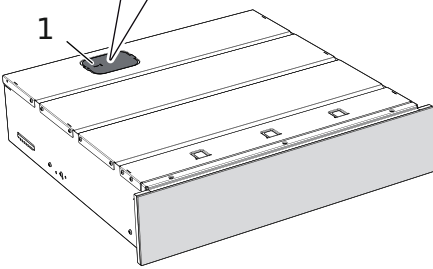
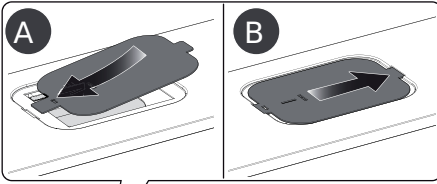


Kurulum

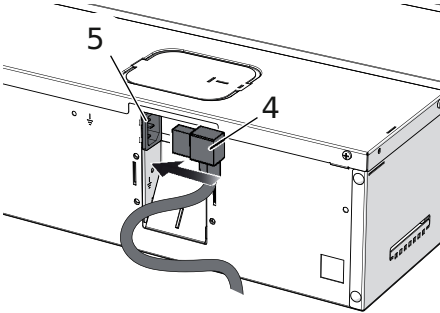
3. Pompa üzerine filtreyi (3) vidalayın.



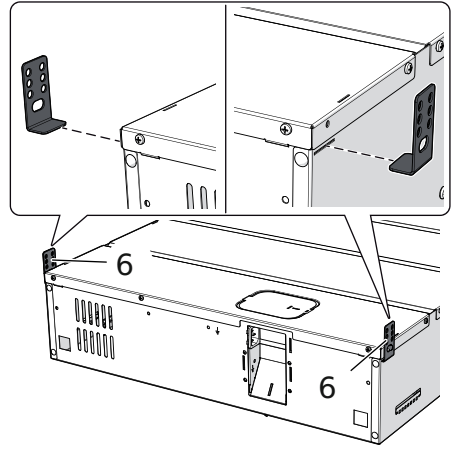
4. Oklar tarafından gösterildiği yönüncesinde üst kapağı (1) takın.



5. Gömülü kutunun arkasındaki priz (5) içine fişi (4) takın.



6. Montaj braketlerini (6) yerleştirin.



7. Çekmeceyi kaldırın ve ünitenin rafında ünitenin rafına dayanacak şekilde yerleştirin.



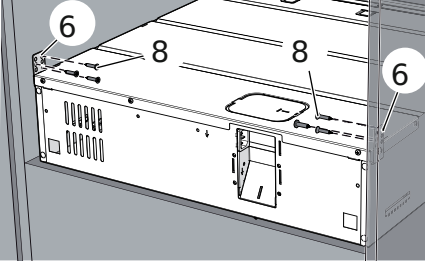
Çekmecenin doğru çalışması için ünitenin rafı temiz ve düz olmalıdır.



Çekmecenin sökülüp taşınması durumunda pompa filtresini çıkartın ve kapağı takın.

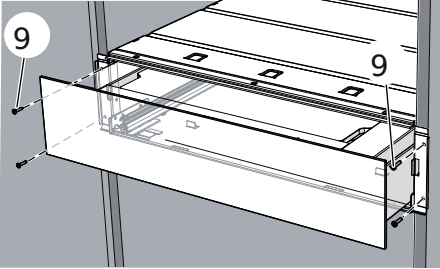


8. Verilen vidalarla (8) ünite yan duvarlarına montaj braketlerini (6) sabitleyin.

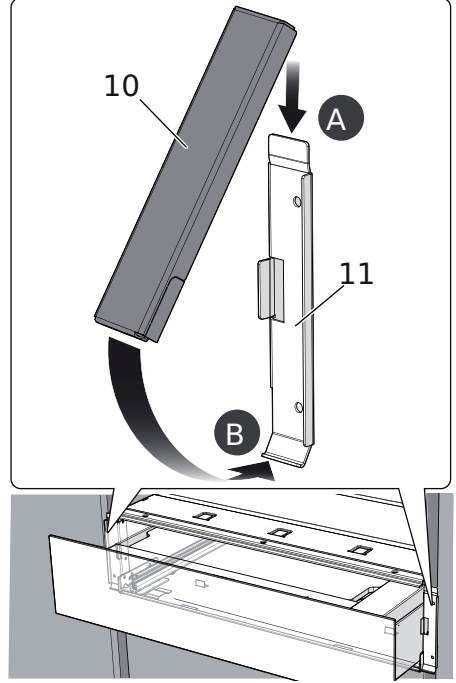


9. Güç kablosunu duvardaki prize doğru yönlendirin.

10. Verilen vidalarla (9) çekmecenin ön kısmını ünitenin üzerine sabitleyin.



11. Kapağı koruyucu plakaları (10) montaj braketlerine (11) takın.



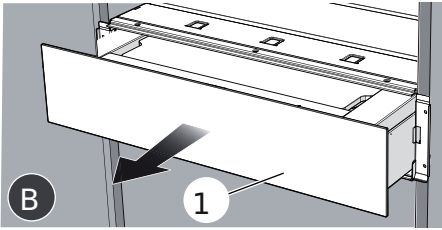
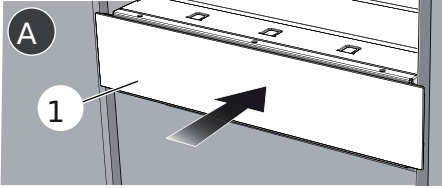
12. Çekmecenin doğru şekilde hizalandığından emin olun.



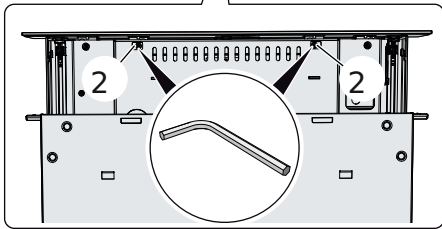
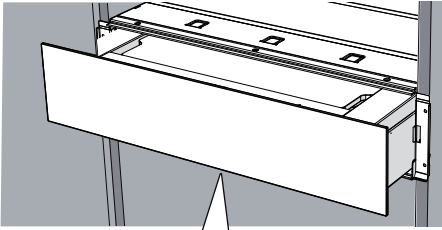
Montaj

Ön paneli ayarlama

1. Çekmeceyi açmak için ön tarafına hafifçe basın (1).



2. Ön panelin alt sol ve alt sağında bulunan 2 ayar vidasını Allen anahtarı ile gevşetin.



Yanlış kullanım
Yaralanma riski

• Ayar vidalarını tamamen sökmeyin. Ön panel kasa ile vidalarla sabit değildir ve düşebilir.

3. Çekmecenin ön panelini hafifçe yukarı veya aşağı hareket ettirerek yeniden ayarlayın.

4. Ayar vidalarını sıkıştırın.

5. Çekmeceyi içeri doğru iterek kapatın.



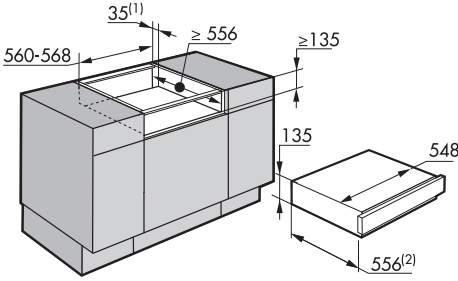
Güç kesintisi sonrası veya ilk kez çekmeceyi bağlarken, düğmeler ve gösterge ışıkları 10 saniye yanar.

Bu bir başlatma testidir.

Göstergeler söndüğünde cihaz kullanıma hazırdır.



Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)

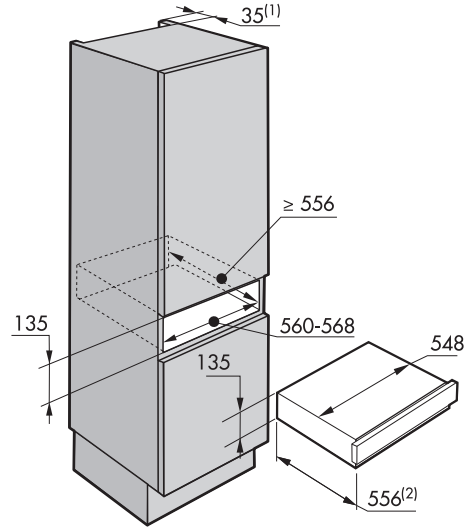


Birimin arka/alt kısmında yaklaşık 35 veya 60 mm'lik bir açıklık olduğundan emin olun.

1 Havalandırma açıklığı

Dahili boyutlar prizli: kablo uzunluğu (2 metre)

Yüksek birimde kurulum (mm)



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

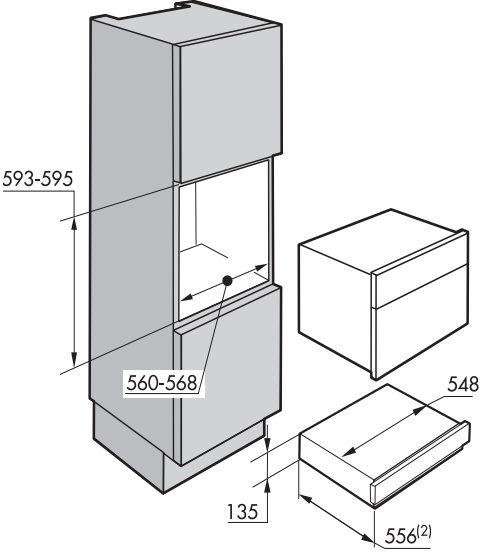
1 Havalandırma açıklığı

Dahili boyutlar prizli: kablo uzunluğu (2 metre)



Kurulum

Fırınla birlikte 600 mm yüksekliğinde bir açıklığa sahip yüksek bir birimde kurulum



1 Havalandırma açıklığı

2 Şebeke fişiyle gömülü boyutlar:
kablo uzunluğu (2 metre)



Çekmece ile birleştirilebilen bir cihaz kurmak için ilgili kurulum ve işletme kılavuzunda verilen talimatları izleyin.

Üretici, kendi ürünlerinin geliştirilmesi için gerekli gördüğü tüm değişiklikleri önceden haber vermeksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan çizimler ve açıklamalar bu nedenle bağlayıcı değildir ve yalnızca bilgilendirici niteliktedir.

Üretici, ürünlerinin iyileştirilmesi için faydalı olduğu düşünülen her türlü değişikliği önceden bildirimde bulunmaksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan çizimler ve açıklamalar bu nedenle bağlayıcı değildir ve yalnızca bilgilendirme amaçlıdır.

Üretici, ürünlerinin geliştirilmesi için faydalı olduğunu düşündüğü tüm değişiklikleri önceden bildirimde bulunmaksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan resimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve yalnızca bilgilendirici değere sahiptir.

Üretici, ürünlerinin iyileştirilmesi için faydalı gördüğü tüm değişiklikleri önceden haber vermeksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan görseller ve açıklamalar bu nedenle bağlayıcı değildir ve yalnızca açıklama amaçlıdır.

Üretici, ürünlerini geliştirmek için gerekli gördüğü tüm değişiklikleri önceden uyarı vermeksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuzda yer alan görseller ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve yalnızca bilgilendirici nitelik taşır.

Üretici, kendi ürünlerinin iyileştirilmesi için faydalı gördüğü tüm değişiklikleri önceden haber vermeksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu nedenle bu kılavuzda yer alan çizimler ve açıklamalar üreticiyi bağlamaz ve yalnızca bilgilendirme amaçlıdır.

Üretici, ilgili ürünlerinin geliştirilmesini hedefleyen her türlü değişikliği önceden haber vermeksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu nedenle, bu kılavuzda yer alan çizimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve yalnızca bilgilendirici nitelik taşır.

Üretici, kendi ürünlerinin geliştirilmesi için faydalı olduğunu düşündüğü tüm değişiklikleri önceden bildirmeksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu Kullanım Kılavuzunda yer alan çizimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve yalnızca bilgilendirme amaçlıdır.

Üretici, ürünlerini geliştirmek amacıyla uygun gördüğü her türlü değişikliği önceden bildirimde bulunmaksizin yapma hakkını saklı tutar. Bu talimatta yer alan çizimler ve açıklamalar bağlayıcı değildir ve örnek niteliktedir.



914778217/B