

Gaggenau

Правила пользования

Kullanma kılavuzu

DV 461 DVP 221

Выдвижной ящик для вакуумирования

Vakum çekmecesi

Оглавление	3
-------------------	----------

İçindekiler	17
--------------------	-----------

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3
Причины повреждений	5
Охрана окружающей среды	5
Правильная утилизация упаковки	5
Ознакомление с прибором	6
Функционирование ящика для вакуумирования	6
Конструкция ящика для вакуумирования	6
Панель управления	6
Открывание и закрывание	7
Принадлежности	7
Включение и выключение прибора	7
Вакуумирование в пакете	8
Подходящие вакуумные пакеты	8
Последовательность действий	8
Досрочное запаивание	9
Отмена процесса вакуумирования	9
Вакуумирование в ёмкости	9
Подходящие ёмкости для вакуумирования	9
Отмена процесса вакуумирования	10
Выполнение процесса сушки	10
Варианты использования	11
Вакуумирование для приготовления по технологии Sous-vide	11
Вакуумирование стеклянных бутылок	12
Быстрое маринование и ароматизирование	12
Хранение и транспортировка	12
Рекомендуемые настройки	13
Уход и очистка	14
Что делать в случае неисправности?	15
Сервисная служба	16

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор должен использоваться только для вакуумирования продуктов в подходящих вакуумных пакетах и ёмкостях, а также для запаивания плёнки.

Осуществляйте эксплуатацию данного прибора только в закрытых помещениях.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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.

Опасность удара током!

- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность возгорания!

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.

Опасность травмирования!

- Небольшие трещины в стеклянной крышке при наличии вакуума могут обусловить её взрыв под воздействием наружного давления. Выньте из розетки сетевой шнур или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При вакуумировании вакуумная камера и стеклянная крышка деформируются в связи с высоким разрежением. Стеклянные банки с навинчивающимися крышками, другие твёрдые ёмкости, а также не поддающиеся деформации продукты, которые вакуумируются в камере с закрытой крышкой, не должны соприкасаться с ней. В противном случае защитный слой стекла будет повреждён, и стеклянная крышка может треснуть. Максимальная высота твёрдых ёмкостей, а также не поддающихся деформации продуктов должна составлять не более 80 мм.
- Неправильное использование ящика для вакуумирования может стать причиной травм. Не вводите подсоединенные к прибору шланги в отверстия в теле. Не вакуумируйте животных.

Внимание!

- Перед каждым использованием проверяйте прибор на отсутствие повреждений. При этом особенно следите за тем, чтобы не была повреждена стеклянная крышка.
Не пользуйтесь прибором, если выявлены повреждения. Обратитесь в сервисную службу.
- Медленно откройте и снова закройте стеклянную крышку.
- Не ставьте предметы на стеклянную крышку. Не используйте прибор как подставку или в качестве столешницы. Следите за тем, чтобы на стеклянную крышку не падали какие-либо предметы. Полностью и до упора вытяните ящик для вакуумирования перед его использованием. Если ящик для вакуумирования не используется, полностью закройте его.
- Перед закрыванием стеклянной крышки убедитесь в том, что в вакуумной камере не находятся посторонние предметы.
- Следите за тем, чтобы уплотнители не повредились вследствие соприкосновения с острыми предметами.
- Проверьте правильность положения уплотнителя стеклянной крышки. Следите за тем, чтобы поверхность прилегания уплотнителя оставалась чистой и свободной от посторонних предметов. В противном случае может быть нарушено функционирование прибора.
Не пользуйтесь прибором при повреждённом уплотнителе. Это может повредить прибор.
Обратитесь в сервисную службу.
- Соблюдайте указания по очистке.
- При нарушении подачи электроэнергии во время процесса вакуумирования в вакуумной камере сохраняется вакуум. Ни в коем случае не пытайтесь открыть стеклянную крышку с помощью инструмента. Подождите, пока подача электроэнергии не восстановится, затем снова запустите процесс вакуумирования.
- Не выполняйте вакуумирование продуктов в их оригинальной упаковке после её открытия. Используйте только подходящие для вакуумирования пакеты.
- В вакууме жидкости начинают кипеть уже при низких температурах. При этом выступает пар, что может привести к нарушению функционирования прибора.
 - Следите за тем, чтобы вакуумируемый продукт имел по возможности низкую начальную температуру, лучше всего в диапазоне от 1 °C от 8 °C.
 - Никогда не вакуумируйте жидкости в пакете при максимальной степени вакуумирования.
 - Рекомендация: выполняйте вакуумирование жидкостей в пакетах, выбрав степень вакуумирования 2.
 - Внимательно следите за процессом вакуумирования. Появление небольших пузырьков при вакуумировании жидкостей является нормальным. Выполните вакуумирование пакета до того, как образование пузырьков существенно усилится.
 - Совет: жидкости можно вакуумировать также в стандартных жёстких вакуумных пакетах. При этом используйте степень вакуумирования 3. Не пользуйтесь для вакуумирования пластиковыми бутылками или другими ёмкостями, сжимающимися во время внешнего вакуумирования.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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.

Ознакомление с прибором

В ящике для вакуумирования можно вакуумировать продукты в подходящих пакетах и ёмкостях. В этой главе представлена информация о конструкции и основных принципах функционирования вашего прибора.

Функционирование ящика для вакуумирования

В процессе вакуумирования воздух выкачивается из вакуумной камеры и пакета. При этом в камере создаётся высокое разрежение. Чем выше степень вакуумирования, тем меньше воздуха остаётся в камере и в пакете, и тем выше разница давления в сравнении с окружающей средой.

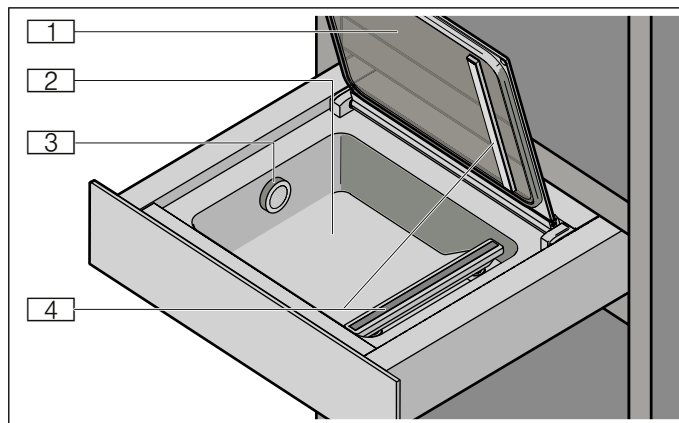
После достижения выбранной степени вакуумирования полоса запаивания прижимается к силиконовой полосе на стеклянной крышке. При этом выполняется запаивание пакета. По истечении времени охлаждения воздух поступает обратно в камеру, что сопровождается громким звуком. При этом пакет быстро сжимается, облегая продукт. После этого открывается стеклянная крышка ящика для вакуумирования.

Выбрав степень вакуумирования от 1 до 3, можно создать различные уровни вакуума. Достижимые уровни отличаются друг от друга вариантами применения: при вакуумировании в ёмкости уровень вакуума ниже, а потому лучше подходит для определённых продуктов.

При подсоединении внешнего адаптера ящик для вакуумирования автоматически распознаёт, какой из режимов в данный момент активирован.

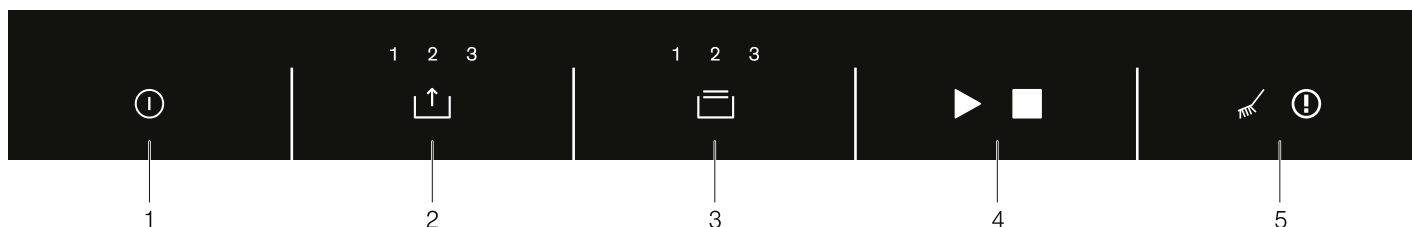
Степени вакуумирования	1	2	3
Вакуумирование в пакете	80 %	95 %	99 %
Вакуумирование ёмкостей и бутылок	50 %	75 %	90 %

Конструкция ящика для вакуумирования



- 1 Стекла́нная крышка
- 2 Вакуумная камера из нержавеющей стали
- 3 Выход воздуха
- 4 Полоса запаивания

Панель управления



Символ	Пояснения
1	Включение и выключение Включение и выключение прибора
2	Степень вакуумирования Выбор степени вакуумирования
3	Время запаивания Выбор времени запаивания Досрочное запаивание вакуумного пакета
4	Start Запуск процесса запаивания
	Stop Отмена процесса вакуумирования
5	Сушка Выполнение сушки насоса
	Указание Обратите внимание на таблицу неисправностей

Открывание и закрывание

Для DV461

Внизу в приборе имеется выемка, служащая в качестве ручки для его открывания и закрывания.

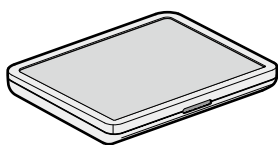
Для DVP221

Надавите на середину передней панели ящика, чтобы открыть или закрыть его.

При открывании он слегка выдвинется. После этого его легко можно выдвинуть полностью.

Принадлежности

К ящику для вакуумирования прилагаются следующие принадлежности.



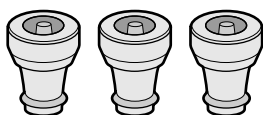
Подставка для приподнимания вакуумируемого продукта

Подставка для приподнимания вакуумируемого продукта служит в качестве опоры для плоского вакуумируемого продукта в камере. Её можно открыть. Внутри находятся внешний вакуумный адаптер, пробки для бутылок, адаптер для бутылок, а также вакуумный шланг.



Внешний вакуумный адаптер

Адаптер подсоединяется к отверстию в ящике для вакуумирования для выхода воздуха для вакуумирования вакуумных ёмкостей или бутылок.



Пробки для бутылок

Пробки для бутылок устанавливаются на бутылках для их вакуумирования и закрывания.



Адаптер для бутылок

Адаптер для бутылок устанавливается на пробку для бутылок для соединения с вакуумным шлангом.



Вакуумный шланг

Вакуумный шланг соединяет внешний вакуумный адаптер с вакуумной ёмкостью или пробкой для бутылок.

Вакуумный пакет

180 x 280 мм (50 шт.)

240 x 350 мм (50 шт.)

Специальные принадлежности

Вы можете заказать специальные принадлежности в сервисной службе или через вашего дилера:

Принадлежность	Номер для заказа у дилера	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

Используйте принадлежности только в соответствии с указаниями. Производитель не несёт ответственности при неправильном использовании принадлежностей.

Включение и выключение прибора

Прикоснитесь к символу ⓘ для включения или выключения прибора.

Если прибор не используется, он автоматически выключается через 10 минут.

Вакуумирование в пакете

Вакуумируйте продукты для сохранения их свежести в течение более длительного времени, маринуйте или готовьте по технологии Sous-vide в подходящих вакуумных пакетах.

Подходящие вакуумные пакеты

Используйте оригинальные вакуумные пакеты, которые прилагаются к прибору или могут быть заказаны в качестве принадлежностей. Эти пакеты предназначены для диапазона температур от -40 °С до 100 °С. Таким образом их можно использовать как для хранения при низких температурах, так и для приготовления находящихся в них вакуумированных продуктов. Оптимальное время запаивания для данных пакетов – степень 2. Пакеты подходят для 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. Обратите внимание на указанную цель использования пакета.

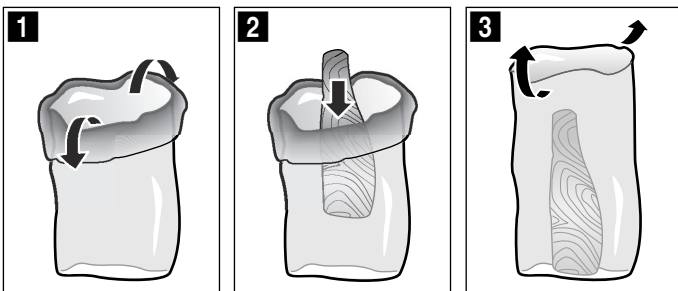
Продолжительность запаивания вакуумных пакетов всегда зависит от материала, из которого они изготовлены. В большинстве случаев для запаивания тонких пакетов достаточно степени запаивания 1. Для пакетов из более плотного материала требуется более длительное время запаивания с использованием степени запаивания 2 или выше.

Длина полосы запаивания ограничивает размер вакуумного пакета. Поэтому используйте пакеты шириной не более 240 мм.

Заполнение пакета

Размещайте продукты в вакуумном пакете по возможности рядом друг с другом, но не друг на друге.

Край пакета должен быть чистым и сухим, поскольку это важно для выполнения безупречного шва. Для этого при запаивании необходимо следить за тем, чтобы на краях пакета в области шва не было частей продуктов. Поэтому перед заполнением пакета загните край примерно на 3 см. После заполнения снова отогните край.



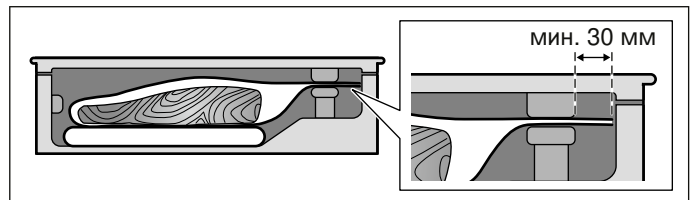
Для удобства обращения с вакуумированными продуктами рекомендуется указывать дату вакуумирования и содержимое пакета на упаковке.

Последовательность действий

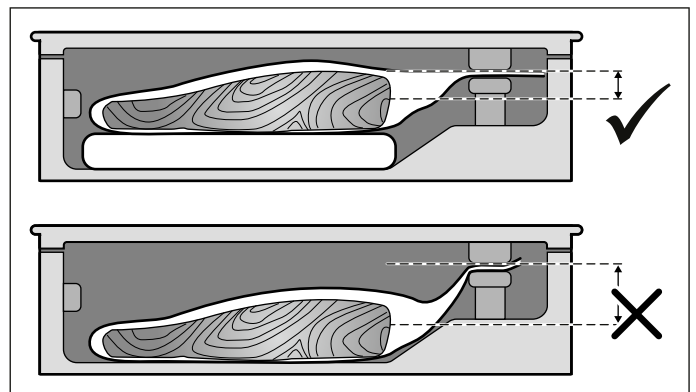
- 1 Откройте стеклянную крышку.
- 2 Поместите вакуумный пакет в камеру.




Указания

- Установите самую низкую начальную температуру продукта, лучше всего в диапазоне от 1 °С до 8 °С.
- Следите за тем, чтобы отверстие для выхода воздуха оставалось свободным для выкачивания насосом воздуха из камеры.
- Следите за тем, чтобы пакет располагался по центру, а края пакета прилегали к полосе запаивания ровно друг над другом для получения плотного запаянного шва.
- Следите за тем, чтобы открытый край пакета выступал приблизительно на 3 см над полосой запаивания, но не прилегал к уплотнителю крышки.



Указание: При необходимости используйте подставку для приподнимания вакуумируемого продукта, чтобы предотвратить соскальзывание пакета.



- 3 Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать степень вакуумирования.
- 4 Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать время запаивания.
- 5 Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.
- 6 Прикоснитесь к символу , чтобы запустить процесс вакуумирования.

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.

По завершении процесса камера вентилируется, раздаётся сигнал. Теперь можно открыть стеклянную крышку и извлечь запаянный пакет из камеры.

⚠ 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.

Указания

- При самой высокой степени вакуумирования процесс может длиться до 2 минут. По истечении этого времени выполняется запаивание пакета и загорается достигнутая степень вакуумирования.
- После вакуумирования проверьте запаянный шов на пакете. Попытайтесь осторожно разъединить шов. Если шов разъединяется, в следующий раз выберите более высокую степень запаивания. Если шов деформируется, значит, он слишком сильно нагрелся. В следующий раз выберите более низкую степень запаивания или дайте прибору остыть.
- При многократном последовательном вакуумировании продуктов в пакете полоса запаивания сильно нагревается. Это может повлиять на качество запаянного шва. Поэтому после нескольких процессов вакуумирования выбирайте более короткое время запаивания или давайте прибору остывать в перерыве между процессами в течение приблизительно 2 минут.


Досрочное запаивание

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


Во время вакуумирования прикоснитесь к символу , чтобы завершить процесс и выполнить досрочное запаивание пакета.

Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута до данного момента.

По завершении процесса камера вентилируется, раздаётся сигнал. Теперь можно открыть стеклянную крышку и извлечь запаянный пакет из камеры.

Указание: Для запаивания пакета необходима определённый уровень вакуума, создаваемый ящиком для вакуумирования. Если коснуться символа  раньше, ящик для вакуумирования выкачает воздух из камеры ещё до достижения данного уровня. После этого выполняется запаивание пакета.

Отмена процесса вакуумирования

Во время вакуумирования прикоснитесь к символу , чтобы досрочно отменить процесс.

Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута до данного момента.

Запаивание пакета не выполняется. Крышка легко открывается, выполняется вентилирование камеры. Раздаётся сигнал. Теперь можно извлечь пакет из камеры.

Вакуумирование в ёмкости

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

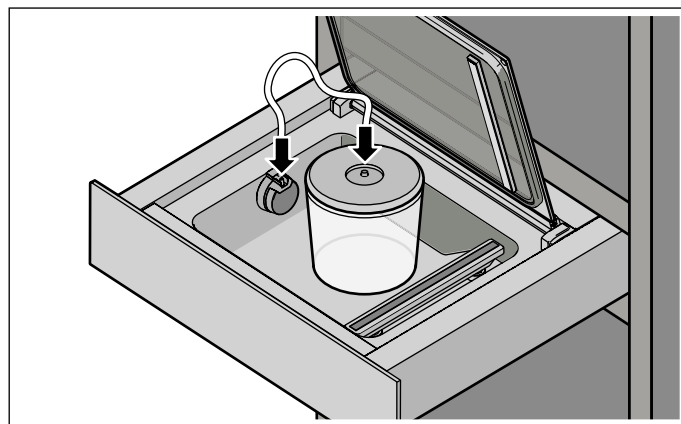
Подходящие ёмкости для вакуумирования



Используйте только ёмкости, подходящие для вакуумирования продуктов. Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость и материал.

Внутренний диаметр вакуумного шланга, прилагаемого к данному прибору, составляет 3 мм. Для того чтобы шланг подошёл, возможно, понадобится адаптер для ёмкости. В большинстве случаев такие адаптеры прилагаются к вакуумной ёмкости.

Последовательность действий

- 1 Откройте стеклянную крышку.




- 2 Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха.
- 3 Закрепите шланг на вакуумном адаптере и ёмкости для вакуумирования.
- 4 Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать степень вакуумирования.
- 5 Прикоснитесь к символу , чтобы запустить процесс вакуумирования.

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

Индикаторы степеней вакуумирования прекращают мигать по достижении требуемой степени вакуумирования. Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздаётся сигнал. Теперь можно отсоединить шланг от ёмкости и внешнего вакуумного адаптера.

Указание: Прервите процесс вакуумирования при сильном образовании пузырьков.

Отмена процесса вакуумирования


Во время вакуумирования прикоснитесь к символу , чтобы досрочно отменить процесс.


Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута до данного момента.

Теперь можно отсоединить шланг от ёмкости и внешнего вакуумного адаптера.

Выполнение процесса сушки


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, рекомендуется выполнить процесс сушки. Однако к данному моменту времени прибор можно использовать, как и прежде.




Если символ  горит красным, рекомендуется выполнить процесс сушки.

Последовательность действий

- 1 Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.
- 2 Прикоснитесь к символу .

Сушка запускается, длительность процесса составляет от 5 до 20 минут. Во время выполнения процесса символ  пульсирует оранжевым. Ящик для вакуумирования при выполнении процесса можно закрыть.

По завершении процесса камера вентилируется, раздаётся сигнал. Теперь можно открыть стеклянную крышку.

Указание: Возможно, одного процесса сушки недостаточно. Если после выполнения сушки символ  горит красным, а символ  горит оранжевым, это значит, что в насосной системе всё ещё находится жидкость. Подождите, пока погаснет символ , затем запустите процесс сушки снова.

Варианты использования

В этой главе представлена информация о различных вариантах использования ящика для вакуумирования.

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 °С до 95 °С, с использованием пара 100 % или на водяной бане.

Продукт помещается в специальный жаропрочный пакет, герметично запаиваемый с помощью ящика для вакуумирования.

Риск для здоровья!

Приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах. Обязательно соблюдайте следующие указания по использованию и гигиене:

- 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.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике.
- Продукты предназначены для немедленного употребления в пищу. После завершения приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Вакуумный пакет

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, но не друг на друге.

Вакуумирование

Используйте для вакуумирования блюд по возможности самую высокую степень вакуумирования. Только так можно обеспечить равномерную передачу тепла и, вместе с тем, оптимальный результат приготовления.

Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Соблюдайте следующие правила:

- В вакуумном пакете отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумном пакете нет отверстий. Не используйте проводной термошуп.
- Вакуумируемые совместно куски мяса или рыбы не должны быть спрессованы друг с другом.
- Овощи и десерты следует вакуумировать в максимально плоском виде.

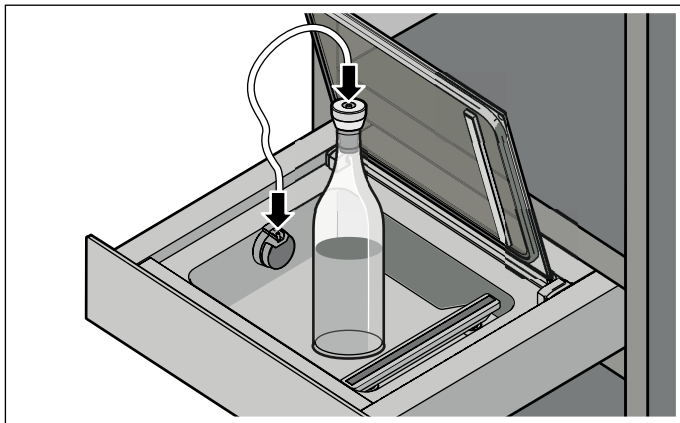
В сомнительных случаях уложите продукт в новый пакет и выполните вакуумирование снова.


Вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Только так можно предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), препятствующее передаче тепла, или изменение структуры продуктов и их поведения при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

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. Отверстие для шланга должно быть обращено вертикально вверх.
- 2 Закрепите пробку на отверстии в бутылке. С нажимом установите адаптер для бутылок на пробку.



- 3 Закрепите шланг на вакуумном адаптере и на адаптере для бутылок.
- 4 Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать степень вакуумирования.

Указания

- Вакуумируйте бутылки, всегда выбирая низкую степень.
- Не вакуумируйте газированные жидкости, например, такие как игристое вино.

- 5 Прикоснитесь к символу , чтобы запустить процесс вакуумирования.

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

Индикаторы степеней вакуумирования прекращают мигать по достижении требуемой степени вакуумирования. Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздаётся сигнал. Теперь можно отсоединить шланг от адаптера для бутылок и внешнего вакуумного адаптера. Теперь можно отсоединить адаптер для бутылок от пробки.

Быстрое маринование и ароматизирование

С помощью ящика для вакуумирования можно быстро ароматизировать или замариновать продукты, например, мясо, фрукты или овощи. Традиционное консервирование длится в большинстве случаев слишком долго и не является особенно интенсивным. При вакуумировании в пакете поры продукта открываются и добавленный маринад быстро впитывается. Благодаря этому обеспечивается намного более интенсивный вкус в течение короткого времени.

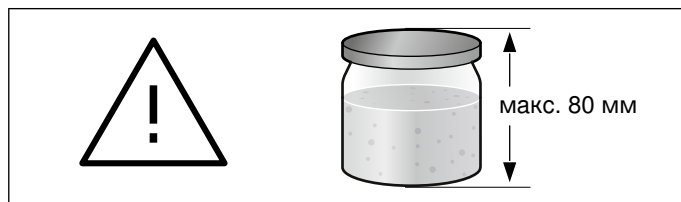
Хранение и транспортировка

Увеличьте время хранения продуктов. 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.

Снова загерметизируйте продукты в стеклянных ёмкостях, например, джем или соус. Благодаря вакууму длительность хранения существенно увеличивается.

Указания

- Обязательно следите за тем, чтобы высота используемых стеклянных ёмкостей не превышала 80 мм. Более высокие ёмкости могут повредить стеклянную крышку.



- Используйте только устойчивые и неповреждённые стеклянные банки с навинчивающимися крышками.
- Заворачивайте ёмкости только вручную. При вакуумировании ёмкость закрывается автоматически.
- Не все стеклянные ёмкости или крышки подходят для закрывания в вакууме. Проверьте после вакуумирования, создан ли вакуум: выпуклая вовнутрь крышка, открывающаяся только с применением силы, является ориентиром в том, что процесс вакуумирования состоялся. Если при нажатии и отпуске крышка издаёт треск и легко открывается, то вакуум не был создан. Повторите процесс вакуумирования или используйте более подходящие стеклянные банки с навинчивающимися крышками.¶

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.

Герметичный вакуумный пакет или вакуумная ёмкость являются идеальными транспортировочными средствами для жидких продуктов. Они легки в обращении, компактны и предотвращают вытекание жидкости.

Рекомендуемые настройки

При соответствующем хранении вакуумированные продукты остаются свежими в течение более длительного времени. Более высокая степень вакуумирования позволяет дольше сохранять качество, внешний вид продуктов и содержащиеся в них вещества.

В следующей далее таблице приведены рекомендации по степеням вакуумирования для различных продуктов. Обратите внимание на особые указания относительно рекомендуемых степеней вакуумирования, а также подготовки продуктов.

Указания

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

	Рекомендуемые степени вакуумирования	Особые указания
Продукты, хранящиеся при комнатной температуре (от 20 °С до 23 °С)		
Хлебобулочные изделия	1, 2, 3	
Сухая выпечка/кексы	1	
Чай/кофе	1, 2, 3	Хранить в тёмном месте
Рис/макароны	2	Вакуумирование в ёмкости
Мука/манная крупа	1	
Орехи без скорлупы	3	Хранить в тёмном месте
Сушеные фрукты	3	
Крекеры/чипсы	1, 2	Вакуумирование в ёмкости
Свежие продукты, хранящиеся в замороженном состоянии (от -18 °С до -16 °С) или в холодильнике (от 3 °С до 7 °С)		
Рыба	3	
Птица	3	
Мясо	3	
Колбаса, целиком	3	
Колбаса, нарезка	3	
Твёрдый сыр	3	
Мягкий сыр	2	Вакуумирование в ёмкости
Овощи	2	Предварительно очистить и бланшировать
Листовой салат, вымытый	2	Вакуумирование в ёмкости
Пряные травы	1, 2	Вакуумирование в ёмкости
Фрукты (твёрдые)	3	
Фрукты (мягкие)	2	Вакуумирование в ёмкости Рекомендуется предварительно заморозить*

*Предварительно заморозить продукты, на тарелке рядом друг с другом, в течение прим. 1 часа, чтобы сохранить их структуру

Уход и очистка

Для выполнения очистки всегда выключайте прибор.

Убедитесь в том, что полоса запаивания в вакуумной камере охлаждена.

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.

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. Капли воды не должны попадать на внутренние или внешние поверхности прибора.

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Используйте только нейтральные чистящие средства, например, моющее средство и вода. Не используйте абразивные чистящие средства или средства с содержанием спирта.

Очищайте только влажной салфеткой.

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

Указание: После очистки прибор и принадлежности должны полностью высохнуть.

Стеклопанель передняя и стеклянная крышка

Очищайте стеклянную переднюю панель и стеклянную крышку средством для чистки стёкол и мягкой салфеткой.

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

Вакуумная камера из нержавеющей стали

Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Панель управления из пластика

Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

Полоса запаивания

Удалите остатки плёнки с полосы запаивания.

Никогда не очищайте полосу запаивания абразивными чистящими средствами. Используйте мягкую салфетку.

Полоса запаивания не предназначена для очистки в посудомоечной машине.

Подставка для приподнимания вакуумируемого продукта

Мойте подставку для приподнимания вакуумируемого продукта вручную.

Внешний вакуумный адаптер, адаптер для бутылок и пробки для бутылок

Мойте адаптер и пробки для бутылок вручную. Они не подходят для мытья в посудомоечной машине.





Вакуумный шланг


Промывайте вакуумный шланг вручную. Он не подходит для мытья в посудомоечной машине.

Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите указания, приведённые в таблице ниже.

Указание: Ремонт должен выполняться только квалифицированными специалистами. При не квалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной опасности.

Неисправность	Ошибка	Причины	Возможность устранения
Указание  появляется через несколько секунд.	Вакуумная среда не может быть создана.	Стеклопанель закрыта неправильно.	Откройте и снова закройте стеклянную крышку. Для этого слегка прижимайте стеклянную крышку в течение первых секунд.
		Уплотнитель крышки не прилегает плотно или повреждён.	Проверьте уплотнитель.
		Уплотнитель стеклянной крышки деформировался.	Осторожно ровно прижмите уплотнитель.
		Крышка внешней вакуумной ёмкости закрыта неправильно.	Проверьте положение крышки вакуумной ёмкости. Используйте только подходящие вакуумные ёмкости.
Указание  появляется через 2 минуты хода насоса.	Вакуум создаётся слишком медленно. Выбранная степень вакуумирования не может быть достигнута.	Внешний вакуумный патрубок неправильно расположен на отверстии вакуумной камеры для выхода воздуха.	Проверьте положение внешнего вакуумного патрубка.
		При возрастающих температурах жидкости начинают кипеть. Вакуум больше не создаётся.	Выполняйте вакуумирование только холодных жидкостей.
			Насухо вытрите влажную вакуумную камеру.
			Выполните вакуумирование пакета до того, как начнут появляться более крупные пузырьки.
			Выберите низкую степень вакуумирования.
Процесс вакуумирования не запускается. Символ  не появляется, хотя крышка закрыта.	Прибор не распознаёт крышку.	Дверной выключатель на стеклянной крышке отсутствует или не распознаётся прибором.	Вызовите специалиста сервисной службы.
После поочерёдного многократного использования: кажется, что процесс вакуумирования протекает нормально, однако запаивание пакета не выполняется.		Сработал защитный регулятор температуры сварочного трансформатора.	Дайте прибору остыть в течение минимум 10 минут. Затем попробуйте снова. В перерыве между процессами вакуумирования давайте прибору остыть в течение не менее 2 минут.
Процесс вакуумирования всегда длится дольше.		Слишком много жидкости в насосной системе.	Прибор контролирует процессы вакуумирования. При слишком большом количестве жидкости в насосном масле появляется символ  . Запустите процесс сушки.
		Насосная система очень горячая.	Дайте прибору остыть, затем попробуйте снова.
После выполнения сушки прибор показывает символы  и  .		Только одного процесса сушки было недостаточно.	Подождите, пока погаснет символ  . Затем повторите процесс сушки.

Неисправность	Ошибка	Причины	Возможность устранения
Вакуум в пакете из плёнки не сохраняется.	Пакет повреждён.	Появление отверстий в пакете может быть обусловлено соприкосновением с острыми частями продукта, например, с костями.	Проверьте пакет на отсутствие повреждений. Используйте другой пакет. Если появление отверстий в пакете обусловлено соприкосновением с острыми краями вакуумируемого продукта, по возможности разместите его так, чтобы не повредить пакет.
	Запаянный шов неправильный.	Выбранное время запайки не подходит для плёнки. Вдоль запаянного шва находятся жидкость, жир или крошки. Вдоль запаянного шва пакета имеются складки.	Выберите другое время запайки. Убедитесь, что пакет сухой, не имеет складок и полностью прилегает к полосе запайки. Возьмите другой пакет. Перед наполнением пакета заверните край пакета на 3 см.
Крышка не открывается.		Образовался небольшой вакуум, удерживающий крышку закрытой.	Для открывания не применяйте силу и не пользуйтесь инструментом. Снова запустите процесс вакуумирования и немедленно прервите его.
			Отключите сетевое напряжение прибора. Подождите 30 секунд, прежде чем снова начать эксплуатацию.
			Прикоснитесь к символу  и удерживайте его более 5 секунд. Произойдёт перезапуск программы.


Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда найдем соответствующее решение, чтобы избежать ненужного вызова технического специалиста.

При звонке обязательно сообщите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на приборе.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба 

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	17
Hasar sebepleri	18
Çevre koruma	19
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	19
Cihazın tanıtımı	20
Vakum çekmecesi nasıl çalışır	20
Vakum çekmecesinin yapısı	20
Kumanda paneli	20
Açılması ve kapatılması	21
Aksesuar	21
Cihazın açılması ve kapatılması	21
Poşette vakumlama	22
Uygun vakumlama poşeti	22
Aşağıdaki yöntemi izleyiniz	22
Zamanından önce kaynaklama	23
Vakum sürecinin iptal edilmesi	23
Kapta vakumlama	23
Uygun vakum kabı	23
Vakum sürecinin iptal edilmesi	23
Kurutmanın yürütülmesi	24
Uygulamalar	24
Sous-vide pişirme için vakumlama	24
Cam kavanozların vakumlanması	25
Hızlı marinyasyon ve aromalandırma	25
Saklama ve taşıma	25
Önerilen ayarlar	26
Bakım ve temizlik	27
Arızalar - Ne yapmalı?	28
Müşteri hizmetleri	30

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau.com/zz/store

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihaz sadece yiyeceklerin uygun vakum poşetlerinde ve vakum kaplarında vakumlanması ve folyoların kaynaklanması için kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihazı sadece kapalı alanlarda çalıştırınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Yanma tehlikesi!

Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu sıkça kullanıldığında ve uzun kaynaklama sürelerinde çok sıcak hale gelir. Kaynaklama çubuğuna sıcak olduğunda asla dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Elektrik çarpması tehlikesi!

- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yangın tehlikesi!

Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu çok ısınır. Alev alabilecek buharlar bu nedenle alev alabilir. Vakum poşetinde alev alabilecek sıvıları vakumlamayınız. Cihazın içinde alev alabilecek malzemeleri ve nesnelere bulundurmuyunuz.

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.
- Vakumlama sırasında vakum haznesi ve cam kapak yüksek vakum nedeniyle deforme olur. Kapaklı cam kavanozlar, sert kaplar ve biçim değiştiremeyen yiyecekler, kapak kapalıyken haznede vakumlandığında bu kapağa dokunmamalıdır. Aksi takdirde camın koruyucu katmanı hasar görür ve cam kapak patlayabilir. Sert kaplar ve biçim değiştiremeyen yiyecekler için izin verilen maksimum yükseklik 80 mm'dir.
- Vakum çekmecisinin yanlış kullanımı yaralanmalara neden olabilir. Cihaza bağlı hiçbir hortumu vücut deliklerine sokmayınız. Canlı hayvanları vakumlamayınız.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Cihazı her kullanımdan önce hasarlara karşı kontrol ediniz. Özellikle cam kapağın hasarsız durumda olmasına dikkat ediniz. Hasara işaret eden bir durum olduğunda cihazı asla çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cam kapağı yavaşça açınız ve kapatınız.
- Cam kapak üzerine hiçbir nesne koymayınız. Cihazı asla çalışma veya yerleştirme yüzeyi olarak kullanmayınız. Cam kapağın üzerine nesnelere düşürmekten kaçınınız. Çekmeceyi kullanacağınız zaman tamamen ve dayanağa kadar dışarı çekiniz. Kullanmadığınızda çekmeceyi tamamen kapatınız.
- Cam kapağı kapatmadan önce, vakum haznesinde yabancı bir cisim olmadığından emin olunuz.
- Contaların keskin veya sivri nesnelere tarafından delinmemesine dikkat ediniz.
- Cam kapak contasının yerine doğru oturup oturmadığını kontrol ediniz. Contanın temas yüzeylerinin temiz ve yabancı cisimlerden arınmış olup olmadığını kontrol ediniz. Cihazın fonksiyonu bu durumdan kötü etkilenebilir. Conta arızalıysa cihazı çalıştırmayınız. Cihaza hasar verebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Temizlik bilgilerini dikkate alınız.
- Vakum süreci sırasında bir elektrik kesintisi durumunda vakum, vakum haznesinde aynen korunur. Cam kapağı asla bir alet yardımıyla açmak için zorlamayınız. Akım beslemesi yeniden mevcut olana kadar bekleyiniz ve ardından vakum sürecini yeniden başlatınız.
- Yiyecekleri, açtıktan sonra satış paketleri içinde vakumlamayınız. Sadece yiyeceklerin vakumlanması için uygun olan poşetleri kullanınız.
- Vakum içinde sıvılar düşük sıcaklıklarda da kaynamaya başlar. Bu sırada buhar çıkar ve cihazda fonksiyon arızaları oluşabilir.
 - Vakumlanan malzemenin mümkün olduğunca düşük bir başlangıç sıcaklığında olmasına dikkat ediniz, en iyi koşul 1 – 8 °C sıcaklıkta olmasıdır.
 - Vakum poşetindeki sıvıları asla maksimum vakum kademesinde vakumlamayınız.
 - Öneri: Vakum poşetindeki sıvıları, vakum kademesi 2 ile vakumlayınız.
 - Vakum sürecini dikkatlice gözleyiniz. Sıvıların vakumlanması sırasında hafifçe kabarcıklar oluşması normaldir. Kabarcık oluşumu belirgin biçimde güçlendiğinde hemen poşeti zamanından önce mühürleyiniz.
 - İpucu: Sıvıları sert, piyasada bulunan vakum kapları içinde de vakumlayabilirsiniz. Bu sırada vakum kademesi 3'ü kullanınız. Vakumlama için plastik şişeleri veya harici vakumlama sırasında içe doğru büzüşen diğer kapları kullanmayınız.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü 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.

Cihazın tanıtımı

Vakum çekmecesinde yiyecekleri uygun poşetlerle ve kaplarla vakumlayabilirsiniz. Bu bölümde cihazınızın yapısını ve temel çalışma biçimini öğreneceksiniz.

Vakum çekmecesini nasıl çalışır

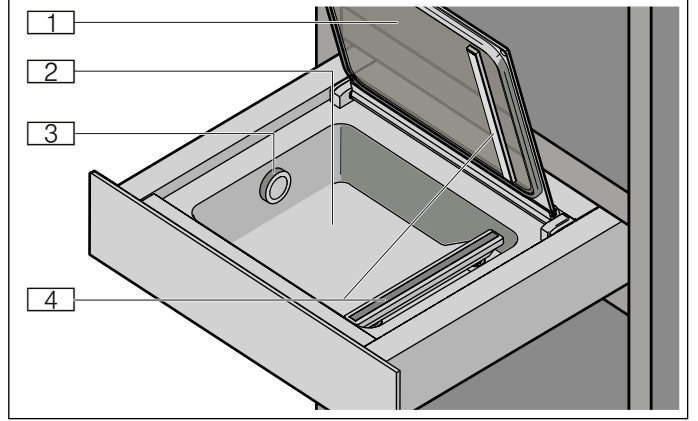
Vakum süreci sırasında vakum haznesi ve poşet içindeki hava dışarı pompalanır. Bu sırada hazne içinde yüksek bir vakum oluşur. Vakum kademesi ne kadar yüksekse, haznede ve poşette o kadar az hava kalır ve ortam ile olan basınç farkı o kadar artar.

Seçilen vakum kademesine erişildiğinde, kaynaklama çubuğu cam kapaktaki silikon çubuğuna bastırılır. Bu sırada poşet kaynaklanır. Kısa bir soğuma süresinden sonra hava yüksek bir sesle yeniden hazneye dolar. Bu sırada poşet ani biçimde büzülür ve yiyeceğin etrafını sarar. Ardından çekmecenin cam kapağı açılır.

1 ile 3 arasındaki vakum kademelerinde farklı vakum dereceleri elde edilebilir. Elde edilen derece, uygulama durumuna bağlıdır: Kap içinde vakumlama sırasında vakum derecesi daha düşüktür ve bu durum bazı yiyecekler için daha uygundur. Vakum çekmecesini harici vakum adaptörünün yerleştirilmesiyle otomatik olarak hangi modun etkinleştirildiğini algılar.

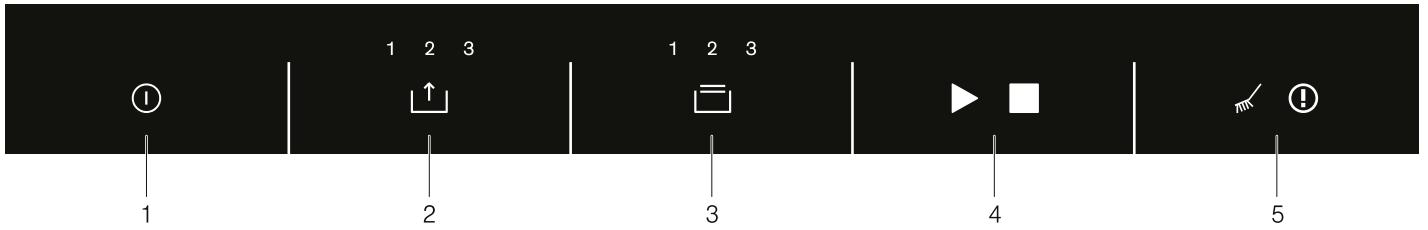
Vakum kademeleri	1	2	3
Poşette vakumlama	%80	%95	%99
Kaplarda ve kavanozlarda vakumlama	%50	%75	%90

Vakum çekmecesinin yapısı



- 1 Cam kapak
- 2 Paslanmaz çelikten vakum haznesi
- 3 Hava çıkışı
- 4 Kaynaklama çubuğu

Kumanda paneli



Sembol	Açıklama
1	Açma/kapama Cihazın açılması ve kapatılması
2	Vakum kademesi Vakum kademesinin seçilmesi
3	Kaynaklama zamanı Kaynaklama zamanının seçilmesi Vakum poşetinin zamanından önce kaynaklanması
4	Start Vakum sürecinin başlatılması
	Stop Vakum sürecinin iptal edilmesi
5	Kurutma Pompa kurutmanın yürütülmesi
	Uyarı Arıza tablosuna dikkat ediniz

Açılması ve kapatılması

DV461 için

Cihazın altında, açma ve kapama için tutamak olarak kullanılabilen bir çıkıntı mevcuttur.

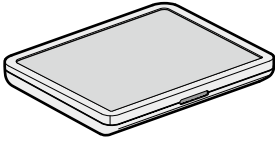
DVP221 için

Açmak veya kapatmak için çekmecenin ortasına bastırınız.

Açma sırasında çekmece hafifçe dışarı fırlar. Bundan sonra problemsiz olarak dışarı çekilebilir.

Aksesuar

Vakum çekmecesini aşağıdaki aksesuarlara sahiptir.



Vakumlama nesnesi yükseltici

Vakumlama nesnesi yükseltici, hazneye yerleştirilen yassı vakumlama nesneleri için altlık görevi görür. Açılır. Bunun içinde harici vakum adaptörü, kavanoz kapakları, kavanoz adaptörü ve vakum hortumu bulunmaktadır.



Harici vakum adaptörü

Vakum kabını veya kavanozu vakumlamak için adaptör vakum çekmecesinin hava çıkışına bağlanır.



Kavanoz kapakları

Kavanoz kapakları, vakumlama ve kapatma için kavanozlara takılır.



Kavanoz adaptörü

Kavanoz adaptörü, kavanoz kapaklarını vakum hortumuna bağlamak için kullanılır.



Vakum hortumu

Vakum hortumu harici vakum adaptörlerini vakum kabıyla veya kavanoz kapağı ile birbirine bağlar.

Vakum poşeti

180 x 280 mm (50 adet)

240 x 350 mm (50 adet)


Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcınızdan sipariş edebilirsiniz:

Aksesuar	Yetkili satıcı 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

Aksesuarları sadece belirtildiği biçimde kullanınız. Aksesuar yanlış biçimde kullanılırsa üretici sorumluluk kabul etmez.

Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazı açmak veya kapatmak için  sembolüne dokununuz.

Giriş yapılmadığında cihaz 10 dakika içinde otomatik olarak kapatılır.

Poşette vakumlama

Yiyecekleri daha uzun süre dayanmak üzere saklamak, marine etmek veya sous-vide pişirme için hazırlamak üzere uygun bir vakum poşetinde vakumlayınız.

Uygun vakumlama poşeti

Cihazla birlikte verilen veya aksesuar olarak sipariş edebileceğiniz orijinal vakum poşetlerini kullanınız. Bu poşetler -40 °C – 100 °C sıcaklık aralığı için uygundur. Bu poşetler hem düşük sıcaklıklarda saklamak hem de içinde vakumlanan yemekleri pişirmek için uygundur. Optimum kaynaklama süresi bu poşetler için kademe 2'dir. Poşetler mikrodalgayla kullanıma uygundur. Mikrodalga fırında ısıtmadan önce poşeti deliniz.

Sadece yiyeceklerin vakumlanması için uygun olarak poşetleri kullanınız. Piyasada satılan poşetler yiyeceklere uygunluk, sıcaklığa dayanıklılık, malzeme ve yüzey açılarından birbirinden ayrılır. Poşet için belirlenen kullanım amacına dikkat ediniz.

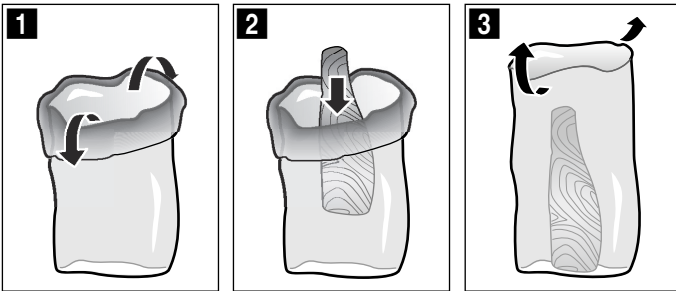
Vakum poşetini kaynaklama süresi her zaman poşetin malzemesine bağlı olarak değişir. İnce poşetlerde çoğu zaman poşeti kaynaklamak için kaynak-kapama kademesi 1 yeterlidir. Daha kalın malzemeleri vakum poşetleri, kaynak-kapama kademesi 2 veya daha üst bir kademeyle ve daha uzun bir kaynaklama süresince kaynaklanmalıdır.

Kaynaklama çubuğunun uzunluğu, kullanılacak vakum poşeti boyutunu sınırlar. Bu nedenle sadece maksimum 240 mm genişliğindeki poşetleri kullanınız.

Poşetin doldurulması

Gıdaları vakum poşet içinde mümkün olduğunca yan yana yerleştiriniz, üst üste koymayınız.

Temiz ve kuru bir poşet kenarı sorunsuz bir kaynak dikişi için çok önemlidir. Kaynaklama sırasında dikişin tutması için, poşet kenarında, dikiş alanı yakınlarında hiçbir yiyecek artığı olmaması gereklidir. Poşeti doldurmadan önce, bu kenarı bu nedenle yaklaşık 3 cm kadar dışa doğru katlayınız. Kenarı doldurma sonrasında düzeltiniz.



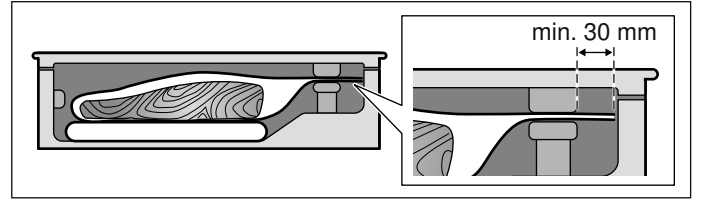
Poşetinizi ve içinde saklanan yiyecekleri görebilmeniz için vakumlama tarihini ve poşet içeriğini not etmeniz önerilir.

Aşağıdaki yöntemi izleyiniz

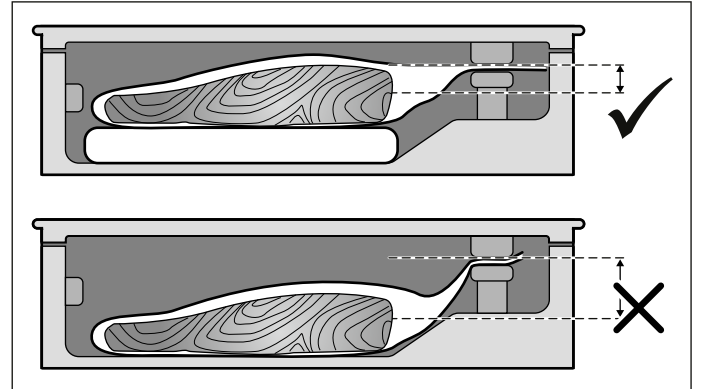
- 1 Cam kapağı açınız.
- 2 Vakum poşetini hazneye yerleştiriniz.




Bilgiler

- Yiyeceğin başlangıç sıcaklığının mümkün olduğunca düşük olmasına dikkat ediniz, en iyi koşul 1 – 8 °C sıcaklıkta olmasıdır.
- Hava pompasının haznedeki hava emebilmesi için hava çıkışının önünün kapalı olmamasına dikkat ediniz.
- Poşetin ortalanmış ve poşet uçlarının düzgün olarak kaynaklama çubukları üzerine yerleştirilmiş olmasına dikkat ediniz, böylece kaynak dikişi sorunsuz biçimde kapatılır.
- Poşetin açık ucunun kaynaklama çubuklarının yaklaşık 3 cm dışına taşıdığından ama kapak contasına temas etmediğinden emin olunuz.



Bilgi: Poşetin kaymaması için gerekirse bir vakumlama nesnesi yükseltici kullanınız.



- 3 Vakum kademesini seçmek için  sembolüne dokununuz.
- 4 Kaynaklama süresini seçmek için  sembolüne dokununuz.
- 5 Cam kapağı sıkıca kapatınız ve tutunuz.
- 6 Vakum sürecini başlatmak için  sembolüne dokununuz.

Vakum süreci başlar. Vakum kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşıncaya kadar birbiri ardında turuncu olarak yanıp söner.

Kaynaklama süreci başlar. Kaynaklama kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşıncaya kadar birbiri ardında turuncu olarak yanıp söner.

Sürecin sonunda hazne havalandırılır ve bir sinyal sesi duyulur. Artık cam kapağı açabilirsiniz ve kaynaklanan vakum poşetini haznedeki çıkarabilirsiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!


Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu sıkça kullanıldığında ve uzun kaynaklama sürelerinde çok sıcak hale gelir. Kaynaklama çubuğuna sıcak olduğunda asla dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Bilgiler

- En yüksek vakum kademesinde süreç 2 dakika kadar sürebilir. Bu sürenin sonunda poşet kaynaklanır ve bu sırada hedeflenen vakum kademesi yanar.
- Vakum sürecinden sonra poşetteki kaynak dikişini kontrol ediniz. Dikkatlice dikişi ayırmaya çalışınız. Dikiş tutmuyorsa, bir sonraki denemede daha yüksek bir kaynak kademesi seçiniz. Eğer dikiş deforme olmuşsa çok ısınmış demektir. Bir sonraki sefer daha düşük bir kaynak kademesi seçiniz veya cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Yiyecekleri birden çok defa arka arkada poşetlerde vakumlarsanız, kaynaklama çubuğu çok ısınabilir. Kaynak dikişinin kalitesi bu durumda düşebilir. Bu nedenle birkaç vakum sürecinden sonra daha düşük bir kaynaklama süresi seçiniz veya cihazın süreçler arasında yeterince soğuyabilmesi için süreçler arasında 2 dakika ara veriniz.


Zamanından önce kaynaklama

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


Vakumlama sırasında süreci sonlandırmak ve poşeti zamanından önce kaynaklamak için  sembolüne dokununuz.

Cihaz, ulaşılan kadar vakum kademesini görüntüler.

Sürecin sonunda hazne havalandırılır ve bir sinyal sesi duyulur. Artık cam kapağı açabilirsiniz ve kaynaklanan vakum poşetini haznedeki çıkarabilirsiniz.

Bilgi: Poşetin kaynaklanması için vakum çekmecesi belirli bir vakum derecesine ihtiyaç duyar.  sembolüne zamanından önce basarsanız, vakum çekmecesi bu dereceye ulaşılan kadar havayı haznedeki dışarıya pompalar. Ardından poşet kaynaklanır.

Vakum sürecinin iptal edilmesi

Vakumlama sırasında süreci zamanından önce iptal etmek için  sembolüne dokununuz.

Cihaz, ulaşılan kadar vakum kademesini görüntüler.

Poşet kaynaklanmaz. Kapak kolayca açılır ve hazne havalandırılır. Bir sinyal sesi duyulur. Şimdi vakum poşetini haznedeki çıkarabilirsiniz.

Kapta vakumlama

Yiyecekleri daha uzun süre dayanmak için saklamak istiyorsanız, vakum kabında vakumlayınız.

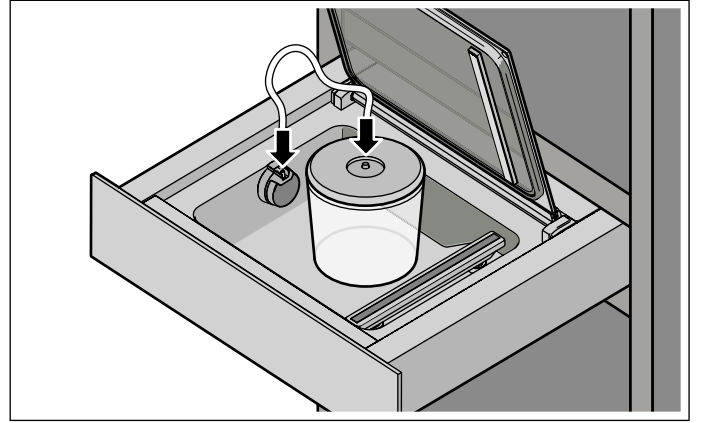
Uygun vakum kabı



Sadece yiyeceklerin vakumlanması için uygun olarak kapları kullanınız. Piyasada satılan poşetler yiyeceklere uygunluk ve malzeme açılarından birbirinden ayrılır.

Bu cihazla birlikte verilen vakumlama hortumunun iç çapı 3 mm'dir. Hortumun uyabilmesi için muhtemelen kabınıza uygun bir adaptöre ihtiyaç duyacaksınız. Çoğu durumda böylesi adaptörler vakum kabıyla birlikte verilir.

Aşağıdaki yöntemi izleyiniz

- 1 Cam kapağı açınız.




- 2 Vakum adaptörünü hava çıkışına takınız.
- 3 Hortumu vakum adaptörüne ve vakum kabına sabitleyiniz.
- 4 Vakum kademesini seçmek için  sembolüne dokununuz.
- 5 Vakum sürecini başlatmak için  sembolüne dokununuz.

Vakum süreci başlar. Vakum kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşıncaya kadar birbiri ardında turuncu olarak yanıp söner.

Hedef değere ulaşıldığı anda vakum kademelerinin yanıp sönmeyeceği durur. Ulaşılan vakum kademesi yanar ve bir sinyal sesi duyulur. Şimdi hortumu kaptan ve harici vakum adaptöründen ayırabilirsiniz.

Bilgi: Güçlü kabarcık oluşumu durumunda vakum sürecini iptal ediniz.

Vakum sürecinin iptal edilmesi


Vakumlama sırasında süreci zamanından önce iptal etmek için  sembolüne dokununuz.


Cihaz, ulaşılan kadar vakum kademesini görüntüler.

Şimdi hortumu kaptan ve harici vakum adaptöründen ayırabilirsiniz.


Kurutmanın yürütülmesi


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.

Eğer  sembolü beyaz olarak yanıyor, kurutma sürecinin yürütülmesi önerilir. Ancak bu aşamada cihazı normal biçimde kullanmaya devam edebilirsiniz.




Eğer  sembolü kırmızı olarak yanıyor, kurutma sürecini yürütmeniz zorunludur.

Aşağıdaki yöntemi izleyiniz

- 1 Cam kapağı sıkıca kapatınız ve tutunuz.
- 2  sembolüne dokununuz.

Kurutma başlatılır ve 5 ile 20 dakika arasında sürer. Süreç sırasında  sembolü turuncu olarak yanar. Süreç sırasında vakum çekmesini kapatabilirsiniz.

Sürecin sonunda hazne havalandırılır ve bir sinyal sesi duyulur. Artık cam kapağı açabilirsiniz.

Bilgi: Tek bir kurutma çalıştırmasının yeterli olmaması mümkündür. Bir kurutma çalıştırmadan sonra  kırmızı ve  turuncu yanıyor, pompa sistemi içinde hala nem var demektir.  sembolü artık yanmayana kadar bekleyiniz ve sonra kurutma sürecini yeniden başlatınız.

Uygulamalar

Bu bölümde, farklı uygulama durumlarında vakum çekmesini nasıl kullanabileceğinizi öğrenebilirsiniz.

Sous-vide pişirme için vakumlama

Vakum çekmeceyle 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 çekmeceinde sızdırmaz biçimde kapatılır.

Sağlık riski!

Vakum poşetinde pişirme, düşük pişirme sıcaklıklarında gerçekleşir. Bu nedenle aşağıdaki uygulama ve hijyen uyarılarına mutlaka uyanız gereklidir:

- Sadece en iyi durumda ve kesinlikle sorunsuz kalitede taze yiyecekler kullanınız.
- Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Tek kullanımlık eldivenler veya pişirme/ızgara maşası kullanınız.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.
- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve/veya soyunuz.
- Yüzeyleri ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecek türleri için farklı kesme tahtaları kullanınız.
- Soğutma zincirini bozmayınız. Bu zinciri sadece yemeği hazırlamak için kısa süre bozunuz ve vakumlanmış yiyecekleri pişirme işlemine başlayana kadar yeniden buzdolabına yerleştirerek burada saklayınız.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.

Vakum poşeti

Sous-vide pişirme için, ürünle birlikte verilen vakum poşetlerini kullanınız. Vakum poşetini sonradan sipariş edebilirsiniz.

Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde pişirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu poşetler sous-vide pişirme için uygun değildir.

Gıdaları poşet içinde mümkün olduğunca yan yana yerleştiriniz, üst üste koymayınız.

Vakumlama

Yiyecekleri vakumlamak için mümkünse en yüksek vakum kademesini kullanınız. Ancak böylece eşit bir ısı aktarımı ve mükemmel bir pişirme sonucu elde edilebilir.

Pişirme öncesinde poşetteki vakumun sorunsuz olduğundan emin olunuz. Aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:

- Vakum poşeti içinde hiç hava yok / çok az hava var.
- Kapatma hattı sorunsuz biçimde kapatılmış.
- Vakumlama poşetinde delik yok. Et iç sıcaklık sensörü kullanmayınız.
- Birlikte vakumlanan et veya balık parçaları birbirine temas edecek biçimde preslenmemelidir.
- Sebze ve tatlı mümkün olduğunca yassı biçimde vakumlanmalıdır.

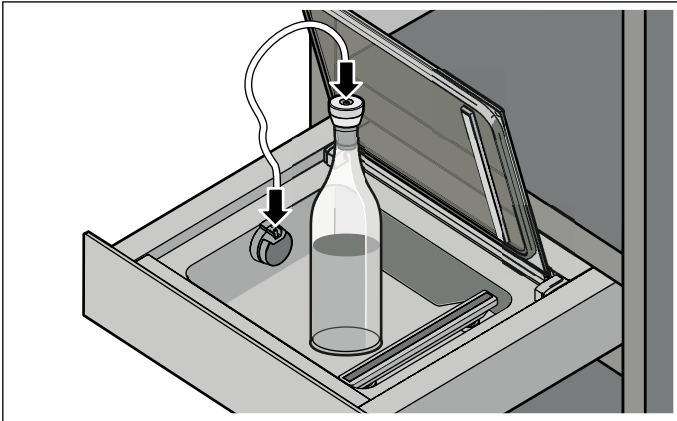
Şüpheli bir durumda pişirilecek yiyeceği yeni bir poşete yerleştirip yeniden vakumlayınız.


Yiyecekler pişirme işleminden en fazla bir gün önce vakumlanmalıdır. Ancak bu şekilde gazların yiyeceklerden çıkması (örneğin sebzelerden), ısı aktarımını engellemesi veya yiyeceklerin vakum basıncı nedeniyle yapılarını ve buna bağlı olarak pişme davranışlarını değiştirmeleri engellenebilir.

Cam kavanozların vakumlanması


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

- 1 Vakum adaptörünü hava çıkışına takınız. Hortumun çıkışı yatay olarak yukarıyı göstermelidir.
- 2 Kavanoz kapağını kavanoz ağzına sabitleyiniz. Kavanoz adaptörünü kavanoz kapağına bastırınız.



- 3 Hortumu vakum adaptörüne ve kavanoz adaptörüne sabitleyiniz.
- 4 Vakum kademesini seçmek için  sembolüne dokununuz.

Bilgiler

- Kavanozları her zaman en düşük kademe de vakumlayınız.
 - Karbondiyoksitli sıvıları vakumlamayınız, örneğin köpüklü şarapları.
- 5 Vakum sürecini başlatmak için  sembolüne dokununuz.

Vakum süreci başlar. Vakum kademelerinin göstergeleri, seçilen değere ulaşıncaya kadar birbiri ardında turuncu olarak yanıp söner.

Hedef değere ulaşıldığı anda vakum kademelerinin yanıp sönmesi durur. Ulaşılan vakum kademesi yanar ve bir sinyal sesi duyulur. Şimdi hortumu kavanoz adaptöründen ve harici vakum adaptöründen ayırabilirsiniz. Kavanoz adaptörünü artık kavanoz kapağından sökebilirsiniz.

Hızlı marinasyon ve aromalandırma

Vakum çekmecemiz ile et, meyve ve sebze gibi yiyeceklerinizi hızlı biçimde marine edebilir veya aromalandırabilirsiniz. Geleneksel uygulamalar çok uzun sürer ve yeterince yoğun olmaz. Poşette vakumlama sırasında yiyeceğin hücre gözenekleri açılır ve uygulanan marinasyon hızla nüfuz eder. Böylece çok daha kısa sürede son derece yoğun bir lezzet elde edilir.

Saklama ve taşıma

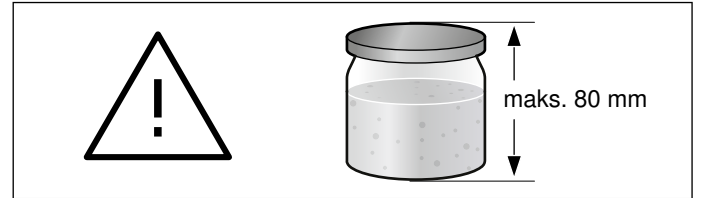
Yiyeceklerin saklanma süresini uzatabilirsiniz.

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 mühürleyiniz. Vakum sayesinde saklama süresi belirgin biçimde uzatılır.

Bilgiler

- Kullandığınız cam kapların yüksekliğinin 80 mm'den fazla olmamasına dikkat ediniz. Daha yüksek kaplar, cihazın cam kapağına hasar verebilir.



- Sadece sağlam ve hasarsız kapaklı kavanozlar kullanınız.
- Kabı sadece elle sıkınız. 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 açılıyorsa vakum yapılmamıştır. Vakum sürecini tekrarlayınız veya daha uygun, vidalı kapaklı kavanozlar kullanınız.▯

Peynir, balık ve sarmısak gibi yiyecekleri koku vermeyecek biçimde saklayabilirsiniz. Hermetik kaynaklama sayesinde vakumlama istenmeyen kokular dışarı sızmaz ve başka yiyeceklerin lezzetlerine aktarım olmaz.

Kaynaklanan vakum poşetleri veya vakum kapları sıvı yiyecekler için ideal taşıma yöntemidir. Hafif olduklarından kolayca taşınırlar, yerden tasarruf sağlarlar ve sızdırmazlar.

Önerilen ayarlar

Vakumlanan yiyecekler, uygun koşullarda saklandığında belirgin biçimde daha uzun süre taze kalır. Daha yüksek vakum kademelerinde yiyeceklerin kalitesi, görünümü ve içindeki maddeler daha iyi korunur.

Farklı yiyecekler için hangi vakum kademelerini kullanmanız gerektiğine dair önerilerimiz, aşağıdaki tablodadır. Önerilen vakum kademeleri ve yiyeceklerin hazırlanmasına ilişkin özel notlara dikkat ediniz.

Bilgiler

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

	Önerilen vakum kademeleri	Özel notlar
Oda sıcaklığında saklanabilecek yiyecekler (20 °C ile 23 °C arası)		
Unlu mamuller	1, 2, 3	
Kuru pastalar/kekler	1	
Çay/kahve	1, 2, 3	karanlıkta saklayınız
Pirinç/makarna	2	Kap içinde vakumlayınız
Un/irmik	1	
Kabuksuz kuruyemişler	3	karanlıkta saklayınız
Kuru meyveler	3	
Kraker/cips	1, 2	Kap içinde vakumlayınız
Dondurulmuş (-18 °C ile -16 °C arası) veya buzdolabında saklanmış (3 °C ile 7 °C arası) taze yiyecekler		
Balık	3	
Kümes hayvanı	3	
Et	3	
Parça sosis	3	
Dilimlenmiş sosis	3	
Sert peynir	3	
Yumuşak peynir	2	Kap içinde vakumlayınız
Sebze	2	Önce soyunuz ve blanşe ediniz
Yıkanmış marul	2	Kap içinde vakumlayınız
Otsu baharatlar	1, 2	Kap içinde vakumlayınız
Meyve (sert)	3	
Meyve (yumuşak)	2	Kap içinde vakumlayınız ön dondurma önerilir*

*Yiyecekleri, yapılarını korumaları için bir tabakta yaklaşık 1 saat süreyle ön dondurma sürecine tabi tutunuz

Bakım ve temizlik

Cihazı her zaman kapalı durumdayken temizleyiniz.

Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğunun soğuduğundan emin olunuz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Vakum haznesindeki kaynaklama çubuğu sıkça kullanıldığında ve uzun kaynaklama sürelerinde çok sıcak hale gelir. Kaynaklama çubuğuna sıcak olduğunda asla dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Temizleme sırasında vakum haznesine su veya sıvı girmemesine dikkat ediniz, özellikle de vakum pompasının hava çıkışına sıvı girmemesine dikkat ediniz. Cihazın içine de, dışına da asla su püskürtmeyiniz.

Yüksek basınçlı temizleme cihazı veya buhar püskürtücü kullanmayınız.

Sadece deterjan gibi nötr temizlik malzemeleri ve su kullanınız. Aşındırıcı maddeler veya alkol içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.

Sadece nemli bir bezle temizleyiniz.

Çizebilecek aşındırıcı süngerler veya cam kazıyıcı kullanmayınız.

Bilgi: Cihazı ve aksesuar parçalarını temizleme sonrasında tamamen kurumaya bırakınız.

Cam ön yüzey ve cam kapak

Cam ön yüzeyi ve cam kapağı cam temizleyici ile ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

Çizebilecek aşındırıcı süngerler veya cam kazıyıcı kullanmayınız.

Paslanmaz çelikten vakum haznesi

Kireç, yağ, nişasta ve yumurta lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon oluşabilir. Temizleme için su ve biraz deterjan kullanınız. Yüzeyi daha sonra yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Plastik kumanda paneli

Çizebilecek aşındırıcı süngerler veya cam kazıyıcı kullanmayınız.

Kaynaklama çubuğu

Kaynaklama çubuğundaki folyo artıklarını temizleyiniz.

Kaynaklama çubuğunu asla aşındırıcı temizlik malzemeleri ile temizlemeyiniz. Yumuşak bir bez kullanınız.

Kaynaklama çubuğu, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

Vakumlama nesnesi yükseltici

Vakumlama nesnesi yükselticiyi elinizde yıkayınız.

Harici vakum adaptörü, kavanoz kapakları ve kavanoz adaptörü

Adaptörü ve kavanoz kapaklarını elinizde yıkayınız. Bunlar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.








Vakum hortumu

Vakum hortumunu elle yıkayınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

Arızalar - Ne yapmalı?

Arızaların büyük bir bölümü çok basit nedenlerden kaynaklanır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen aşağıdaki tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Bilgi: Onarımların sadece nitelikli ve uzman personel tarafından yapılmasını sağlayınız. Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Arıza	Hata	Sebepler	Çözüm olanakları
Birkaç saniye sonra  notu görüntülenir.	Vakum doğru biçimde oluşturulamıyor.	Cam kapak doğru biçimde kapatılmamış.	Cam kapağı açınız ve yeniden kapatınız. Bu sırada cam kapağı kapatırken ilk birkaç saniye hafifçe bastırınız.
		Cam kapağın contası yerine tam oturmuyor veya hasarlı.	Contayı kontrol ediniz.
		Cam kapağın contası deforme olmuş.	Contayı dikkatlice ve düz biçimde bastırınız.
		Harici vakum kabının kapağı doğru kapatılmamış.	Vakum kapağının yerine oturup oturmadığını kontrol ediniz. Sadece uygun vakum kabı kullanınız.
		Harici vakum bağlantısı, vakum haznesinin hava çıkışına doğru biçimde oturmuyor.	Harici vakum bağlantısının yerine oturup oturmadığını kontrol ediniz.
Pompa 2 dakika çalıştıktan sonra  notu görünür.	Vakum çok yavaş oluşuyor. Seçilen vakum kademesine ulaşamıyor.	Sıvılar sıcaklık arttıkça kaynamaya başlar. Artık vakum oluşmaz.	Sadece soğuk sıvıları vakumlayınız. Vakum haznesi nemli ise kurulayınız. Vakum poşetini, büyük kabarcıklar oluşmaya başladığı anda kaynaklayınız. Daha düşük bir vakum kademesi seçiniz.
Vakum süreci başlatılmıyor. Kapak kapatıldığı halde  sembolü görünmüyor.	Cihaz kapağı algılamıyor.	Cam kapaktaki kapak şalteri eksik veya cihaz tarafından algılanmıyor.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Arka arkaya birden çok defa çalıştırılırsa: Vakum süreci normal biçimde çalışıyormuş gibi görünür, ama poşet kaynaklanmaz.		Kaynaklama trafosunun sıcaklık koruma şalteri devreye girdi.	Cihazın en az 10 dakika soğumasını bekleyiniz. Daha sonra yeniden deneyiniz. Cihazın vakum süreçleri arasında en az 2 dakika soğumasını bekleyiniz
Vakum süreci her seferinde daha uzun sürüyor.		Pompa sisteminde çok fazla nem var.	Cihaz, vakum süreçlerini kontrol eder. Pompa yağında çok fazla sıvı varsa  sembolü görünür. Bir kurutma süreci başlatınız.
		Pompa sistemi çok sıcak.	Cihazın soğumasını bekleyiniz ve sonra yeniden deneyiniz.
Cihaz, kurutma çalışmasından sonra  ve  sembollerini gösterir.		Bir kurutma süreci tek başına yeterli olmadı.	 sembolü artık yanmayana kadar bekleyiniz. Ardından kurutma sürecini tekrarlayınız.

Arıza	Hata	Sebepler	Çözüm olanakları
Folyo poşet içindeki vakum kayboluyor.	Poşet hatalıdır.	Poşetteki deliklerin nedeni kemikler gibi vakumlanan malzemelerin keskin kenarları nedeniyle oluşabilir.	Poşette hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Başka poşet kullanınız. Vakumlanan malzemenin keskin kenarları hasara neden oluyorsa bu poşete yiyecekleri mümkün olduğunca poşete zarar vermeyecek biçimde yerleştiriniz.
	Kaynak dikişi hatalı.	Seçilen kaynaklama süresi folyo malzemesi için uygun değildir. Kaynak dikişi boyunca sıvılar, yağlar veya kırıntılar mevcuttur. Poşet kaynak dikişi boyunca katlanmıştır.	Farklı bir kaynaklama zamanı seçiniz. Poşetin kuru ve katlanmamış olduğundan emin olunuz ve tüm poşet genişliği boyunca kaynaklama çubuğu üzerinde olmasını sağlayınız. Başka bir poşet alınız. Doldurmadan önce poşetin ağzını yaklaşık 3 cm kadar kıvrınız.
Kapak açılmıyor.		Kapağı kapalı tutan ufak bir vakum oluşmuş.	Zorlayarak veya alet kullanarak açmayınız. Vakum sürecini yeniden başlatınız ve ardından hemen iptal ediniz. Cihazı elektrik şebekesinden ayırınız. 30 saniye bekleyiniz ve sonra yeniden çalıştırınız. ⌚ sembolüne 5 saniye boyunca dokununuz. Yeniden başlatıldı.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen talebini önlemek için, daima uygun bir çözüm buluyoruz.

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihazın üzerinde bulabilirsiniz.

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No. FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 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.

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 : 00 49 89 4590-03

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

GAGGENAU



9001280566 ru, tr (980718)