ru | Руководство пользователя 2
tr | Kullanım kılavuzu 15

VACUUM-SEALING DRAWER

Вакуумный упаковщик

Vakum çekmecesi

DVP221 DV461 DV061

GAGGENAU

Содержание

1 Безопасность 2
2 Предотвращение материального ущерба 3
3 Защита окружающей среды и экономия 4
4 Знакомство с прибором 4
5 Аксессуары 5
6 Стандартное управление 5
7 Вакуумирование в пакете 6
8 Вакуумирование в емкости 8
9 Режим просушивания 8
10 Очистка и уход 9
11 Устранение неисправностей 10
12 У Вас все получится! 11
13 Утилизация 13
14 Сервисная служба 13

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания.
Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:
- для вакуумирования продуктов в подходящих вакуумных пакетах или вакуумных емкостях и запаивания в пленку.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.
- ▸ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
→ *Страница 13*

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Полоса запаивания в вакуумной камере сильно нагревается. Легковоспламеняющиеся пары могут загореться.
- ▸ Не выполняйте вакуумирование легковоспламеняющихся жидкостей в вакуумном пакете.
- ▸ Не храните легковоспламеняющиеся материалы и предметы внутри прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Небольшие трещины в стеклянной крышке при наличии вакуума могут привести к её взрыву под воздействием наружного давления.
- ▸ Извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.

Неправильное использование ящика для вакуумирования может стать причиной травм.
- ▸ Не вводите подсоединенные к прибору шланги в отверстия в теле.
- ▸ Не вакуумируйте животных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!
При вакуумировании вакуумная камера и стеклянная крышка деформируются в связи с высоким разрежением. Защитный слой стекла может быть поврежден, и стеклянная крышка может треснуть.
- ▸ Стеклянные банки с навинчивающимися крышками, другие твердые емкости, а также не поддающиеся деформации продукты, которые вакуумируются в камере с закрытой крышкой, не должны соприкасаться с ней.
- ▸ Максимальная высота твердых емкостей, а также не поддающихся деформации продуктов должна составлять не более 80 мм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ
Повреждения на приборе могут существенно повлиять на его безопасность.
- ▸ Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие повреждений.
- ▸ Убедитесь в целостности стеклянной крышки.
- ▸ Использовать поврежденный прибор категорически запрещено.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.

Небрежное обращение с прибором при эксплуатации может привести к повреждениям.
- ▸ Медленно откройте и снова закройте стеклянную крышку.
- ▸ Не ставьте предметы на стеклянную крышку.
- ▸ Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или в качестве подставки.
- ▸ Не роняйте предметы на стеклянную крышку.
- ▸ Полностью выдвиньте ящик при использовании.
- ▸ Полностью задвиньте ящик после использования.

Посторонние предметы в вакуумной камере повреждают прибор.
- ▸ Прежде чем снимать стеклянную крышку, убедитесь, что в вакуумной камере нет посторонних предметов.

Неправильно установленный или поврежденный уплотнитель ухудшает работу прибора и может привести к повреждениям.
- ▸ Проверьте правильность положения уплотнителя стеклянной крышки.
- ▸ Поверхность прилегания уплотнителя должна быть чистой и не содержать посторонних предметов.
- ▸ Не допускайте повреждения уплотнителя колющими или режущими предметами.
- ▸ Эксплуатация прибора с поврежденным уплотнителем запрещена.
- ▸ Если уплотнитель поврежден, свяжитесь с сервисной службой.

Открывание стеклянной крышки с помощью инструментов приведет к повреждению прибора.
- ▸ В случае отключения электроэнергии во время процесса вакуумирования дождитесь восстановления подачи электроэнергии. Вакуум будет поддерживаться в

вакуумной камере. Снова запустите процесс вакуумирования.

Вырывающийся пар при кипении при слишком высокой температуре может стать причиной неисправностей.

- Используйте только подходящие пакеты для вакуумирования.
- Не используйте ранее открытые пакеты.
- Обрабатывайте вакуумируемые продукты с исходной температурой от 1 до 8 °C.
- Не вакуумируйте жидкости в вакуумном пакете на самой высокой степени вакуумирования. Используйте степень вакуумирования 2.
- Следует предварительно запаять пакет, если вы заметили повышенное образование пузырьков.

Влага может стать причиной повреждения прибора.

- Не используйте прибор для хранения блюд и напитков. Испаряющаяся из блюд влага может стать причиной коррозии и, как следствие, повреждения прибора.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

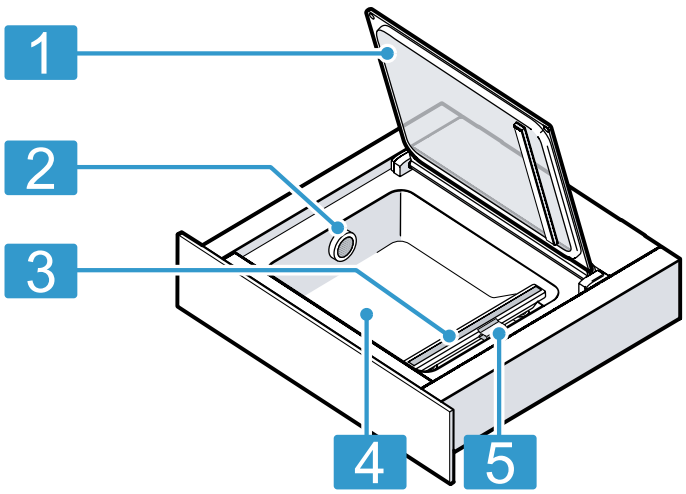
4 Знакомство с прибором

4.1 Функция

В процессе вакуумирования воздух выкачивается из вакуумной камеры и пакета.
При этом в камере создается высокое разрежение. Чем выше степень вакуумирования, тем меньше воздуха остается в камере и в пакете, и тем выше разница давления по сравнению с окружающей средой.
После достижения выбранной степени вакуумирования полоса запаивания прижимается к силиконовой полосе на стеклянной крышке. При этом выполняется запаивание пакета.
По истечении времени охлаждения воздух поступает обратно в камеру, что сопровождается громким звуком. При этом пакет быстро сжимается, облегая продукт. После этого открывается стеклянная крышка ящика для вакуумирования.

4.2 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Стеклянная крышка
2	Выход воздуха
3	Полоса запаивания
4	Вакуумная камера
5	Зажим для упаковки

4.3 Элементы управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

Символ	Значение	Пояснение
⏻	Включение Выключение	Включение прибора Выключение прибора
	Степень вакуумирования	Выбор степени вакуумирования
	Время запаивания	Выбор времени запаивания Досрочное запаивание вакуумного пакета
▶	Start	Запуск процесса запаивания
■	Stop	Отмена процесса вакуумирования
	Сушка	Выполнение сушки насоса
ⓘ	Указание	Обратите внимание на таблицу неисправностей

4.4 Степени вакуумирования

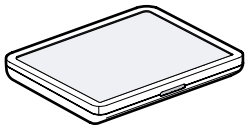
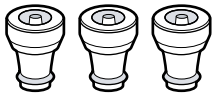
Степени вакуумирования 1–3 создают вакуум разного уровня.
При вакуумировании в емкости уровень вакуума ниже, а потому лучше подходит для определенных продуктов.
При подсоединении внешнего адаптера ящик для вакуумирования автоматически распознает, какой из режимов в данный момент активирован.

Степени вакуумирования	1	2	3
Вакуумирование в пакете	80 %	95 %	99 %

Степени вакуумирования	**1**	**2**	**3**
Вакуумирование емкостей и бутылок	50 %	75 %	90 %

5 Аксессуары

Используйте оригинальные принадлежности. Они адаптированы к данному прибору. Ниже представлен обзор принадлежностей к данному прибору и их применение.

Принадлежности	**Характеристика**	**Применение**
Подставка для приподнимания вакуумируемого продукта		В качестве подставки для плоских вакуумируемых продуктов в камере.
Внешний вакуумный адаптер		Для вакуумирования емкостей и бутылок.
Пробки для бутылок		Для вакуумирования и закрывания бутылок.
Адаптер для бутылок		Для соединения вакуумного шланга с пробкой для бутылок.
Вакуумный шланг		Для соединения внешнего вакуумного адаптера с вакуумной емкостью или пробкой для бутылок.
Вакуумный пакет	180 x 280 мм (50 шт.) 240 x 350 мм (50 шт.)	

5.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.
Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:
www.gaggenau.com
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.
Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

Другие принадлежности	**Номер для заказа в специализированном магазине**	**Номер для заказа в сервисной службе**
Вакуумный пакет 180 x 280 мм (100 шт.)	BA080670	00578813
Вакуумный пакет 240 x 350 мм (100 шт.)	BA080680	00578814

6 Стандартное управление

6.1 Открывание прибора

Для DV461:

- Возьмите ящик для вакуумирования за нижнюю выемку и потяните его на себя.

6.2 Открывание прибора

Для DVP221:

1. Нажмите на середину передней панели ящика.

✔ Ящик для вакуумирования слегка выдвинется.

2. Возьмите ящик для вакуумирования за край и полностью выдвиньте.

6.3 Открывание прибора

Для DV061:

- Возьмите ящик для вакуумирования за ручку и потяните его на себя.

6.4 Закрывание прибора

Для DV461:

- Возьмите ящик для вакуумирования за нижнюю выемку и задвиньте обратно.

6.5 Закрывание прибора

Для DVP221:

- Нажмите на центр ящика для вакуумирования и задвиньте обратно.

6.6 Закрывание прибора

Для DV061:

- Возьмите ящик для вакуумирования за ручку и задвиньте обратно.

6.7 Включение прибора

- Нажмите ⏻.

6.8 Выключение прибора

Если вы не пользуетесь прибором в течение 10 минут, он автоматически отключится.

- Нажмите ⏻.

7 Вакуумирование в пакете

В вакуумированном пакете продукты хранятся дольше. Вы можете замариновать или подготовить продукты для приготовления по технологии Sous-vide.

7.1 Подходящие вакуумные пакеты

Для достижения оптимального результата используйте подходящие вакуумные пакеты.

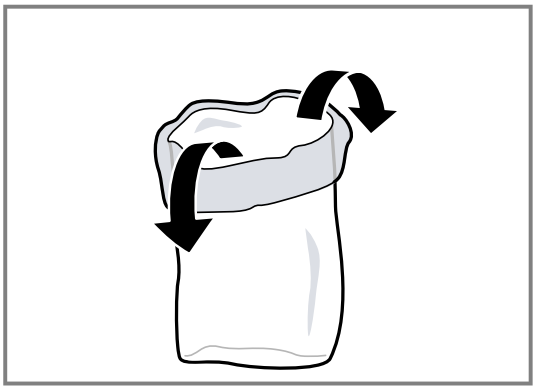
Используйте оригинальные вакуумные пакеты, которые поставляются в комплекте с прибором. Их также можно заказать дополнительно.	▪ Эти пакеты предназначены для температуры от -40 °C до 100 °C. ▪ Оптимальная продолжительность запаивания для таких пакетов обеспечивается при степени вакуумирования 2. ▪ Эти пакеты подходят для использования в микроволновой печи. Перед нагревом пакета в микроволновой печи проткните его.
Используйте только пакеты, подходящие для вакуумирования продуктов.	Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость, термоустойчивость, материал и поверхность. Продолжительность запаивания вакуумных пакетов всегда зависит от материала, из которого они изготовлены. ▪ Пакет малой плотности: степень запаивания 1 ▪ Плотный материал: степень запаивания 2 и выше
Используйте пакеты шириной не более 240 мм.	Длина полосы запаивания ограничивает размер вакуумного пакета.

7.2 Заполнение пакета

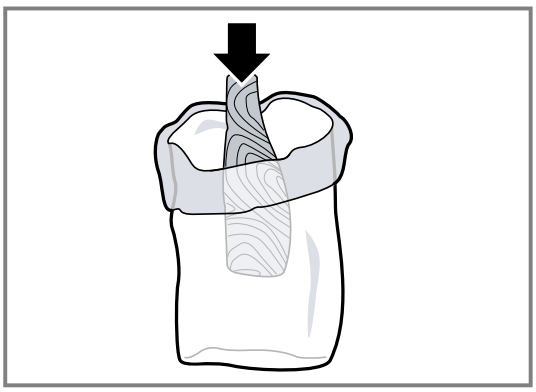
Требования

- Края пакета сухие и чистые.
- По краям пакета в зоне шва нет остатков пищи.

1. Выверните край пакета прим. на 3 см наружу.



2. Уложите продукты в пакете для вакуумирования рядом друг с другом.



3. Разверните края пакета.

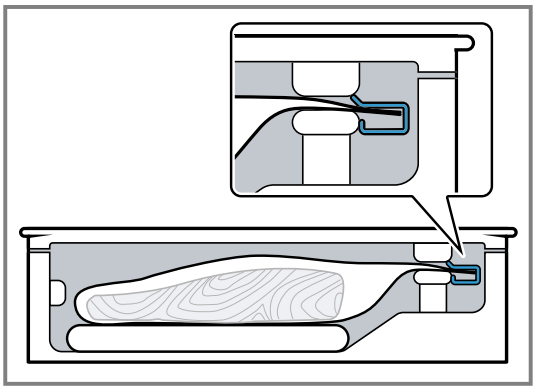


Рекомендация: Для удобства обращения с вакуумированными продуктами указывайте дату вакуумирования и содержимое пакета на упаковке.

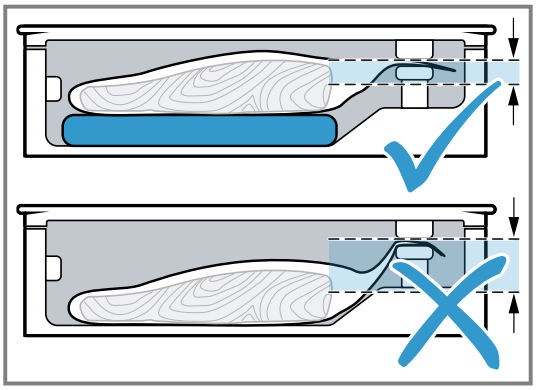
7.3 Вакуумирование в пакете

Требование: Оптимальная начальная температура продуктов составляет 1–8 °C.

1. Откройте стеклянную крышку.
2. Поместите вакуумный пакет в камеру и закрепите его с помощью зажима.
3. Следите за тем, чтобы отверстие для выхода воздуха оставалось свободным для выкачивания насосом воздуха из камеры.
4. Следите за тем, чтобы пакет располагался по центру, а края пакета прилегали к полосе запаивания ровно друг над другом. Для получения плотного запаянного шва закрепите пакет с помощью зажима.



5. Используйте подставку для приподнимания вакуумируемого продукта, чтобы предотвратить соскальзывание пакета.



6. Чтобы выбрать степень вакуумирования, коснитесь ⇡.
7. Чтобы выбрать время запаивания, коснитесь ▭.
8. Плотно закройте стеклянную крышку и удерживайте ее несколько секунд.
9. Чтобы запустить процесс вакуумирования, коснитесь ▶.
   - ✔ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.
   - ✔ Процесс запаивания запускается. Индикаторы степеней запаивания мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.
   - ✔ Процесс вакуумирования может занимать до 2 минут.
   - ✔ По завершении процесса камера вентилируется. Раздается звуковой сигнал.
10. По завершении процесса вакуумирования откройте крышку.
11. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
    При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.
    - ▸ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
    - ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

    Извлеките запаянный вакуумный пакет из камеры.
12. Проверьте шов пакета после вакуумирования.
    - ▸ Аккуратно потяните шов в разные стороны.
    - ▸ Если шов оказался не запаян, выберите более высокую степень запаивания.
    - ▸ Если шов деформировался, выберите более низкую степень запаивания или дайте прибору остыть.

Примечание: При многократном последовательном вакуумировании продуктов в пакете полоса запаивания сильно нагревается. Это может повлиять на качество шва. После нескольких процессов вакуумирования выбирайте более короткое время запаивания или давайте прибору остывать в перерыве между процессами в течение приблизительно 2 минут.

7.4 Досрочное запаивание

Используйте данную функцию, если хотите герметично упаковать скоропортящиеся продукты таким образом, чтобы содержимое не потеряло форму при соприкосновении с пакетом.

1. Для завершения процесса вакуумирования и досрочного запаивания пакета коснитесь ▭.
   - ✔ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.
   - ✔ По завершении процесса камера вентилируется.
   - ✔ Раздается звуковой сигнал.
2. Откройте стеклянную крышку.
3. Выньте запечатанный вакуумный пакет из камеры.

Примечание: Для запаивания пакета необходим определенный уровень вакуума, создаваемый ящиком для вакуумирования.
Если коснуться ▭ раньше, ящик для вакуумирования выкачает воздух из камеры еще до достижения данного уровня. После этого выполняется запаивание пакета.

7.5 Прерывание процесса вакуумирования в пакете

1. Для досрочной остановки процесса вакуумирования коснитесь ■.
✔ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.
✔ Запаивание пакета не выполняется.
✔ Выполняется вентилирование камеры, и крышка легко открывается.
✔ Раздается звуковой сигнал.
2. Извлеките вакуумный пакет из камеры.

8 Вакуумирование в емкости

В вакуумированной емкости продукты хранятся дольше.

8.1 Подходящие емкости для вакуумирования

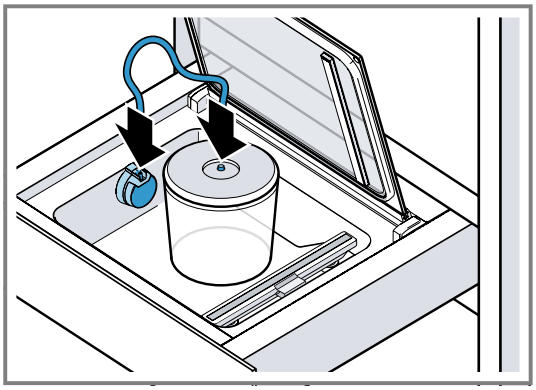
Для достижения оптимального результата используйте подходящие емкости для вакуумирования.

Используйте только емкости, подходящие для вакуумирования продуктов.	Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость и материал.
Вакуумный шланг, который поставляется в комплекте с прибором, имеет внутренний диаметр 3 мм.	Для того, чтобы шланг подошел, вам может понадобиться адаптер для вашей емкости. Часто такие адаптеры прилагаются к вакуумной емкости.

8.2 Вакуумирование в емкости

Выполняйте вакуумирование продуктов в подходящих емкостях для вакуумирования, чтобы обеспечить их сохранность в течение более длительного времени.

1. Откройте стеклянную крышку.
2. Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха.
3. Закрепите шланг на вакуумном адаптере и емкости для вакуумирования.



4. Чтобы выбрать степень вакуумирования, коснитесь ⍐.
5. Чтобы запустить процесс вакуумирования, коснитесь ▶.
✔ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.
✔ Процесс вакуумирования может занимать до 2 минут.
✔ Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздается сигнал.
6. Отсоедините шланг от контейнера и внешнего вакуумного адаптера.

Примечание: Прервите процесс вакуумирования при сильном образовании пузырьков. →*Страница 8*

8.3 Прерывание процесса вакуумирования в емкости

1. Для досрочной остановки процесса вакуумирования коснитесь ■.
✔ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.
2. Отсоедините шланг от контейнера и внешнего вакуумного адаптера.

9 Режим просушивания

При вакуумировании продуктов в вакуумную насосную систему попадает небольшое количество воды.
Данный эффект усиливается при вакуумировании жидкостей или влажных продуктов. В связи с этим в приборе предусмотрена функция сушки, обеспечивающая удаление скопившейся в насосе жидкости.

- Если символ ⍻ горит белым светом, необходимо запустить процесс сушки. Однако к данному моменту времени прибор можно использовать, как и прежде.
- Если символ ⍻ горит красным светом, рекомендуется выполнить процесс сушки.

9.1 Запуск сушки

Примечание: При выполнении процесса сушки ящик для вакуумирования можно закрыть.

1. Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.

2. Коснитесь ✓.
✔ Сушка запускается, длительность процесса составляет от 5 до 30 минут.
✔ Во время выполнения процесса символ ✓ мигает оранжевым светом.
✔ По завершении процесса камера вентилируется, раздается сигнал.
✔ Можно открыть стеклянную крышку.

3. **Примечание:** Иногда одного процесса сушки недостаточно. Если после выполнения сушки символ ✓ горит красным светом, а символ ⓘ – оранжевым, это значит, что в насосной системе все еще находится жидкость.
Подождите, пока ⓘ не погаснет.
4. Снова запустите процесс сушки.

10 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

10.1 Чистящее средство

Подходящие чистящие средства можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- ▸ Не используйте агресивные или абразивные чистящие средства.
- ▸ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▸ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▸ Не используйте специальные чистящие средства в тёплом состоянии.
- ▸ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.
- ▸ Перед использованием тщательно вымойте губки для мытья посуды.

10.2 Очистка прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.
- ▸ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Требования
- ▪ Прибор выключен.
- ▪ Полоса запаивания в вакуумной камере охлаждена.

1. Очистите прибор влажной салфеткой с неагрессивным моющим средством, например, смесью воды и моющего средства.
При выполнении очистки следите за тем, чтобы в вакуумную камеру, в частности, в отверстие вакуумного насоса для выхода воздуха, не проникла вода или другие жидкости.
Никогда не разбрызгивайте воду внутри или снаружи прибора.
2. После очистки прибор и принадлежности должны полностью высохнуть.

10.3 Очистка стеклянной передней панели и стеклянной крышки

- ▸ Очищайте стеклянную переднюю панель и стеклянную крышку средством для чистки стекол и мягкой салфеткой.
Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

10.4 Очистка вакуумной камеры из нержавеющей стали

1. Всегда немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.
2. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.5 Очистка панели управления из пластика

- ▸ Очищайте панель управления с помощью мягкой тряпочки.
Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

10.6 Очистка полосы запаивания

ВНИМАНИЕ
Очистка в посудомоечной машине приводит к повреждениям.
- ▸ Очистка деталей прибора в посудомоечной машине запрещена.

1. Удалите остатки пленки с полосы запаивания.
2. Использование абразивных чистящих средств для очистки полосы запаивания запрещено.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.7 Очистка принадлежностей

ВНИМАНИЕ
Очистка в посудомоечной машине приводит к повреждениям.
- ▸ Очистка деталей прибора в посудомоечной машине запрещена.

1. Очищайте с помощью губки и горячего мыльного раствора.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

11 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 13*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

11.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Процесс вакуумирования не запускается. Символ ▶ не появляется, хотя крышка закрыта.	Дверной выключатель на стеклянной крышке отсутствует или не распознается прибором. ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 13*
После поочередного многократного использования: кажется, что процесс вакуумирования протекает нормально, однако запаивание пакета не выполняется.	Сработал защитный регулятор температуры сварочного трансформатора. **1.** Дайте прибору остыть в течение минимум 10 минут. **2.** В перерыве между процессами вакуумирования давайте прибору остыть в течение не менее 2 минут. **3.** Снова запустите процесс вакуумирования.
Процесс вакуумирования всегда длится дольше.	В насосной системе слишком много жидкости. ▸ Запустите процесс сушки. → *"Запуск сушки", Страница 8*
	Насосная система очень горячая. **1.** Дайте прибору остыть. **2.** Снова запустите процесс вакуумирования.
Пакет поврежден, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	Появление отверстий может быть обусловлено соприкосновением с острыми частями продукта, например, костями. **1.** Проверьте пакет на отсутствие повреждений. **2.** Используйте другой пакет. **3.** Поместите вакуумируемые продукты с острыми краями в пакет так, чтобы не повредить его.
Шов запаян неправильно, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	Выбранное время запаивания не подходит для пленочной упаковки. ▸ Выберите другое время запаивания.
	Вдоль запаянного шва находятся жидкость, жир, крошки или складки. **1.** Убедитесь, что пакет сухой, не имеет складок и полностью прилегает к полосе запаивания. **2.** Используйте другой пакет. **3.** Перед наполнением пакета заверните край пакета на 3 см.
Крышка не открывается.	Образовался небольшой вакуум, удерживающий крышку закрытой. **1.** Не применяйте силу для открывания крышки. **2.** Снова запустите процесс вакуумирования и немедленно прервите его. **3.** Отсоедините прибор от сети. **4.** Снова включите прибор через 30 секунд. **5.** Нажмите и удерживайте ⏻ не менее 5 секунд. ✔ На приборе выполняется сброс.

11.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Через несколько секунд появляется ⓘ.	Стеклянная крышка закрыта неправильно. **1.** Откройте и снова закройте стеклянную крышку. **2.** Слегка прижимайте стеклянную крышку в течение первых секунд.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Через несколько секунд появляется ⓘ.	Уплотнитель крышки не прилегает плотно. ▸ Проверьте уплотнитель.
	Уплотнитель стеклянной крышки деформировался. ▸ Аккуратно ровно прижмите уплотнитель.
	Крышка внешней вакуумной емкости закрыта неправильно. **1.** Проверьте положение крышки вакуумной емкости. **2.** Используйте подходящие вакуумные емкости.
	Внешний вакуумный патрубок неправильно расположен на отверстии вакуумной камеры для выхода воздуха. ▸ Проверьте положение крышки вакуумной емкости.
ⓘ появляется через 2 минуты работы насоса.	При повышении температуры жидкости начинают кипеть, что препятствует созданию вакуумной среды. **1.** Выполняйте вакуумирование только холодных жидкостей. **2.** Насухо вытрите влажную вакуумную камеру. **3.** Выполните вакуумирование пакета до того, как начнут появляться более крупные пузырьки. **4.** Выберите низкую степень вакуумирования.
После процесса сушки появляются ⌿ и ⓘ.	Всего одного процесса сушки было недостаточно. **1.** Подождите, пока ⓘ не погаснет. **2.** Запустите еще один процесс сушки. → *"Запуск сушки", Страница 8*

12 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

12.1 Вакуумирование для приготовления по технологии Sous-vide

С помощью ящика для вакуумирования можно приготовить продукты по технологии Sous-vide. Приготовление по технологии Sous-vide представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C, с использованием пара или на водяной бане. Продукт помещается в специальный жаропрочный пакет, герметично запаиваемый с помощью ящика для вакуумирования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!
Приготовление пищи по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах, и, при несоблюдении указаний по использованию и правил гигиены может привести к ущербу для здоровья.

- ▸ Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- ▸ Мойте и дезинфицируйте руки.
- ▸ Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- ▸ Скоропортящиеся продукты, например птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- ▸ Тщательно промывайте и очищайте овощи и фрукты.
- ▸ Держите в чистоте поверхности и разделочные доски.
- ▸ Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- ▸ Кратко прерывайте холодильную цепь только для подготовки продуктов.
- ▸ До начала процесса приготовления храните вакуумированные продукты в холодильнике.
- ▸ После приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Указания

- Для приготовления по технологии Sous-vide используйте входящие в комплект поставки вакуумные пакеты. Вакуумные пакеты можно заказать дополнительно.
- Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии Sous-vide.
- Размещайте продукты в пакете по возможности рядом друг с другом, а не друг на друге.

Вакуумирование для приготовления по технологии Suis-vide

1. Чтобы добиться равномерной передачи тепла и, следовательно, идеального результата приготовления, устанавливайте самую высокую степень вакуумирования.
2. Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Обратите внимание на следующее:
   - В вакуумном пакете отсутствует воздух.
   - Сварной шов запаян надлежащим образом.
   - В вакуумном пакете нет отверстий. Не был использован термощуп.
   - Вакуумируемые совместно куски мяса или рыбы не должны быть спрессованы друг с другом.
   - Овощи и десерты должны быть уложены в вакуумную упаковку плоско.
3. Если вакуумный пакет наполнен не оптимальным образом, положите продукты в новый пакет и снова выполните вакуумирование.

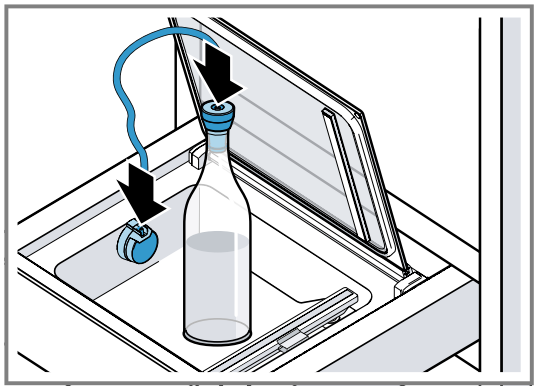
Примечание: Чтобы предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), вакуумирование про-

дуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Газы могут препятствовать передаче тепла или изменять структуру продуктов и их поведение при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

12.2 Вакуумирование стеклянных бутылок

С помощью ящика для вакуумирования можно также вакуумировать и закрывать стеклянные бутылки, например, бутылки с растительным маслом.

1. Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха так, чтобы отверстие для шланга было обращено вертикально вверх.
2. Закрепите пробку на горлышке бутылки.
3. Присоедините адаптер для бутылок к горлышку.
4. Закрепите шланг на вакуумном адаптере и адаптере для бутылок.



5. Чтобы выбрать степень вакуумирования, коснитесь ⍐.
   - ▸ Для вакуумирования бутылок всегда выбирайте низкую степень.
   - ▸ Не вакуумируйте газированные жидкости, например, игристое вино.
6. Чтобы запустить процесс вакуумирования, коснитесь ▶.

✔ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.

✔ Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздается сигнал.

7. Отсоедините шланг от адаптера для бутылок и внешнего вакуумного адаптера.
8. Отсоедините адаптер для бутылок от горлышка.

12.3 Быстрое маринование и ароматизирование

Ваш прибор позволяет быстро ароматизировать или мариновать продукты, например, мясо, фрукты или овощи. Традиционное консервирование длится в большинстве случаев слишком долго и не является особенно интенсивным. При вакуумировании в пакете открываются клеточные поры продуктов. Добавленный маринад быстро приникает в них. Благодаря этому за короткое время обеспечивается намного более интенсивный вкус.

12.4 Хранение и транспортировка продуктов

Благодаря вакуумированию вы можете хранить продукты дольше и пользоваться многими другими преимуществами.

- При хранении в вакуумной среде с малым содержанием кислорода свежие вакуумированные продукты сохраняют свой вкус в течение более длительного времени.
- Замороженные, вакуумированные продукты имеют меньший ожог от замораживания.
- Вы можете загерметизировать продукты в стеклянных емкостях, например, джем или соус.
- Вакуумирование значительно увеличивает время хранения.
- При хранении таких продуктов как сыр, рыба или чеснок не будут распространяться запахи. Благодаря герметичному запечатыванию при вакуумировании нежелательные запахи не проникают наружу и не воздействуют на другие продукты.
- Герметичные вакуумные пакеты или вакуумные контейнеры являются идеальным средством транспортировки жидких пищевых продуктов. Они легки в обращении, компактны и предотвращают вытекание жидкости.

ВНИМАНИЕ

Слишком высокие стеклянные емкости повреждают стеклянную крышку прибора.

- ▸ Не используйте стеклянные емкости выше 80 см.

Указания

- Используйте только устойчивые и неповрежденные стеклянные банки с навинчивающимися крышками.
- Заворачивайте емкости только вручную. При вакуумировании емкость закрывается автоматически.
- Не все стеклянные емкости или крышки подходят для закрывания в вакууме. После вакуумирования проверьте, был ли создан вакуум. Вогнутая вовнутрь крышка, открывающаяся с большим усилием, является признаком успешного вакуумирования. Если при нажатии и отпускании крышка издает щелкающий звук и легко открывается, то вакуум не был создан. Повторите процесс вакуумирования или используйте более подходящие стеклянные банки с навинчивающимися крышками.

12.5 Рекомендуемые настройки

В этой главе приведены рекомендации по степеням вакуумирования для различных продуктов. Обратите внимание на особые указания относительно рекомендуемых степеней вакуумирования, а также подготовки продуктов.
При соответствующем хранении вакуумированные продукты остаются свежими в течение более длительного времени. Более высокие степени вакуумирования позволяют сохранить качество, внешний вид и полезные вещества продуктов.

Указания

- Используйте только свежие продукты.
- Перед вакуумированием проверьте качество продуктов.
- Выполняйте вакуумирование только холодных продуктов, оптимально подходит температура от 1 °C от 8 °C.
- Начинайте с самой низкой из рекомендуемых степеней вакуумирования.
- Проверяйте качество продуктов после хранения. Не используйте продукты, в качестве которых вы сомневаетесь.

Продукты, хранящиеся при комнатной температуре (от 20 °C до 23 °C)

Продукты	Степень вакуумирования	Рекомендация
Хлебобулочные изделия	1, 2, 3	
Сухая выпечка и кексы	1	
Чай и кофе	1, 2, 3	Хранить в темном месте
Макароны и рис	2	Вакуумирование в емкости
Мука и манная крупа	1	
Орехи без скорлупы	3	Хранить в темном месте
Сухофрукты	3	
Крекеры и чипсы	1, 2	Вакуумирование в емкости

Свежие продукты, хранящиеся в замороженном состоянии (от -18 °C до -16 °C) или в холодильнике (от 3 °C до 7 °C)

Продукты	Степень вакуумирования	Рекомендация
Рыба	3	
Птица	3	
Мясо	3	
Колбаса, целиком	3	
Колбаса, нарезка	3	
Твердый сыр	3	
Мягкий сыр	2	Вакуумирование в емкости
Овощи	2	Предварительно очистить и бланшировать
Листовой салат, вымытый	2	Вакуумирование в емкости
Зелень	1, 2	Вакуумирование в емкости
Фрукты, твердые	3	
Овощи, мягкие	2	Вакуумирование в емкости Рекомендуется предварительно заморозить

13 Утилизация

13.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

14 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Словакии

14.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.
Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне прибора.
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

İçindekiler tablosu

1 Güvenlik 15
2 Nesnesel hasarlar oluşmasını önleme 16
3 Çevrenin korunması ve tasarruf 17
4 Cihazı tanıma 17
5 Aksesuar 17
6 Temel Kullanım 18
7 Poşette vakumlama 19
8 Kapta vakumlama 20
9 Kurutma 21
10 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 21
11 Arızaları giderme 22
12 Pişirme önerileri 24
13 Atığa verme 26
14 Müşteri hizmetleri 26

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır.
Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:
- yiyeceklerin uygun vakum poşetlerinde ve vakum kaplarında vakumlanması ve folyoların kaynaklanması için kullanınız.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.
8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu sıkça kullanıldığında ve uzun kaynaklama sürelerinde çok sıcak hale gelir.
- ▸ Kaynaklama çubuğuna sıcak olduğunda asla dokunulmamalıdır.
- ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▸ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▸ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa26*

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.
- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.

- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu çok ısınır. Alev alabilecek buharlar bu nedenle alev alabilir.
- ▸ Vakum poşetinde alev alabilecek sıvılar vakumlanmamalıdır.
- ▸ Cihazın içinde alev alabilecek malzemeler ve nesneler bulundurulmamalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Cam kapağa sıçrayabilecek en ufak parçalar bile vakum mevcut olduğunda içeriye doğru patlamaya neden olabilir.
- ▸ Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız.

Vakum çekmecesinin yanlış kullanımı yaralanmalara neden olabilir.
- ▸ Cihaza bağlı hiçbir hortum vücut deliklerine sokulmamalıdır.
- ▸ Canlı hayvanlar vakumlanmamalıdır.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!
Vakumlama sırasında vakum haznesi ve cam kapak yüksek vakum nedeniyle deforme olur. Camın koruyucu katmanı hasar görebilir ve cam kapak patlayabilir.
- ▸ Kapaklı cam kavanozlar, sert kaplar ve biçim değiştiremeyen yiyecekler, kapak kapalıyken haznede vakumlandığında bu kapağa dokunmamalıdır.
- ▸ Sert kaplar ve biçim değiştiremeyen yiyecekler için izin verilen maksimum yükseklik 80 mm'dir.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!
Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- ▸ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▸ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Nesnesel hasarlar oluşmasını önleme

DİKKAT
Cihazdaki hasarlar güvenliği önemli ölçüde etkileyebilir.
- ▸ Cihaz her kullanımdan önce hasarlara karşı kontrol edilmelidir.
- ▸ Cam kapağın hasarsız durumda olmasına dikkat edilmelidir.
- ▸ Hasarlı bir cihaz asla çalıştırılmamalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız.

Dikkatsiz kullanım, cihazın hasar görmesine neden olabilir.
- ▸ Cam kapak yavaşça açılmalı ve kapatılmalıdır.
- ▸ Cam kapak üzerine hiçbir nesne koyulmamalıdır.
- ▸ Cihaz asla çalışma veya yerleştirme yüzeyi olarak kullanılmamalıdır.
- ▸ Cam kapak üzerine hiçbir nesne düşürülmemelidir.
- ▸ Kullanırken çekmece tamamen dışarı çekilmelidir.
- ▸ Kullanımdan sonra çekmece tamamen kapatılmalıdır.

Vakum haznesindeki yabancı cisimler cihazın hasar görmesine neden olur.
- ▸ Cam kapağı kapatmadan önce vakum haznesinde yabancı cisim olmadığından emin olunmalıdır.

Doğru takılmayan conta veya hasarlı conta cihazın çalışmasını etkiler ve cihazın hasar görmesine neden olabilir.
- ▸ Cam kapak contasının yerine doğru oturup oturmadığı kontrol edilmelidir.
- ▸ Contanın temas yüzeyi temiz ve yabancı cisimlerden arınmış olmalıdır.
- ▸ Conta, sivri veya keskin nesnelerle delinmemelidir.
- ▸ Cihaz asla hasarlı bir contayla çalıştırılmamalıdır.
- ▸ Conta hasarlıysa müşteri hizmetleri aranmalıdır.

Cam kapağın aletlerle açılması cihazın hasar görmesine neden olur.
- ▸ Vakum süreci sırasında meydana gelen elektrik kesintisinde, elektrik beslemesinin tekrar sağlanması beklenmelidir. Vakum haznesindeki vakum korunur. Vakumlama işlemini tekrar başlatınız.

Çok yüksek sıcaklıklardaki kaynama sonucu çıkan buhar fonksiyon arızalarına neden olabilir.
- ▸ Sadece vakumlamaya uygun poşetler kullanılmalıdır.
- ▸ Açılmış satış paketleri kullanılmamalıdır.
- ▸ Vakumlanan malzeme 1-8 °C aralığında bir başlangıç sıcaklığında işlenmelidir.
- ▸ Vakum poşetindeki sıvılar en yüksek kademede vakumlanmamalıdır. Vakum kademesi 2 kullanılmalıdır.
- ▸ Güçlü kabarcıkların oluşması halinde, poşet erken mühürlenmelidir.

Nem, cihaza hasar verebilir.
- ▸ Cihaz, yiyecek ve içecek muhafaza etmek için kullanılmamalıdır. Yiyeceklerin nemi korozyon hasarlarına yol açabilir.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

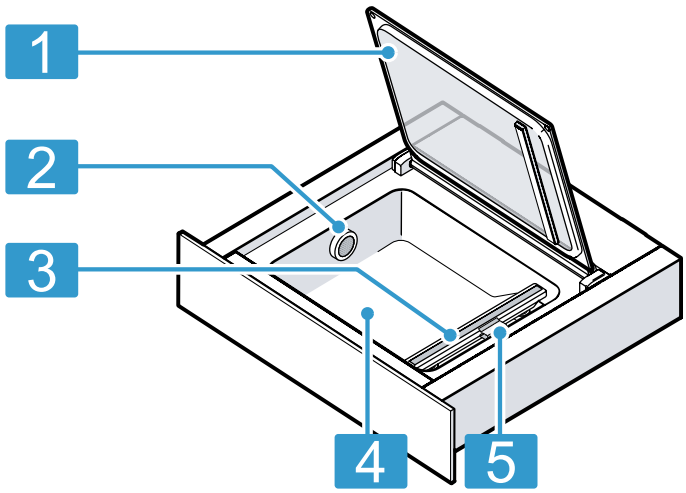
4 Cihazı tanıma

4.1 Fonksiyon

Vakum süreci sırasında vakum haznesi ve poşet içindeki hava dışarı pompalanır.
Bu sırada hazne içinde yüksek bir vakum oluşur. Vakum kademesi ne kadar yüksekse, haznede ve poşette o kadar az hava kalır ve ortam ile olan basınç farkı o kadar artar.
Seçilen vakum kademesine erişildiğinde, mühürleme çubuğu cam kapaktaki silikon çubuğa bastırılır. Bu sırada poşet kaynaklanır.
Kısa bir soğuma süresinden sonra, hava yüksek bir sesle yeniden hazneye dolar. Bu sırada poşet ani biçimde büzüşür ve yiyeceğin etrafını sarar. Ardından çekmecenin cam kapağı açılır.

4.2 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



1	Cam kapak
2	Hava çıkışı
3	Kaynaklama çubuğu
4	Vakum haznesi
5	Poşet kilidi

4.3 Kumanda elemanları

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Sembol	Anlamı	Açıklama
⏻	Açılması Kapat	Cihazın açılması Cihazın kapatılması
	Vakum kademesi	Vakum kademesinin seçilmesi
	Kaynaklama zamanı	Kaynaklama zamanının seçilmesi Vakum poşetinin zamanından önce kaynaklanması
▶	Start	Vakum sürecinin başlatılması
■	Stop	Vakum sürecinin iptal edilmesi
	Kurutma	Pompa kurutmanın yürütülmesi
ⓘ	Uyarı	Arıza tablosunun dikkate alınması

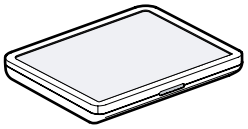
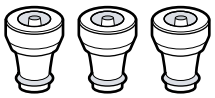
4.4 Vakum kademeleri

1 ile 3 arasındaki vakum kademelerinde farklı vakum dereceleri elde edilir.
Kap içinde vakumlama sırasında vakum derecesi daha düşüktür ve bu durum bazı yiyecekler için daha uygundur. Vakum çekmecesi harici vakum adaptörünün yerleştirilmesiyle otomatik olarak hangi modun etkinleştirildiğini algılar.

Vakum kademeleri	1	2	3
Poşette vakumlama	80 %	95 %	99 %
Kaplarda ve kavanozlarda vakumlama	50 %	75 %	90 %

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanın. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır. Burada cihazınızın aksesuarlarına ve bunların kullanımına ilişkin genel bir görünüm sunulmaktadır.

Aksesuarlar	Özellik	Kullanım
Vakumlama nesnesi yükseltici		Hazneye yerleştirilen yassı vakumlama nesneleri için altlık olarak.
Harici vakum adaptörü		Vakum kabı veya kavanoz vakumlama.
Kavanoz kapakları		Kavanoz vakumlama ve kapatma.
Kavanoz adaptörü		Kavanoz kapaklarını vakum hortumuna bağlama.
Vakum hortumu		Harici vakum adaptörünü vakum kabına veya kavanoz kapağına bağlama.
Vakum poşeti	180 x 280 mm (50 adet) 240 x 350 mm (50 adet)	

5.1 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.
Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:
www.gaggenau.com
Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

Diğer aksesuarlar	Yetkili servis sipariş numarası	Müşteri hizmetleri sipariş numarası
Vakum poşeti 180 x 280 mm (100 adet)	BA080670	00578813
Vakum poşeti 240 x 350 mm (100 adet)	BA080680	00578814

6 Temel Kullanım

6.1 Cihazın açılması

DV461 için:

- Vakum çekmecesi alt çıkıntıdan tutulmalı ve dışarı çekilmelidir.

6.2 Cihazın açılması

DVP221 için:

1. Çekmecenin ön tarafının ortasına basınız.
✔ Vakum çekmecesi hafifçe dışarı fırlar.
2. Vakum çekmecesi kenarından tutulmalı ve tamamen dışarı çekilmelidir.

6.3 Cihazın açılması

DV061 için:

- Vakum çekmecesi tutamaktan tutulmalı ve dışarı çekilmelidir.

6.4 Cihaz kapatılması

DV461 için:

- Vakum çekmecesi alt çıkıntıdan tutulmalı ve geri itilmelidir.

6.5 Cihaz kapatılması

DVP221 için:

- Vakum çekmecesinin ortasına dokunulmalı ve geri itilmelidir.

6.6 Cihaz kapatılması

DV061 için:

- Vakum çekmecesi tutamaktan tutulmalı ve geri itilmelidir.

6.7 Cihazın açılması

▸ ⏻ üzerine basılmalıdır.

6.8 Cihazın kapatılması

Cihazı 10 dakika boyunca kullanmazsanız, cihaz otomatik olarak kapanır.

▸ ⏻ sembolüne basınız.

7 Poşette vakumlama

Poşette vakumlanan yiyecekler daha uzun süre saklanabilir. Bu şekilde yiyeceklerinizi marine edebilir veya sous-vide pişirme için hazırlayabilirsiniz.

7.1 Uygun vakumlama poşeti

Optimum sonuç elde etmek için uygun bir vakum poşeti kullanınız.

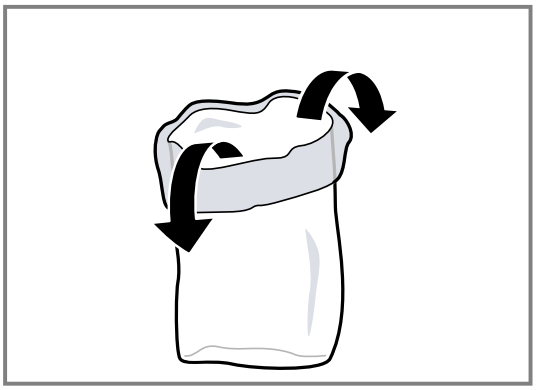
Cihazla birlikte verilen veya yedek parça olarak sipariş edebileceğiniz orijinal vakum poşetlerini kullanınız.	▪ Bu poşetler -40 °C – 100 °C sıcaklık aralığı için uygundur. ▪ Optimum mühürleme süresi bu poşetler için kademe 2'dir. ▪ Poşetler mikrodalga kullanımına uygundur. Mikrodalga fırında ısıtmadan önce poşeti deliniz.
Sadece yiyeceklerin vakumlanması için uygun olan poşetleri kullanınız.	Piyasada satılan poşetler yiyeceklere uygunluk, sıcaklığa dayanıklılık, malzeme ve yüzey açılarından birbirinden ayrılır. Vakum poşetinin mühürleme süresi, her zaman poşetin malzemesine bağlı olarak değişir. ▪ İnce poşet: Mühürleme kademesi 1 ▪ Kalın poşet: Mühürleme kademesi 2 veya daha üstü
Sadece maksimum 240 mm genişliğindeki poşetleri kullanınız.	Mühürleme çubuğunun uzunluğu, kullanılabilecek vakum poşeti boyutunu sınırlar.

7.2 Poşetin doldurulması

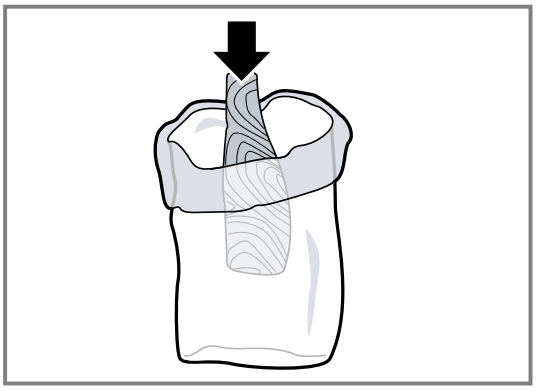
Gereklilikler

- Poşet kenarı temiz ve kuru olmalıdır.
- Poşet kenarında, dikiş alanı yakınlarında yiyecek artığı olmamalıdır.

1. Poşetin kenarı yakl. 3 cm dışarı kıvrılmalıdır.



2. Yiyecekler vakum poşeti içine yan yana yerleştirilmelidir.



3. Poşet kenarı tekrar eski haline getirilmelidir.



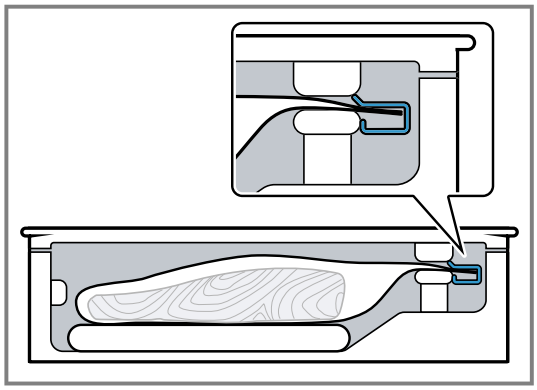
İpucu: Poşetinizi ve içinde saklanan yiyecekleri görebilmeniz için, vakumlama tarihini ve poşet içeriğini not etmeniz önerilir.

7.3 Poşette vakumlama

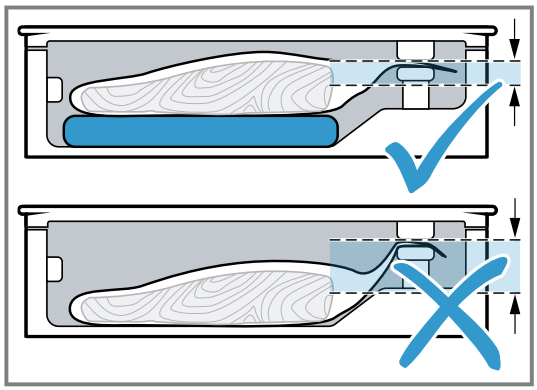
Gereklilik: Yiyeceğin başlangıç sıcaklığının ideal aralığı 1-8 °C'dir.

1. Cam kapak açılmalıdır.
2. Vakum poşeti hazneye yerleştirilmeli ve poşet kıskacıyla sabitlenmelidir.

3. Hava pompasının hazneden hava emebilmesi için hava çıkışının önünün kapalı olmamasına dikkat edilmelidir.
4. Poşetin ortalanmış ve poşet uçlarının düzgün şekilde mühürleme çubukları üzerine yerleştirilmiş olmasına dikkat edilmelidir. Sorunsuz kapatılmış bir kaynak dikişi elde etmek için poşet, ilgili poşet kıskacıyla sabitlenmelidir.



5. Poşetin kaymaması için, yükseltilmiş vakumlama platformu kullanılmalıdır.



6. Vakum kademesini seçmek için ⍐ üzerine dokunulmalıdır.
7. Kaynaklama zamanını seçmek için ⍗ üzerine dokunulmalıdır.
8. Cam kapak sıkıca kapatılmalı ve birkaç saniye tutulmalıdır.
9. Vakum sürecini başlatmak için ▶ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Vakum süreci başlar. Vakum kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşılıncaya kadar birbiri ardına turuncu olarak yanıp söner.
✔ Mühürleme süreci başlar. Mühürleme seviyelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşılıncaya kadar birbiri ardında turuncu olarak yanıp söner.
✔ Vakum süreci 2 dakika kadar sürebilir.
✔ Sürecin sonunda hazne havalandırılır. Bir sinyal sesi duyulur.

10. Vakum süreci tamamlandığında cam kapak açılmalıdır.
11. ⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu sıkça kullanıldığında ve uzun kaynaklama sürelerinde çok sıcak hale gelir.
   - ▸ Kaynaklama çubuğuna sıcak olduğunda asla dokunulmamalıdır.
   - ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

   Kaynaklanan vakum poşeti hazneden çıkarılmalıdır.
12. Vakum sürecinden sonra poşetteki kaynak dikişi kontrol edilmelidir.
   - ▸ Dikiş dikkatlice ayrılmalıdır.
   - ▸ Dikiş tutmuyorsa, daha yüksek bir kaynak kademesi seçilmelidir.
   - ▸ Kaynak deforme oluyorsa, daha düşük bir kaynak kademesi seçilmeli veya cihazın soğuması beklenmelidir.

Not: Yiyecekleri birden çok defa arka arkada poşetlerde vakumlarsanız, kaynaklama çubuğu çok ısınabilir. Bu durum kaynak dikişinin kalitesini etkileyebilir. Birkaç vakum sürecinden sonra daha düşük bir kaynaklama süresi seçiniz veya cihazın süreçler arasında yeterince soğuyabilmesi için süreçler arasında yakl. 2 dakika ara veriniz.

7.4 Zamanından önce kaynaklama

Çabuk bozulabilecek olan yiyeceklerinizi hava geçirmeyecek biçimde saklamak istiyor, ama içeriğin poşete yapışmasını istemiyorsanız, bu fonksiyonu kullanınız.

1. Vakum sürecini sonlandırmak ve poşeti zamanından önce kaynaklamak için ⍗ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Cihaz, ulaşana kadar vakum kademesini görüntüler.
✔ Sürecin sonunda hazne havalandırılır.
✔ Bir sinyal sesi duyulur.

2. Cam kapak açılmalıdır.
3. Kaynaklanan vakum poşeti hazneden çıkarılmalıdır.

Not: Poşetin kaynaklanması için vakum çekmecesi belirli bir vakum derecesine ihtiyaç duyar.
⍗ üzerine zamanından önce basarsanız vakum çekmecesi bu dereceye ulaşana kadar havayı hazneden dışarıya pompalar. Ardından poşet kaynaklanır.

7.5 Vakum sürecinin iptal edilmesi

1. Vakum sürecini zamanından önce iptal etmek için ■ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Cihaz, o ana kadar ulaşılan vakum kademesini gösterir.
✔ Poşet kaynaklanmaz.
✔ Hazne havalandırılır ve kapak kolayca açılır.
✔ Bir sinyal sesi duyulur.

2. Vakum poşeti hazneden çıkarılmalıdır.

8 Kapta vakumlama

Kapta vakumlanan yiyecekler daha uzun süre saklanabilir.

8.1 Uygun vakum kabı

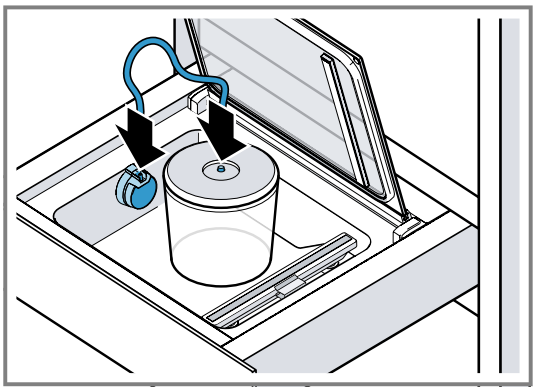
Optimum sonuç elde etmek için uygun vakum kabı kullanınız.

Sadece yiyeceklerin vakumlanması için uygun olan kapları kullanınız.	Piyasada satılan poşetler, yiyeceklere uygunluk ve malzeme açılarından birbirinden ayrılır.
Bu cihazla birlikte verilen vakum hortumunun iç çapı 3 mm'dir.	Hortumun kullanılabilmesi için muhtemelen kabınıza uygun bir adaptöre ihtiyaç duyarsınız. Genellikle bu adaptörler vakum kabıyla birlikte verilir.

8.2 Kapta vakumlama

Yiyecekleri daha uzun süre saklanabilir hale getirmek için vakum kabında vakumlayınız.

1. Cam kapak açılmalıdır.
2. Vakum adaptörü hava çıkışına takılmalıdır.
3. Hortum vakum adaptörüne ve vakum kabına sabitlenmelidir.



4. Vakum kademesini seçmek için ⍐ üzerine dokunulmalıdır.
5. Vakum sürecini başlatmak için ▶ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Vakum süreci başlar. Vakum kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşılıncaya kadar birbiri ardına turuncu olarak yanıp söner.
✔ Vakum süreci 2 dakika kadar sürebilir.
✔ Ulaşılan vakum kademesi yanar ve bir sinyal sesi duyulur.

6. Hortum kaptan ve harici vakum adaptöründen ayrılabilir.

Not: Güçlü kabarcık oluşumu durumunda vakum süreci iptal edilmelidir. →*Sayfa21*

8.3 Kapta vakumlamanın iptal edilmesi

1. Vakum sürecini zamanından önce iptal etmek için ■ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Cihaz, o ana kadar ulaşılan vakum kademesini gösterir.

2. Hortum kaptan ve harici vakum adaptöründen ayrılabilir.

9 Kurutma

Yiyeceklerin vakumlanması sırasında vakum pompası sistemine az miktarda su kaçabilir.
Bu etki, sıvıları veya çok nemli gıdaları vakumladığınızda daha ciddi biçimde ortaya çıkar. Bu nedenle cihazda, pompada biriken nemi ortadan kaldırmak için bir kurutma fonksiyonu mevcuttur.

- Sembol 🌬 beyaz renkte yanıyorsa, bir kurutma süreci yürütmeniz gerekir. Ancak bu aşamada cihazı normal biçimde kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Sembol 🌬 kırmızı renkte yanıyorsa, bir kurutma süreci yürütmeniz gerekir.

9.1 Kurutmanın başlatılması

Not: Kurutma sırasında vakum çekmecesini kapatabilirsiniz.

1. Cam kapak sıkıca kapatılmalı ve tutulmalıdır.
2. 🌬 tuşuna dokununuz.

✔ Kurutma başlatılır ve 5 ile 30 dakika arasında sürer.
✔ İşlem sırasında 🌬 turuncu olarak yanıp söner.
✔ Sürecin sonunda hazne havalandırılır ve bir sinyal sesi duyulur.
✔ Cam kapağı açabilirsiniz.

3. **Not:** Tek bir kurutma çalıştırmasının yeterli olmaması mümkündür. Bir kurutma çalıştırmasından sonra 🌬 kırmızı ve ⓘ turuncu yanıyorsa, pompa sistemi içinde hala nem var demektir.
   ⓘ sönene kadar beklenmelidir.
4. Kurutma süreci yeniden başlatılmalıdır.

10 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

10.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

DİKKAT
Uygun olmayan temizleyiciler cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- Keskin olan ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız.

- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanmayın.
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
- Cam temizleyici, cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bakım malzemeleri ancak ilgili parçanın temizleme kılavuzunda buna ilişkin bir öneride bulunulduysa kullanılmalıdır.
- Temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

10.2 Cihazın temizlenmesi

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu sıkça kullanıldığında ve uzun kaynaklama sürelerinde çok sıcak hale gelir.
- Kaynaklama çubuğuna sıcak olduğunda asla dokunulmamalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Gereklilikler
- Cihaz kapatılmıştır.
- Vakum haznesindeki mühürleme çubuğu soğumuştur.

1. Cihaz nemli bir bez ve deterjan ve su gibi nötr bir temizleme maddesiyle temizlenmelidir.
   Temizlik sırasında vakum haznesine, özellikle de vakum pompasının hava çıkışına su veya başka sıvıların girmediğinden emin olunuz.
   Cihazın içine veya dışına asla su püskürtülmemelidir.
2. Cihaz ve aksesuar parçaları temizleme sonrasında tamamen kurumaya bırakılmalıdır.

10.3 Cam ön yüzeyin ve cam kapağın temizlenmesi

- Cam ön yüzey ve cam kapak, cam temizleyici ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir.
  Çizebilecek aşındırıcı süngerler veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.

10.4 Paslanmaz çelik vakum haznesinin temizlenmesi

1. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekeleri her zaman hemen temizlenmelidir. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir.
2. Temizleme için su ve biraz deterjan kullanılmalıdır.
3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

10.5 Plastik kumanda panelinin temizlenmesi

- Kumanda paneli yumuşak bir bezle temizlenmelidir. Çizebilecek aşındırıcı süngerler veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.

10.6 Mühürleme çubuğunun temizlenmesi

DİKKAT
Bulaşık makinesinde temizlenmesi, hasar görmesine neden olur.
- Cihazın parçaları asla bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

1. Mühürleme çubuğundaki folyo artıkları temizlenmelidir.
2. Mühürleme çubuğu asla aşındırıcı temizlik malzemeleri ile temizlenmemelidir.
3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

10.7 Aksesuarların Temizlenmesi

DİKKAT
Bulaşık makinesinde temizlenmesi, hasar görmesine neden olur.
- Cihazın parçaları asla bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

1. Bir temizleme bezi ve sıcak deterjanlı suyla temizlenmelidir.
2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

11 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
  → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa26*

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

11.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Vakum süreci başlatılamıyor. Kapak kapatıldığı halde ▶ görünmüyor.	Cam kapaktaki kapak şalteri eksik veya cihaz tarafından algılanmıyor. ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa26*
Arka arkaya birden çok defa çalıştırıldığında: Vakum süreci normal biçimde çalışıyormuş gibi görünüyor, ama poşet mühürlenmiyor.	Mühürleme trafosunun sıcaklık koruma şalteri devreye girmiş. **1.** Cihazın en az 10 dakika soğumasını bekleyiniz. **2.** Cihazın vakum süreçleri arasında en az 2 dakika soğumasını bekleyiniz. **3.** Vakum sürecini yeniden başlatınız.
Vakum süreci her seferinde daha uzun sürüyor.	Pompa sisteminde çok fazla nem var. ▸ Kurutma sürecini başlatınız. → *"Kurutmanın başlatılması", Sayfa21*
	Pompa sistemi çok sıcak. **1.** Cihazı soğumaya bırakınız. **2.** Vakum sürecini yeniden başlatınız.
Poşet hasarlı, vakum poşetindeki vakum korunamıyor.	Örneğin kemik gibi vakumlanan malzemelerin keskin kenarları nedeniyle delikler oluşabilir. **1.** Poşette hasar olup olmadığını kontrol ediniz. **2.** Başka bir poşet kullanınız. **3.** Keskin kenarlı vakumlanacak malzemeleri, poşete zarar vermeyecek şekilde yerleştiriniz.
Kaynak dikişi hatalı, vakum poşetindeki vakum korunamıyor.	Seçilen mühürleme süresi folyo malzemesi için uygun değildir. ▸ Farklı bir kaynaklama zamanı seçiniz.
	Kaynak dikişi boyunca sıvılar, yağlar, kırıntılar veya kırışıklıklar mevcut. **1.** Poşetin kuru ve katlanmamış olduğundan emin olunuz ve tüm poşet genişliği boyunca kaynaklama çubuğu üzerinde olmasını sağlayınız. **2.** Başka bir poşet kullanınız. **3.** Doldurmadan önce poşetin ağzını yaklaşık 3 cm kadar kıvırınız.
Kapak açılmıyor.	Kapağı kapalı tutan ufak bir vakum oluşmuş. **1.** Kapağı asla zorla açmayınız. **2.** Vakum sürecini yeniden başlatınız ve ardından hemen iptal ediniz. **3.** Cihazı elektrik şebekesinden ayırınız. **4.** Cihazı 30 saniye sonra yeniden çalıştırınız. **5.** ⏻ üzerine en az 5 saniye dokununuz. ✔ Cihaz sıfırlanır.

11.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Birkaç saniye sonra ⓘ görüntülenir.	Cam kapak doğru biçimde kapatılmamış. **1.** Cam kapağı açınız ve yeniden kapatınız. **2.** Cam kapağı kapatırken ilk birkaç saniye hafifçe bastırınız.
	Cam kapağın contası yerine tam oturmuyor. ▸ Contayı kontrol ediniz.
	Cam kapağın contası deforme olmuş. ▸ Contayı dikkatlice ve düz biçimde bastırınız.
	Harici vakum kabının kapağı doğru kapatılmamış. **1.** Vakum kapağının yerine oturup oturmadığını kontrol ediniz. **2.** Sadece uygun vakum kabı kullanınız.
	Harici vakum bağlantısı, vakum haznesinin hava çıkışına doğru biçimde oturmuyor. ▸ Vakum kapağının yerine oturup oturmadığını kontrol ediniz.
Pompa 2 dakika çalıştıktan sonra ⓘ görüntülenir.	Sıcaklık arttıkça sıvılar kaynamaya başlar, vakum oluşturulamaz. **1.** Sadece soğuk sıvıları vakumlayınız. **2.** Vakum haznesi nemli ise kurulayınız. **3.** Vakum poşetini, büyük kabarcıklar oluşmaya başladığı anda kaynaklayınız. **4.** Daha düşük bir vakum kademesi seçiniz.

Hata	Neden ve sorun giderme
Kurutma sürecinden sonra ✓ ve ⓘ yanıyor.	Bir kurutma süreci tek başına yeterli olmadı. **1.** ⓘ sönene kadar bekleyiniz. **2.** Kurutma sürecini tekrarlayınız. → *"Kurutmanın başlatılması", Sayfa21*

12 Pişirme önerileri

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler cihazınız için optimum şekilde uyarlanmıştır.

12.1 Sous-vide pişirme için vakumlama

Vakum çekmecenizle yiyecekleri sous-vide pişirme için hazırlayabilirsiniz. Sous-vide pişirme, 50 - 95 °C arasında düşük sıcaklıklarda ve % 100 buharla veya suyun içinde "Vakumlu" pişirme anlamına gelir. Yemekler özel, ısıya dayanıklı pişirme torbaları içinde bir vakum çekmecesinde sızdırmaz biçimde kapatılır.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!
Sous-vide pişirme düşük pişirme sıcaklıklarında gerçekleşir, kullanım ve hijyen talimatlarına uyulmaması halinde sağlık sorunları ortaya çıkabilir.
- Sadece en iyi durumda ve kesinlikle sorunsuz kalitede taze yiyecekler kullanılmalıdır.
- Eller yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Tek kullanımlık eldivenler veya pişirme/ızgara maşası kullanılmalıdır.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmelidir.
- Meyve ve sebzeler iyice yıkanmalı ve soyulmalıdır.
- Yüzeyler ve kesme tahtası temiz tutulmalıdır.
- Farklı yiyecek türleri için farklı kesme tahtaları kullanılmalıdır.
- Soğutma zinciri sadece yiyeceği hazırlamadan kısa süre önce bozulmalıdır.
- Pişirme sürecine başlamadan önce vakumlanmış yiyecekleri buzdolabında saklayınız.
- Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.

Notlar
- Sous-vide pişirme için, ürünle birlikte verilen vakum poşetlerini kullanınız. Vakum poşetini sonradan sipariş edebilirsiniz.
- Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde pişirmeyiniz, örn porsiyonluk balıklar. Bu poşetler sous-vide pişirme için uygun değildir.
- Gıdaları poşet içinde yan yana yerleştiriniz, üst üste koymayınız.

Sous-vide pişirme için vakumlama

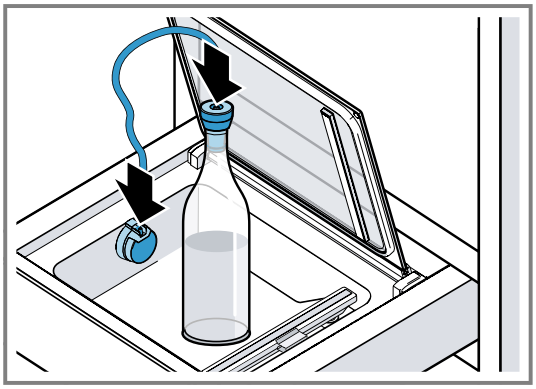
1. Eşit bir ısı aktarımı ve mükemmel bir pişirme sonucu elde etmek için yiyeceklerin vakumlanması sırasında en yüksek vakum kademesi kullanılmalıdır.
2. Pişirme öncesinde poşetteki vakumun sorunsuz olduğundan emin olunmalıdır. Bunun için şu noktalara dikkat edilmelidir:
   - Vakum poşeti içinde hiç hava yoktur.
   - Kaynak dikişi sorunsuz biçimde kapatılmış olmalıdır.
   - Vakum poşetinde delik yoktur. Çekirdek ısı ölçer kullanılmamalıdır.
   - Birlikte vakumlanan et veya balık parçaları birbirine temas edecek biçimde preslenmemelidir.
   - Sebze ve tatlılar mümkün olduğunca yassı biçimde vakumlanmalıdır.
3. Vakum poşeti uygun şekilde doldurulmadıysa, pişirilecek yiyecek yeni bir poşete doldurulmalı ve yeniden vakumlanmalıdır.

Not: Örneğin sebzelerdeki gazın yiyecekten çıkmasını önlemek için, yiyecekler pişirme sürecinden maksimum bir gün önce vakumlanmalıdır. Gazlar ısı aktarımını önler veya yiyeceklerin vakum basıncı nedeniyle yapılarının ve buna bağlı olarak pişme davranışlarının değişmesine neden olur.

12.2 Cam kavanozların vakumlanması

Vakum çekmecesi ile cam kavanozları da vakumlayabilir ve yeniden kapatabilirsiniz, örneğin yemeklik yağ içeren kavanozları kapatabilirsiniz.

1. Vakum adaptörü, hortum çıkışı dikey olarak yukarıya dönük olacak şekilde hava çıkışına takılmalıdır.
2. Kavanoz kapağı kavanoz ağzına sabitlenmelidir.
3. Kavanoz adaptörü kavanoz kapağına bastırılmalıdır.
4. Hortum vakum adaptörüne ve kavanoz adaptörüne sabitlenmelidir.



5. Vakum kademesini seçmek için ⍐ üzerine dokunulmalıdır.
   - Kavanozlar her zaman en düşük kademede vakumlanmalıdır.
   - Köpüklü şarap gibi asitli sıvılar vakumlanmamalıdır.

6. Vakum sürecini başlatmak için ▶ üzerine dokunulmalıdır.
✔ Vakum süreci başlar. Vakum kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşılıncaya kadar birbiri ardına turuncu olarak yanıp söner.
✔ Ulaşılan vakum kademesi yanar ve bir sinyal sesi duyulur.
7. Hortum kavanoz adaptöründen ve harici vakum adaptöründen çıkarılabilir.
8. Kavanoz adaptörü kavanoz kapağından çıkarılabilir.

12.3 Hızlı marine etme ve aromalandırma

Cihazınızı et, meyve ve sebze gibi yiyecekleri hızlı bir şekilde tatlandırmak veya marine etmek için kullanabilirsiniz.
Geleneksel uygulamalar çok uzun sürer ve yeterince yoğun olmaz. Poşette vakumlama sırasında yiyeceğin hücre gözenekleri açılır. Uygulanan marinasyon hızla nüfuz eder. Böylece çok daha kısa sürede son derece yoğun bir lezzet elde edilir.

12.4 Yiyeceklerin saklanması ve taşınması

Vakumlama işlemiyle yiyeceklerinizi daha uzun süre saklayabilir ve diğer avantajlardan faydalanabilirsiniz.

- Vakumdaki oksijeni az ortam sayesinde vakumlanan yiyecekler, doğru koşullarda saklandıkları takdirde çok daha uzun süre dayanır.
- Dondurulmuş ve vakumlanmış gıdalarda donma yanığı daha az yaşanır.
- Reçeller ve soslar gibi yiyecekleri cam kaplarda yeniden mühürleyebilirsiniz.
- Vakumlama işlemi saklama süresini önemli ölçüde uzatır.
- Peynir, balık ve sarımsak gibi yiyecekleri koku vermeyecek biçimde saklayabilirsiniz. Hermetik mühürleme, vakumlama işlemi sırasında istenmeyen kokuların dışarı sızmasını ve başka yiyeceklerin lezzetine karışmasını önler.
- Mühürlenen vakum poşetleri veya vakum kapları, sıvı yiyecekler için ideal taşıma yöntemidir. Hafif olduklarından kolayca taşınırlar, yerden tasarruf sağlarlar ve sızdırmazlar.

DİKKAT
Çok yüksek cam kaplar, cihazın cam kapağına zarar verir.
▸ 80 cm üzerindeki cam kaplar kullanılmamalıdır.

Notlar

- Sadece sağlam ve hasarsız kapaklı kavanozlar kullanınız.
- Kabı sadece elle kapatınız. Vakumlama sayesinde kap otomatik olarak kapanacaktır.
- Tüm kavanozlar veya kapaklar, vakum altında yeniden kapatılmak için uygun olmayabilir. Vakumlama sonrasında bir vakum oluşup oluşmadığını kontrol ediniz. İçe doğru bombeli ve ancak ciddi bir kuvvet harcanarak açılabilen bir kapak, vakum sürecinin başarılı olduğunu gösteren bir işaret olarak kabul edilebilir. Eğer kapak içeri bastırıp serbest bıraktığınızda bir "klik" sesi yapıyorsa ve kolayca açılabiliyorsa, vakum oluşmamıştır. Vakum sürecini tekrarlayınız veya daha uygun, vidalı kapaklı kavanozlar kullanınız.

12.5 Önerilen ayarlar

Bu bölümde farklı yiyecekler için hangi vakum kademelerini kullanmanız gerektiğine dair önerilerimizi bulabilirsiniz. Önerilen vakum kademeleri ve yiyeceklerin hazırlanmasına ilişkin özel notlara dikkat ediniz.
Vakumlanan yiyecekler, uygun koşullarda saklandığında belirgin biçimde daha uzun süre taze kalır. Daha yüksek vakum kademelerinde yiyeceklerin kalitesi, görünümü ve içindeki maddeler korunur.

Notlar

- Sadece taze yiyecekler kullanınız.
- Vakumlama öncesinde yiyeceklerin kalitesini kontrol ediniz.
- Sadece soğuk yiyecekleri vakumlayınız, bunun için en uygun sıcaklık 1 °C – -8 °C arasıdır.
- Sadece önerilen düşük vakum kademesi ile başlayınız.
- Sakladığınız yiyecekleri çıkardıktan sonra kalitelerini kontrol ediniz. Kalitesinden şüphe ettiğiniz yiyecekleri tüketmeyiniz.

Oda sıcaklığındaki yiyecekler (20 °C - 23 °C)

Yiyecek	Vakum kademesi	Önerilen
Unlu mamuller	1, 2, 3	
Kuru pastalar ve kekler	1	
Çay ve kahve	1, 2, 3	karanlıkta saklanmalıdır
Pirinç ve makarna	2	kap içinde vakumlanmalıdır
Un ve irmik	1	
Kabuksuz kuruyemişler	3	karanlıkta saklanmalıdır
Kurutulmuş meyveler	3	
Kraker ve cips	1, 2	kap içinde vakumlanmalıdır

Dondurulmuş (-18 °C ile -16 °C arası) veya buzdolabında saklanmış (3 °C ile 7 °C arası) taze yiyecekler

Yiyecek	Vakum kademesi	Önerilen
Balık	3	
Kümes hayvanı	3	
Et	3	
Parça sosis	3	
Dilimlenmiş sosis	3	
Sert peynir	3	
Yumuşak peynir	2	kap içinde vakumlanmalıdır
Sebze	2	önce soyulmalı ve haşlanmalıdır
Yıkanmış marul	2	kap içinde vakumlanmalıdır
Otlar	1, 2	kap içinde vakumlanmalıdır
Meyve, sert	3	
Meyve, yumuşak	2	kap içinde vakumlanmalıdır ön dondurma yapılması önerilir

13 Atığa verme

13.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği’nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”.

AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

14 Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.gaggenau.com
Phone: 0049 89 4590-01
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.gaggenau-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.gaggenau.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

14.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Numaraların yer aldığı tip plaketini, çekmeceyi açtığınızda görebilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

14.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

CE

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9001782498 (050630) REG25
ru, tr