VAKUM ÇEKMECESI

GV451120

GAGGENAU

Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

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

16 MONTAJ KILAVUZU 15
16.4 Güvenli montaj 17

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

⚠ UYARI
Olası ağır veya ölümcül yaralanmaları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT
Cihazda hasarları veya maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 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.

1.3 Amaca uygun kullanım

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.

1.4 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.

1.5 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 hizmetleri ile iletişime geçilmelidir. →*Sayfa 14*

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 şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- Şebeke bağlantı kablosunun ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

⚠ 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.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz üzerine kurulmuş bir fırının pirolizi sırasında çok fazla ısınır.

- Cihaza piroliz sırasında temas edilmemelidir.
- Cihazı soğumaya bırakınız.

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. Öneri: 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 İlk Kullanım öncesi

Cihazı kullanım için hazırlayın.

4.1 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

Not: Şebeke fişini bağladıktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Göstergeler birbiri ardına yanar.

Gereklilik: Cihazın içinde herhangi bir cisim bulunmamalıdır.
1. Cihazın ön paneline basınız.
✔ Cihaz açılır ve yan taraftaki veya ön panelin alt tarafındaki dayanağa kadar çekilebilir.
2. Yükseltilmiş vakumlama platformunu çıkarınız.
3. Cihazı nemli bir bez ve bulaşık deterjanı ve su gibi nötr bir temizlik maddesi ile temizleyiniz.

5 Cihazı tanıma

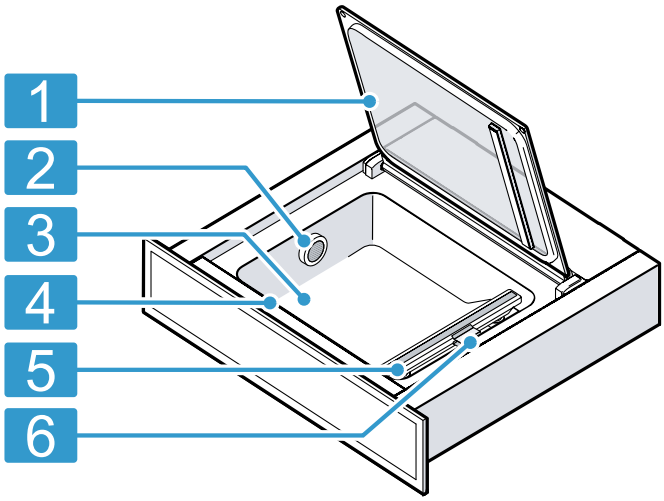
5.1 Fonksiyon

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.

5.2 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



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

5.3 Kumanda elemanları

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



Sembol	Anlamı	Açıklama
⏻	Açma Kapatma	Cihazın açılması Cihazın kapatılması
	Vakum kademesi	Vakum kademesinin seçilmesi
	Kaynaklama zamanı	Kaynaklama zamanının seçilmesi Vakum poşetinin zamanından önce kaynaklanması
▶	Başlat	Vakum sürecinin başlatılması
■	Stop	Vakum sürecinin iptal edilmesi
	Kurutma	Pompa kurutmanın yürütülmesi
ⓘ	Uyarı	Arıza tablosuna dikkat ediniz

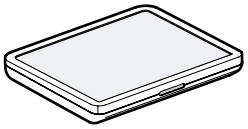
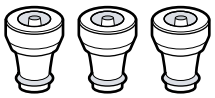
5.4 Vakum kademeleri

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. Cihaz, harici vakum adaptörü takıldığında, o anda hangi modun etkin olduğunu otomatik olarak algılar.

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

6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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 adaptörüne bağlama.
Vakum poşeti	180 x 280 mm (50 adet) 240 x 350 mm (50 adet)	

6.1 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	Müşteri hizmetleri sipariş numarası
Vakum poşeti 180 x 280 mm (100 adet)	00578813
Vakum poşeti 240 x 350 mm (100 adet)	00578814

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın açılması

- ▸ Cihazın ön paneline basınız.
- ✔ Cihaz açılır ve yan taraftaki veya ön panelin alt tarafındaki dayanağa kadar çekilebilir.

7.2 Cihazın kapatılması

- ▸ Cihazı yerleştiriniz.

7.3 Cihazın açılması

- ▸ ⏻ üzerine basınız.

7.4 Cihazın kapatılması

Cihazı 10 dakika boyunca kullanmazsanız, cihaz otomatik olarak kapanır.

- ▸ ⏻ üzerine basınız.

8 Poşette vakumlama

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

8.1 Uygun vakumlama poşeti

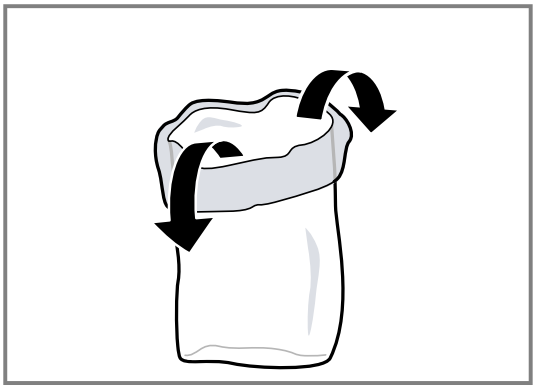
Optimum sonuç elde etmek için uygun bir vakum poşeti kullanınız.

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.

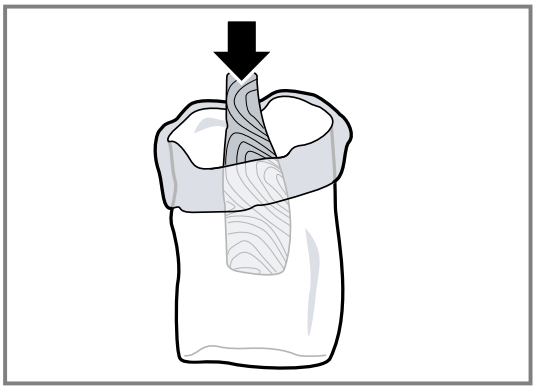
8.2 Poşetin doldurulması

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.

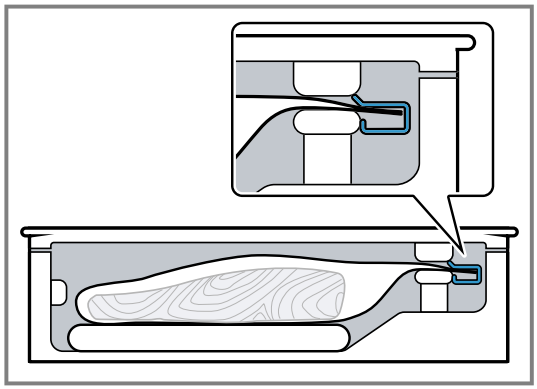
8.3 Poşette vakumlama

⚠ **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.

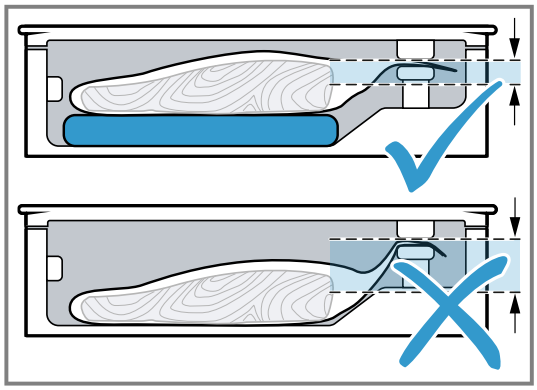
Gereklilik: Yiyeceğin başlangıç sıcaklığının ideal aralığı 1-8 °C'dir.

1. Cam kapağı açınız.
2. Vakum poşeti hazneye yerleştirilmeli ve poşet kıskacıyla sabitlenmelidir.
3. Hava pompasının hazneden hava emebilmesi için hava çıkışının önünün kapalı olmamasına dikkat ediniz.
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 ⍐ seçeneğine basınız.
7. Mühürleme süresini seçmek için ⍗ seçeneğine basınız.
8. Cam kapağı sıkıca kapatınız ve birkaç saniye tutunuz.
9. Vakumlama işlemini başlatmak için ▶ seçeneğine basınız.

✔ 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.
✔ Vakumlama işlemi 1 dakika kadar sürebilir.
✔ Sürecin sonunda hazne havalandırılır. Bir sinyal sesi duyulur.

10. Vakumlama işlemi tamamlandığında cam kapağı açınız.
11. Kaynaklanan vakum poşetini hazneden çıkarınız.
12. Vakum sürecinden sonra poşetteki kaynak dikişini kontrol ediniz.
    - ▸ Dikişi dikkatlice ayırınız.
    - ▸ Dikiş tutmuyorsa, daha yüksek bir kaynak kademesi seçiniz.
    - ▸ Kaynak deforme oluyorsa, daha düşük bir kaynak kademesi seçiniz veya cihazın soğumasını bekleyiniz.

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.

8.4 Zamanından önce kaynaklama

Çabuk bozulabilecek olan yiyeceklerinizi hava geçirmeyecek biçimde saklamak istiyor, ama içeriğin poşete yapışmasını istemiyorsanız, bu fonksiyonu kullanınız. Sıvılar torbada kabarcıklar oluşturuyorsa da bu işlevi kullanınız.

1. Vakumlama işlemini sonlandırmak ve poşeti vaktinden önce mühürlemek için ⍗ seçeneğine basınız.

✔ Cihaz, o ana kadar ulaşılan vakumlama kademesini gösterir.
✔ Sürecin sonunda hazne havalandırılır.
✔ Bir sinyal sesi duyulur.

2. Cam kapağı açınız.
3. Kaynaklanan vakum poşetini hazneden çıkarınız.

Not: Cihaz, poşeti mühürlemek için belirli bir vakum derecesine ihtiyaç duyar.
Önceden ⍗ seçeneğine basarsanız, cihaz bu seviyeye ulaşılana kadar hazneden hava pompalamaya devam eder. Ardından poşet kaynaklanır.

8.5 Poşetteki vakum sürecinin iptal edilmesi

1. Vakumlama işlemini zamanından önce iptal etmek için ■ seçeneğine basınız.

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

2. Vakum poşetini hazneden çıkarınız.

9 Kapta vakumlama

Kapta vakumlanan yiyecekler daha uzun süre saklanabilir.

9.1 Uygun vakum kabı

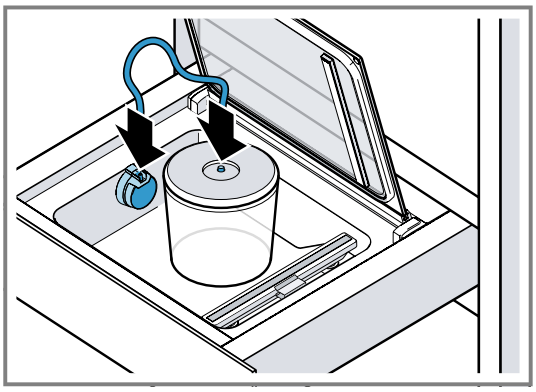
Optimum sonuç elde etmek için uygun vakum kabı kullanınız.

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.

9.2 Kapta vakumlama

Yiyecekleri daha uzun süre korumak için uygun bir vakumlu kapta vakumla paketleyiniz.

1. Cam kapağı açınız.
2. Vakum adaptörünü hava çıkışına takınız.
3. Hortumu vakum adaptörüne ve vakum kabına takınız.



4. Vakum kademesini seçmek için ⍐ seçeneğine basınız.
5. Vakumlama işlemini başlatmak için ▶ seçeneğine basınız.

✔ Vakum süreci başlar. Vakum kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşılıncaya kadar birbiri ardına turuncu olarak yanıp söner.
✔ Vakumlama işlemi 1 dakika kadar sürebilir.
✔ Ulaşılan vakum kademesi yanar ve bir sinyal sesi duyulur.

6. Hortumu kaptan ve harici vakum adaptöründen ayırınız.

Not: Kabarcıklar oluşursa vakumlama işlemini iptal ediniz. →*Sayfa 8*

9.3 Kaptaki vakumlama işleminin iptal edilmesi

1. Vakumlama işlemini zamanından önce iptal etmek için ■ seçeneğine basınız.

✔ Cihaz, o ana kadar ulaşılan vakum kademesini gösterir.

2. Hortumu kaptan ve harici vakum adaptöründen ayırınız.

10 Kurutma

Yiyecekleri vakumlarken, vakum pompası sistemine en küçük 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.
Belirli bir çalışma süresinden sonra, cihaz sizden bir kurutma işlemi gerçekleştirmenizi ister.

- Sembol ⍾ beyaz renkte yanıyorsa, bir kurutma işlemi gerçekleştirmeniz gerekir. Ancak bu aşamada cihazı normal biçimde kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Sembol ⍾ kırmızı renkte yanıyorsa, bir kurutma işlemi gerçekleştirmeniz gerekir. Cihaz vakumlama fonksiyonunu bloke eder.

Not: Cihaz vakumlama fonksiyonunu bloke etmeden önce kurutma işlemini gerçekleştirmenizi öneririz.

10.1 Kurutmanın başlatılması

Not: Kurutma sırasında cihazı kapatabilirsiniz.

Gereklilik: ⍾ beyaz veya kırmızı yanıyor.

1. Vakum haznesinde herhangi bir nesne veya sıvı kalıntısı olmadığından emin olunuz.
   ▸ Gerekirse vakum haznesini temizleyiniz.
2. Cam kapak sıkıca kapatılmalı ve tutulmalıdır.
3. ⍾ üzerine basınız.
   Kurutma işlemini iptal etmek için ■ seçeneğine basınız. ⍾ beyaz veya kırmızı yanmaya devam ediyor. Cihazı tekrar açtıktan sonra kurutma işlemini yeniden başlatınız.

✔ Kurutma işlemi başlar ve 20 dakika kadar sürer.
✔ İşlem sırasında ⍾ turuncu olarak yanıp söner.
✔ İşlemin sonunda vakum haznesindeki hava boşaltılır ve 3 kısa sinyal sesi duyulur.
✔ Cam kapağı açabilirsiniz.
✔ ⏼ artık yanmıyorsa, cihaz soğumuş ve tekrar çalışmaya hazır hale gelmiştir.
✔ Kurutma işleminin sonunda uzun bir sinyal sesi duyulursa ve ⍾ ve ⏼ yanarsa, pompa sisteminde hala artık nem mevcuttur. Cihaz soğuduktan sonra kurutma işlemini tekrarlayınız.
✔ ⍾ beyaz veya kırmızı yanmaya devam ederse, kurutma işlemini tekrarlayınız.

4. Kurutma işleminden sonra ve yeniden başlatmadan önce, cihazın soğumasını bekleyiniz.

11 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

11.1 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.
- 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.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 Plastik kumanda panelinin temizlenmesi

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

11.6 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.

11.7 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.

12 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", Sayfa 14*

⚠ 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 şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

12.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
Sigorta kutusundaki ilgili sigorta atmış.	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ Müşteri hizmetlerini →*Sayfa 14* arayınız.
Ön kapak hizalanmamış.	Kurulum sırasında ön kapak hizalanmamış. ▸ Ön kapağı ayarlayınız. →*Sayfa 19*
Vakum süreci başlatılamıyor. Kapak kapatıldığı halde ▶ görünmüyor.	Cam kapaktaki kapak şalteri eksik veya cihaz tarafından algılanmıyor. ▸ Müşteri hizmetlerini →*Sayfa 14* arayınız.
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 vakumlama işlemleri arasında en az 2 dakika soğumasını bekleyiniz. **3.** Vakumlama işlemini tekrar 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 poşet kullanınız. **3.** Keskin kenarlı vakumlanacak malzemeleri, poşet duvarına zarar vermeyecek şekilde poşete 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 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.** Yeni bir vakumlama işlemi başlatınız ve ardından hemen iptal ediniz. **3.** Cihazı elektrik şebekesinden ayırınız. **4.** Cihazı 30 saniye sonra yeniden çalıştırınız. **5.** İlgili ⏻ seçeneğine 5 saniyeden uzun süre basınız. ✔ Cihaz sıfırlanır.

12.2 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.** Harici vakum adaptörünün yerine düzgün oturmasına dikkat ediniz. **2.** Sadece uygun vakum kabı kullanınız.
	Harici vakum adaptörü, vakum haznesinin hava çıkışına düzgün oturmuyor. ▸ Harici vakum adaptörünün yerine düzgün oturmasına dikkat ediniz.
Pompa 2 dakika çalıştıktan sonra ⓘ görüntülenir.	Vakum artıkça sıvılar kaynamaya başlar ve vakum oluşmasını engeller. **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.
Kurutma sürecinden sonra ≋ ve ⓘ yanıyor.	Bir kurutma süreci tek başına yeterli olmadı. **1.** ⓘ sönene kadar bekleyiniz.

Hata	Neden ve sorun giderme
Kurutma sürecinden sonra ✓ ve ⓘ yanıyor.	**2.** Kurutma işlemini tekrarlayınız. → *"Kurutmanın başlatılması", Sayfa 9*

13 Pişirme önerileri

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

13.1 Sous-vide pişirme için vakumlama

Cihazınızı sous-vide pişirme için yiyecek hazırlamak üzere kullanabilirsiniz. Sous-vide pişirme, 50 - 95 °C arasında düşük sıcaklıklarda ve % 100 buharla veya suyun içinde "Vakumlu" pişirme anlamına gelir. Yiyecekler; cihazla birlikte özel, ısıya dayanıklı bir pişirme torbasında hava geçirmez şekilde 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 kullanınız.
- Soğutma zinciri sadece yiyeceği hazırlamadan kısa süre önce kesilmelidir.
- Vakumlanmış gıdaları, pişirme işlemine başlamadan önce buzdolabında en fazla 24 saat 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 vakumlu torbada pişirme için uygun değildir.
- Gıdaları poşet içinde yan yana yerleştiriniz, üst üste koymayınız.

Sous-vide pişirme için vakumlama

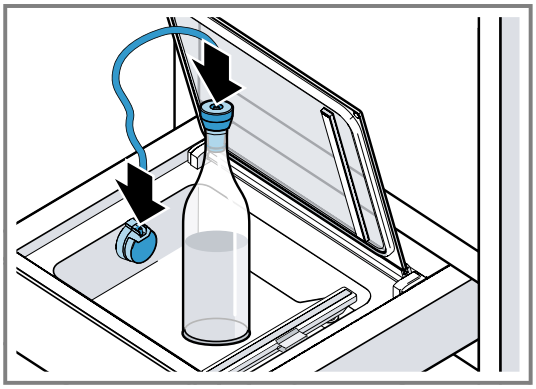
1. Eşit bir ısı aktarımı ve mükemmel bir pişirme sonucu elde etmek için yiyeceklerin vakumlanması sırasında en yüksek vakum kademesi kullanılmalıdır.
2. Pişirme öncesinde poşetteki vakumun sorunsuz olduğundan emin olunmalıdır. Bunun için şu noktalara dikkat edilmelidir:
   - Vakum poşeti içinde hiç hava 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.

13.2 Cam kavanozların vakumlanması

Cihazınızı, yemeklik yağ içeren şişeler gibi cam şişeleri vakumlamak ve yeniden kapatmak için de kullanabilirsiniz.

1. Vakum adaptörü, hortum çıkışı dikey konumda 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 ⍐ seçeneğine basınız.
   - Kavanozlar her zaman en düşük kademede vakumlanmalıdır.
   - Köpüklü şarap gibi asitli sıvılar vakumlanmamalıdır.

6. Vakumlama işlemini başlatmak için ▶ seçeneğine basınız.
✔ 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.

13.3 Hızlı marine etme ve aromalandırma

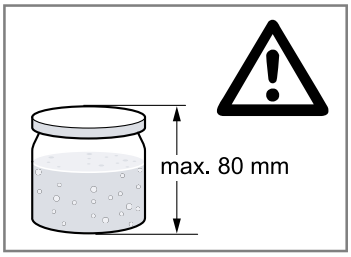
Cihazınızı et, meyve ve sebze gibi yiyecekleri hızlı bir şekilde tatlandırmak veya marine etmek için kullanabilirsiniz.
Geleneksel uygulamalar çok uzun sürer ve yeterince yoğun olmaz. Poşette vakumlama sırasında yiyeceğin hücre gözenekleri açılır. Uygulanan marinasyon hızla nüfuz eder. Böylece çok daha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

13.4 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 mm'den yüksek cam kaplar kullanmayınız.



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.

13.5 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

14 Atığa verme

14.1 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.

15 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10oyıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.
Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz.
Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

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.
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.

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

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurun.
Numaraların yer aldığı tip plaketini, çekmeceyi açtığınızda görebilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

15.2 Garanti Şartları

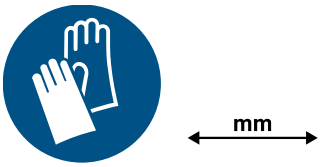
Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.
Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

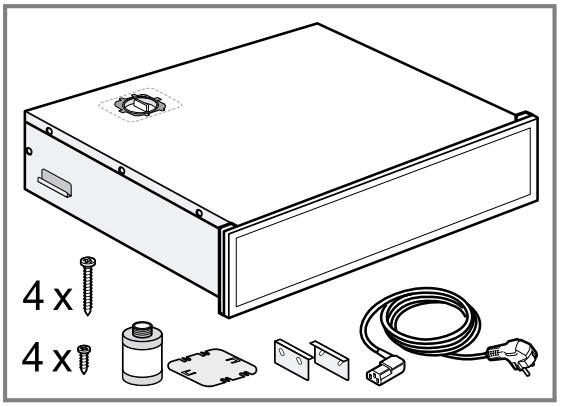
16 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



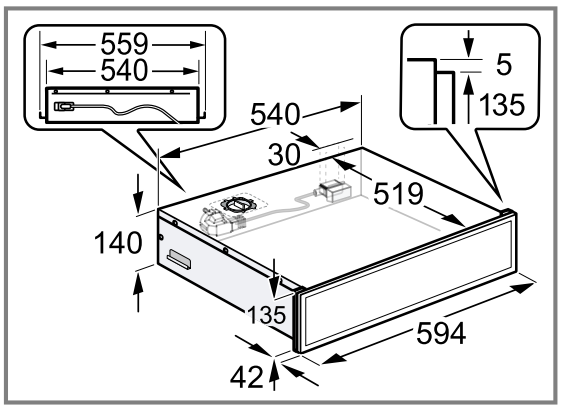
16.1 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.



16.2 Cihaz ölçüleri

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



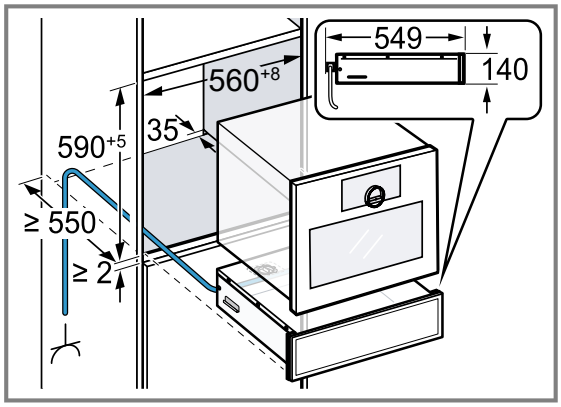
16.3 Gömme mobilya

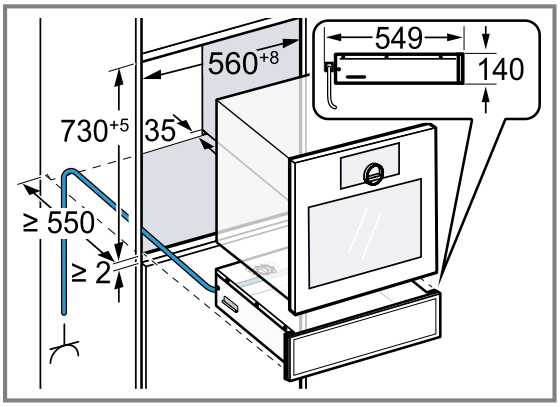
Burada güvenli montajla ilgili notları bulabilirsiniz.

DİKKAT
Bir dekor kapağının arkasına monte edilmesi halinde cihaz aşırı ısınabilir.
▸ Cihazı bir dekor kapağının arkasına monte etmeyiniz.
Cihaz açılırken devrilebilir.
▸ Cihazın üzerindeki gömme mobilyaya kalıcı olarak monte edilmiş bir ara zemin sağlanmalıdır.
▸ Fırınla birlikte kullanımda, fırının üzerine kalıcı olarak monte edilmiş bir ara zemin sağlanmalıdır.

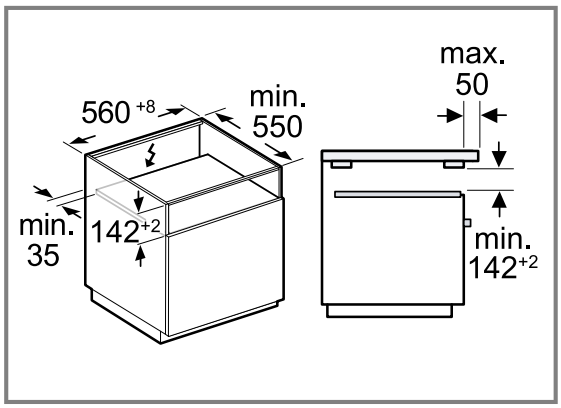
Ankastre ünitede cihazların arkasında bir arka duvar bulunmamalıdır.

Boy dolabına montaj

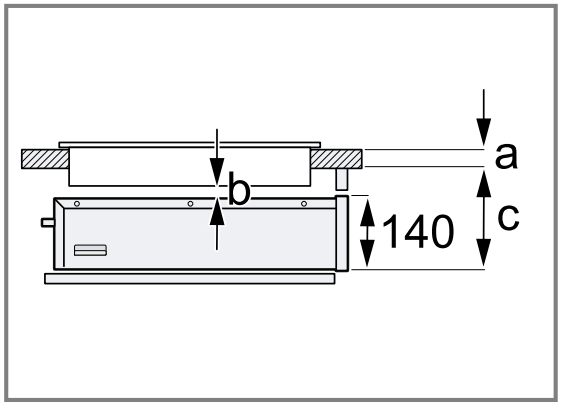




Tezgah altına montaj



Tezgah, ünitenin gövdesinden çok fazla çıkıntı yaparsa; cihazdaki cam kapakla çarpışabilir. Mümkün olan azami ölçüye uyunuz.
Tezgah veya ocak altına montaj durumunda aşağıdaki ölçüleri kullanınız:



Ölçüler mm cinsindendir	a Yüzeye yerleştirilmiş veya yüzeye sıfır	b	c Yüzeye yerleştirilmiş veya yüzeye sıfır
Ocak olmadan			160
İndüksiyonlu ocak	30/30	5	200/201
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	40/40	5	210/211
Elektrikli ocak	20/30	2	190/193
Gazlı ocak	30/30	5	190/197

a: Ocağın montaj talimatına göre önerilen tezgah kalınlığı.
b: Ocak ile vakum çekmecesi arasındaki gerekli mesafe.
c: Vakum çekmecesinin yerleştirme yüzeyi ile çalışma alanının alt tarafı arasındaki gerekli mesafe.

Not: Ocağın montaj kılavuzunu dikkate alınız.

⚠ 16.4 Güvenli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.

⚠ 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.

DİKKAT
Cihaz açılırken devrilebilir.
- ▸ Cihazın üzerindeki gömme mobilyaya kalıcı olarak monte edilmiş bir ara zemin sağlanmalıdır.
- ▸ Fırınla birlikte kullanımda, fırının üzerine kalıcı olarak monte edilmiş bir ara zemin sağlanmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.
- ▸ Şebeke bağlantı kablosunun ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▸ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▸ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Usulüne uygun olmayan kurulumlar tehlikelidir.
- ▸ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▸ Cihaz, sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- ▸ Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde kurulmuş olduğundan emin olunuz.
- ▸ Cihaz zamanlayıcı veya uzaktan kumanda gibi harici anahtarlama tertibatları üzerinden kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Cihazın kurulması sırasında elektrik kablosunun sıkışmamasına veya hasar görmemesine dikkat edin.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.
- ▸ Uzatma kabloları veya çoklu priz takımları kullanmayınız.
- ▸ Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri ve elektrik kablolarını kullanınız.
- ▸ Elektrik kablosu çok kısaysa ve daha uzun bir elektrik kablosu yoksa, ev tesisatının uyarlanması için uzman bir elektrik şirketi arayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Montaj sırasında keskin kenarlı parçalara temas edilebilir.
- ▸ Koruyucu eldiven giyiniz.

16.5 Elektrik bağlantısına ilişkin notlar

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.
- Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır. Prizin döşenmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi yalnızca uzman elektrik teknisyenleri tarafından yürürlükteki kanunlar dikkate alınarak gerçekleştirilmelidir.
- Cihaz bağlantısının, sadece cihazla birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile kurulması gerekir. Bağlantı kablosu cihazın arka tarafına takılmalıdır.
- Farklı fiş tiplerine sahip bağlantı kabloları müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Çoklu prizler, fiş blokları ve uzatma kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi söz konusudur.
- Montaj sonrasında fişe artık erişilemeyecekse sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır.

16.6 Aletler

Montaj için aşağıdaki aletlere ihtiyacınız olacaktır.
- Şeritmetre
- Sürgülü kumpas
- Kurşun kalem
- Köşebent
- Tornavida Tork 15 ve 20
- Büyük düz tornavida
- Orta boy düz tornavida
- Kombi pense
- 5 mm alyan anahtarı

16.7 Montaj

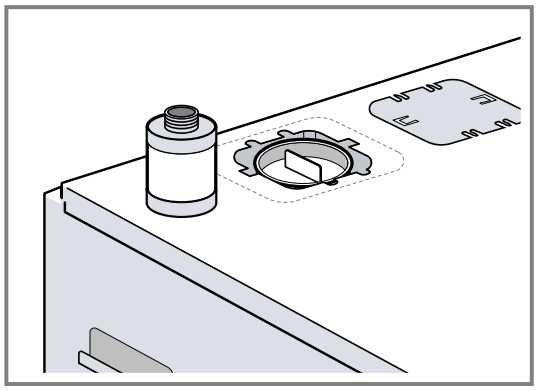
Cihazın hazırlanması

Cihazınıza, yağ içeren bir pompa monte edilmiştir. Eğim çok fazla olursa yağ pompadan taşabilir. Cihazı yan çevirmeyiniz veya çok eğik tutmayınız.

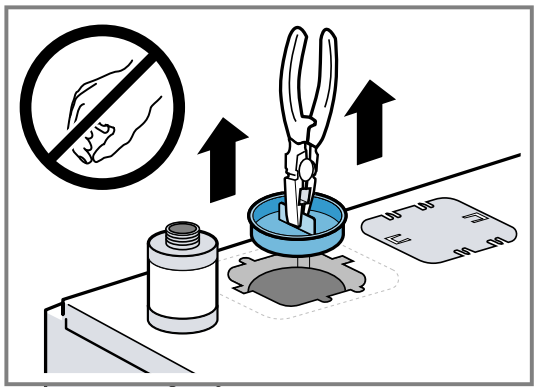
DİKKAT
Vakum pompasındaki yağ devrilme veya eğilme durumunda dışarı taşabilir ve cihaza hasar verebilir.
- ▸ Pompa için taşıma emniyeti takılmamışsa, cihazı hareket ettirmeyiniz.
- ▸ Söktükten sonra ve hareket ettirmeden önce taşıma emniyetini yeniden takınız.

Gereklilik: Taşıma emniyetinin sökülmesi ve yağ filtresinin monte edilmesi sırasında uygun aletler kullanınız.

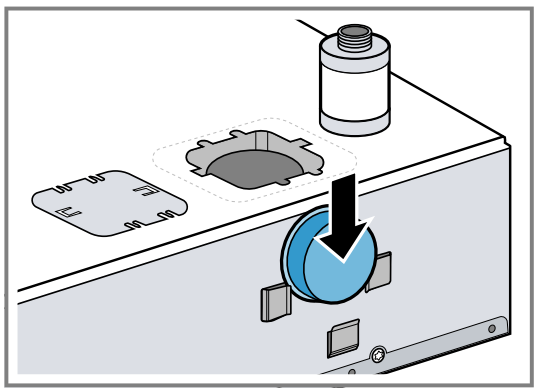
1. Cihazı dikkatlice kaldırarak ambalajından çıkarınız.



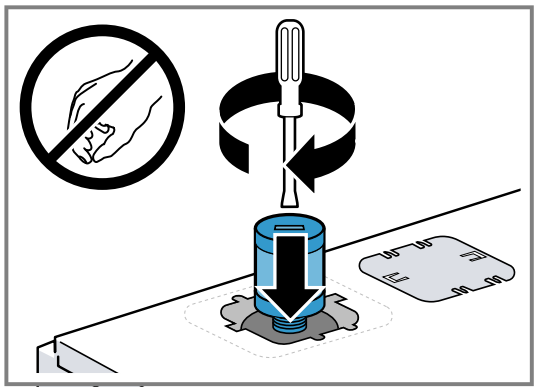
2. Cihaz üst tarafındaki pompa nakliye emniyet parçasını çıkarınız.



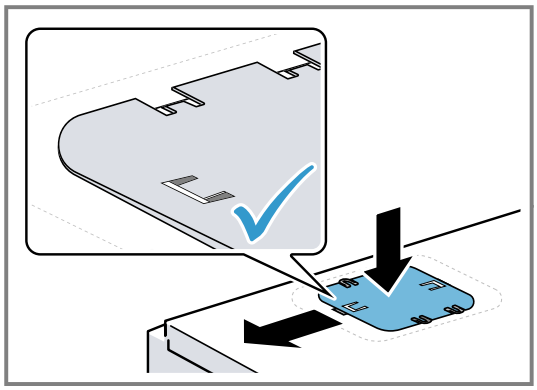
3. Nakliye emniyet parçasını daha sonra kullanmak üzere cihazın arka tarafına sabitleyiniz.



4. Yağ filtresini monte ediniz.

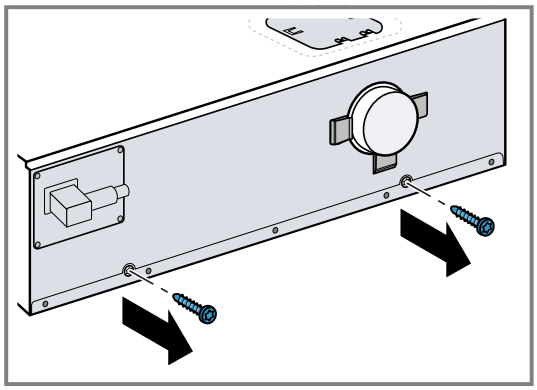


5. Kapağı açıklığa yerleştiriniz ve sola itiniz.



6. ⚠ **UYARI – Devrilme tehlikesi!**
Taşıma emniyetini çıkardıktan sonra çekmeceyi açabilir ve cihazı yana eğebilirsiniz.
   - ▸ Çekmeceyi kapalı tutunuz.
   - ▸ Cihazı bir ağırlıkla destekleyiniz.
   - ▸ Ancak devrilme koruması monte edildikten sonra çekmeceyi açınız.

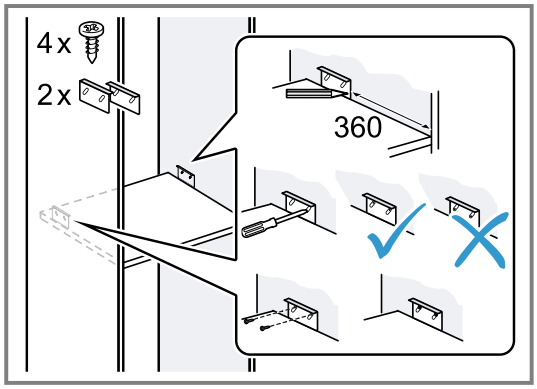
   Taşıma emniyeti cıvatalarını sökünüz.



7. Elektrik kablosunu cihazın arka tarafına takınız.

Mobilyanın hazırlanması

- ▸ Devrilme korumasını monte ediniz. Vidaları uzunlamasına deliklerin üst kısmına sabitleyiniz.



İpucu: Cihazı mobilyanın içine itmeyi kolaylaştırmak için, devrilme korumasının yüksekliğini ayarlayabilirsiniz.

Cihazın monte edilmesi

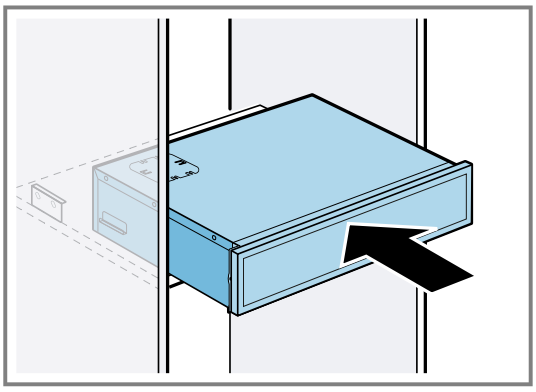
⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.
- ▸ Şebeke bağlantı kablosunun ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.

- Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

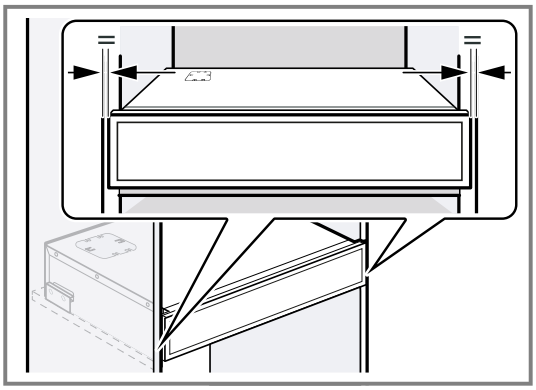
⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Taşıma emniyetini çıkardıktan sonra, çekmece taşıma sırasında aniden açılabilir.
- Cihazı taşırken çekmecenin yanlışlıkla açılması engellenmelidir.

Cihazın yüksek ağırlığı, cihazın kaldırılması sırasında yaralanmalara neden olabilir.
- Cihazı tek başınıza kaldırmayınız.

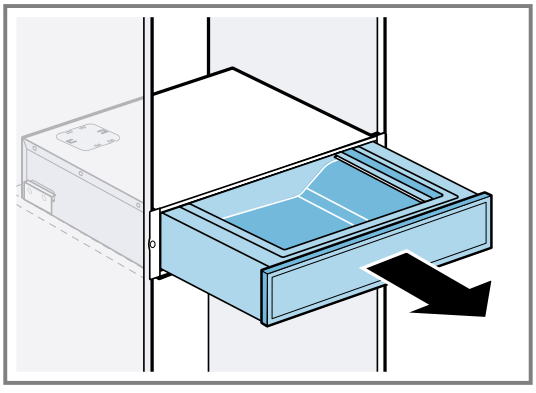
1. Şebeke bağlantı kablosunu topraklı bir prize takınız.
2. Cihazı mobilyanın içine itiniz.



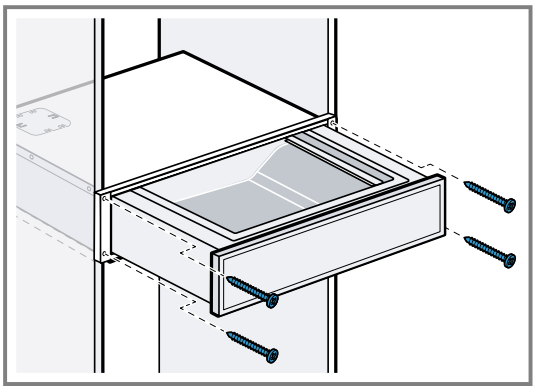
3. Cihaz içeri itilemiyorsa, devrilme koruması köşebendinin yüksekliğini ayarlayınız. Bunun için cıvataları sökünüz ve devrilme koruması köşebendini yukarı doğru itiniz.
4. Cihazı ortaya hizalayınız.



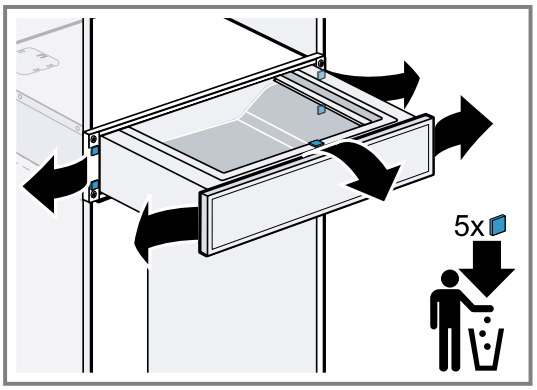
5. Devrilme korumasını kontrol etmek için çekmeceyi dikkatlice açınız.



6. Cihaz sıkıca vidalanmalıdır.



7. Taşıma emniyetini çıkarınız ve bertaraf ediniz.

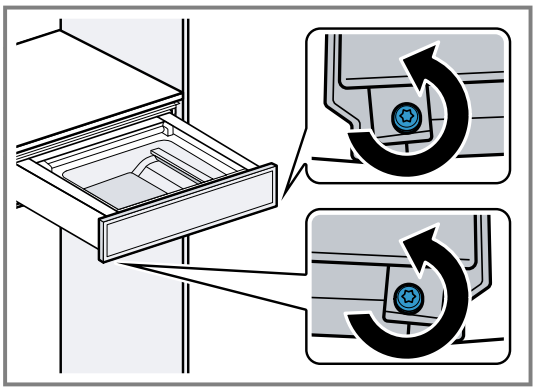


8. Cihazı kapatınız.
9. Ön çerçeveyi de içeren ön kapağın derinliğini kontrol ediniz.
   - Ön çerçeve dahil ön kapağının derinliğinin 42 mm olduğundan emin olunuz.
   - Eğer derinlik 42 mm'den büyük veya küçükse Ön kapağın yanal hizaya ayarlanması →*Sayfa 20*.

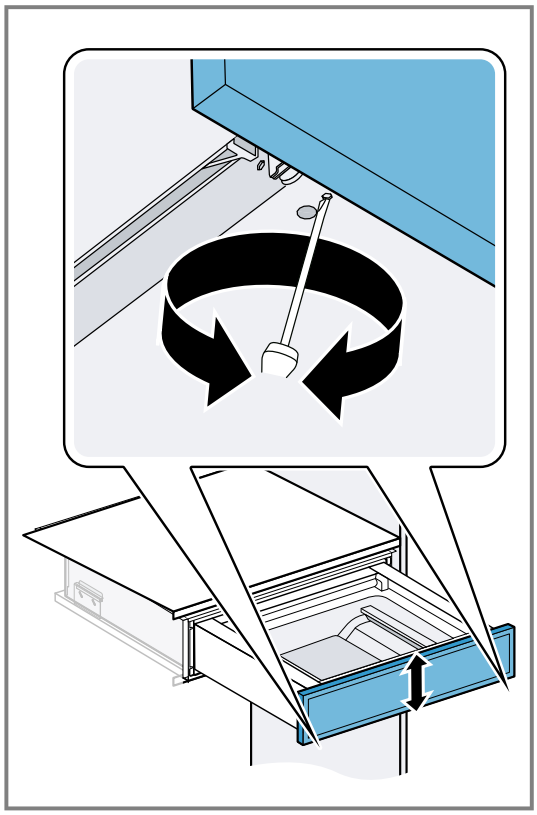
Ön kapağın dikey hizaya ayarlanması

Gerekirse ön kapağı yukarı veya aşağı doğru ayarlayınız.

1. Cihazı açınız.
2. Ön kapağın yan tarafındaki vidaları sadece gevşetiniz ve tamamen sökmeyiniz.

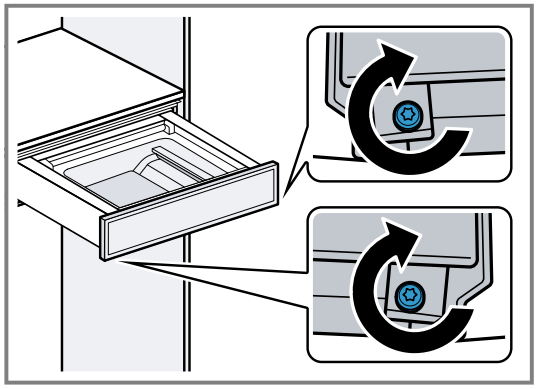


3. Ön kapağı yukarı veya aşağı itiniz.



Maksimum -1,5 ila +1,5 mm hizalama mümkündür.

4. Yan cıvataları yeniden sıkınız.



Ön kapağın yanal hizaya ayarlanması

Eğer komşu cihazların ön kapağının derinliği, vakum çekmecesinin ön kapağının derinliğinden farklılık gösteriyorsa vakum çekmecesinin ön kapağının derinliğini ayarlayınız.

⚠ **UYARI – Devrilme tehlikesi!**

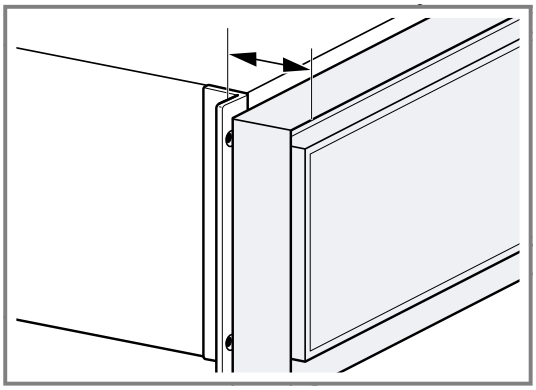
Cihazı mobilyadan çektiğiniz takdirde, cihazın açılarak öne doğru devrilme riski bulunmaktadır.

- Cihazı mobilyadan ayırırken, cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

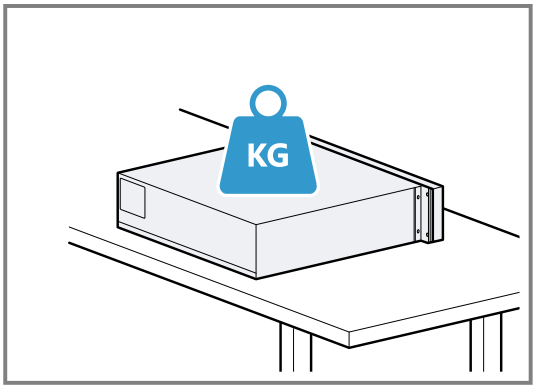
Cihaz masanın kenarından itilirse devrilebilir.

- Cihazı bir ağır nesne ile destekleyiniz.

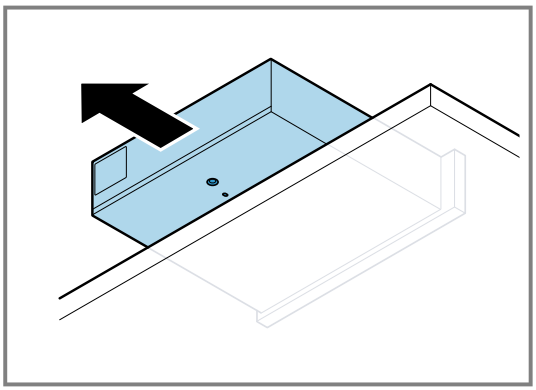
1. Vakum çekmecesinin ön kapağının diğer cihazların ön kapağından olan sapmalarını ölçünüz.
2. Vakum çekmecesini çıkarınız.
   - Cihazı açınız.
   - Cıvataları sökünüz.
   - Cihazı kapatınız.
3. Cihazı özenle mobilyadan dışarı çekiniz ve düz bir yüzey üzerine yerleştiriniz.
   - İşlem sırasında cihazın açılmadığından emin olunuz.
4. Ön çerçeve dahil ön kapağının derinliğini ölçünüz.



5. Devrilme riskini azaltmak için cihazı bir ağır nesne ile destekleyiniz.

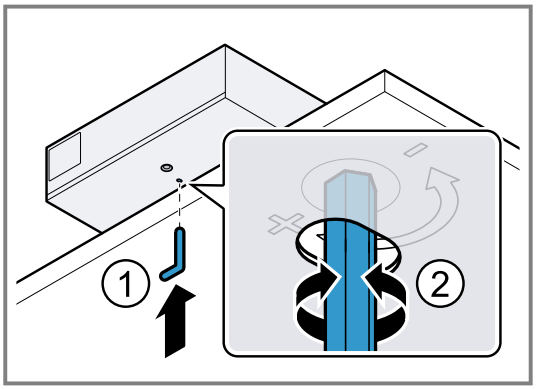


6. Cihazın alt kısmındaki ayar seçeneğine erişebilmek amacıyla, cihazı masanın kenarından yaklaşık olarak 18 cm kaydırınız.



Ayarlama seçeneği cihazın arka kısmında bulunmaktadır.

7. Ön kapağın yatay düzlemde ayarlanabilmesi amacıyla 5 mm alyan anahtarının kullanılması gerekmektedir.



8. Cihazı mobilyanın içine kaydırınız, ortasına hizaya getiriniz ve vidalarla sabitleyiniz.

Vakum çekmecesinin başka bir cihaz ile kombine edilmesi

Vakum çekmecesini aynı cihaz serisinden en fazla bir başka cihazla kombine edebilirsiniz.

DİKKAT
Cihazı vakum çekmecesinden içeri iterken, vakum çekmecesinin ön paneli zarar görebilir.
- Cihazı içeri iterken, vakum çekmecesinin ön paneline zarar vermeyiniz.
- Başka bir cihazı monte etmeden önce; vakum çekmecesini açınız, ön panelin üzerine bir bez koyunuz ve vakum çekmecesi ön panelinin hasar görmesini önlemek için vakum çekmecesini kapatınız.

1. Sadece aynı marka ve aynı serinin uygun cihazları kombine edilmelidir.
2. Vakum çekmecesini daima diğer cihazın altına monte ediniz.
3. Vakum çekmecesini bulaşık makinesi, buharlı fırın veya buharlı pişirme fırını gibi buhar üreten bir cihazın üzerine monte etmeyiniz.
4. Vakum çekmecesini fırının üzerine veya altına kurmayınız.
5. Her zaman bir devrilme koruması →*Sayfa 18* takınız.
6. Önce vakum çekmecesini takınız.
7. Cihazı ankastre dolaptaki vakum çekmecesine itiniz.
8. Cihazın montaj kılavuzuna dikkat edilmelidir.

CE

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001959895 (060302) REG25
tr