

# Kullanım Kılavuzu



**EVM-AC2E**

## EVM-AC2E VAKUMLU KORUMA

### DOĞRU KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

100-240V~, 50/60HZ gücünde ve en son Rohs & WEEE koşullarıyla uyumlu olan bu cihaz IEC standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmıştır. Bu kullanma kılavuzunda yer alan talimatları uyguladığınız takdirde cihazın kullanımı güvenlidir.

#### ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

**Bu elektrikli cihazı kullanırken aşağıdakileri de içeren güvenlik önlemlerine daima uyulması gereklidir:**

**Cihazı kullanmadan önce talimatların tamamını mutlaka okuyun.**

1. Elektrikli kabloyu duvardaki prizden çekmeden veya bağlantıyı kesmeden önce kontrol düğmesinin OFF (KAPALI) kısmında olduğundan emin olun, her iki durumdan da emin olduktan sonra cihaz kullanılmıyorsa veya temizliğini yapmadan önce prizden çekin.
2. Bu cihaz, oyuncak değildir, çocuklar tarafından veya çocuklarının yakınında kullanıldığında çok dikkat edilmesi gerekir. Cihazı çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
3. Tavsiye edilmeyen veya kurulumu olmayan hiçbir aparatı kullanmayın ve cihazı, işlevi dışında diğer amaçlar için kullanmayın.
4. Elektrikli kablonun hasar görmesi halinde makineyi kullanmayı derhal bırakın ve bir usta tarafından değişimini yaptırın.
5. Hareket eden parçalardan uzak durun.
6. Bu cihazı tamir etmeyi denemeyin.
7. Düştüğü veya hasar gördüğü takdirde cihazı kullanmayın.
8. Cihazı elektrikli kabloyla çekmek veya taşımak, kabloyu cihaz sapı olarak kullanmak, kabloyu kapının arasına sıkıştırmak, keskin uçlar veya köşelerin çevresinden kabloyu çekmek gibi eylemler yapmaktan kaçının. Cihazı kablo üzerinde veya ıslak kablo / fişle çalıştırmayın.
9. Sıcak gaz, ısınmış veya elektrikli ocak ve herhangi diğer sıcak yüzeylerden uzak durun.
10. Bu üniteyle uzatma kablosu kullanmamanız iyi olur. Ancak kullanıldığı takdirde kablonun kullanılan cihaza eşit veya daha uzun bir ölçüye sahip olması gerekir.
11. Bağlantı kesildiğinde herhangi bir yaralanmaya sebep olmamak için lütfen kabloyu kullanmadan fişi prizden çıkarın.
12. Cihazı fişe takmadan veya çalıştırmadan önce ellerinizin kuru ve bu işlemi yapmak için emniyetli olduğundan emin olun.

13. Cihaz “ON” (AÇIK) veya çalışır konumda olduğunda daima masa veya tezgâh gibi sabit yüzeylerde bulundurun.

14. Cihaz için makine yağı veya su gibi herhangi bir kayganlaştırıcı madde kullanmaya gerek yoktur.

15. Temizleme işlemini yaparken cihazı suya veya herhangi bir sıvının içine batırmayın.

16. Bu cihazı dışarda veya ıslak yüzeylerde kullanmayın, sadece evde, kapalı ortamlarda kullanılması tavsiye edilir.

## İŞLEVLERİ VE ÖZELLİKLERİ

**Vakumlama/Contalama:** Vakum işlemi tamamlandıktan sonra torbadan havasını almak ve otomatik olarak torbayı contalamaya geçer;

**Sadece Contalama:** Vakum işleminin yapılabilmesi için vakum olmadan torbayı contalamak için kullanılır.

**İptal:** İşlemi ne zaman sonlandırmak isterseniz vakumlama ve contalama işlemini durdurur.

**Kapak Kilidi:** Kapağı açmak veya kilitlemek için kullanılır. Kapağın sol ve sağ tarafında tek basma tuşu bulunur.

**Gösterge Lambası:** Vakumlama ve contalama işleminin durumunu gösterir.

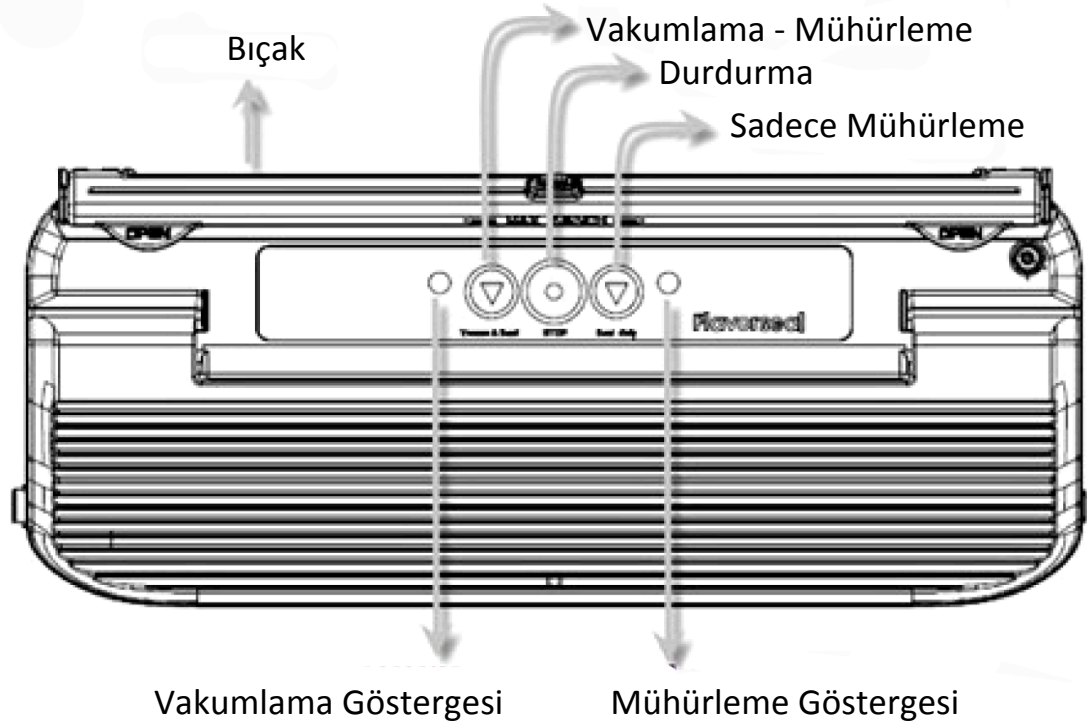
**Sızdırmazlık Şeridi:** Torbanın şeride yapışmasını engelleyip hava geçirmeyecek şekilde contalamayı sağlayan Teflon kaplı ısıtma teli içerir.

**Sızdırmazlık Contası:** Sızdırmazlık şeridi üzerindeki torbaya baskı yapar.

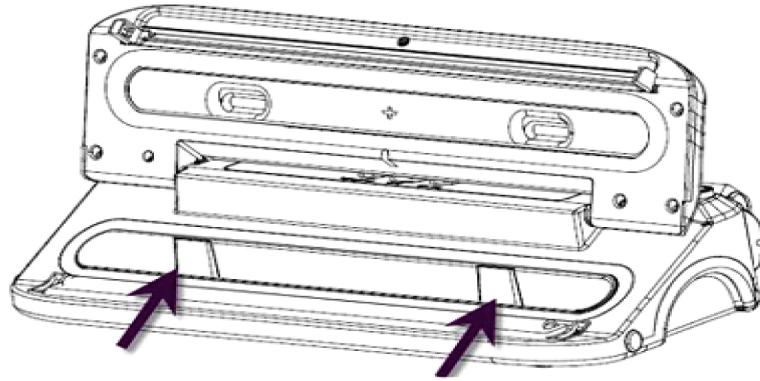
**Vakum Yüzeyi:** Torbanın havasını alır ve dışarı taşan her türlü sıvıyı tutar.

**Hava geçirmez sünger halka:** Vakumlama alanının hava geçirmemesini sağlar ve sızdırmayı önler.

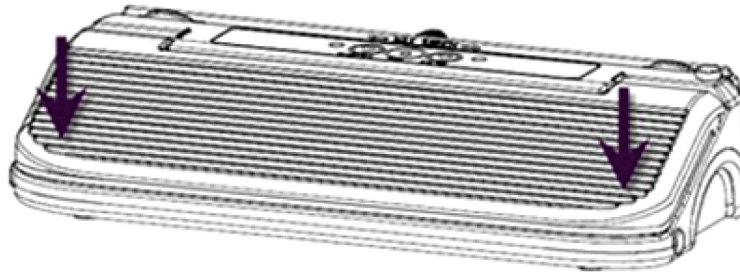
**Gömme Bıçak:** Yapıştırılmış torbaları kesmeye veya torbayı istediğiniz ölçüde ayarlamanıza yardımcı olur.



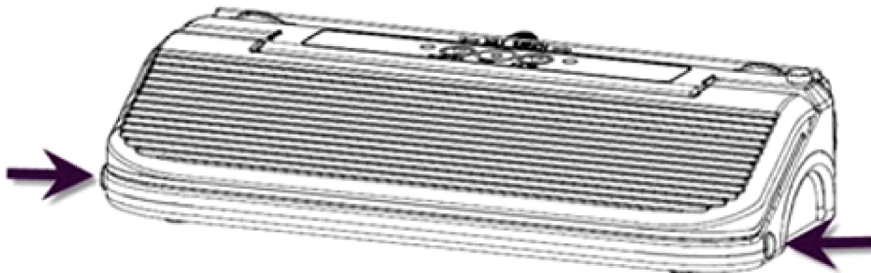
**1. Aşama: Torbayı vakum haznesinin içine yerleştirin**



**2. Aşama: Kilitlemek için bastırın**



**3. Aşama: Açmak için işaretli yerlere bastırın**



## KULLANMA TALİMATLARI

### Torba rulosunu kullanarak torba hazırlama

1. Üniteyi 220-240V'luk (Amerikan standardı 120V) güç kaynağına takıp "ON" düğmesine basın;
2. Torbayı açın ve torbanın bir ucunu siyah lastik şeridin üstüne koyun, daha sonra kapağı kapatın – 1. aşamadaki resme bakınız;
3. İki elinizi kullanarak çizgi alanların her iki tarafından kapağı kuvvetlice aşağı bastırın – iki klik sesi duyulana kadar.  
(2. Aşama resmine bakınız);
4. "Sadece Contalama" düğmesine basın, kırmızı LED ışığının yandığını göreceksiniz;
5. LED ışığı söndüğünde torbayı contalama işlemi tamamlanmış olur;
6. Rulo halindeki torbayı çekip istediğiniz uzunlukta kesin. Torbanız hazır.

### Vakumla eşyaları muhafaza etme:

1. Muhafaza etmek istediğiniz eşyayı torbanın içine yerleştirin;
2. Torbanın açık ucunu temizleyip düzeltin, açık uçların panellerinde kırışıklık veya kıvrım olmadığından emin olun;
3. Torbanın her iki panelinin de pürüzlü alanın (vakum plaka) içerisine yerleştirildiğinden emin olun, fakat vakum pompa deliği olan yuvarlak sütunun aşağısında vakumdan herhangi bir sızıntı olmadığından emin olun ( resim 3'e bakınız);
4. Kapağı kapatıp iki klik sesi duyulana kadar çizgili alanlardaki kapağın her iki tarafına kuvvetlice basın!
5. "Vakumlama/Contalama" düğmesine basın, sonrasında torba otomatik olarak vakumlanıp kapatılacaktır.
6. Yukarıdaki işlem yapıldığında iki "Kapağı Kilitte" düğmesine basın, böylece işlem tamamlanmış olur.

### En iyi vakumlama işlemi için öneriler:

1. Torbanın içine çok fazla eşya koymayın: torbanın vakumlama plakasına daha iyi yerleşebilmesi için torbanın açık ucu için yeterli uzunlukta aralık bırakın;
2. Torbanın açık ucunu ıslatmayın. Torbanın ıslak bölümünün erimesi zor olabilir ve bu durumda ağzı sıkı şekilde kapanmaz!
3. Yiyecekler dışında vakumda paketlemenin kullanıldığı pek çok alan bulunmaktadır. Kibrit, ilk yardım gereçleri ve kıyafet gibi kamp malzemelerini temiz ve kuru tutar. Acil durumlar için işaret ışığını hazır bulundurun. Gümüş ve benzeri eşyaları lekesiz tutar.

4. Torbaların ağzını kapatmadan önce torbanın açık ucunu boşaltın ve düzeltin. Torbanın açık olan kısmında herhangi bir şey kalmadığından emin olun, açık panellerde kırıšıklık veya katlı kısımlar olmamalı. Yabancı cisimler veya torbanın buruşmuş olması contalamada zorluk yaratabilir;

5. Torbanın içinde çok fazla hava bırakmayın. Vakumlamadan önce fazla havanın boşaltılması içi torbaya bastırın. Torbanın içerisindeki fazla hava, vakum pompa yükünü artırır, bu durum yetersiz motor gücünün torbanın içerisindeki tüm havayı çekmesine neden olabilir!

6. Balık kılıçığı ve sert kabuklar gibi keskin uçları olan nesnelere vakumda paketleme yapmayın! Keskin uçlar torbayı delip yırtılmasına neden olabilir!

7. Bir torbanın yaklaşık 2/3 kadarını suyla doldurup ucunu kapatın (sakın vakumlamayın). Torbayı dondurun ve soğutucuda buz olarak veya spor yaralanmalarında buz torbası olarak kullanın.

8. Cihazın işlemi yeniden devam ettirmesi için 1 dakika içerisinde bir torbanın vakumlama ve contalama işleminin yapılması önerilir.

9. Bilinmeyen nedenlerden dolayı istenilen düzeyde vakumlama yapılamıyorsa vakumlama sistemi 30 saniye içerisinde otomatik olarak kapanır, bu durumda torbada bir sızıntı olup olmadığını veya torbanın doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ya da herhangi başka bir sorun olup olmadığını kontrol edin.

## **KAPALI VAKUMLANMIŞ BİR TORBAYI AÇMAK VEYA İHTİYACA GÖRE DÜZENLEMEK**

Torbayı düz çizgi halinde gömme bıçakla bozmadan kesin!!!

### **AÇMA**

Pek çok yiyeceğı orijinal ambalajlarındaki gibi yeniden paketleyebilirsiniz (örneğin patates cipsi paketleri), yiyecekleri yeniden paketlemek için bu sayfadaki “Vakumla Eşyaları Muhafaza Etme” bölümünde verilen talimatları uygulayın.

**Not: Vakumlu koruma sistemi teneke kutu veya konserve kutuların vakumla kapatılması için kullanılabilir.**

## **TEMİZLİK VE BAKIMI**

### **Vakumlu Koruma Sistemi**

1. Temizlemeden önce üniteyi daima fişten çıkarın.

2. Suyla veya diğer herhangi bir sıvıyla temas ettirmeyin.

3. Yüzeğe hasar vereceğı için üniteyi temizlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

4. Ünitenin dışını ıslak bir bez veya sünger ve hafif bulaşık deterjanıyla temizleyin.

5. Ünitenin içini temizlemek için kâğıt havluyla yiyecek veya sıvı artıklarını temizleyin.

6. Yeniden kullanmadan önce düzgünce kurulayın.

### **Saklama torbaları**

1. Torbalama malzemesini hafif bir bulaşık deterjanıyla ılık suda yıkayın, daha sonra torbaları iyice durulayıp kullanmadan önce iyice kurulayın.

2. Torbaları ters çevirerek bulaşık makinanızın üst rafında yıkayabilirsiniz. Poşeti dik koyduğunuz takdirde içindeki su dışarı akabilir. Kullanmadan önce iyice kurulayın.

**Not:** Çiğ et, balık veya yağlı yiyecekleri saklamada kullanılan torbalar yeniden kullanılamaz.

### **Vakumlu Koruma Cihazınızı Saklama:**

Üniteyi çocukların ulaşamayacağı düz ve güvenli bir yerde saklayın.

## **VAKUM TORBALARI KULLANMA KILAVUZU**

### **Buzdolabı için vakumlama işlemi**

Kalabalık aileler için fazladan yapılan yemekler tek kişilik servisler için vakumlanıp contalama işlemi yapılır ve istenildiği zamanda ısıtılıp servis edilebilir.

### **Dondurucuda saklamak için yiyeceklerin hazırlanması**

1. Uygun saklama koşullarında vakumlama cihazı yiyeceklerin tazeliğini korumasına yardımcı olur. Mümkün olan en taze gıdayla başlamayı deneyin.

2. Şeklinin korunması gereken veya hassas olan yiyecekleri dondurmak için vakum torbasında vakumlama işlemi yapıp contalayın ve dondurucuya geri yerleştirin. Et, böğürtlen ve ekmek gibi gıdalar 24 saate kadar çalışan soğutucularda don yanığından korkmadan dondurulabilir.

3. Çorba, güveç veya sulu yemekler gibi sıvı yiyecekleri vakumla muhafaza etmek için ilk olarak bu yiyecekleri fırın tavası veya kırılmayan bir kaptan dondurduktan sonra vakumla işlemi yaparak etiketleyip buzluğunuzda saklayabilirsiniz.

4. Sebzeleri kısa süre kaynar suda veya mikro dalga fırında pişirerek haşlayın, daha sonra sert ve gevrek hale gelene kadar soğutun. Bu şekilde uygun porsiyonlar halinde vakumlayıp contalama işlemi yapabilirsiniz.

5. Donmamış yiyecekleri vakumlamak için donma sırasında oluşacak genişleme açısından normal torba ölçüsünden iki inç daha fazla büyüklükte torba kullanılmalıdır. Et veya balığı kâğıt havluya yerleştirin, kâğıt havluyla birlikte vakumlayıp saklama torbasını contalayın. Bu şekilde yiyeceklerin nemi alınacaktır.

6. Tortilla, krep veya hamburger köftesi gibi yiyecekleri saklamadan önce birbirlerine yapışmamaları için aralarına vaks veya parşömen kâğıdı yerleştirin. Böylelikle sakladığınız yiyeceklerden istediğiniz kadarını rahatlıkla alıp geri kalanını tekrar paketleyip dondurucuya koyabilirsiniz.

## GIDA SAKLAMA GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu Vakumlu Koruma Sistemi, aldığınız yiyeceklerin çeşidini ve saklama şeklini değiştirecek. Yiyecekleri vakumlama yöntemiyle saklamaya alıştığınızda, bu yiyecekleri hazırlama yönteminizin vazgeçilmez bir parçası olacak. Bu cihazı yiyecekleri vakumlayıp saklama işleminde kullanırken gıda kalitesini ve güvenliğini sağlamak için belirli yöntemler izlemek gerekir:

1. Hava, ısı nem ve enzim etkisi, mikroorganizmaların gelişmesi veya böceklerden ortaya çıkan kirliliğe karşı gıdalarda meydana gelen kimyasal reaksiyonlar yiyeceklerin bozulmasına neden olur.

2. Yiyeceklerin besleyici değerini, dokusunu, tadını ve tüm özelliklerini kaybetmesinin temel nedeni havada buluna oksijendir. Nem geçirmeyen ambalajlarla korunmadıkları sürece pek çok mikroorganizmanın gelişiminin bağlı olduğu hava gıdaların içten ve dıştan nemlenmesine neden olmaktadır. Soğutucu içerisindeki havaya maruz kalan donmuş gıdalarda don yanıkları meydana gelecektir.

3. Vakumlama işlemi, havanın %90'nını paketten alır. Havadaki oksijen miktarı ortalama %21 olur, böylece havanın %90'nının alınması vakumlu torbalarda saklanan gıdaların içerisinde %2 ila %3 arasında bir oksijen miktarı kalır. Oksijen seviyesi %5 veya altında olduğunda bildiğiniz üzere çoğu organizmanın gelişimi durur.

4. Genelde üç çeşit mikroorganizma bulunmaktadır: küf, maya ve bakteri. Bunlar her yerde bulunabilirler fakat sadece belirli koşullar altında sorun yaratabilirler.

5. Düşük seviyede oksijen bulunan ortamda veya nemin olmadığı yerde küf olmaz; Nem, şeker ve orta derecede ısı bulunan koşullarda maya havayla veya hava olmadan oluşabilir. Soğutma mayanın büyümesini yavaşlatır, dondurma ise tamamen durdurur; Bakteriler hava ile veya havasız ortamda da gelişebilir.

6. En tehlikeli bakteri türlerinden biri clostridium botulinumdur. Bunlar havasız ortamda uygun koşullar altında büyüebilir: 40°F ila 115°F (4° ile 46°) arasında değişen sıcaklıklarda. Büyüme koşulları asitsiz yiyecekler, düşük seviyede oksijen ortamı ve uzun süreli 40°F(4°C) dereceden daha yüksek ısılardır.

7. Donmuş, kurutulmuş, yüksek asitli, tuzlu ve şekerli gıdalar botulinum bakterisine karşı dayanıklıdır. Et, deniz ürünleri, sodalı suda bekletilmiş zeytin, kümes hayvanlarının eti, balık, yumurta ve mantar gibi asitsiz, çoğunluğu sebze olan düşük asitli ve vakti geçmiş domatesler, soğanlar, kırmızıbiber, incir ve salatalık gibi orta derecede asitli gıdalar botulinum tarafından kolaylıkla bozulabilirler;

8. Botulinum bakterisine karşı en duyarlı gıdalar kısa süreli olarak buzdolabında, uzun süreli olarak da dondurucuda saklanmalıdır ve ısıtıldıktan hemen sonra tüketilmelidir.

9. Un ve tahıl gibi bazı kurutulmuş gıdalarda böcek larvaları bulunabilir. Bu gıdalar vakumlanıp saklanmadığı takdirde larvalar saklama sırasında büyüyüp yiyeceklere bulaşabilir. Buğday biti ve diğer böceklerin büyümesini engellemek için bu yiyecekleri vakumlu torbalarda saklamak gerekir.



10. Bozulmayı önleme: birkaç mikroorganizma havasız ortamda büyüyebileceği için gıdaların düşük ısılarda muhafaza edilmesi gerekir.

11. Buzdolabının ısı 40°F (4°C) dereceden fazlaysa (özellikle uzun süre), zararlı mikroorganizmaların büyümesini sağlayabilir, bu nedenle ısıyı 40°F (4°C) derece veya altında tutmamız gerekir.

12. Soğutucunun ısı 0°F (-17°C) derece veya daha aşağısında olduğunda, dondurma derecesi mikroorganizmaları öldürmese de büyümelerini geciktirdiği için bu ölçüde yiyecekleri saklamak uygun olur.

13. Vakumlu torbalarda saklama ısı kurutulmuş gıdaları etki eder: raf ömürlerini her 18°F (10°C) derecelik ısı düşüşlerinde 3-4 kat uzatır.

## **İŞLEVLERİ**

1. Bu cihazın temel işlevi çok çeşitli yiyeceklerin tazeliklerini, tadını ve durumunu muhafaza etmektir. Genellikle vakumlu paketleme işlemi yiyecekleri diğer saklama yöntemlerinden üç kat daha taze tutmaktadır. Bu alet yaşamınız vazgeçilmez bir parçası haline geldiğinde yiyeceklerinizde eskisi kadar bozulma görülmecektir ve daha fazla tasarruf edeceksiniz.

1) Önceden pişirdiklerinizi vakumlu torbalarda tek kişilik porsiyonları veya tüm yemeği saklayabilirsiniz. Bu vakumlu saklama torbasını mikrodalga fırında kullanmanız veya poşet halinde pişirmeniz tavsiye edilmez, lütfen vakumlu torbalarda saklanan gıdaları yeniden ısıtmak için genel pişirme yöntemlerini kullanın.

2) Piknik ve kamp gezileri veya barbekü için yiyecekleri önceden hazırlayabilirsiniz.

3) Don yanığını ortadan kaldırır

4) Dondurulacak veya soğutulacak et, balık, kümes hayvanlarının eti, deniz ürünleri ve sebze gibi gıdaları paketler.

5) Uzun süre saklanacak bakla, sert kabuklu yemişler, tahıl gibi yiyecekleri paketler.

2. Gıda maddelerini önceden paketlemekle beraber kilosuna dikkat eden veya özel şartları bulunan diyetler veya beslenme rejimi yapanlar gibi sağlığına duyarlı kişilere özel porsiyonlar hazırlamak için de ideal bir uygulamadır.

3. Bu sistem, fotoğraf, önemli belgeler, pul koleksiyonu, kitap koleksiyonu, takı, kart, çizgi roman gibi değerli eşyalar veya vida, çivi, iri başlı çivi ve civata gibi hırdavatları ve ilaç, yara bandı ve diğer ilk yardım malzemeleri gibi gıda dışında diğer malzemeleri saklamak ve korumak için de kullanılabilir.

## **Gıda güvenliği için genel kurallar**

Bilimsel çalışmalardan ve sağduyulardan aşağıda belirtilen gıda güvenlik kurallarını öğrenebiliriz, bunlar gelişmiş güvenlik ve en iyi gıda saklama yöntemlerine ulaştıracaktır.

1. Bozulabilir yiyecekler ısıtılmış, buz eritilmiş veya soğutulmamışsa bunları derhal tüketin.

2. Vakumlu torbalarla paketlenmiş yiyecekler açıldıktan sonra tekrar paketleyin ve açtıktan sonra soğutmak ve yeniden vakumlu torbalarla paketlenen gıdaları düzgünce saklamak için verilen talimatları uygulayın.

3. Yiyeceğinizin buzunu eritmek için en iyi yöntem çözülene kadar buzdolabında saklamaktır. Donmuş yiyecekleri kesinlikle sıcak suda veya ısı kaynaklarıyla ya da mikro dalga fırında çözödürmeyin.

4. Vakumlu torbada veya diğerk başka düşük oksijenli ortam içerisinde dışarıda birkaç saatten fazla bırakılmış olan gıdaları, özellikle yoğun sosla hazırlanmış olanları tüketmek zararlı olabilir.

5. Gıda ısısını kısa sürede düşürmek için lütfen vakumlanmış paketleri buzdolabına veya dondurucuya eşit aralıklarla yerleştirin.

### **Büyük ebatta et, balık veya herhangi bir gıda ürününü paketlerken aşağıdakileri tavsiye ediyoruz**

1. Vakumlama işlemi yapmadan önce ellerinizi, yiyecekleri kesmek ve vakumlu torbalara yerleştirmek için kullanılacak tüm aletleri ve yerleri temizleyin.

2. Bozulabilir gıdaları vakumlayıp paketlediyseniz derhal soğutun veya dondurun ve oda ısısında bırakmayın.

3. Sert kabuklu yemişler, hindistan cevizi veya tahıl gibi kuru gıdaların raf ömrü bu vakumlama yöntemiyle serin ve karanlık yerlerde saklandığında uzar. Oksijen ve sıcak ısı yüksek yağ içeren yiyeceklerin ekşimesine neden olur.

4. Elma, muz, patates ve kök sebzeler gibi bazı meyve ve sebzeleri vakumlayıp paketlemeden önce soymak raf ömürlerini uzatacaktır.

5. Brokoli, karnabahar ve kabak gibi bazı sebzeleri vakumlama işleminden geçirdiğinizde dışarıya gaz salınımı yapacaklar, bu nedenle bu yiyeceklerin vakumlanmadan önce haşlanıp dondurulması gerekir.

### **ARIZA TESPİT VE ONARIM**

#### **Vakumlama cihazına bastığınızda herhangi bir faaliyet göstermez**

1. Güç kablosunun prize doğru şekilde takıldığından ve “on” konumunda olduğundan emin olun. Başka bir cihazı prize takarak prizin çalışıp çalışmadığını kontrol edin; eğer prizde bir sorun varsa, lütfen evinizdeki devre kesicileri veya sigortaları kontrol edin.

2. Güç kablosunu ve prizi kontrol edin ve herhangi bir şekilde zarar görmediklerinden emin olun. Zarar görmüşse vakumlama cihazını kullanmayın.

#### **Hava torbadan tamamen boşaltılmıyor**

1. Düzgün şekilde contalamak için torbanın açık ucunun vakumlama kanalının tamamıyla içerisinde uzanıyor olması gerekir.

2. Debris ve konum açısından sızdırmazlık şeridini ve kapak altında bulunan contayı kontrol edin. Temizleyip düzgünce yerine yerleştirin.

3. Torbada delik olabilir. Kontrol etmek için torbayı içinde biraz hava varken kapatıp suya batırın ve basınç uygulayın. Kabarcık çıkıyorsa bir sızıntı var demektir ve yeni bir torba kullanılması gerekir.

4. Kapağın mandalla tamamen kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.

### **Vakumlama cihazının torbası contalama yapıldıktan sonra vakumunu kaybeder.**

1. Kırıklık, kırıntı, yağ veya sıvılar contalama yapılan yer boyunca sızıntıya neden olabilir. Torbayı yeniden açıp üst kısmını temizleyip yeniden contalama yapmadan önce sızdırmazlık şeridi boyunca düzleştirin.

2. Torbanın içerisinde bulunan yiyeceklerden dolayı nem veya su olup olmadığını kontrol edin, mevcutsa torbayı açıp yeniden yapıştırmanız veya tamamen yeni bir torba kullanmanız gerekebilir. Çok sulu yiyecekler vakumlanmadan önce dondurulmalıdır.

3. Sivri uçlu eşyalar varsa bunlar torbayı delip vakumu serbest bırakır. Torbanın içindeki eşyaların sivri uçlarına kâğıt havlu yerleştirilebilir.

### **Vakumlama cihazı torbayı düzgün şekilde contalamıyor**

1. Sızdırmazlık şeridi aşırı ısınıp torbayı eritmişse kapağı kaldırıp sızdırmazlık şeridini birkaç dakika soğutmak gerekir.

2. "Sadece Contalama" tuşuna yeniden basmadan önce ünitenin 15 saniye yeniden çalıştırın.

### **ÇEVRENİN KORUNMASI**

Ürününüzün kullanım süresi dolduktan sonra özel bir geri dönüşüm merkezine götürülmelidir.

### **İLK ÖNCE ÇEVRENİN KORUNMASI !**

1. Cihazınız, geri kazanılabilen ve geri dönüşümü yapılabilen değerli malzemeler içerir.

2. Cihazınızı yerel bir atık toplama noktasına bırakın.

### **ELEKTRİK TESİSATI KULLANIM TALİMATLARI – BİRLEŞİK KIRALLIĞA ÖZEL. GÜVENLİK NOTLARI – YENİDEN KABLOLANABİLİR VEYA KALIPLANMIŞ PRİZ İÇİN**

Bu cihazın ana elektrik kablosu, önceden BS 1363 13 A prizine uyarlanmış olabilir. Sigortanın değiştirilmesi gerekiyorsa, 13 A ASTA onaylı BS 1362 sigortası kullanılmalı.

Soket çıkışı priz için uygun değilse, bu durumda prizin sökülüp (kalıplanmış bir prizse kesin) ve uygun olanın takılması gerekir. Uyarı: güç kaynağı kablosundan kesilmiş olan bir prizi sökün çünkü evin başka bir yerine 13 A elektrikli soket çıkışı takıldıysa bu tür bir priz tehlikeli olabilir.

Daima sigortayı taktıktan sonra sigorta kapağını yerleştirin. Kapak çıkmışsa ve kayıpsa yenisi takılana kadar prizin kullanılmaması gerekir – sadece doğru sigorta kapağının kullanıldığını ve yerleştirildiğinden emin olun.

Çıkarılabilir sigorta kapağı olan prizler için aynı renk prizle değişim yapılmalı veya priz esas alınarak doğrudan kabartma yazılıyla yapılmalıdır.

### **BİRLEŞİK KRALLIĞA ÖZEL – PRİZ YERLEŞTİRME**

Önemli: bu kablonun içindeki teller sırasıyla Mavi, Renksiz, Kahverengi kodları çerçevesinde renklendirilir. Lütfen kabloyu prize takmadan önce aşağıda verilen kullanım talimatlarını okuyun. Şüphe duyulduğu takdirde, nitelikli bir elektrikçiye danışın.

Bu cihazın ana elektrik kablosunda buluna tellerin renkleri prizinizdeki bağlantı uçlarını tanımlayan renkli işaretlemelerle uyum sağlayamadığında aşağıdakileri uygulayın:

- . MAVİ renkli telin “N” harfiyle işaretlenen veya SİYAH renkli bağlantı ucuna bağlanması gerekir
- . KAHVERENGİ renkli telin “L” harfiyle işaretlenen veya KIRMIZI renkli bağlantı ucuna bağlanması gerekir.

Hiçbir göbek üçlü prizin toprak ucuna bağlanmamalı.  
Bu cihaz BS 1362 için ASTA onaylı 13 sigortası gerektirir.

**İyi vakumlamalar!!!**