



Kullanma kılavuzu

VS 60 144

Vakumlama çekmecesini

Ürünlerimizden birinde karar kıldığınız için teşekkür ederiz. Bu cihaz yüksek standartlara uygundur ve kullanımı kolaydır. Yine de bu kullanım kılavuzunu okumak için zaman ayırın. Bu sayede cihazınızı tanır ve onu en iyi şekilde ve sorunsuzca kullanabilirsiniz.

Lütfen güvenlik uyarılarını dikkate alın.

Değişiklikler

Metinler, resimler ve veriler cihazın kullanım kılavuzunun basım zamanındaki güncel teknik durumunu yansıtmaktadır. Geliştirme kapsamında değişiklik yapma hakkı saklı tutulmaktadır.

Geçerlilik kapsamı

Model numarası tip etiketindeki ilk basamaklarla ifade edilir. Bu kullanım kılavuzu aşağıdakiler için geçerlidir:

Model tanımı	Model numarası	Tip	Ölçü sistemi
Vakumlama çekmecesini 60 144	36001	VS60144, VS60144g, VS60144c	60-144
Vakumlama çekmecesini 60 144 Vi	36003	VS60144Vi	60-144

Model değişiklikleri metinde belirtilmiştir.

İçindekiler

1	Güvenlik uyarıları	4	9	Arızaların giderilmesi	19
1.1	Kullanılan simgeler	4	9.1	Aşağıdaki durumlarda ne yapılmalı	19
1.2	Genel güvenlik uyarıları	4	10	Aksesuar ve yedek parçalar	22
1.3	Cihaza özgü güvenlik uyarıları	4	11	Teknik veriler	23
1.4	İlk çalıştırmadan önce.....	5	12	Öneriler ve püf noktaları	23
2	Genel cihaz açıklaması	7	13	Bertaraf	24
2.1	İlk işleme alma	7	14	Dizin	25
2.2	Yapı	7	15	Servis ve destek	26
2.3	Kumanda ve gösterge elemanları	8			
2.4	Ekranların anlamları.....	8			
3	Çekmeceyi açmak ve kapatmak	8			
4	Kullanım	9			
5	Yiyeceklerin kullanımı	10			
5.1	Kalite ve hijyen	10			
5.2	Özel yiyeceklerin hazırlanması	11			
5.3	Saklama.....	11			
5.4	Vacuisine ©	11			
6	Yiyecek vakumlama	12			
6.1	Yiyecek	12			
6.2	Tavsiye edilen vakumlama ayarları	12			
6.3	Mühürleme süresi ayarı seçimi	14			
7	Uygulamalara genel bakış	14			
7.1	Vakumlama ve mühürleme	14			
7.2	Sadece vakumlama.....	15			
7.3	Sadece mühürleme	15			
7.4	Harici vakumlama*	15			
8	Koruyucu bakım ve bakım	16			
8.1	Genel bilgiler	16			
8.2	Temizlik	16			
8.3	Mühürleme barının yerleştirilmesi	17			
8.4	Cihaz kabı contası değiştirme	18			
8.5	Mühürleme pedlerini değiştirme	18			
8.6	Sistem Kontrol	18			
8.7	Kurutma	19			

1 Güvenlik uyarıları

1.1 Kullanılan simgeler



Güvenlik açısından önemli tüm talimatları belirtir.

Dikkate alınmaması yaralanmalara, cihaz veya donanım hasarlarına yol açabilir!



Dikkate alınması gereken bilgiler ve uyarılar.



Bertaraf etme ile ilgili bilgiler



Kullanım kılavuzuna ilişkin bilgiler

- Sırayla yapmanız gereken işlemler.
 - Cihazın yaptığınız işleme vereceği tepkiyi belirtir.
- Madde imli liste ögesini belirtir.

1.2 Genel güvenlik uyarıları



- Cihazı, kullanma kılavuzunu okuduktan sonra çalıştırın.



- Bu cihazlar, 8 yaş ve üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel özürlü olan veya bilgi ve/veya deneyim eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirildikleri ve bundan kaynaklanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynaması yasaktır. Temizlik ve bakım

işlemlerinin gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılması yasaktır.

- Cihazda şebeke bağlantı kablosu ve fiş veya tam ayırmaya yönelik gerilim kategorisi III koşulları uyarınca her kutup için kontak ağız olan ve cihazı şebekeden ayırmaya yarayan başka araçlar yoksa sabit olarak döşeli elektrik tesisatına yapısal düzenlemeler uyarınca bir ayırma düzeneği takılmalıdır.
- Cihazın şebeke bağlantı kablosunun hasar görmesi halinde oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici veya müşteri hizmetleri veya benzeri nitelikte bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

1.3 Cihaza özgü güvenlik uyarıları



Kullanım esnasında mühürleme bari isınır. Dikkatli olun. Mühürleme barına dokunmayın. Yanma tehlikesi. Diğer erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocukları cihazdan uzak tutun.

- Yıpratıcı, aşındırıcı temizleyiciler ya da keskin metal ile cihazın koruma camını temizlemeyin, yüzeyde çizikler oluşma riski

bulunmaktadır. Bu cama zarar verebilir ya da kırılmasına yol açabilir.

- Temizleme sırasında yüksek basınç ya da buharlı aletler kullanmayın. Kısa devre tehlikesi!
- Cihaz için önerilen vakumlama poşetini kullanın! Orijinal olmayan poşetlerin kullanımı esnasında mühürleme barı zarar görebilir.
- Cam şişelerin harici vakumlama için sadece vakumlamaya uygun şişeler kullanın. Uygun olmayan veya hasar görmüş şişeler harici vakumlama sırasında patlayabilir ve yaralanma tehlikesi oluşur.

1.4 İlk çalıştırmadan önce

- Cihaz ayrı olarak verilen montaj talimatına göre monte edilmeli ve elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Gerekli işlemlerin yetkili bir montör/elektrikçi tarafından yapılması gerekir.

Amacına uygun kullanım

- Cihaz, evde yiyecek hazırlamaya yönelik olarak tasarlanmıştır. Kullanım amacına uygun olmayan veya yanlış kullanım sonucu ortaya çıkabilecek hasarlar için sorumluluk üstlenilmez.
- Cihaz sadece 5 °C ile 35 °C arasındaki ortam sıcaklıklarında monte edilmeli ve çalıştırılmalıdır.

- Cihaz üzerinde veya içinde, özellikle elektrik ileten parçalarda yapılacak onarımlar, değişiklikler veya işlemler, sadece üretici, müşteri servisi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından yapılabilir. Usulüne uygun olarak yapılmayan onarımlar ağır kazalara, cihaz ve donanım hasarlarına ve fonksiyon bozukluklarına yol açabilir. Cihazla ilgili fonksiyon bozukluğu veya onarım durumunda "Servis & Destek" bölümündeki açıklamaları dikkate alın. Gerektiğinde müşteri servisimize başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Her zaman başvurmak üzere kullanım kılavuzunu özenle saklayın. Cihazı satmanız veya üçüncü kişilere devretmeniz halinde kullanım kılavuzunu ve montaj talimatını da cihazla birlikte verin. Bu sayede cihazın yeni sahibi cihazın doğru kullanımı ve bununla ilişkili açıklamalar konusunda bilgilenebilir.
- Cihaz, kabul görmüş teknik kurallara ve geçerli güvenlik direktiflerine uygundur. Olası hasarları ve kazaları önlemek için cihazın usulüne uygun olarak kullanılması şarttır. Lütfen bu kullanım kılavuzundaki uyarıları dikkate alın.
- Sadece sorunsuz çalışan silikon hortumla ve şişeler için vakumlama kilidiyle çalışın. Hasarlı parçaları değiştirin.

Evde çocuk varsa

- Cihaz, bu kullanım kılavuzunun içeriğine hakim yetişkinler tarafından kullanılabilir. Çocuklar çoğu zaman elektronik cihazlardan kaynaklanabilecek tehlikeleri bilmemektedir. Gerekli gözetimi sağlayın ve çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin – çocukların kendilerini yaralamaları tehlikesi söz konusudur.

Kullanım

- Cihazda gözle görülür hasarlar varsa cihazı çalıştırmayın. Müşteri servisini arayın.
- Fonksiyon bozukluğu tespit ettiğiniz anda cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Diğer elektrikli aletlerin bağlantı kablolarının sıkıştırılmadığından emin olun. Elektrik izolasyonu zarar görebilir.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa olası tehlikeleri önlemek için müşteri servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Vakumlama çekmecesini kapatmadan önce, içinde yabancı madde ya da evcil hayvan olup olmadığını kontrol edin.
- Vakumlama çekmecesinin içerisinde yanlışlıkla çalıştırıldığında tehlikeye yol açabilecek nesnelere saklamayın. Bunlara özellikle hava ya da gaz bölmesi içeren haznelere (ör. sprey kutuları) dahildir.
- Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlike yaratır. Elektrik çarpması tehlikesi! Sadece bir müşteri servisi teknisyeni onarım işlemlerini yürütebilir.

Dikkat, yanma tehlikesi

- Cihazdaki mühürleme bariyeri çok ısınmaktadır. Vakumlama poşetinin mühür dikişi de mühürleme esnasında çok ısınır.

Dikkat, yaralanma tehlikesi

- Cihazın üzerine oturmeyin, cihaza yaslanmayın ya da raf olarak kullanmayın.
- Camdan yapılmış cihaz kapağı ön gerilimli durumdadır. Cam yüzeyin hasar görmesi halinde cam kırılabilir. Cihaz kapağında kırıklar, çatlaklar ve çizikler oluşması halinde cihaz çalıştırılmaz. Müşteri servisi ile görüşün.

Dikkat, ölüm tehlikesi

- Boğulma tehlikesi! Folyo ve polistiren gibi ambalaj malzemelerini çocuklardan ve hayvanlardan uzak tutun. Ambalaj malzemeleri çocuklar ve hayvanlar için tehlikeli olabilir.

Cihaz hasarlarının önlenmesi

- Cihaz kapağını yavaşça açın ve kapatın.
- Cihazın içine herhangi bir nesne, özellikle ısıtıcı ya da soğutucu cisimler koymayın. Cihaz kapağının üstüne herhangi bir şey düşürmeyin.
- Sadece soğutulmuş gıdaları vakumlayın.
- Art arda maksimum 40 vakumlama veya mühürleme işlemi yapılabilir.
- Vakumlama ve temizleme sırasında, özellikle vakum pompasının girişinden cihaza su girmemesine dikkat edin. Temizlik için hafif nemli bir bez kullanın. Cihazın içine ya da dışına asla su püskürtmeyin. İçeri sızan su hasarlara yol açabilir.
- Kapak contasının sivri ya da keskin bir cisim tarafından hasara uğramamasına dikkat edin. Kapak contasını deterjan kullanmadan nemli bir bezle temizleyin.

2 Genel cihaz açıklaması

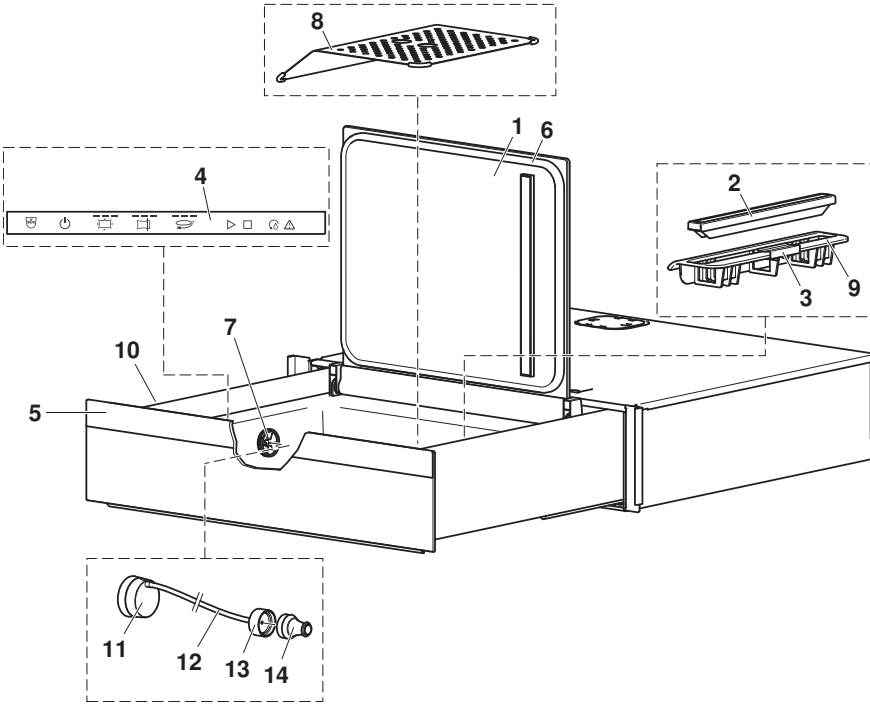
Vakumlama çekmecesi içinde poşet içinde yiyecekler vakumlanabilir. Bu şekilde paketlenen yiyecekler buharlı fırında (Vacuisine) ya da benmari yöntemi ile besin değeri korunarak pişirilebilir. Vakumlama ile belirli gıdalar daha uzun süre bozulmadan saklanabilir.

2.1 İlk işleme alma

Yeni monte edilen cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdakileri uygulayın:

- Ambalaj ve nakliye malzemelerini ve koruyucu folyoları vakum tepsisinden çıkarın.
- Kullanım kılavuzunu, poşetleri ve gerekmeyen aksesuarları çıkarın.

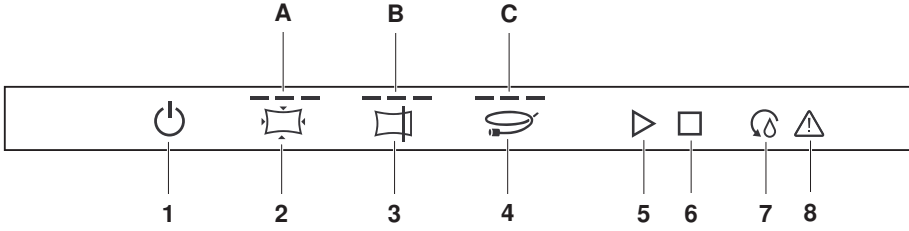
2.2 Yapı



- | | | | |
|---|--|----|----------------------------|
| 1 | Camdan yapılmış cihaz kapağı | 8 | Poşet desteği |
| 2 | Mühürleme barı | 9 | Mühürleme barı kılıfı |
| 3 | Poşet klipsi | 10 | Tip etiketi |
| 4 | Kumanda ve gösterge öğeleri | 11 | Emme deliği adaptörü* |
| 5 | Çekmece ön yüzü (itilir-çekilir açma ve kapatma mekanizması) | 12 | Hortum* |
| 6 | Cihaz kapağı contası | 13 | Vakumlama kilidi adaptörü* |
| 7 | Emme deliği | 14 | Vakumlama kilidi* |

* Yazılım versiyonuna bağlı

2.3 Kumanda ve gösterge elemanları



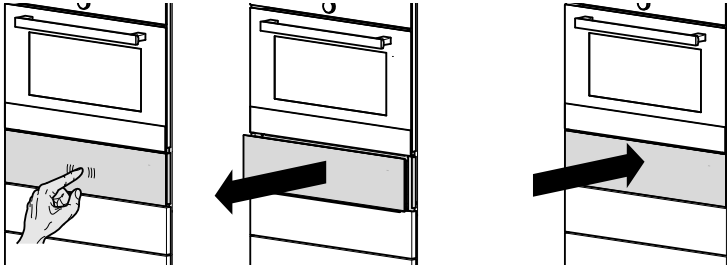
Göstergeler		Tuşlar	
A	Vakumlama ayarı	1	Açık/kapalı
B	Mühürleme süresi	2	Vakumlama ayarı
C	Harici vakumlama* vakumlama ayarı	3	Mühürleme süresi
		4	Harici vakumlama*
		5	Başlat
		6	Durdur
		7	Nem giderme
		8	Bakım

* Yazılım versiyonuna bağlı

2.4 Ekranların anlamları

— — — — —	Aktif değil	(Gösterge yok, sönük)
— — — — —	Ön seçim	(Seçili ayarların sayısı, yanıyor)
— — — — —	İşlem yapıyor	(Seçili ayarların sayısı, yanıp sönüyor)

3 Çekmeceyi açmak ve kapatmak



Açmak

- ▶ Bir elinizle çekmece ön yüzünün ortasına basın.
- Çekmece açılır.

Kapatmak

- ▶ Bir elinizle çekmece ön yüzünün ortasına içeri bastırın.
- Çekmece kilitlenir ve kapanır.




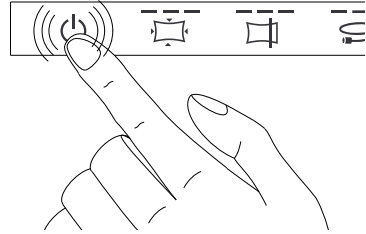
Çekmeceyi asla zorla açmayın.

Kapatma tertibatı (Push/Pull sistemi) hasar görür.

4 Kullanım

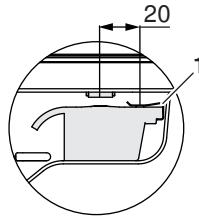
Açma

- ▶  tuşuna dokunun.
 - Cihaz çalışmaya hazırdır.
- ▶ Cihaz kapağını açın.

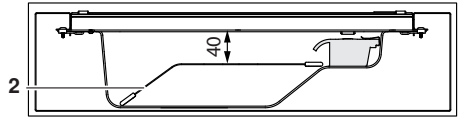


Poşeti yerleştirin

- ▶ Vakumlama poşetine yiyeceği doldurun.
- ▶ Poşet ağzını poşet tutucuya **1** sürün.



- ▶ Küçük yiyecekler için birlikte verilen poşet desteğini **2** kullanın.



Ayarlar

- ▶  tuşu ile vakumlama ayarını ve  tuşu ile mühürleme süresini seçin.

İşlemin başlatılması

- ▶ Cihaz kapağını kapatın.



Poşetin içindeki yiyeceğin öngörülen vakum tepsisine tümüyle sığması gerekir. Cihaz kapağı direnç göstermeden kapanabilmelidir.

Conta ve oturma yüzeyi temiz olmalıdır ve üzerlerinde herhangi bir cisim bulunmamalıdır. Poşetin tamamen ve kırışksız bir şekilde mühürleme barına yerleşmesi gerekir.

5 Yiyeceklerin kullanımı

- ▶ Cihaz kapağını bastırarak kapatın ve ▶ tuşuna basarak işlemi başlatın.
 - Vakumlama işlemi esnasında vakumlama ayarı göstergeleri, mühürleme süresi ayarına göre yanıp sönecektir.

Çalışma sonu

- İşlem bittiğinde sesli bir sinyal duyulur.
- ▶ Cihaz kapağını açın ve vakumlanmış ürünü alın.

Çalışma modunu iptal etme, erkenden kapatma

Çalışma esnasında vakumlama işlemi durdurmak için □ ya da ⏻ tuşuna basın. Poşet mühürlenmez. Vakumlama işleminin sonunda (havalandırma işlemi) süreci durdurmak mümkün değildir.

Cihazın kapatılması

- ▶ ⏻ tuşuna dokununuz.
 - Cihaz kapanmıştır.

Zamanından önce mühürleme

Vakumlama işlemi durdurulabilir ve poşet zamanından önce mühürlenebilir.

- ▶ 🗑️ mühürleme süresi tuşuna dokununuz.



Yiyecekler vakum altında düşük sıcaklıklarda bile kaynamaya başlar. Bu esnada, cihazda çalışma hatasına yol açabilecek buhar oluşur. Vakumlama işlemi dikkatle izleyin ve kabarcık oluşmaya başladığında (kaynama) poşeti zamanından önce mühürleyin.

5 Yiyeceklerin kullanımı

Vakumlama sayesinde yiyeceklerin raf ömrü genel olarak artacaktır.

5.1 Kalite ve hijyen



Bir yiyeceğin ne kadar süre boyunca saklanabileceği o yiyecekteki bakteri sayısına bağlıdır. Bakteri miktarı ne kadar yüksekse, saklama süresi o kadar kısaldır.

Mümkün olduğunca uzun süre saklayabilmek için, sadece kalite bakımından kusursuz yiyecekleri vakumlamak gerekir. Vakumlanmadan önce bir süre bekletilmiş yiyeceklerde daha fazla bakteri bulunur ve bunlar uzun süre saklamak için uygun değildir.

Taze yiyeceklerde bakteri oluşmasını önlemek için aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Yiyeceklere dokunmadan önce ellerinizi yıkayın.
- Hijyenik ve pürüzsüz bir tezgah kullanın. Yiyeceklerle temas etmeden önce tezgahı temizleyin.
- Kullanmadan önce tüm aletleri (bıçak, çatal, kaşık vb.) temizleyin.

5.2 Özel yiyeceklerin hazırlanması

Bazı yiyecek türleri, saklanmadan önce özel olarak hazırlanmalıdır.

Lahana, baklagiller, kuşkonmaz türleri

Karnabahar, brokoli, beyaz ve kırmızı lahana, baklagiller (taze fasulye, bezelye, vs.) ve kuşkonmaz türleri vakumlandıklarında gazlarını salar. Bu amaçla yiyecekler buharlı fırında veya kaynar suda biraz haşlanır ve ardından soğuk suyla şoklanır. Ardından vakumlanmış yiyecekler daha az yer kaplayacak şekilde dondurulabilir.

Bazı sebze türleri derin dondurucuya çiğ olarak da konabilir, ör. havuç, biber, taze soğan, Çin lahanası, kereviz, domates (pişirmek için) veya baharatlar. Hazırlanan ve kesilen sebzeler porsiyonlara ayrılarak derin dondurucu poşetlerine yerleştirilir ve dondurulur. Bir sonraki arpa veya sebze çorbanızda kullanmak üzere küp küp doğranmış sebzeleri çiğ olarak vakumlamanız ve derin dondurucuya koymanız ideal bir yöntemdir.

5.3 Saklama

Yiyecekleri tehlikesiz bir şekilde saklamak için aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Sadece taze ve kalite bakımından kusursuz yiyecekleri saklayın.
- Ürün vakumlanmadan önce saklama sıcaklığında olmalıdır.
- Soğuk zincir mümkün olduğunca kısa süre bozulmalıdır.
- Mümkünse yiyecekleri vakumlamadan önce kurulaştırın.
- Çiğ ve pişmiş yiyecekleri karıştırmaktan kaçının.
- Şu bölümdeki açıklamalara uygun olarak mümkün olduğunca yüksek bir vakumlama ayarı seçin: Tavsiye edilen vakumlama ayarları (bkz. sayfa 12).
- Büyük ebatlı yiyecekler küçüklere nazaran daha uzun süre saklanabilir.
- Yiyecekleri mümkün olan en düşük sıcaklıklarda saklayın.
- Vakumladığınız besinleri hemen buzdolabına veya derin dondurucuya koyun.
- Kolay bozulan yiyeceklerin vakumlanmış olsalar bile mutlaka buzdolabında veya derin dondurucuda muhafaza edilmeleri gerekir. Vakumlama işlemi konserveleme ile aynı işlem değildir!

5.4 Vacuisine ©

Vakumlanmış yiyecekler sous-vide işlemiyle pişirilebilir. Bu işlem V-ZUG'da Vacuisine© olarak adlandırılır.



Vacuisine© işlemi için sadece orijinal V-ZUG vakumlama poşetlerini kullanın.

Vacuisine ile ilgili ayrıntılı bilgi ve açıklama için vzug.com web sitesini ziyaret edin.

6 Yiyecek vakumlama


6.1 Yiyecek

Gıdalarınızı vakumlarırken ve sous-vide işleme hazırlarken bazı noktalara dikkat edilmelidir.

Poşet seçimi

Sous-vide işlemleri için sadece orijinal V-Zug vakumlama poşetlerini kullanın. Bu vakumlama poşetleri -40 °C ile +115 °C arasındaki sıcaklıklara ve sous-vide işlemine dayanıklıdır. Vakumlama poşetleri mikrodalga kullanımına uygundur (ör. dondurulmuş gıdaların çözülmesi). Vakumlanmış gıdaların poşetleri mikrodalgaya temas etmeden önce delinmiş ya da açılmış olmalıdır. Aksi halde vakumlama poşeti, oluşan basınç nedeniyle patlayabilir.

Sous-vide işlemleri için V-ZUG vakumlama poşetleri yerine başka poşetler kullanırsanız bu poşetler yumuşayabilir, mühür dikişleri tutmayabilir ya da eriyebilir. Diğer poşetleri sadece vakumlama için kullanın ve mühürleme süresini poşet malzemesine göre ayarlayın.

 **Orijinal olmayan poşetlerin kullanımı esnasında mühürleme bariyeri zarar görebilir. Bu tür poşetlerin kullanımı kendi sorumluluğunuzdadır.**

Poşet büyüklüğü

Vakumlanacak gıdaların poşet hacminin maksimum üçte ikisini alacağı bir poşet büyüklüğü seçin.

Yiyecek

En iyi sonuç için gıda, vakumlanmadan önce soğutulmalıdır.

Vakumlanacak gıdayı en az iki saat boyunca maksimum 5°C sıcaklıktaki bir buzdolabında bekletin. Özellikle sıvı gıdaların en fazla 10°C olmaları gerekir.

 **Ilık ya da sıcak yiyecekleri asla vakumlamayın.**




Vakumlama poşetinin doldurulması

Poşetin mühürleneceği yerin doldurma esnasında kirlenmemesine özen gösterin. Bu, poşetin yetersiz bir şekilde mühürlenmesine yol açabilir. Bu yüzden poşeti doldurmadan önce iç tarafını 5 cm kadar dışarıya kıvrın.


6.2 Tavsiye edilen vakumlama ayarları

Vakumlama ayarı seçimi

Burada (porsiyonlama sonrasında) paketleme, marine etme, Sous-vide pişirme (Vacuisine ©), dondurma veya stoklamalar için aşağıdaki vakumlama ayarları seçilebilir:

Göstergeli vakumlama ayarı	Örneklerle gıda kategorileri	Bilgiler ve kullanım amacı
0 (mühürleme) 	<ul style="list-style-type: none"> Örneğin cips veya salata gibi basınca karşı çok hassas gıdalar 	Basınca karşı çok hassas olmaları nedeniyle orijinalinde hava yastığı ile paketlenmiş olan gıdalarda, orijinal poşetin veya vakumlama poşetinin en fazla üçte biri doldurulmuş olmalıdır. Yiyeceğin şeklini ve kıvamını kaybetmesini önlemek için, doldurulan poşetin vakumlama çekmecesine uygun hava yastığı bırakılarak mümkün olduğunca serbest şekilde yerleştirilmesi gerekir.
1 	<ul style="list-style-type: none"> Ör. çilek, erik, kayısı, muz gibi basınca karşı hassas meyve ve yemişler Ör. çorba, sos gibi sıvı yiyecekler ve bol marinatlı et gibi bol sıvılı yiyecekler Ör. kavanoz içinde fındık, çekirdek, tohum veya açık pesto kavanozları gibi kavanoz ve şişeler 	<p>Basınca karşı hassas meyveler vakumlama ayarı 1'de deforme olmaz, şeklini ve kıvamını korur.</p> <p>Sirkeli kızartma/Suure Mocke gibi bol marinatlı etler veya saf sıvılar sadece vakumlama ayarı 1'de vakumlanmalıdır, bu vakum şarap veya sirkenin azaltılmış oksidasyonu için yeterlidir.</p> <p>Açılmış, uygun yükseklikte pesto kavanozları vakumlama ayarı 1 ile tekrar sızdırmaz şekilde kapatılabilir. Aynı şekilde fındık, tohum ve çekirdekler de zararlılara dayanıklı şekilde paketlenir.</p> <p>Yağ veya şarap şişelerinin havası ve böylece oksijeni, harici vakumlama ayarı 1 ile ideal bir şekilde tahliye edilir.</p>
2 	<ul style="list-style-type: none"> Ör. armut, ayva gibi daha az hassas olan meyve ve yemişler Sivri biber/dolmalık biber, domates, kabak gibi çok sert olmayan sebzeler Derisiyle birlikte bütün veya fileto olarak balık Ör. az marinatlı et gibi az sıvılı gıdalar 	<ul style="list-style-type: none"> Basınca dirençli meyve ve yemişler ile az sıvılı gıdalar vakumlama ayarı 2 ile iyi şekilde vakumlanır. Sebze ve balık susuz veya az sulu olarak vakumlama ayarı 2 ile en iyi şekilde vakumlanabilir. Soslu et veya az miktarda sıvı marinatlı et de aynı şekilde vakumlama ayarı 2 için uygundur. Daha yüksek sıvı oranlarında vakumlama ayarı 1 kullanılmalıdır.

7 Uygulamalara genel bakış

Göstergeli vakumlama ayarı	Örneklerle gıda kategorileri	Bilgiler ve kullanım amacı
3 	<ul style="list-style-type: none">▪ Fileto, biftek gibi et▪ Havuç, pancar/kırmızı pancar gibi sert sebze▪ Dondurulabilir yiyecekler▪ Saklama için sert peynir	<ul style="list-style-type: none">▪ Ör. sadece baharatlı ve susuz et ve sert sebzeler de ör. sous-vide pişirme (Vacuisine ©) için vakumlama ayarı 3 ile en iyi şekilde hazırlanabilir. Vakumlama ayarı 3, dondurulacak gıdalar için kullanılmalıdır, çünkü havanın tahliyesi sayesinde donma yanıkları engellenir.

6.3 Mühürleme süresi ayarı seçimi

Orijinal V-ZUG vakumlama poşetini kullanırken mühürleme süresini ayar 2'de çalıştırın. Orijinal poşet kullanılmadığı takdirde, poşet materyaline dikkat edilecek mühürleme süresinin ayarlanması gerekmektedir.



Orijinal olmayan poşetlerin kullanımı esnasında mühürleme bariyeri zarar görebilir. Bu tür poşetlerin kullanımı kendi sorumluluğunuzdadır.




7 Uygulamalara genel bakış

Aşağıda mümkün olan tüm uygulamalar açıklanmıştır.

Ayrıca Öneriler ve püf noktaları (bkz. sayfa 23) altında verilen bilgileri de dikkate alın.

7.1 Vakumlama ve mühürleme

Bu, vakumlama çekmecisinin standart uygulamasıdır. İşlem başlatıldıktan sonra, vakumlama tepsisinin iç bölümünde alçak basınç oluşur. Ardından yerleştirilen poşetin ağzı mühürlenir. Son olarak cihazın içindeki basınç boşaltılır ve işlem sona erer. Vakumlama çekmecesini çalışmaya hazır olmalıdır.

- ▶  tuşuna bir veya birkaç kez basarak uygun bir vakumlama ayarını seçin.
- ▶  tuşuna bir veya birkaç kez basarak uygun mühürleme süresi ayarını seçin.
- ▶ Cihaz kapağını aşağı bastırın ve  tuşuna basarak işlemi başlatın.



Vakumlama ve mühürleme ile ayrıntılı bilgi için Kullanım (bkz. sayfa 9) bölümüne bakın.

7.2 Sadece vakumlama

Bu uygulama ile, içinde fındık veya çekirdek olan kapağı vidalı kavanozlar da vakumlanabilir ve böylece hava geçirmeyecek şekilde kapatılabilir.






Sadece vidalı kapağında sorun olmayan düzgün kavanozları kullanın. Cihaz kapağını kapatmadan önce kavanozların çok yüksek olmadığından emin olun.

Poşet desteği kullanmayın.

Cihazın zarar görmemesi için kavanozların en fazla 8,5 cm yükseklikte olması gerekmektedir.

Bu uygulama reçel yapımı için uygun değildir (sıcak dolum). Sadece soğutulmuş yiyecekler vakumlanabilir.

Vakumlama çekmecesini çalışmaya hazır olmalıdır.

- ▶ Kavanozun vidalı kapaklarını hafifçe kapatın ve kavanozu vakumlama tepsisine koyun.
- ▶  tuşuna bir veya birkaç kez basarak uygun bir vakumlama ayarı seçin.
- ▶ Mühürleme süresi göstergesi tamamen sönene kadar  tuşuna birkaç kez dokununuz.
- ▶ Cihaz kapağını aşağı bastırın ve  tuşuna basarak işlemi başlatın.




7.3 Sadece mühürleme

Bu uygulama, poşet içinde vakum oluşturmadan poşetin hava geçirmez şekilde kapatılmasını sağlar.



Bu ayara rağmen poşet içerisinde hafif bir vakum oluşur. Bu başarılı bir mühürleme için gereklidir.

Vakumlama çekmecesini çalışmaya hazır olmalıdır.

- ▶ Vakumlama ayarı göstergesi tamamen sönene kadar  tuşuna birkaç kez dokununuz.
- ▶  tuşuna bir veya birkaç kez basarak uygun bir mühürleme süresi ayarı seçin.
- ▶ Cihaz kapağını aşağı bastırın ve  tuşuna basarak işlemi başlatın.

7.4 Harici vakumlama*

* Yazılım versiyonuna bağlı

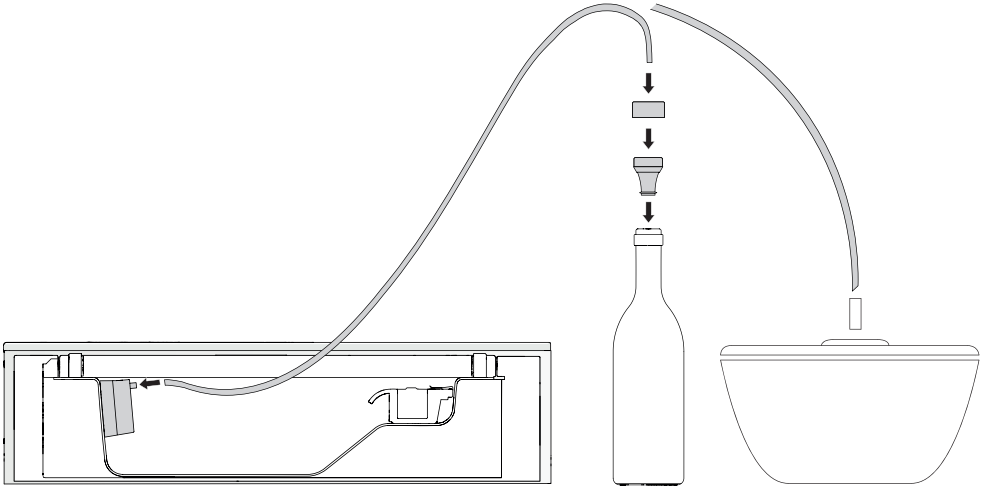
Bu uygulama ile ör. yağ ve şarap dolu cam şişelerin havası tahliye edilir ve böylece oksijenle istenmeyen reaksiyonlar önlenmiş olur. Bu fonksiyonla ayrıca piyasada bulunan vakumlama kutuları da vakumlanabilir. Vakumlama kutularının gıda için güvenli olmasına ve iç çapı 3 mm olan bir vakumlama çekmecesini hortumuna uygun bir adaptörle bağlanabilmelerine dikkat edilmelidir.



Cam şişelerin harici vakumlaması için sadece vakumlamaya uygun şişeler kullanın. Uygun olmayan veya hasarlı şişeler harici vakumlama sırasında patlayabilir. Yaralanma tehlikesi vardır.

Vakumlama çekmecesini çalışmaya hazır ve kapak açılmış olmalıdır.

- ▶ Şişe tahliyesi için iki hortum ucunu iki adaptörün ilgili bağlantılarına takın.
- ▶ Büyük adaptörü vakumlama tepsisindeki emme deliğine takın. Şişe tahliyesi için diğer hortum ucuyla küçük adaptörü şişeye bastırılmış vakumlama kilidine yerleştirin. Vakumlama kutularının vakumlanması için hortum ucunu şişe yerine gerekirse bir adaptör parçayla vakumlama kutusuyla birleştirin.



Harici vakumlama için şişeyi vakumlama çekmecesinin yakınında sağlam, düz bir yüzeye koyun.



tuşuna bir veya birkaç kez basarak uygun bir vakumlama ayarı seçin, «Tavsiye edilen vakumlama ayarları (bkz. sayfa 12)».



Büyük miktarda sıvıyı uygun kapasiteye sahip sağlam hazneler içerisinde vakumlayın.



Şarap şişelerinin tahliyesi için harici vakumlamada sadece vakumlama ayarı 1 kullanılmalıdır, aksi halde şarabın kendi gazları etkilenebilir.

▶ Harici vakumlamayı ▶ tuşuyla başlatın.

8 Koruyucu bakım ve bakım

8.1 Genel bilgiler



**Çekmece sadece kapalı durumdayken temizlenebilir.
Yanlış kullanım nedeniyle cihaz zarar görebilir!**

- Temizlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri, kesici ya da delici metal kazıyıcılar, metal bulaşık teli, fırçalar vb. kullanmayın. Bu yardımcı malzemeler yüzeyleri çizer. Çizilen cam kapak patlayabilir.
- Cihazı yüksek basınçlı ya da buharlı temizleyici ile temizlemeyin.
- Vakum pompasının emme deliğine sıvı ya da katı cisimler girmemelidir. Aksi halde pompa onarılamaz biçimde zarar görür.

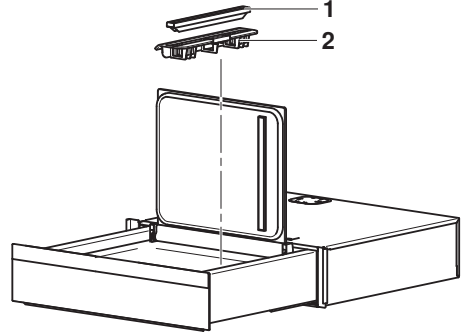
8.2 Temizlik

Dış

- ▶ Kirleri veya deterjan kalıntılarını derhal temizleyin.
- ▶ Yüzeyleri yumuşak, suyla nemlendirilmiş bir bez kullanarak ve metal yüzeylerde taşlama yönünde hareket ederek temizleyin.
- ▶ Yumuşak bir bezle kurulayın.

İç

- ▶ Mühürleme barını **1** mühürleme barı kılıfı **2** ile birlikte cihazdan çıkarın.
- ▶ Kirleri veya deterjan kalıntılarını derhal temizleyin.
- ▶ Yüzeyleri yumuşak, suyla nemlendirilmiş bir bez kullanarak ve metal yüzeylerde taşlama yönünde hareket ederek temizleyin.
- ▶ Yumuşak bir bezle kurulayın.
- ▶ Mühürleme barını **1** yumuşak, nemli bir bezle temizleyin ve yumuşak bir bezle kurulayın. Mühürleme barı kılıfı **2** bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- ▶ Mühürleme barı kılıfını **2** cihaza yerleştirin.
- ▶ Mühürleme barını **1** cihazdaki iki parça sıkma pimine yerleştirin.



Cihaz kapağı contası

- ▶ Cihaz kapağı contasını suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyin.



Temizlik malzemesi kullanmayın!

- ▶ Yumuşak bir bezle kurulayın.

Harici vakumlama parçaları

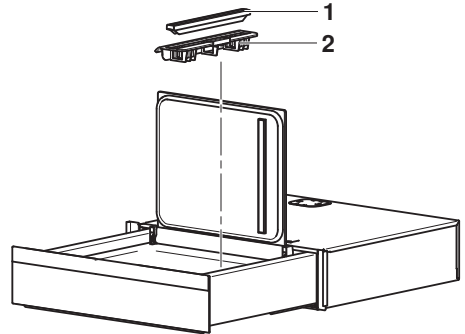
Harici vakumlama parçalarını (emme deliği adaptörü, hortum, kilit adaptörü ve vakumlama kilidi) ılık suda gerekirse biraz bulaşık deterjanıyla ve yumuşak bir bez veya süngerle temizleyin ve kurutun.

Aksesuarlar

Poşet desteği bulaşık makinesinde yıkanabilir.

8.3 Mühürleme barının yerleştirilmesi

- ▶ Hasarlı mühürleme barını **1** mühürleme barı kılıfı **2** ile birlikte cihazdan çıkarın.
- ▶ Mühürleme barı kılıfını **2** cihaza yerleştirin.
- ▶ Yeni mühürleme barını **1** cihazdaki iki tespit pimine yerleştirin.

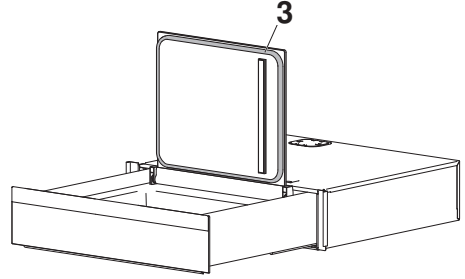




Herhangi bir yardımcı malzeme veya alet gerekmez.

8.4 Cihaz kapağı contası değiştirme

- ▶ Hasarlı cihaz kapağı contasını **3** çıkarın
- ▶ Yeni cihaz kapağı contasını yerleştirin.

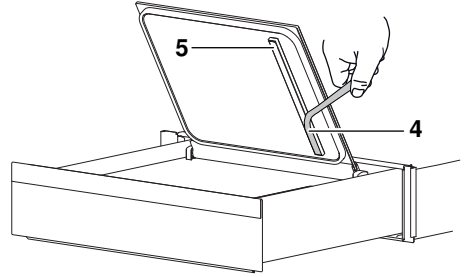


Herhangi bir yardımcı malzeme veya alet gerekmez.

8.5 Mühürleme pedlerini değiştirme

Mühürleme pedi **4** cihaz kapağının alt tarafında bulunur.

- ▶ Hasarlı mühürleme pedini **4** tutucudan **5** alın.
- ▶ Yeni mühürleme pedini **4** tutucuya **5** yerleştirin.



Herhangi bir yardımcı malzeme veya alet gerekmez.

8.6 Sistem Kontrol



Bakım tuşu \triangle yandıığında vakum pompası istenen vakumu gereken süre içinde oluşturamaz. Cihaz kapağı düzgün kapatılmamış veya cihaz kapağı contası kirlenmiş ya da hasar görmüş olabilir.

- ▶ Kapak contasını temizleyin (bkz. sayfa 16). Temizlik malzemesi kullanmayın!
- ▶ Cihaz kapağını kapatın ve aşağıya doğru bastırın.

Bir sonraki vakum işleminde bakım tuşu \triangle yanmaya devam ediyorsa:

- ▶ Daha düşük bir vakumlama ayarı seçin.

Bakım tuşu \triangle tekrar yanarsa:

- ▶ Ⓞ sembolü yanana kadar bekleyin.
- ▶ Vakum pompasının nemini giderin (bkz. sayfa 19).

8.7 Kurutma



Vakum pompasının yağı çok fazla su içeriyorsa bir nem giderme işlemi gereklidir (nemli yiyeceklerin sıklıkla vakumlanması).

⌚ ve ▷ tuşları yanıyor ...

- ... vakum pompasındaki yağın nemi giderilebilir.
- ▶ Cihaz kapağını kapatın ve aşağıya doğru bastırın.
 - ▶ ⌚ tuşuna dokununuz.
 - Vakum pompasındaki yağın nemi giderilir.

⌚ ve △ tuşları yanıyor ...

- ... vakum pompasındaki yağın nemi giderilmelidir.
- ▶ Cihaz kapağını kapatın ve aşağıya doğru bastırın.
 - ▶ ⌚ tuşuna dokununuz.
 - Vakum pompasındaki yağın nemi giderilir.



Nem giderme işlemi en fazla 20 dakika sürer. ⌚ tuşu hala yanıyor işlemi tekrarlanması gerekir.

Vakum pompasının yağı ısınır, bu nedenle nem giderme işlemleri arasında birer saat beklenmelidir. Bu süre zarfında ⌚ ve △ tuşları yanar, ancak kullanılamaz.

9 Arızaların giderilmesi

9.1 Aşağıdaki durumlarda ne yapılmalı ...

Aşağıda, açıklanan işlemlere uygun olarak kendi başınıza kolay bir şekilde giderebileceğiniz arızalar listelenmiştir. Eğer başka bir arıza bildirilirse veya arıza giderilemezse lütfen müşteri servisine telefon edin.

... cihaz çalışmıyor

Olası neden	Çözüm
▪ Ev tesisatının aşırı yüklenmeden dolayı sigortası atmıştır.	▶ Sigortayı değiştirin veya tekrar çalıştırın.
▪ Sigorta yeniden atıyor.	▶ Servisi arayın.
▪ Elektrik beslemesi kesintisi.	▶ Elektrik beslemesini kontrol edin.
▪ Cihaz arızalıdır.	▶ Servisi arayın.
▪ Çok sık vakumlama sayesinde cihaz aşırı ısınmış.	▶ Yeniden kullanmadan önce cihazı soğumaya bırakın.
▪ Cihaz, iki nem giderme işlemi arasında soğuma aşamasında bulunuyor. Bu süre zarfında ⌚ ve △ tuşları yanar, ancak kullanılamaz.	▶ Nem giderme işleminin tekrarlanabilmesi için bir saat bekleyin.

Poşetteki vakum çok düşük

Olası neden	Çözüm
▪ Mevcut yiyecek için çok düşük bir vakum ayarı seçildi.	▶ Ayarı bir kademe yükseltin.
▪ Pompanın emme deliği açık değil.	▶ Emme deliğinin poşetle örtülmediğinden emin olun.
▪ Poşet hava sızdırıyor.	▶ Yiyecekleri yeni poşette vakumlayın, gerekirse daha yüksek mühürleme süresi ayarı seçin.

... vakumlama poşeti yetersiz mühürlendi

Olası neden	Çözüm
▪ Seçili vakumlama ayarı için yetersiz mühürleme süresi seçilmiştir.	▶ Daha yüksek bir mühürleme süresi ayarı seçin.
▪ Vakumlama poşeti mühürleme barına doğru şekilde yerleştirilmemiştir.	▶ Vakumlama poşetini doğru şekilde yerleştirin.
▪ Vakumlama poşetinin mühür dikişi alanı kirlenmiştir.	▶ İşlemden önce mühürleme alanını temizleyin.
▪ Cihaz kapağındaki mühürleme pedi çok yıpranmış.	▶ Mühürleme pedini değiştirin.
▪ Çok sık vakumlama sayesinde cihaz aşırı ısınmış.	▶ Yeniden kullanmadan önce cihazı soğumaya bırakın.


... Cihaz kabı açılmıyor

Olası neden	Çözüm
▪ Cihaz çalışmamaktadır.	▶ Cihazın işlemin sonunda havalandırılmasını ve sinyali bekleyin.
▪ Elektrik beslemesi kesildi.	▶ Elektrik beslemesini tekrar sağlayın. Cihaz havalandırılır.

... çalışma sırasında sesler duyuluyorsa

Olası neden	Çözüm
▪ Cihazın çalışması sırasında çalışma sesleri duyulabilir (şalter ve pompalama sesleri).	▶ Bu sesler normaldir.

... Çalışma gösterge lambası yanar

Olası neden	Çözüm
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihaz istenen vakuma ulaşamıyor. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vakumlama işlemine başlarken cihaz kapağını iyice bastırarak tutun. ▶ Cihaz kapağının contasını ve oturma yüzeyini kontrol edin ve gerekirse temizleyin. Conta bombelenmişse contayı parmağınızla düzleştirin. ▶ Daha düşük bir vakumlama ayarı seçin, ör. sıvı içeren yiyeceklerdeki gibi. ▶ Poşet cihaz kapağı contasının altına kadar girerse vakumlama poşetini doğru konumlandırın.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pompa gücü düşük. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶  tuşu yandığında pompadaki yağın nemini giderin.

... vakumlama poşetindeki sıvı vakumlama işlemi sırasında güçlü şekilde kaynarsa

Olası neden	Çözüm
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yiyecekler yüksek vakum altında düşük sıcaklıklarda bile kaynamaya başlar. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamanından önce mühürleyin. ▶ Sıvı yiyecekleri vakumlarken vakum ayarı 1'i seçin. ▶ Sıvılar ve sıvı içeriği yüksek olan gıdalar en fazla 10 °C sıcaklıkta olmalıdır.

Patates cipsi veya kahvaltılık gevrek gibi çok hassas vakum malzemeleri zarar görüyor

Olası neden	Çözüm
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seçilen vakumlama ayarı çok yüksek. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vakumlama ayarı olarak «0» seçin.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poşette yeterince hava yastığı mevcut değil. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Poşet, vakumlama çekmecesine yeterli hava yastığı sağlanarak yerleştirilmelidir.

... harici vakulamada şişe içinde vakum oluşmuyor*

* Yazılım versiyonuna bağlı

Olası neden	Çözüm
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hortumda ve vakumlama kilidinde belirgin kullanım izleri var ve yeterli sızdırmazlık sağlamıyor, bu nedenle yeterli vakuma ulaşamıyor. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Hortumu ve vakumlama kilidini yenileri ile değiştirin.

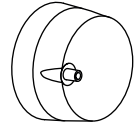
10 Aksesuar ve yedek parçalar

Sipariş verirken lütfen cihazın model numarasını ve aksesuarın veya yedek parçanın tam tanımını belirtin.

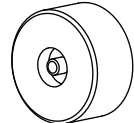
- Poşet desteği: Yassı gıdaların vakumlanmasına olanak sağlar
- Cihaz kapağı contası
- Mühürleme barı kılıfı
- Mühürleme barı - komple
- Mühürleme pedi
- Vakumlama poşeti:
Ölçüler 180 × 280 mm ve 240 × 350 mm,
Kullanım alanı: -40 ila +115 °C



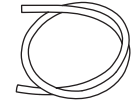
- Emme deliği adaptörü*



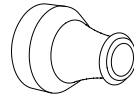
- Vakumlama kilidi adaptörü*



- Hortum*



- Vakumlama kilidi*



* Yazılım versiyonuna bağlı

11 Teknik veriler

Tip	VS60144
Cihaz ölçüleri	
Dış ölçüler (yükseklik × genişlik × derinlik)	142 × 596 × 547 mm
Vakum bölmesi kapasitesi (yükseklik × genişlik × derinlik)	95 × 350 × 285 mm
Vakum bölmesi hacmi	7,83 dm ³
Boş ağırlık	25 kg
Elektrik bağlantısı	
Bağlantı	220–240 V ~ 50/60 Hz
Bağlantı değeri	320 W
Sigorta	10 A
Standby tüketimi	0,5 W

12 Öneriler ve püf noktaları

Burada vakumlama çekmecesini daha kolay kullanmak için bazı ipuçları bulacaksınız.

- Hijyenik çalışma: Eller, mutfak gereçleri ve yüzeyler temiz olmalıdır!
- Poşet ağzı tamamen ve kırışksız olarak mühürleme barının üzerine oturmalıdır.
- Poşete sadece poşetin ağzı katlanmadan düz şekilde durabilecek kadar yiyecek yerleştirilmelidir.
- Birleşim yerinde sıvı olmamalıdır. Poşetin bir kısmının içi dışına çıkarılarak poşetin mühürleme alanının kirlenmesinin önüne geçilebilir. Kolay doldurmak için bir huni de kullanılabilir. Doldurma işlemi için poşeti bir ölçüm kabının içine yerleştirin ve poşetin ağzını birkaç santimetre kadar dışarı doğru kıvrın.
- "Vakumlama ve mühürleme" için kullandığınız son ayarlar cihaz kapatıldıktan sonra kayıtlı olarak kalır.
- Vidalı kapaklı kavanozları vakumlu kapatmak için, vidalı kapağı hafifçe kapatın ve kavanozu vakumlama çekmecesine yerleştirin. "Sadece vakumlama" uygulaması ile bu kavanozlar vakumlanabilir ve aynı zamanda hava geçirmez şekilde kapatılabilir.
- Sıvılarda maksimum vakuma ulaşmak için sıvı vakumlanmadan önce dondurulmalıdır.
- Büyük miktarda sıvıyı vakumlama poşeti yerine uygun kapasiteye sahip sağlam kaplar içine doldurarak vakumlayın. Bu yöntem, işlemi kolaylaştıracaktır. İstenirse ve uygun kaplar mevcutsa, bunlar ilgili aksesuarı kullanılarak harici vakumlanabilir.
- Vakumlayacağınız meyveleri önceden dondurun.
- Gevrekler, unlar, kek karışımları gibi buzdolabında saklanması gerekmeyen gıdalar vakumlanarak uzun süre saklanabilir.
- Vakumlama işlemi fındık-fıstık, tahıl ve baharatlar için çok uygundur: Bunlar vakumlu poşetlerde uzun süre taze kalır ve bozulmaz.

13 Bertaraf

13.1 Ambalaj



Çocuklar hiçbir surette ambalaj malzemesi ile oynamamalıdır, çünkü yaralanma ve boğulma tehlikesi söz konusudur. Ambalaj malzemesini güvenli şekilde saklayın veya çevreye zarar vermeyecek şekilde bertaraf edin.


13.2 Güvenlik

Cihazı başkaları tarafından kullanılamaz konuma getirin ki, usulüne uygun olmayan kullanım sonucu kazalar (örn. oynayan çocuklar sonucu) önlensin:

- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırın. Bu işlem sabit olarak monte edilmiş cihazlarda ruhsatlı bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Ardından şebeke kablosunu keserek cihazdan ayırın.

13.3 Bertaraf



-  "Üzeri çizilmiş çöp tenekesi" simgesi, eski elektrikli ve elektronik cihazların ayrı ayrı bertaraf edilmesini gerektirir (WEEE). Bu tür cihazlar, tehlikeli ve çevreye zararlı maddeler içerebilir.
- Bu cihazlar, ayrıca belirtilmiş ve elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için öngörülmuş toplama noktalarına verilerek bertaraf edilmelidir ve ayrılmamış ev çöpüne atılmamalıdır. Bu sayede, kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunmuş olursunuz.
- Daha fazla bilgi için yerel resmi kurumlara başvurun.

14 Dizin

A		
Aksesuarlar	22	
B		
Bertaraf	24	
C		
Cihaz kapağı contasının değiştirilmesi	18	
Cihazın bertaraf edilmesi.....	24	
Cihazın tanımı	7	
G		
Garanti uzatma	26	
Geçerlilik kapsamı	2	
Genel bilgiler.....	16	
Gösterge öğeleri	8	
Göstergelerin anlamı	8	
Güvenlik uyarıları Cihaza özgü	4	
Genel.....	4	
H		
Harici vakumlama	15	
Hazırlama Özel yiyecekler	11	
I		
İlk çalıştırmadan önce.....	5	
İřletime alma.....	7	
K		
Kalite ve hijyen	10	
Kullanım	9	
İptal.....	10	
İşlemin başlatılması.....	9	
Poşeti yerleştirin.....	9	
Zamanından önce kapatma.....	10	
Kumanda öğeleri.....	8	
M		
Model numarası	2	
Model tanımı	2	
Mühürleme	14, 15	
Mühürleme barı Değiştirme	17	
Mühürleme pedinin deđiřtirilmesi.....	18	
Mühürleme süresi ayarı seçimi	14	
N		
Nem giderme.....	19	
O		
Öneriler ve püf noktaları	23	
S		
Saklama.....	11	
Semboller	4	
Servis ve destek.....	26	
Sistem testi.....	18	
Sous-vide işlemi Vacuisine.....	11	
T		
Tavsiye edilen vakumlama ayarları.....	12	
Teknik sorular	26	
Teknik veriler.....	23	
Temizlik	16	
Aksesuarlar	17	
Cihaz kapağı contası	17	
Dış.....	16	
İç	16	
Tip	2	
U		
Uygulamalar	14	
V		
Vacuisine	11	
Vakumlama	14, 15	
Vakumlama ayarı seçimi	12	
Y		
Yapı.....	7	
Yedek parçalar	22	
Yiyecek.....	12	
Vakumlama	12	
Yiyeceklerin kullanımı.....	10	
Z		
Zamanından önce mühürleme	10	

15 Servis ve destek



«Arızaların giderilmesi» bölümünde, cihaz çalışırken oluşabilecek önemsiz arızaları nasıl gidereceğinize yönelik ipuçları verilmiştir. Servis teknisyenine başvurmadan önce bu adımları uygulamayı deneyebilir ve böylece maliyet tasarrufu sağlayabilirsiniz.

V-ZUG garanti bilgilerini www.vzug.com →Servis

→Garanti bilgileri altında bulabilirsiniz. Lütfen bu bilgileri dikkatlice okuyun.

Lütfen cihazınızın kaydını zaman kaybetmeden www.vzug.com →Servis

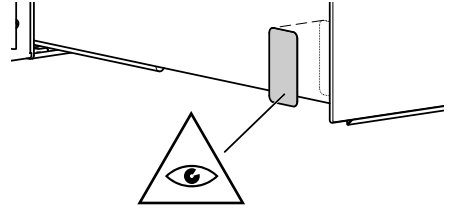
→Garanti kaydı bölümünden gerçekleştirin. Böylece cihazın garanti süresi içinde oluşabilecek bir arıza durumunda en iyi desteği alacağınızdan emin olabilirsiniz. Kayıt işlemi için seri numarasına (SN) ve cihaz tanımına ihtiyacınız olacaktır. Bu bilgileri cihazınızın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Cihaz bilgilerim:

SN: _____ Cihaz: _____

V-ZUG ile iletişime geçmeden önce lütfen bu cihaz bilgilerinizi her zaman hazır bulundurun. Teşekkür ederiz.

- ▶ Vakumlama çekmecesi için.
 - Tip levhası sol yan duvardadır.



Servis başvurusu

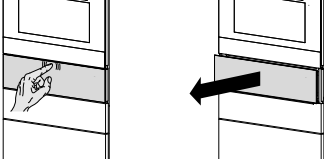
www.vzug.com→Servis→Servis numarası bölümünde size en yakın V-ZUG servis merkezinin telefon numarasını bulabilirsiniz.

Teknik sorular, aksesuarlar, garanti uzatma

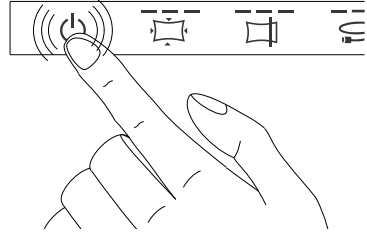
V-ZUG, cihazın teknik özellikleri ve genel kullanımı ile ilgili sorularınızın yanıtlanması, aksesuar ve yedek parça siparişlerinizin alınması veya daha kapsamlı servis sözleşmeleri ile ilgili bilgi sunulması konularında size memnuniyetle yardımcı olacaktır.

Kısa kılavuz

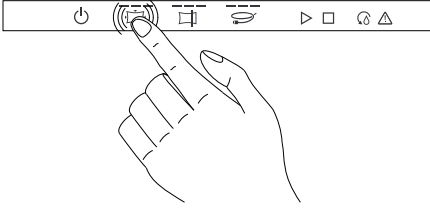
Cihazın açılması



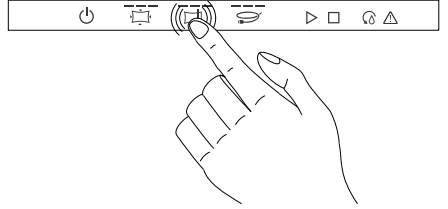
Cihazın çalıştırılması



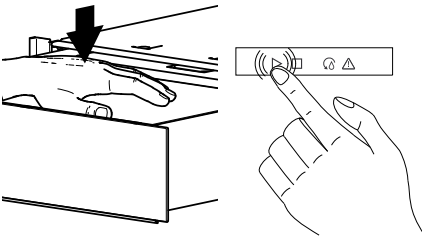
Vakumlama ayarı kullanımı



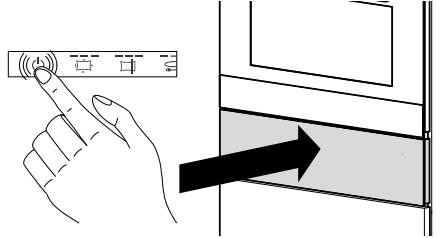
Mühürleme süresi ayarı kullanımı



Vakumlama



Cihazın kapatılması



Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının EEE Yönetmeliğine uygundur.
Bu cihazın teknik ömrü en az 10 yıldır.

İthalatçı Firma:

Hack Endüstriyel Temsilcilik Ltd. Şti.

Mersis No: 0310052364800013

Tekstilkent Koza Plaza

A Blok Kat: 11 No: 40

34235 Esenler - İstanbul

Telefon: 0212 438 20 22

Faks: 0212 438 22 26

www.hack.com.tr

Üretici firma:

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93



J36001365-R05

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

