



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



Vaakumsahtel

BVE9101B1

[et] Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised

Sisukord

KASUTUSJUHE

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	3
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	4
4	Tutvumine.....	5
5	Tarvikud.....	6
6	Põhimõtteline käsitlemine	6
7	Kotis vakumeerimine	6
8	Mahutis vakumeerimine.....	8
9	Kuivatamine.....	9
10	Puhastamine ja hooldamine	9
11	Tõrgete kõrvaldamine	10
12	Nii õnnestub see	11
13	Jäätmekäitlus	13
14	Klienditeenindus	13
15	PAIGALDUSJUHE	14
15.4	Ohutu paigaldamine.....	15

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

See seade on ette nähtud ainult sisse ehitamiseks. Järgige spetsiaalset montaažijuhendit.

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toiduainete vakumeerimiseks sobivates vaakummahutites või vaakumkottides ja kile kokkusulamiseks.

- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

HOIATUS – Põletusoht!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

→ Lk 13

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb väga kuumaks. Tuleohtlik aur võib süttida.

- ▶ Ärge vakumeerige vakumeerimiskambris tuleohtlikke vedelikke.
- ▶ Ärge hoidke seadme sisemuses tuleohtlike materjale või esemeid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Klaasist kaas võib ka kõige väiksemate pragude korral vakumeerimisel puruneda.

- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

Vaakumsahtli väärkasutamine võib põhjustada kehavigastusi või varalist kahju.

- ▶ Ärge torgake seadmega ühendatud voolikuid kehaõõnsustesse.
- ▶ Ärge vakumeerige elusaid loomi.

⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Vakumeerimise ajal deformeeruvad vakumeerimiskamber ja klaasist kaas suure alarõhu tõttu. Klaasi kaitsekiht võib kahjustada saada ja klaasist kaas võib lõhkeda.

- ▶ Keeratava kaanega purgid, millel on vakumeerimisel kaas peal, ja teised kõvad esemed, mis ei deformeeru, ei tohi seadme klaasist kaanega kokku puutuda.
- ▶ Kõvade esemete ja mittedeformeeruvate toiduainete maksimaalne kõrgus võib olla 80 mm.

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

2 Varalise kahju vältimine

TÄHELEPANU!

Seadme kahjustused võivad ohutust märkimisväärselt mõjutada.

- ▶ Iga kord enne kasutamist kontrollige seadet kahjustuste suhtes.
- ▶ Kasutage seadet ainult juhul, kui see on täiesti terve.
- ▶ Ärge kunagi võtke kasutusele kahjustustega seadet.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

Hetkeline tähelepanematus seadme kasutamisel võib kaasa tuua seadme kahjustada saamise.

- ▶ Avage ja sulgege klaasist kaas ettevaatlikult.
- ▶ Ärge asetage klaasist kaane peale esemeid.
- ▶ Ärge kasutage seadet tööpinna ega tugipinna.
- ▶ Ärge laske esemetel kukkuda klaasist kaane peale.
- ▶ Kasutamisel tõmmake sahtel täielikult välja.
- ▶ Pärast kasutamist pange sahtel täielikult kinni.

Vakumeerimiskambris olevad võõrkehaded kahjustavad seadet.

- ▶ Enne klaasist kaane sulgemist veenduge, et vakumeerimiskambris ei ole võõrkehi.

Vales asendis olev või kahjustada saanud tihend mõjutab seadme tööd ja võib seadet kahjustada.

- ▶ Kontrollige klaasist kaane tihendi korrektset asendit.

- ▶ Veenduge, et tihendi aluspind on puhas ja vaba võõrkehadedest.
- ▶ Ärge kahjustage tihendit teravate esemetega.
- ▶ Ärge kunagi kasutage seadet, mille tihend on kahjustada saanud.
- ▶ Kui tihend on defektne, siis võtke ühendust hooldekeskusega.

Klaasist kaane avamine tööriistade abil võib seadet kahjustada.

- ▶ Kui vakumeerimise ajal tekib voolukatkestus, siis oodake, kuni vooluvarustus on taastunud. Vakumeerimiskambris olev vaakum säilib. Käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.

Liiga kõrgetest temperatuuridest tingitud keemisel tekiv aur võib tekkida häireid seadme töös.

- ▶ Kasutage üksnes vakumeerimiseks sobivaid kotte.
- ▶ Ärge kasutage juba avatud müügipakendeid.
- ▶ Vakumeeritavate toiduainete soovituslik algtemperatuur on 1-8 °C.
- ▶ Vedelikke ärge vakumeerige vakumeerimiskambris kõige kõrgemal režiimil. Kasutage vakumeerimisrežiimi 2.
- ▶ Sulatage kott kokku, kui märgata on mullide tekke suurenemist.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

4 Tutvumine

4.1 Funktsioon

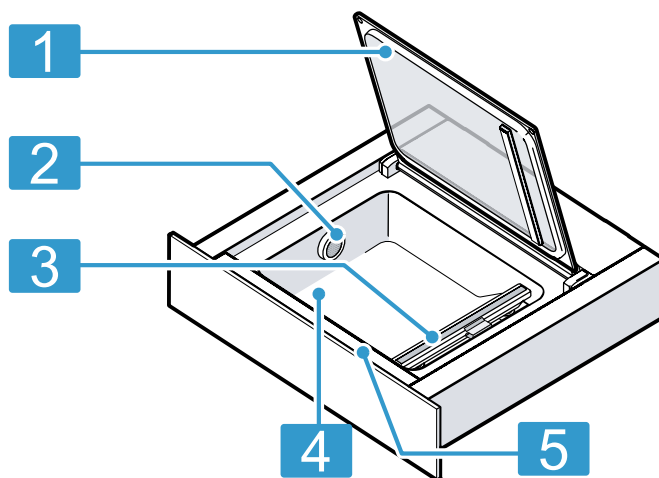
Vakumeerimise ajal pumbatakse õhk vakumeerimiskambrist ja kotist välja.

Seejuures tekib kambris suur alarõhk. Mida kõrgem on vakumeerimisrežiim, seda vähem õhku jääb kambrisse ja kotti ning seda suurem on rõhkude vahe.

Kui valitud vakumeerimisrežiim on saavutatud, surutakse kokkusulatusliist vastu klaasist kaane küljes olevat silikoonliistu. Seejuures sulatatakse kott kokku. Pärast lühikest jahtumisaega voolab õhk valju pähvakuga kambrisse tagasi. Seejuures tõmbub kott järsult kokku ja on tihedalt toiduaine ümber. Pärast seda avaneb sahtli klaasist kaas.

4.2 Seade

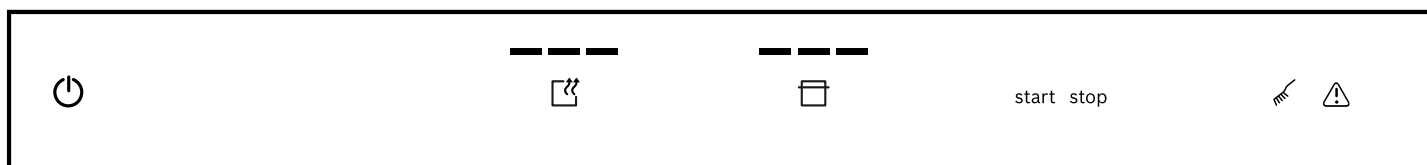
Siit leiate oma seadme komponentide ülevaate.



1	Klaasist kaas
2	Õhu väljalaskeava
3	Kokkusulatusliist
4	Vakumeerimiskamber
5	Juhtpaneel

4.3 Juhtelemendid

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.



Sümbol	Tähendus	Selgitus
	Sisselülitamine Väljalülitamine	Seadme sisselülitamine Seadme väljalülitamine
	Vakumeerimisrežiim	Vakumeerimisrežiimi valimine
	Kokkusulatusaeg	Kokkusulatusaja valimine Vakumeerimiskoti enneaegne kokkusulatus
	Start	Vakumeerimisprotsessi käivitamine
	Stopp	Vakumeerimisprotsessi katkestamine
	Kuivatamine	Pumba kuivatamise läbiviimine
	Märkus	Lähtuda tõrgete tabelist

4.4 Vakumeerimisrežiimid

Vakumeerimisrežiimid 1 kuni 3 on erinevate vakumeerimistasemetega.

Anumas vakumeerimisel on vakumeerimistase madalam ja sobib teatavate toiduainete jaoks paremini. Vaakumsahtel tuvastab välise vakumeerimisadapteri pealepanekul automaatselt, milline režiim on parasjagu aktiivne.

Vakumeerimisrežiimid	1	2	3
Kotis vakumeerimine	80 %	95 %	99 %
Anumate ja pudelite vakumeerimine	50 %	75 %	90 %



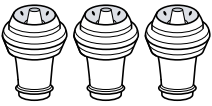

4.5 Seiskaja

Seiskaja fikseerib vakumeerimissahtli avatud olekus.

Kui vakumeerimissahtel on täiesti avatud, blokeerib seiskaja sahtli ja hoiab sellega ära klaaskaane kokkupõrke selle kohal oleva mööblipinna või tööpinnaga.

5 Tarvikud

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Lisatarvikud	Omadus	Kasutamine
Väline vakumeerimisadapter		Vakumeerimismahutite või pudelite vakumeerimine.
Vakumeerimisvoolik		Välise vakumeerimisadapteri ühendamine vakumeerimisanuma või pudeliadapteriga.
Pudelisulgurid		Hoiab avatud veini värskena.
Pudeliadapter		Pudelisulgurite ühendamine vakumeerimisvoolikuga.
Vaakumkotid	180 x 280 mm (50 tükki) 240 x 350 mm (50 tükki)	

5.1 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest või e-poest. Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist:

www.bosch-home.com

Lisatarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

Muud lisatarvikud	Tellimisnumber müügiesinduses
Vaakumkotid 180 x 280 mm (100 tükki)	17002081
Vaakumkotid 240 x 350 mm (100 tükki)	17002082

6 Põhimõtteline käsitlemine

6.1 Seadme avamine

- Vajutage sahtlipinna keskosale.
- ✓ Vakumeerimissahtel hüppab kergelt välja.
- Hoidke vakumeerimissahtlit servast ja tõmmake täiesti välja.

6.2 Seadme sulgemine

- ▶ Puudutage vaakumsahtlit keskelt ja lükake tagasi.

6.3 Seadme sisselülitamine

- ▶ Vajutage ☺.

6.4 Seadme väljalülitamine

Kui te seadet 10 minutit ei kasuta, lülitub see automaatselt välja.

- ▶ Vajutage ☺.

7 Kotis vakumeerimine

Kotis vakumeeritud toiduained säilivad kauem. Nii saate toiduaineid marineerida või ette valmistada sousvide-küpsetamiseks.

7.1 Sobivad vaakumkotid

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage sobivaid vaakumkotte.

Kasutage seadme komplekti kuuluvaid originaalkotte või vakumeerimiskotte, mida saate tellida lisatarvikutena.

- Need kotid sobivad kasutamiseks temperatuuril $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ kuni $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Nende kottide kokkusulatamiseks on soovitatav kasutada režiimi 2.
- Kotid taluvad mikrolainerežiimi. Enne mikrolaineahjus soojendamist torgake kottidesse väikesed augud.

Kasutage üksnes kotte, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks.

Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe, temperatuurikindluse, materjali ja pinna poolest. Vaakumkoti kokkusulatamisaeg sõltub koti materjalist.

- Ohukeseseinalised kottid: kokkusulatusrežiim 1
- Paksem materjal: kokkusulatusrežiim 2 või kõrgem

Kasutage vaid selliseid kotte, mille maksimaalne laius on 240 mm.

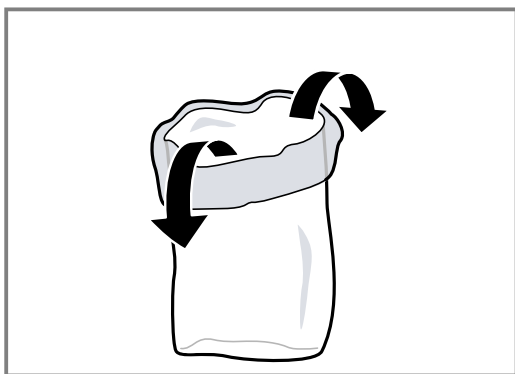
Kokkusulatusliistu pikkus määrab vaakumkoti maksimaalse laiuse.

7.2 Koti täitmine

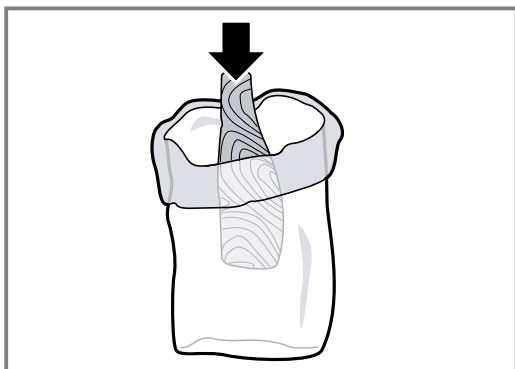
Nõuded

- Koti serv on puhas ja kuiv.
- Koti servas õmbluse piirkonnas on toidujäägid.

1. Keerake koti serv ca 3 cm võrra alla.



2. Asetage toiduained vaakumkotti üksteise kõrvale.



3. Keerake koti serv uuesti üles.

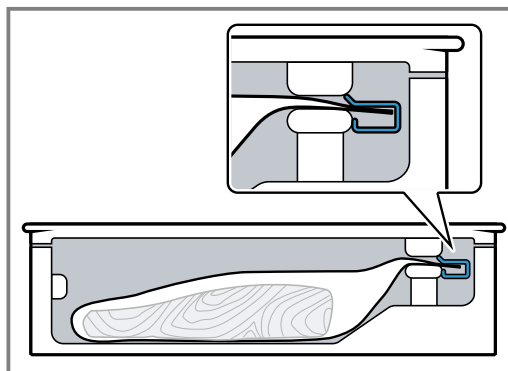





Nõuanne: Selleks et säilitaksite ülevaate kottidest ja nendes vakumeeritud toiduainetest, on otstarbekas vakumeerimise kuupäevad ja koti sisu kirja panna.

7.3 Kotis vakumeerimine

Nõue: Toiduainete soovituslik temperatuur on vahemikus $1 - 8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

1. Avage klaasist kaas.
2. Asetage vakumeerimiskott kambriisse.
3. Veenduge, et õhu väljalaskeava on vaba, et pump saaks õhku kambriist välja imeda.
4. Veenduge, et kott on keskasendis ja koti otsad on kokkusulatusliistul korrektselt üksteise peal. Veatult suletud õmbluse tagamiseks fikseerige kott klambri-ga.



5. Vakumeerimisrežiimi valimiseks puudutage .
6. Kokkusulatisaja valimiseks puudutage .
7. Sulgege klaasist kaas korralikult ja hoidke seda paar sekundit.
8. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage .
- ✓ Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.
- ✓ Kokkusulatusprotsess käivitub. Kokkusulatusastme näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.
- ✓ Vakumeerimisprotsess võib kesta kuni 2 minutit.
- ✓ Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine. Kõlab helisignaal.
9. Kui vakumeerimisprotsess on lõppenud, avage klaasist kate.

10. ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Võtke kokkusulatatud vakumeerimiskott kambrist välja.


11. Pärast vakumeerimist kontrollige koti kokkusulatusõmblust.

- Tõmmake õmblust ettevaatlikult lahti.
- Kui õmblus ei pea, valige kõrgem kokkusulatusrežiim.
- Kui õmblus deformeerub, valige madalam kokkusulatusrežiim või laske seadmel jahtuda.


Märkus: Kui vakumeerite toiduaineid kotis ilma pausideta mitu korda järjest, läheb kokkusulatusliisti üha kuumemaks. See võib mõjutada kokkusulatusõmbluse kvaliteeti. Seepärast valige pärast paari vakumeerimisprotsessi lühem kokkusulatamisaeg või laske seadmel vahepeal umbes 2 minutit jahtuda.

7.4 Enneaegne kokkusulatamine


Kasutage seda funktsiooni, kui soovite tundlikke toiduaineid õhukindlalt pakendada, ilma et sisu oleks liiga tihedalt koti vastas.

1. Vakumeerimisprotsessi lõpetamiseks ja koti enneaegseks sulgemiseks puudutage .
 - ✓ Seade näitab selle hetkeni saavutatud vakumeerimisrežiimi.
 - ✓ Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine.
 - ✓ Kõlab helisignaali.
2. Avage klaasist kaas.
 3. Võtke kokkusulatatud vakumeerimiskott kambrist välja.

Märkus: Koti kokkusulatamiseks vajab vakumeerimisshahtel teatavat vakumeerimistaset.

Kui puudutate eelnevalt sümbolit , pumpab vakumeerimisshahtel kuni selle tasemenei jõudmiseni veel õhku kambrist välja. Seejärel sulatakse kott kokku.

7.5 Kotis toimuva vakumeerimisprotsessi katkestamine

1. Vakumeerimisprotsessi enneaegseks katkestamiseks puudutage .
 - ✓ Seade näitab selle hetkeni saavutatud vakumeerimisrežiimi.
 - ✓ Kotti ei sulatata kokku.
 - ✓ Kambrit ventileeritakse ja kaas avaneb kergelt.
 - ✓ Kõlab helisignaali.
2. Võtke vakumeerimiskott kambrist välja.

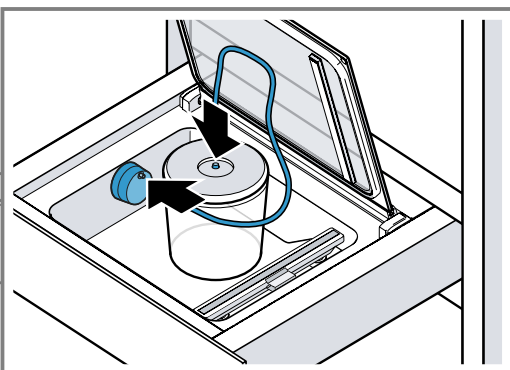
8 Mahutis vakumeerimine



Mahutis vakumeeritud toiduained säilivad kauem.

8.1 Mahutis vakumeerimine

Vakumeerige toiduaineid sobivas vakumeerimisnõus, et need kauem säiliks.

1. Avage klaasist kaas.
2. Ühendage vakumeerimisadapter õhu väljalaskeavaga.
3. Kinnitage voolik vakumeerimisadapteri ja vakumeerimisnõu külge.



4. Vakumeerimisrežiimi valimiseks puudutage .
5. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage .
- ✓ Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerimisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.
- ✓ Vakumeerimisprotsess võib kesta kuni 2 minutit.

- ✓ Saavutatud vakumeerimisrežiimi näit süttib ja kõlab helisignaali.
6. Võtke voolik anuma ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti.


Märkus: Katkestage vakumeerimine, kui tekib väga palju mulle. → Lk 8

8.2 Sobivad vaakummahutid

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage sobivaid vaakummahuteid.

Kasutage üksnes mahuteid, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks.	Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe ja materjali poolest.
Seadme komplektis oleva vaakumvooliku siseläbimõõt on 3 mm.	Selleks et voolik sobiks, võib mahuti jaoks vaja minna adapterit. Sageli on sellised adapterid vaakummahutiga juba kaasas.



8.3 Mahutis vakumeerimise katkestamine

1. Vakumeerimisprotsessi enneaegseks katkestamiseks puudutage .
 - ✓ Seade näitab selle hetkeni saavutatud vakumeerimisrežiimi.
2. Nüüd võite vooliku mahuti ja välise vakumeerimisadapteri küljest võtta.

9 Kuivatamine






Toiduainete vakumeerimisel satub vaakumpumba süsteemi üliväike kogus vett.

Seda esineb eriti juhu, kui vakumeerite vedelikke või väga suure niiskusesisaldusega toiduaineid. Seetõttu on seadmel kuivatatsioonifunktsioon, mis pumpa kogunenud niiskuse eemaldab.

- Kui sümbol  süttib valge tulega, tuleks läbi viia kuivatatsiooniprotsess. Sellel hetkel saate seadet siiski jätkuvalt tavapäraselt kasutada.
- Kui sümbol  süttib punase tulega, on kuivatatsiooniprotsessi läbiviimine kohustuslik.

9.1 Kuivatamise käivitamine

Märkus: Kuivatatsiooniprotsessi kulgemise ajal võite vakumeerimissahtli sulgeda.

1. Pange klaasist kaas korralikult peale ja hoidke seda peal.
2. Puudutage .
 - ✓ Kuivatatsioon käivitub ja kestab 5 kuni 30 minutit.
 - ✓ Protsessi ajal vilgub sümbol  punase tulega.
 - ✓ Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaali.
 - ✓ Nüüd võite klaasist kaane avada.
3. **Märkus:** Piisab, kui viite kuivatatsiooniprotsessi läbi aegajalt. Kui pärast kuivatamist süttib  ja  punane tuli, siis on pumbasüsteemis ikka veel niiskust. Oodake, kuni  enam ei põle.
4. Käivitage kuivatatsiooniprotsess uuesti.

10 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

10.1 Puhastusvahendid

Sobivad puhastusvahendid leiate müügiesindusest või veebipoest.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kõvasid küürimispatju või küürivaid käsnu.
- ▶ Klaasipuhastusvahendeid, klaasist kaabitsat või roostevabast terasest puhastamiseks ettenähtud vahendeid kasutage vaid siis, kui neid on kasutusjuhendis vastava osa puhastamiseks soovitatud.
- ▶ Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

10.2 Seadme puhastamine

HOIATUS – Põletusohu!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Nõuded

- Seade on välja lülitatud.
 - Veenduge, et kokkusulatusliist vakumeerimiskambris on jahtunud.
1. Puhastage seadet vee ja pehme niiske lapiga, kasutada võib ka neutraalset puhastusvahendit.

Puhastamisel veenduge, et vakumeerimiskambris, eeskätt vaakumpumba õhu väljalaskeavas ei tungi vesi ega teised vedelikud.

Ärge kunagi piserdage vett seadme peale ega seadme sisemusse.

2. Pärast puhastamist laske seadmel ja tarvikutel täielikult kuivada.

10.3 Klaasist esipaneeli ja klaasist kaane puhastamine

- ▶ Klaasist esipaneeli ja klaasist kaant puhastage klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga. Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

10.4 Roostevabast terasest vakumeerimiskamber

1. Katlakiviplekid, rasvuplekid, tärgliseplekid ja muna-valgeplekid eemaldage alati kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste.
2. Puhastamiseks kasutage vett ja vähesel määral nõudepesuvahendit.
3. Kuivatage pehme lapiga.

10.5 Plastist juhtpaneeli puhastamine

- ▶ Puhastage juhtpaneeli pehme lapiga. Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

10.6 Kokkusulatusliistu puhastamine

TÄHELEPANU!

Nõudepesumasinas puhastamine tekitab kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi peske seadme osi nõuepesumasinas.
1. Eemaldage kokkusulatusliistu küljest kilejäädgid.
 2. Ärge puhastage kokkusulatusliistu küüriva toimega pesuvahenditega.
 3. Kuivatage pehme lapiga.

10.7 Tarvikute puhastamine

TÄHELEPANU!

Nõudepesumasinas puhastamine tekitab kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi peske seadme osi nõuepesumasinas.

1. Puhastage käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega.
2. Kuivatage pehme lapiga.

11 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.


- ▶ Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- ▶ Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!






Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

11.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Vakumeerimisprotsessi ei ole võimalik käivitada. ei kuvata, kuigi kaas on suletud.	Klaasist kaanel puudub ukسلüliti või seade ei tuvasta seda. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kutsuge → "Klienditeenindus", Lk 13.
Korduva järjestikuse kasutamise korral: vakumeerimisprotsess näib kulgevat normaalselt, kuid kotti ei sulatata kokku.	Rakendunud on trafo temperatuurikaitseüliti. <ol style="list-style-type: none"> 1. Laske seadmel vähemalt 10 minutit jahtuda. 2. Laske seadmel kahe vakumeerimisprotsessi vahel vähemalt 2 minutit jahtuda. 3. Käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.
Vakumeerimisprotsess kestab iga kord üha kauem.	Pumbasüsteem sisaldab liiga palju niiskust. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käivitage kuivatusprotsess. → "Kuivatamise käivitamine", Lk 9 <p>Pumbasüsteem on väga kuum.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laske seadmel jahtuda. 2. Käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.
Kott on defektne, seetõttu ei säili vaakum vaakumkotis.	Vakumeeritava toiduaine teravad osad, nt kondid võivad torgata kotti auke. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollige, kas kott on kahjustada saanud. 2. Kasutage teist kotti. 3. Teravaservalised toidudained asetage kotti nii, et need ei vigasta koti seina.
Kokkusulatusõmblus on defektne, seetõttu ei säili vaakum vaakumkotis.	Valitud kokkusulatusaeg on koti jaoks sobimatu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Valige teistsugune kokkusulatamisaeg. <p>Õmbluse äärtes on vedelikku, rasva või puru või volte.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Veenduge, et kott on kuiv ja see on kokkusulatusliistul pingule tõmmatud. 2. Kasutage teist kotti. 3. Enne koti täitmist keerake koti serv 3 cm võrra tagasi.
Kaant ei saa avada.	Tekkinud on kerge vaakum, mis hoiab kaane suletuna. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ärge avage kaant kunagi jõuga. 2. Käivitage uus vakumeerimisprotsess ja katkestage see kohe. 3. Lahutage seade vooluvõrgust. 4. Võtke seade 30 sekundi pärast uuesti kasutusele. 5. Puudutage  kauem kui 5 sekundit. <p>✓ Seade lähtestatakse.</p>

11.2 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Mõne sekundi pärast kuvatakse  .	Klaasist kaas ei ole korralikult suletud. <ol style="list-style-type: none"> 1. Avage ja sulgege klaasist kaas uuesti. 2. Esimeste sekundite vältel avaldage klaasist kaanele veidi survet.
	Klaasist kaane tihend ei ole õiges asendis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige tihendit.
	Klaasist kaane tihend on deformeerunud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Suruge tihend ettevaatlikult sirgeks.
	Välise vaakummahuti kaas ei ole korralikult suletud. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollige välise vakumeerimisadapteri kinnitumist. 2. Kasutage sobivaid vaakummahuteid.
	Välise vakumeerimisliitmik ei ole vakumeerimiskambri õhu väljalaskeavaga õigesti ühendatud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige välise vakumeerimisadapteri kinnitumist.
Kuvatakse  , kui pump on 2 minutit töötanud.	Vedelikud lähevad temperatuuri tõustes keema, mis takistab vaakumi tekkimist. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakumeerige vaid külmi vedelikke. 2. Kui vakumeerimiskamber on niiske, pühkige see kuivaks. 3. Sulatage vaakumkott kokku kohe, kui tekivad suuremad mullid. 4. Valige madalam vakumeerimisrežiim.
 ja  põlevad pärast kuivatusprotsessi.	Kuivatusprotsessist üksinda ei piisanud. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oodake, kuni  enam ei põle. 2. Korrake kuivatusprotsessi. → "Kuivatamise käivitamine", Lk 9

12 Nii õnnestub see

Siit leiate erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

12.1 Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks

Vaakumsahtlis saate toiduaineid ette valmistada sous-vide-küpsetuseks. Sous-vide-küpsetus tähendab vaakumküpsetust madalal temperatuuril vahemikus 50 - 95°C, 100% aurust või veevannis.

Spetsiaalses kuumuskindlas keedukotis olevad road suletakse vaakumsahtlis õhukindlalt.

HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Sous-vide-küpsetus toimub madalatel temperatuuridel ning kasutusjuhiste ja hügieeninõuete eiramise korral võib see tekitada tervisekahjustusi.

- ▶ Kasutage vaid värskeid ja parima kvaliteediga toiduaineid.
- ▶ Peske ja desinfitseerige käed.
- ▶ Kasutage ühekordseid kindaid või grillimistange.
- ▶ Eriti tähelepanelik olge selliste toiduainete valmistamisel nagu linnuliha, munad ja kala.
- ▶ Köögivilja ja puuvilja peske alati hoolikalt ja koorige.
- ▶ Hoidke kõik pinnad ja lõikelauad alati puhtad.
- ▶ Eri toiduainete jaoks kasutage erinevaid lõikelaudu.
- ▶ Katkestage külmaahel vaid toiduainete ettevalmistamiseks.
- ▶ Enne küpsetamist hoidke vakumeeritud toitu külmkapis.
- ▶ Pärast küpsetamist tarbige road kohe ära, ärge säilitage neid kauem ka mitte külmkapis. Road ei sobi ülessoojendamiseks.

Märkused

- Sous-vide-küpsetuseks kasutage tarnekomplekti kuuluvaid vaakumkotte. Vaakumkotte saate juurde tellida.
- Ärge küpsetage roogi kottides, millesse need oli pakendatud ostmisel (nt portsjonitena pakendatud kala). Need kotid ei sobi sous-vide-küpsetuseks.
- Asetage toiduained vaakumkotti üksteise kõrvale, mitte üksteise peale.

Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks

1. Selleks et tagada kuumuse ühtlast ülekandmist ja ideaalset küpsetustulemust, kasutage toidu vakumeerimiseks kõrgeimat vakumeerimisrežiimi.
2. Enne küpsetamist kontrollige, kas vaakum on kotis täielikult alles. Selleks veenduge, et:
 - Vaakumkotis ei ole õhku.
 - Kokkusulatusõmblus on veatult suletud.
 - Vaakumkotis ei ole auke. Ärge kasutage sisetemperatuuriandurit.
 - Üheskoos vakumeeritud liha- ja kalatükid ei tohi olla täiesti üksteise vastu surutud.
 - Köögivilja ja magustoidud tuleb vakumeerida võimalikult õhukeselt.
3. Kui vaakumkott ei ole täidetud parimal viisil, siis asetage toiduained teise vaakumkotti ja vakumeerige uuesti.

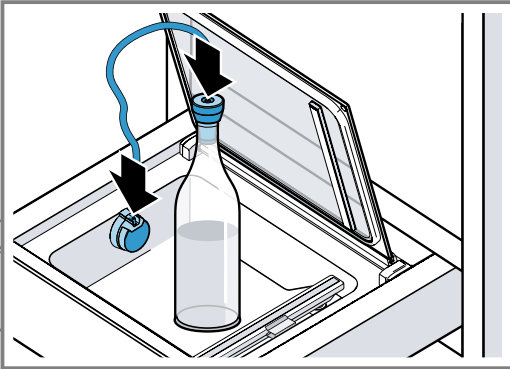
Märkus: Et ära hoida toiduainetest (nt köögiviljast) gaaside eraldumist, vakumeerige toiduained mitte rohkem kui üks päev enne küpsetamist. Gaasid takistavad

kuumuse ülekandumist ja toovad kaasa selle, et roogade struktuur vaakumsurve tõttu muutub ja küpsetustulemus ei ole ideaalne.

12.2 Klaaspudelite vakumeerimine

Vaakumsahtlis võite vakumeerida ja uuesti sulgeda ka klaaspudeleid, näiteks toiduõlipudeleid.

1. Ühendage vakumeerimisadapter õhu väljalaskeavaga nii, et vooliku väljalaskeava on suunatud vertikaalselt üles.
2. Kinnitage pudelisulgur pudelisuu külge.
3. Asetage pudelisulguri peale pudeliadapter.
4. Kinnitage voolik vakumeerimisadapteri ja pudeliadapteri külge.



5. Vakumeerimisrežiimi valimiseks puudutage .
 - Pudeleid vakumeerige alati kõige madalamal režiimil.
 - Ärge vakumeerige süsihappegaasi sisaldavaid vedelikke, näiteks vahuveini.
6. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage .
 - ✓ Saavutatud vakumeerimisrežiimi näit süttib ja kõlab helisignaali.
7. Nüüd võite vooliku pudeliadapteri ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti võtta.
8. Võtke pudeliadapter pudelisulguri pealt ära.

12.3 Kiire marineerimine ja aroomi andmine

Vaakumsahtlis saate toiduaineid, näiteks liha, puuvilja ja köögivilja kiiresti marineerida ja neile aroomi anda. Tavaline marineerimine võtab enamasti kaua aega ja tulemus ei ole väga intensiivne. Kotis vakumeerimise korral avanevad toiduainete rakupoorid. Lisatud marinaad tõmbub kiiresti sisse. Nii tekib tunduvalt intensiivne maitse palju kiiremini.

12.5 Soovituslikud seadistused

Sellest peatükist leiab soovitusi eri toiduainete vakumeerimisrežiimide kohta. Järgige soovitusi vakumeerimisrežiimide ja toiduainete ettevalmistamise kohta. Vakumeeritud toiduained jäävad kohastes hoiutingimustes tunduvalt kauem värskeks. Kõrgematel vakumeerimisrežiimidel säilib toiduainete kvaliteet, välimus ja toitained.

Märkused

- Kasutage üksnes värskeid toiduaineid.

12.4 Toidainete säilitamine ja vedu

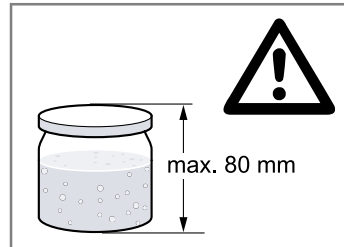
Vakumeerimine võimaldab toiduaineid kauem säilitada ja annab teisi eeliseid.

- Hapnikuvabas keskkonnas vakumeeritud värskete toiduainete säilivusaeg pikeneb.
- Külmutatud vakumeeritud toiduainete külmakahjustus on väiksem.
- Klaaspurkides olevatele toiduainetele, näiteks moosidele ja kastmetele, pange uuesti kaas peale.
- Vakumeerimine pikendab säilitusaega tunduvalt.
- Toiduained, nagu juust, kala või küüslauk ei eralda säilitamisel lõhna. Vakumeerimisel suletakse pakend hermeetiliselt, mistõttu ei pääse lõhnad ja maitseed välja ega kandu üle teistele toiduainetele.
- Kinnised vaakumkotid või vaakummahutid on ideaalsed vedelate toiduainete transportimiseks. Neid on kerge käsitseda, need võtavad vähe ruumi ja on lekkekindlad.

TÄHELEPANU!

Liiga kõrged klaasanumad kahjustavad seadme klaasist kaant.

- ▶ Ärge kasutage klaasanumaid, mis on kõrgemad kui 80 cm.



Märkused

- Kasutage ainult keeratava kaanega purke, mis on tugevad ja terved.
- Keerake kaas käega kinni. Vakumeerimisel suletakse nõu automaatselt.
- Kõik purgid ja kaaned ei sobi vaakumi all sulgemiseks. Pärast vakumeerimist kontrollige, kas vaakum on olemas. Sisepoole kaardu tõmbunud kaas, mida saab avada ainult jõudu kasutades, näitab, et vakumeerimisprotsess oli edukas. Kui kaas teeb sissesurumisel ja lahtilaskmisel klõpsu ja seda saab kergesti avada, siis ei ole vaakumit tekkinud. Korra ke vakumeerimisprotsessi või kasutage sobivamaid keeratava kaanega purke.

- Enne vakumeerimist kontrollige toiduainete kvaliteeti.
- Vakumeerige üksnes külmi toiduaineid, mille soovituslik temperatuur on 1 °C – 8 °C.
- Alustage vakumeerimist madalaimal soovituslikul vakumeerimisrežiimil.
- Kontrollige toiduainete kvaliteeti. Kasutage üksnes veatu kvaliteediga toiduaineid.

Toatemperatuuril hoitavad toiduained (20 °C kuni 23 °C)

Toiduaine	Vakumeerimisrežiim	Soovitus
Küpsetised	1, 2, 3	
Kuivad küpsetised ja küpsised	1	
Tee ja kohvi	1, 2, 3	säilitada hämaras
Riis ja nuudlid	2	vakumeerida mahutis
Jahu ja manna	1	
Kooritud pähklid	3	säilitada hämaras
Kuivatatud puuviljad	3	
Kreekerid ja krõpsud	1, 2	vakumeerida mahutis

Värsked toiduained, mis külmutatakse (-18 °C kuni -16 °C) või mida hoitakse külmkapis (3 °C kuni 7 °C).

Toiduaine	Vakumeerimisrežiim	Soovitus
Kala	3	
Linnuliha	3	
Liha	3	
Vorstilatt	3	
Vorstiviilud	3	
Kõva juust	3	
Pehme juust	2	vakumeerida mahutis
Köögivilj	2	eelnevalt koorida ja blanšeerida
Lehtsalat, pestud	2	vakumeerida mahutis
Ürdid	1, 2	vakumeerida mahutis
Puuvili, kõva	3	
Puuvili, pehme	2	vakumeerida mahutis soovitavalt hoida eelnevalt sügavkülmas

13 Jäätmekäitlus

13.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse.
Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

14 Klienditeenindus

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

14.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui sahtli avate.

Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

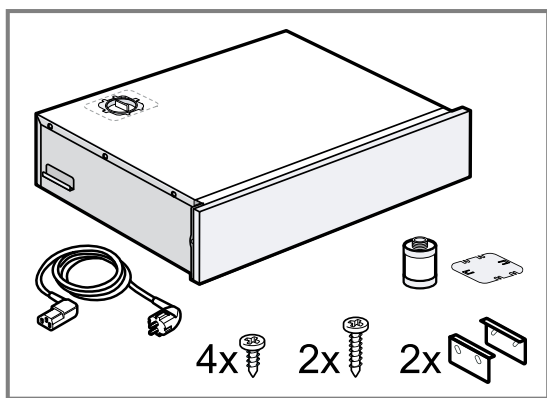
15 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhenduge sellest infost.



15.1 Tarnekomplekt

Kontrollige pärast lahtipakkimist kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne kompleksuse suhtes.



15.3 Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse

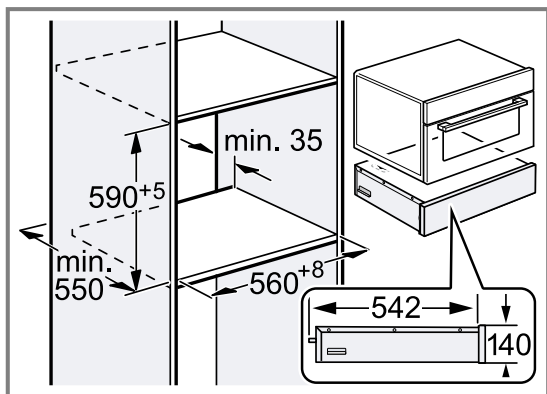
Siit leiate juhised ohutuks paigaldamiseks.

TÄHELEPANU!

Dekoorpaneeli taha paigaldamise korral võib seade üle kuumeneda.

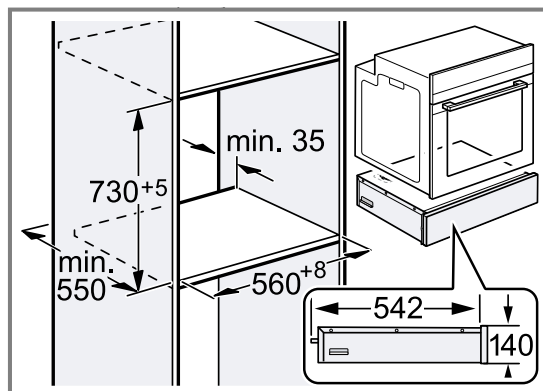
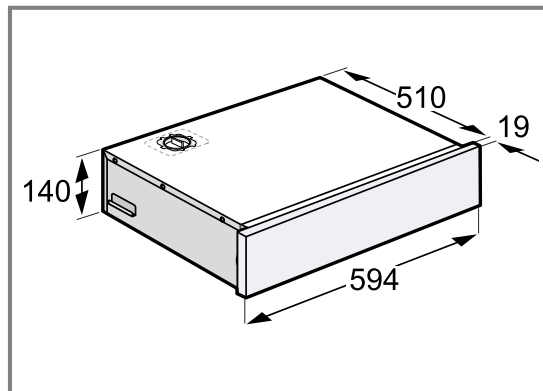
► Ärge paigaldage seadet dekoorpaneeli taha.

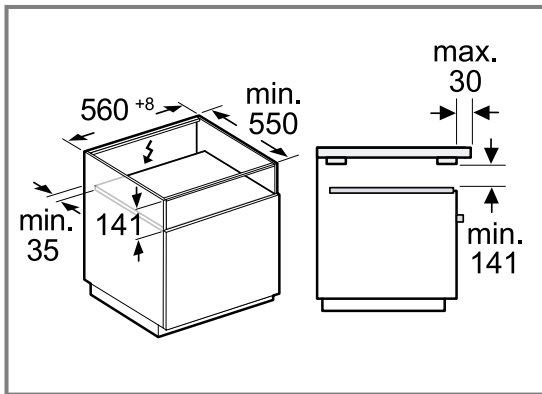
Paigaldamine ülakappi



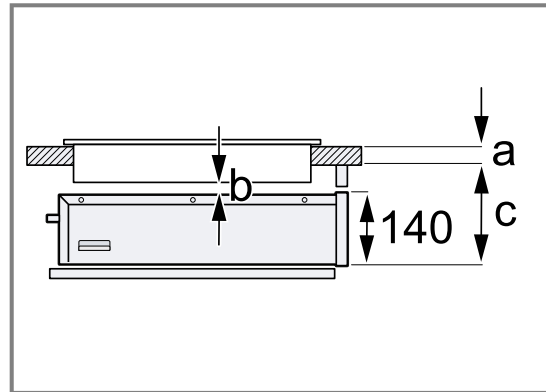
15.2 Seadme mõõtmed

Siit leiate seadme mõõtmed.



Paigaldamine tööpinna alla

Tööpinna või pliidiplaadi alla paigaldamisel kasutage järgmisi mõõde:



Mõõdud (mm)	a peale pandud või pinnaga ühetasa	b	c peale pandud või pinnaga ühetasa
ilma pliidiplaadita			160
Induktsioonpliidiplaat	30/30	5	200/201
Terviklik induktsioonpliidiplaat	40/40	5	210/211
Gaasipliidiplaat	20/30	2	190/193
Elektripliidiplaat	30/30	5	190/197

a: Tööpinna soovituslik paksus vastavalt pliidiplaadi paigaldusjuhendile.

b: Nõutav vahemaa pliidiplaadi ja vakumeerimissahtli vahel.

c: Nõutav vahemaa vakumeerimissahtli põhja ja tööpinna alumise külje vahel.

Märkus: Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit.

15.4 Ohutu paigaldamine

Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.

15.5 Juhised vooluvõrku ühendamiseks

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade on valmis vooluvõrku ühendamiseks ja seda tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupesaga. Pistikupesaga paigaldada ja ühendusjuhet vahetada tohib üksnes elektriala asjatundja, kes järgib asjaomaseid eeskirju.
- Seadme ühendamiseks vooluvõrku tuleb kasutada komplekti kuuluvat ühendusjuhet. Ühendage ühendusjuhe seadme tagaküljel olevasse pesa.
- Eri tüüpi pistikutega ühendusjuhtmed on saadaval müügiesindustes.
- Kasutada ei tohi multipistikuid ega pikendusi. Ülekoormuse korral tekib tulekahju oht.
- Kui pistik ei ole pärast paigaldamist enam ligipääsetav, tuleb elektriinstallatsioonis ette näha faaside lahusseade vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

15.6 Tööriistad

Paigaldamiseks vajate järgmisi tööriistu.

- mõõdulint
- kaliiber
- pliats
- nurgik
- kruvikeeraja Torx 20
- suur kruvikeeraja
- näpistangid

15.7 Paigaldamine

Seadme ettevalmistamine

Seadmesse on paigaldatud pump, mis sisaldab õli. Liiga suure kalde puhul võib pumbast õli välja voolata. Ärge kallutage seadet ega asetage seda püstipidi.

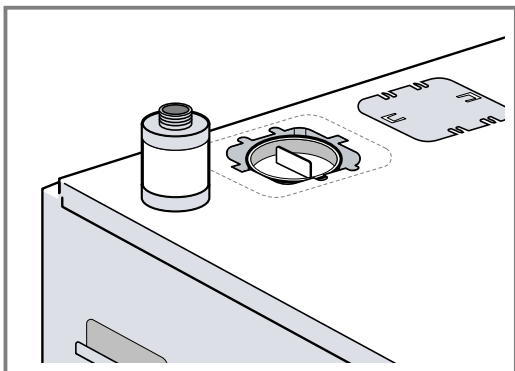
TÄHELEPANU!

Vaakumpumba õli võib kallutamise korral välja voolata ja seadet kahjustada.

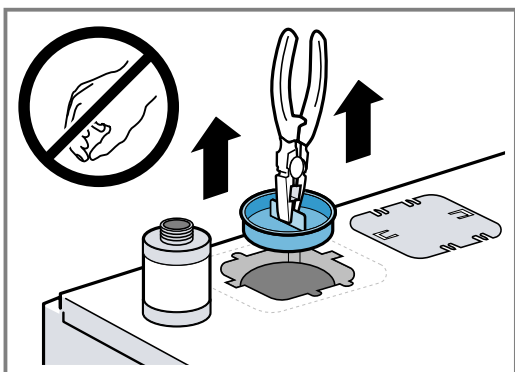
- ▶ Ärge liigutage seadet, kui sellesse ei ole paigaldatud pumba jaoks ette nähtud transpordikaitset.
- ▶ Pärast lahtimonteerimist ja enne liigutamist paigaldage transpordikaitse uuesti.

Nõue: Transpordikaitse eemaldamisel ja õlifiltri paigaldamisel kasutage sobivat tööriista.

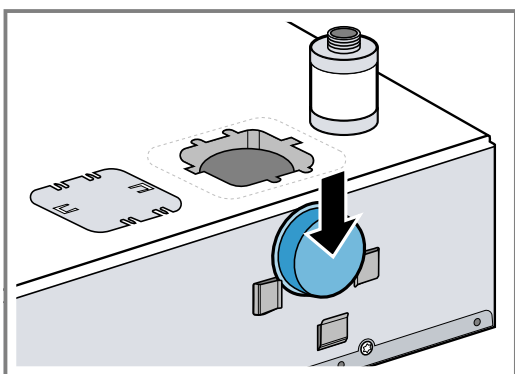
1. Tõstke seade pakendist ettevaatlikult välja.



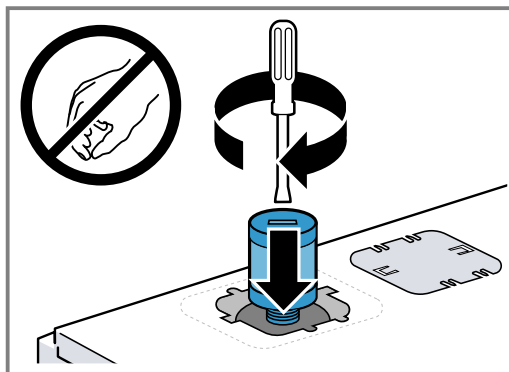
2. Eemaldage pumba transpordikaitse seadme pealt.



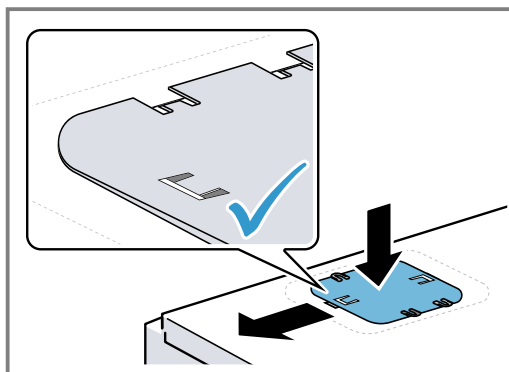
3. Kinnitage transpordikaitse edasiseks kasutamiseks seadme tagakülje külge.



4. Paigaldage õlifilter.

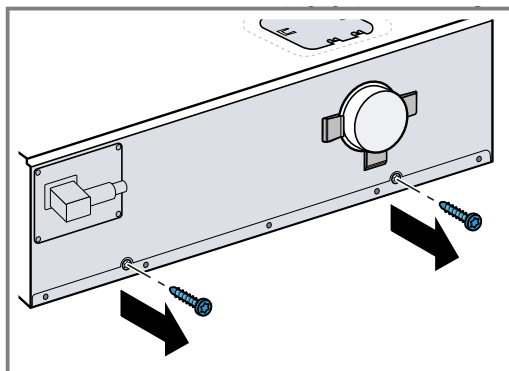


5. Asetage kaas avasse ja lükake vasakule.



6. **⚠ HOIATUS – Ümberkukkumisoht!**
Pärast transpordikaitse eemaldamist võib sahtel avaneda ja seade kaldu vajuda.
 - ▶ Hoidke sahtel kinni.
 - ▶ Asetage seadme peale raskuseks kaaluviht.
 - ▶ Avage sahtel alles siis, kui kaldekaitse on paigaldatud.

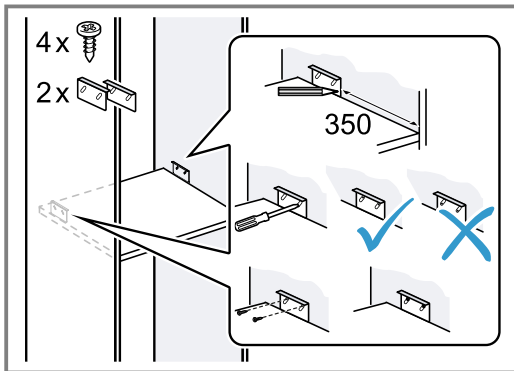
Eemaldage transpordikaitse kruvid.



7. Ühendage ühendusjuhe seadme tagakülje külge.

Mööbli ettevalmistamine

- ▶ Paigaldage kalduvajumiskaitse. Veenduge, et kruvid on kinnitatud pikiavade ülemisse ossa.



Märkus: Kalduvajumise kaitse kõrgust saab reguleerida, et seadet oleks võimalik kergemini köögimööblisse lükata.

Seadme kokkupanek

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

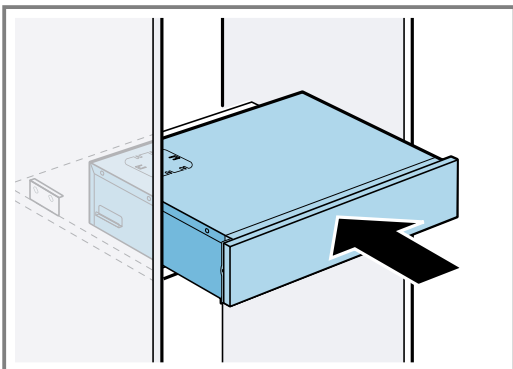
Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.

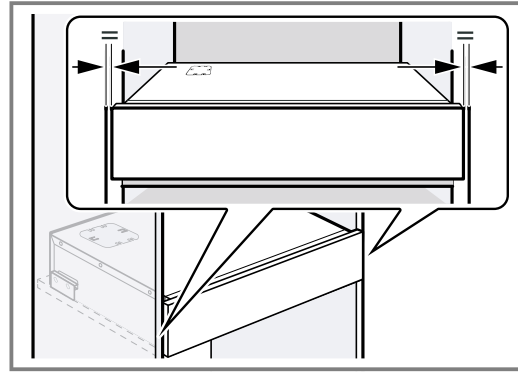
⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Pärast transpordikaitse eemaldamist võib sahtel äkitselt avaneda.

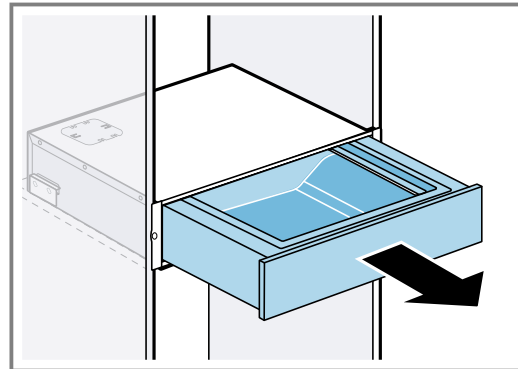
- ▶ Transportige seadet nii, et sahtel kogemata ei avaneks.
1. Ühendage võrgujuhe kaitsekontaktiga varustatud pistikupesaga.
 2. ⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**
Seadme suur kaal võib selle tõstmisel tekitada vigastusi.
▶ Ärge tõstke seadet üksi.
Lükake seade mööblisse.



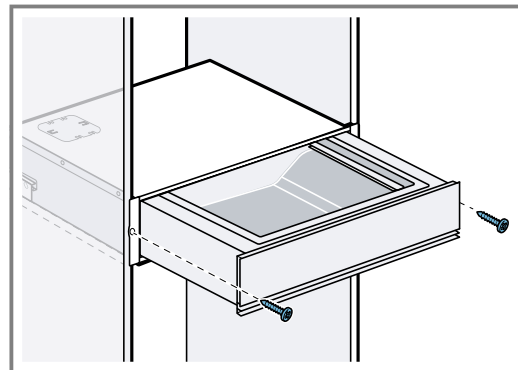
3. Tsentreerige seade.



4. Kalduvajumiskaitse kontrollimiseks avage sahtel ettevaatlikult.



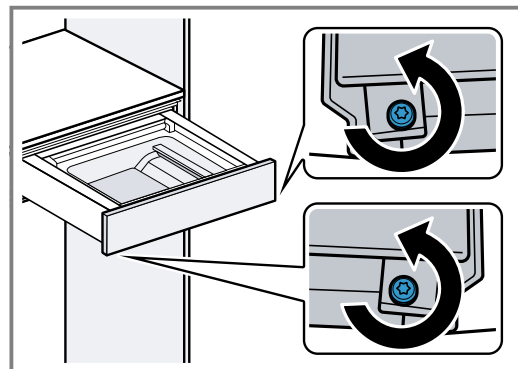
5. Kinnitage seade kruvidega.



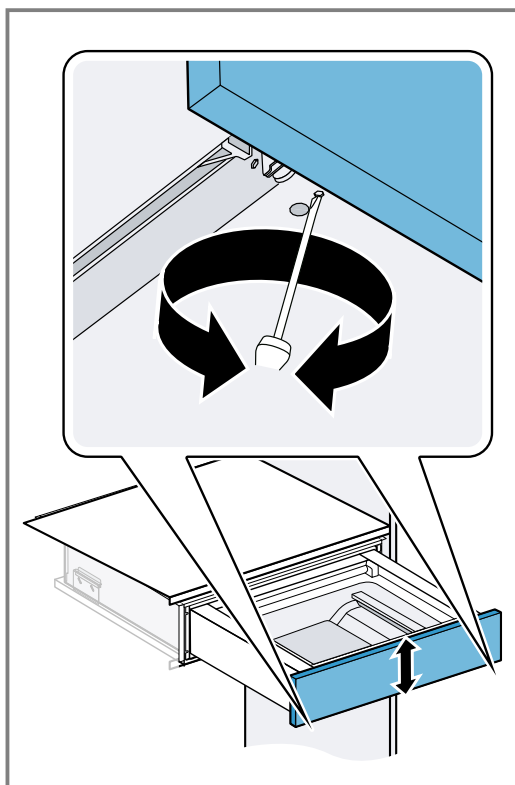
Mööblipaneeli reguleerimine

Vajaduse korral reguleerige mööblipaneeli vertikaalset asetust.

1. Avage sahtel.
2. Keerake külgmised kruvid lahti.

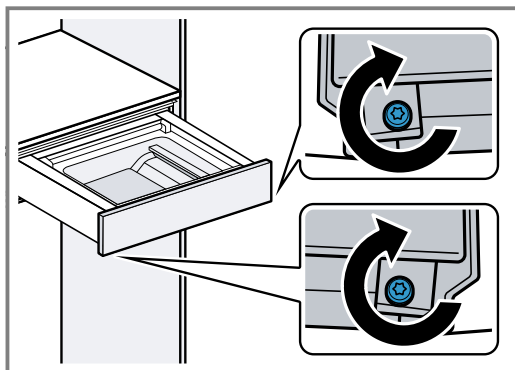


3. Nihutage mööblipaneeli üles või alla.



Mööblipaneeli kinnikruvimine

- ▶ Keerake külgmised kruvid uuesti kinni.





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



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

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

A Bosch Company



9001732375 (040227)

et