

MANUALE D'USO

CASSETTO PER SOTTOVUOTO

IT

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM DRAWER

EN

MANUEL D'UTILISATION

TIROIR SOUS VIDE

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERSCHUBLADE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛMLADE

NL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

GAVETA DE VÁCUO

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЯЩИК ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZUFLADA DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL



ITALIANO

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarla per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

ENGLISH

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

FRANÇAIS

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

NEDERLANDS

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

ESPAÑOL

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

PORTUGUÊS

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

POLSKI

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	148
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	148
1.2 Beoogd gebruik	151
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	151
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	152
1.5 Identificatieplaatje	152
1.6 Verwerking	152
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	153
2 Beschrijving	154
2.1 Algemene beschrijving	154
2.2 Bedieningspaneel	155
2.3 Vacuümlade	156
2.4 Geleverde accessoires	156
2.5 Andere eigenschappen	156
2.6 Beschrijving van de functies	157
3 Gebruik	159
3.1 Waarschuwingen	159
3.2 Eerste gebruik	160
3.3 Gebruik van de accessoires	160
3.4 Hoe vacuüm realiseren in zakken	162
3.5 Hoe vacuüm realiseren in vershouddozen	164
3.6 Vacuüm verpakte producten bewaren	165
3.7 Vacuümgaren	166
3.8 Chef programma	167
4 Reiniging en onderhoud	171
4.1 Waarschuwingen	171
4.2 Reiniging van oppervlakken	171
4.3 Ontvochtigingsprogramma van de pompolie	172
4.4 Wat te doen als...	173
5 Installatie	176
5.1 Elektrische aansluiting	176
5.2 Plaatsing	177
5.3 Montage van de vacuümlade	177

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar op afstand als ze niet voortdurend onder toezicht zijn.
- Tijdens gebruik, kinderen jonger dan 8 jaar niet in de buurt van het apparaat laten komen.
- Laat geen kinderen zonder toezicht het apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Probeer nooit een vlam/brand te blussen met water: schakel éérs het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en doof het vuur met behulp van een deksel of blusdeken.
- Gebruik het apparaat niet indien het glazen deksel beschadigd is (bijv. gebarsten, afgebroken of gekrast).
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Bedien het apparaat niet met natte handen en vermijd elk contact met water.
- Raak nooit de sealbalk en de sealnaad aan onmiddellijk na het sealen.
- Geen elektrische of mechanische onderdelen van het apparaat aanraken of wijzigen.
- Probeer niet de behuizing van de lade te openen.
- Schakel het apparaat na gebruik uit.



- GEBRUIK OF BEWAAR GEEN VLAMBARE STOFFEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT.
- WIJZIG HET APPARAAT NIET.
- Laat de installatie en de assistentieservice door gekwalificeerd personeel uitvoeren in overeenstemming met de geldende voorschriften.
- Wanneer het apparaat beschadigd is of niet naar behoren functioneert, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende technische dienst.
- Probeer nooit het apparaat zelf te repareren of zonder de hulp van een gekwalificeerde technicus.
- Gebroken of defecte onderdelen uitsluitend met originele reserveonderdelen vervangen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.

Beschadiging van het apparaat

- Stoot of beschadig het glazen deksel op geen enkele wijze: eventuele beschadigingen kunnen implosie veroorzaken.
- De beschermfolie niet van het deksel verwijderen.
- Keer of kantel het apparaat niet om te voorkomen dat er olie uit de pomp lekt.
- Breng de pomp niet in contact met vloeistoffen.
- De lade niet overbeladen of erop leunen. Een overbelasting kan de ladegeleiders beschadigen.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen op het glas (zoals poederproducten, vlekverwijderaars en metalen sponsjes).
- Gebruik geen ruwe materialen, schurende middelen of scherpe metalen schrapers.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- De stalen of met metaal afgewerkte delen (d.w.z. geanodiseerd, vernikkeld, verchromd) mogen niet met chloor, ammoniak of bleekmiddel worden gereinigd.
- Gebruik geen stoom of stromend water om het apparaat te reinigen.



Waarschuwingen

Installatie en onderhoud

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- Installeer en veranker het apparaat aan een vaste structuur.
- De hoogte van de aangrenzende apparatuur of eenheden moet gelijk zijn aan die van de zijkanten van het apparaat.
- Installeer het apparaat zodanig dat de lade volledig uittrekbaar is en het deksel tot het einde open kan.
- Laat de installatie en de assistentieservice door gekwalificeerd personeel uitvoeren in overeenstemming met de geldende voorschriften.
- Laat de elektrische aansluiting door gekwalificeerd technisch personeel uitvoeren.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Bij een beschadiging van de voedingskabel, dient u onmiddellijk contact met de technische dienst op te nemen om de kabel te laten vervangen.
- Vóór werkzaamheden aan het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) dient men altijd persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen.
- Schakel vóór werkzaamheden aan het apparaat éérs de stroomtoevoer uit.
- Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen.



Voor dit apparaat

- De vacuümlade mag alleen gebruikt worden indien ingebouwd.
- Gebruik het glazen deksel niet als oplegvlak of werkblad.
- Sluit de vacuümlade niet tijdens gebruik.
- Gebruik de vacuümlade niet om etenswaren of dranken te bewaren.
- Keer of kantel het apparaat niet om te voorkomen dat er olie uit de pomp lekt.
- In geval van stroomstoring tijdens gebruik mag het glazen deksel niet geopend worden: forceer het deksel niet.
- Raak nooit de sealbalk en de sealnaad aan onmiddellijk na het sealen.
- Gebruik uitsluitend vacuümszakken en vershouddozen die gecertificeerd zijn.
- Verpak koude etenswaren, het liefst met een temperatuur van 3°C , die eerder schoongemaakt, gewassen en drooggemaakt zijn.

- Levende etenswaren zoals weekdieren niet vacuüm verpakken.
- Gebruik uitsluitend verse etenswaren van een goede kwaliteit.
- Leef de hygiënevoorschriften na en houd de koudeketen intact.
- Het apparaat niet buiten installeren/gebruiken.

1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis etenswaren te verpakken bij een kamertemperatuur van $15\text{ t/m } 35^{\circ}\text{C}$. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om in combinatie met externe timers of afstandsbedieningen te functioneren.

1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel aan personen en schade aan voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften uit deze gebruiksaanwijzing;
- het wijzigen van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



Waarschuwingen

1.4 Deze gebruiksaanwijzing

- Deze gebruiksaanwijzing is een essentieel onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

1.5 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het identificatieplaatje mag in geen geval worden verwijderd.

1.6 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden verwerkt worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). In overeenstemming met de huidige Europese Richtlijnen, bevat het apparaat geen stoffen in hoeveelheden die voor de gezondheid en het milieu als gevaarlijk kunnen worden beschouwd.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
 - Haal de stekker uit het stopcontact.
-
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.



Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recycleerbare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor gescheiden afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



Algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing, de veiligheid en voor de afvalverwerking.

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte reiniging en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

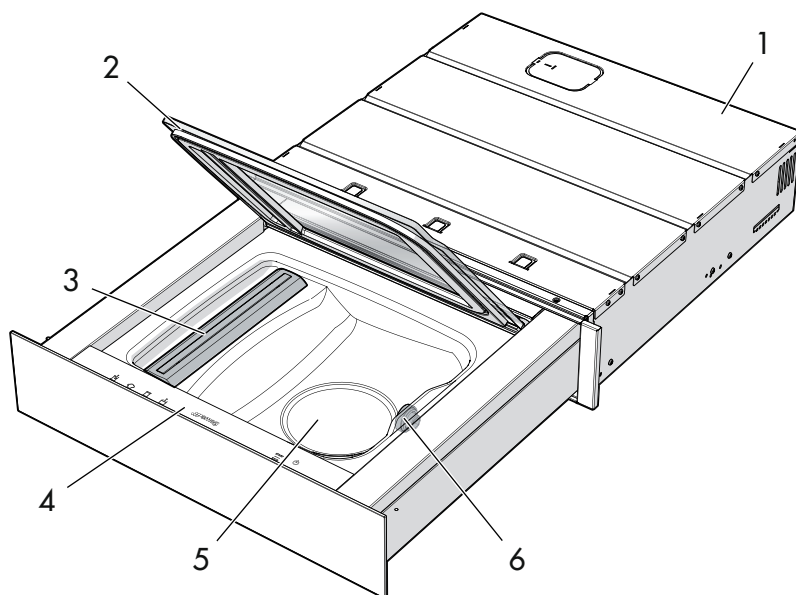
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Inbouwdeel

2 Glazen deksel

3 Sealbalk

4 Bedieningspaneel

5 Vacuümkamer

6 Aanzuigopening pomp



2.2 Bedieningspaneel



- 1 Aanduiding van vacuümniveau zak
- 2 Instelknop voor vacuümniveau zak
- 3 Aanduiding Chef programma
- 4 Instelknop Chef programma
- 5 Aanduiding niveau sealsterkte
- 6 Instelknop niveau sealsterkte zak

- 7 Aanduiding vacuümniveau
vershouddozen
- 8 Instel-/schakelknop voor vacuümniveau
vershouddozen
- 9 Aanduiding alarm
- 10 Aanduiding ontvochtigingsprogramma
pompolie
- 11 Lampje programma gestart
- 12 Programma START/STOP knop
- 13 ON/OFF knop



2.3 Vacuümlade

De vacuümlade bestaat uit een binnenkamer waar vacuüm ontstaat.

De pomp verwijdert alle lucht buiten en in de zak.

De zak wordt vervolgens door de sealbalk twee keer thermisch afgedicht en zo hermetisch afgesloten.

Etenswaren die vacuüm bewaard worden, blijven beschermd tegen besmetting door stof en microben.

Het vacuümsysteem trekt alle lucht weg en in het bijzonder de zuurstof, die de belangrijkste oorzaak is van de oxidatie van voedsel.

Voordelen:

- Blokkeert het oxidatieproces
- Behoudt smaak, geur, kleur en voedingswaarden
- Voorkomt de groei van parasieten in deegwaren, rijst, meel en gedroogd fruit
- Voorkomt de groei van micro-organismen en bacteriën
- Voorkomt het ranzig worden van vetten en oliën
- Voorkomt schimmelvorming, zelfs bij in olie ingelegde producten
- Voorkomt het verspreiden van geuren
- Voorkomt het ontstaan van ijskristallen op ingevroren voedsel
- Verlengt de houdbaarheid van voedsel
- Vermindert voedselverspilling dankzij langere houdbaarheid
- Ideaal om voedsel voor het vacuümgaren te verpakken.

2.4 Geleverde accessoires

- 25 Vacuümbewaarzakken 20x30
- 25 Vacuümbewaarzakken 25x35
- 25 Zakken voor vacuümgaren 20x30
- 25 Zakken voor vacuümgaren 25x35
- Adapter voor het vacumeren van externe vershouddozen



De meegeleverde of bij te bestellen zakken en dozen zijn gemaakt van materialen die geschikt zijn voor direct contact met voedsel, overeenkomstig de geldende wetgeving.

2.5 Andere eigenschappen

Ladestabilisator

De ladestabilisator blokkeert de lade in de volledig geopende stand en voorkomt dat de lade per ongeluk sluit tijdens gebruik.

Absolute vacuümsensor

De sensor zorgt voor het bereiken van de maximale onderdruk ten opzichte van het ingestelde vacuümniveau.

Is deze waarde niet bereikt, dan wordt de zak niet geseald.



2.6 Beschrijving van de functies

Het instellen van het vacuümniveau in de zak

Instelling	Geschikt voor
Alleen sealen* 	• Zak sluiten • Verpakken van kwetsbare producten • Herverpakken van producten als: chips, koekjes, brood.
Minimum vacuüm 	• Verpakken van kwetsbare groenten en fruit: sla, aardbeien, bosvruchten. • Verpakken van kwetsbare producten: mousse, slagroom. • Verpakken van verse kazen.
Gemiddeld vacuüm 	• Bewaren van vers of gekookt voedsel: visfilets, vlees met bot, hele schaaldieren, courgettes, tomaten, aubergines, sauzen of soepen.
Maximum vacuüm 	• Bewaren van vers of gekookt <u>niet-kwetsbaar</u> voedsel: aardappelen, wortelen, vlees • Bewaren van voedsel met vloeistof, zoals ingelegde groenten • Bewaren van stukken oude kaas • Sous-vide verpakken voor vacuümgaaren: vlees, vis, groenten, sauzen en jus.

Het instellen van het niveau van de sealsterkte van de zak



Hoe groter de sealsterkte, hoe duurzamer de sealnaad van de zak.

Instelling	Geschikt voor
Niveau 1 	• Dunne zakken, ook niet geschikt voor vacumeren
Niveau 2 	• LifeBag vacuumbewaarzakken • V-Cook Bag sous-vide zakken
Niveau 3 	• Aluminium zakken of dikke zakken • Meerdere zakken tegelijk sealen**

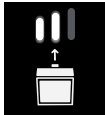
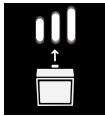
*geen bewaarfunctie. Te gebruiken in combinatie met de instelknop voor het niveau van de sealsterkte van de zak.

** Met sealsterkte niveau 3 kunnen meerdere zakken tegelijk geseald worden door deze op elkaar te leggen. De zakken zullen niet aan elkaar blijven kleven maar ieder een afzonderlijke sealnaad ontwikkelen.



Beschrijving

Het instellen van het vacuümniveau voor vershouddozen

Instelling	Geschikt voor
Niveau 1 	• Dozen met „twist-off” draaideksel voor: marmelade, jam, sauzen en conserven (in olie of azijn), mousse, slagroom
Niveau 2 	• LifeBox vershouddozen, professionele vershouddozen en dozen met „twist-off” draaideksel voor: marmelade, jam, sauzen en conserven (in olie of azijn), crèmes, groenten.
Niveau 3 	• Professionele vershouddozen voor: marmelade, jam, sauzen en conserven (in olie en azijn), groenten, koekjes • Weckpotten

Het instellen van het Chef programma

Instelling	Geschikt voor
Niveau 	• Marineren van vlees • Bereiden van zoutvlees, carpaccio • Groenten in olie of azijn inmaken • Tomatensaus, sappen, fruitcoulis, siropen en wijn-/azijnconcentraten



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Oneigenlijk gebruik **Gevaar voor persoonlijk letsel**

- Raak nooit de sealbalk en de sealnaad aan onmiddellijk na het sealen.
- Gebruik uitsluitend vacuümzakken en vershouddozen die gecertificeerd zijn.
- Verpak koude etenswaren, het liefst met een temperatuur van 3°C, die eerder schoongemaakt, gewassen en drooggemaakt zijn.
- Levende etenswaren zoals weekdieren niet vacuüm verpakken.
- Laat geen kinderen in de buurt van de lade komen tijdens gebruik.



Oneigenlijk gebruik **Gevaar voor brand of explosie**

- Stoot of beschadig het deksel op geen enkele wijze: eventuele beschadigingen kunnen implosie veroorzaken.
- Keer of kantel het apparaat niet om te voorkomen dat er olie uit de pomp lekt.
- Gebruik of breng geen ontvlambare stoffen in de buurt van de lade.



Oneigenlijk gebruik **Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Zorg ervoor dat de lade gedurende zijn werking volledig geopend blijft.
- Gebruik het deksel niet als oplegvlak of werkblad.
- Gebruik geen schurende, bijtende en schrapende middelen/materialen die de interne oppervlakken en het deksel van de lade kunnen beschadigen.



3.2 Eerste gebruik

1. Verwijder tape en eventuele etiketten (m.u.v. het plaatje met de technische gegevens) van het apparaat.
2. Maak de binnenkamer en het glazen deksel met een vochtige doek schoon (zie hoofdstuk „4 Reiniging en onderhoud“).



Bij het eerste gebruik is het apparaat als volgt ingesteld:

- Vacuümniveau in zak op maximum
- Sealsterkte op medium.



Nadat vacuümniveau en sealsterkte zijn aangepast, zal het apparaat de nieuwe instellingen ook in de stand-by modus behouden.



Wordt het apparaat met de **ON/OFF** knop  uit- en weer ingeschakeld, dan zal het naar fabrieksinstellingen teruggaan.

3.3 Gebruik van de accessoires

Vacuümbewaarzakken of zakken voor vacuümgaren

- Gebruik vacuümszakken die geschikt zijn voor de etenswaren die u wenst te verpakken.
- Vul de vacuümszak tot maximaal 2/3 in geval van half-harde of vochtrijke etenswaren.





- Vul de vacuümzak tot maximaal $1/3$ in geval van vloeibare etenswaren.



Vloeibare etenswaren eerst invriezen indien u de vacuümzak tot $2/3$ wenst te vullen.

- Indien u meerdere voedingswaren in één zak wenst te verpakken, schik ze netjes en gelijkmatig naast elkaar.



Koude etenswaren (3°C) pas vacumeren nadat ze gewassen, schoon- en drooggemaakt zijn.

- Voor de perfecte sealnaad, houd het deel van de zak dat geseald wordt goed droog, schoon en zonder resten of plooiën.



- Bij het vullen van de zak, blijft de rand het beste schoon wanneer u deze naar buiten vouwt.
- De vacuümzak is voor eenmalig gebruik.

Vacuüm vershouddozen

- Gebruik vershouddozen die geschikt zijn voor het vacumeren en een hoog vacuüm (99,9%) kunnen weerstaan.
- Verpak koude etenswaren voor de beste houdbaarheid.

Maximale vulgrens

Vaste etenswaren	100% van de doos
Bouillons en infusies	Tot de helft van de doos
Sauzen en jus	$1/3$ van de doos
Crèmes en sauzen met room	$1/4$ van de doos
Voedingsmiddelen die ei of eiwit bevatten	$1/6$ van de doos

2



Gebruik

3.4 Hoe vacuüm realiseren in zakken



Oneigenlijk gebruik

Gevaar voor persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat

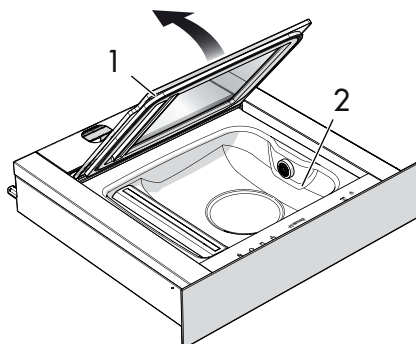
- Stoot of beschadig het glazen deksel op geen enkele wijze: eventuele beschadigingen kunnen implosie veroorzaken.
- Gebruik het glazen deksel niet als oplegvlak of werkblad.
- Zorg ervoor dat de knoppen op het bedieningspaneel altijd schoon blijven. Vuile knoppen kunnen niet naar behoren werken of andere niet-gewenste functies inschakelen.

1. Neem een vacuümbewaarzak of een zak voor vacuümgaren die voor de te verpakken etenswaren geschikt is.

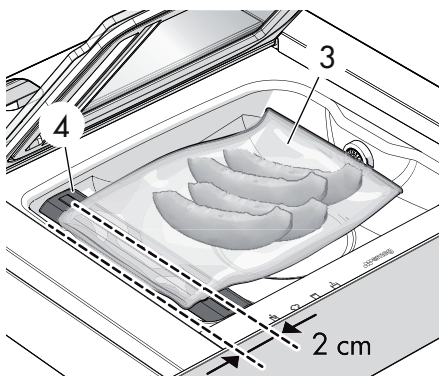


- Koude etenswaren (3°C) pas vacumeren nadat ze gewassen, schoon- en drooggemaakt zijn.
- Vul de zak niet meer dan 2/3 in geval van half-harde of vochtrijke etenswaren.
- Vul de zak niet meer dan 1/3 in geval van vloeibare etenswaren.
- Bij het vullen van de zak, blijft de rand het beste schoon wanneer u deze naar buiten vouwt.

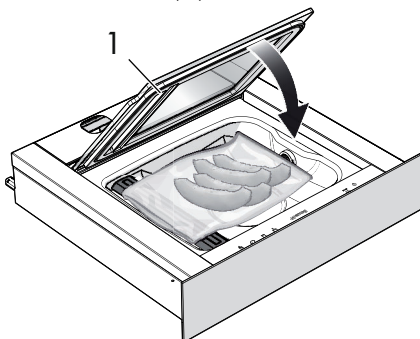
2. Open het glazen deksel (1) en controleer dat de binnenkamer (2) droog is.



3. Plaats de zak (3) in het midden t.o.v. de sealbalk (4): de vulmond van de zak moet ongeveer 2 cm van de sealbalk uitsteken.



4. Sluit het deksel (1).





5. Druk zachtjes op het deksel.
6. Druk op de **ON/OFF** knop  van het bedieningspaneel.
7. Druk op de selectie-/instelknop van het vacuümniveau van de zak .
8. Druk herhaaldelijk op de knop  om het gewenste vacuümniveau te selecteren, zie „Het instellen van het vacuümniveau in de zak“.
9. Druk op de instelknop sealsterkte zak .



- Hoe groter de sealsterkte, hoe duurzamer de sealnaad van de zak.
- Selecteer vacuümniveau 2 of 3 voor het vacumeren van etenswaren en vacuümgarren.

10. Druk herhaaldelijk op de knop  om de gewenste sealsterkte te selecteren, zie „Het instellen van het niveau van de sealsterkte van de zak“.

11. Druk op de **START/STOP** knop  om te beginnen en druk vervolgens zachtjes op het glazen deksel om het vacumeren in gang te zetten.



- Het boltrekken van de zak en het ontstaan van belletjes in de vloeistof betekenen dat het apparaat goed werkt.
- De sealbalk zorgt voor een dubbele thermische afdichting.

12. Nadat het sealen voltooid is, kunt u het deksel openen en de zak eruit nemen.



Oneigenlijk gebruik Gevaar voor persoonlijk letsel

- Raak nooit de sealbalk en de sealnaad aan onmiddellijk na het sealen.
- Laat geen kinderen in de buurt van de lade komen tijdens gebruik.



De werking kan op elk gewenst moment worden onderbroken door op de **START/STOP** knop  te drukken.

Wanneer de werking onderbroken wordt, zal de zak niet geseald zijn.



Het opnieuw vacumeren mag uitsluitend beginnen indien de binnenkamer en de sealbalk schoon en droog zijn.
Verwijder alle vuilresten.



Indien het maximale vacuüm voor het ingestelde vacuümniveau niet bereikt wordt, zal de zak niet worden geseald. Het vacumeren zal moeten worden herhaald.





3.5 Hoe vacuüm realiseren in vershouddozen



Oneigenlijk gebruik

Gevaar voor persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat

- Gebruik uitsluitend houders die geschikt zijn voor hoog vacuüm (99,9%).

1. Neem een vacuüm vershouddoos.
2. Plaats het product in de vershouddoos.
3. Sluit het deksel als u vacuüm in een glazen vershouddoos zult realiseren.
4. Laat het deksel open als u vershouddozen met vacuümventiel en - slang, bijv. LifeBox-vershouddozen, gebruikt.

5. Volg de aanwijzingen die in de handleiding van LifeBox-vershouddozen zijn beschreven voor de aansluiting ervan.

6. Druk op de **ON/OFF** knop  van het bedieningspaneel.

7. Druk op de selectie-/instelknop van het vacuümniveau van de houders .

8. Druk herhaaldelijk op de knop  om het gewenste vacuümniveau te selecteren, zie hoofdstuk „Het instellen van het vacuümniveau voor vershouddozen“.

9. Druk op de **START/STOP** knop  om het vacumeren te starten.



Houd het glazen deksel van de vacuümlade gedurende de gehele werking open.



10. Als het vacumeren voltooid is, ontkoppel de vacuümadapter van het deksel van de vershouddoos en van de aansluiting in de binnenkamer.



Het opnieuw vacumeren mag uitsluitend beginnen indien de binnenkamer en de sealbalk schoon en droog zijn. Verwijder alle vuilresten.



Het is ook mogelijk om vershouddozen te vacumeren zonder de vacuümadapter te gebruiken (zoals jampotten, inmaakpotten, enz.). Stel het gewenste vacuümniveau in en zorg ervoor dat het deksel gesloten is voordat het vacumeren van start gaat.

Na gebruik

1. De vacuümlade uitschakelen door op de **ON/OFF** knop  te drukken.
2. De lade schoonmaken en afdrogen zoals beschreven in hoofdstuk „4 Reiniging en onderhoud“.
3. Sluit het glazen deksel pas af als de binnenkamer volledig droog is.
4. Maak de vacuümlade dicht.

3.6 Vacuüm verpakte producten bewaren

Bewaring in de vriezer bij -18°C



Door de vacuüm verpakte producten in de vriezer te bewaren wordt het mogelijk om de levenscyclus van micro-organismen, die verantwoordelijk zijn voor voedselbederf, te vertragen.

Het invriezen is bijzonder geschikt voor voedsel dat veel water bevat, zoals verse producten, fruit en groenten.

Daarnaast voorkomt het vacuüm dat er ijskristallen ontstaan en blijven de vorm en substantie van de producten intact bewaard.



Ontdooide producten eerst garen en pas daarna vacumeren.



Kookzakken zijn niet geschikt voor het invriezen.



Bewaring in de koelkast bij +3/5°C

In de koelkast bewaart u gevacumeerde etenswaren die u op verschillende tijdstippen en in kleine porties wenst te consumeren.

Bewaring in de voorraadkast bij +18°C

In de voorraadkast bewaart u gevacumeerde producten, zoals koffie, die anders hun aroma kunnen verliezen, of die door vocht aangetast kunnen worden, zoals zout, suiker en meel.

Het vacumeren voorkomt daarnaast dat de producten in aanraking kunnen komen met schimmels, insecten of stof.



De houdbaarheid van gevacumeerde producten varieert afhankelijk van het type product.

In het algemeen wordt de houdbaarheid van een gevacumeerd product 3 à 4 keer langer dan normaal.

3.7 Vacuümgaan

Het vacuümgaan geschiedt door een rauw, voorgedaard of halfgaar product hermetisch in een sous-vide zak te verpakken en vervolgens te koken in water of in een stoomoven te garen.

De temperatuur van het water moet constant en onder het kookpunt worden gehouden.

Eenmaal gaar, wordt het product uit de verpakking gehaald en verder in de pan of op de grill afgewerkt.

Voordelen:

- De smaken, aroma's, sappen en textuur van de voedingswaren blijven onveranderd.
- Uitstekende kookresultaten die met traditionele methodes niet haalbaar zijn.
- Perfecte marinade: door het wegzuigen van alle lucht gaat de vezelstructuur van het vlees openstaan waardoor de marinadearoma's beter en veel sneller doordringen.
- Tijdens het garen gaan er minder vloeistoffen verdampen waardoor het voedsel malser en sappiger blijft.
- Perfecte voedselregeneratie
- Smaken en kleuren worden verheerlijkt.
- Gelijkmatische kookresultaten.
- Behoud van voedingswaarden en vitamines.
- Geen toevoeging van vet of olie.
- Minder toevoegingen (specerijen, zout, enz.).



Voorzorgen:

- Laat het te koken product niet te lang op kamertemperatuur staan. De verpakking kan dan immers bol gaan staan waardoor alle voordelen van het sous-vide tijdens het garen verloren gaan.
- Zorg ervoor dat het product zo snel mogelijk afkoelt. Gebruik hiervoor water, ijs of een snelkoeler.
- Bewaar vacuüm verpakte producten (gaar en afgekoeld) op een constante temperatuur die niet hoger is dan 3°C in de koelkast.



Benodigd voor vacuümgaren:

- Vacuümlade en sous-vide zakken die bestand zijn tegen kooktemperaturen.
- Thermostaatbad of stoomoven.

3.8 Chef programma

Het Chef programma zorgt voor afwisselende compressie en decompressie cycli.

Hierdoor worden processen die normaliter veel tijd in beslag nemen, zoals het marineren en het infuseren, aanzienlijk versneld.

Het Chef programma is te gebruiken voor:

- Tomatensauzen
- Sappen en fruitcoulis
- Siropen en wijn- of azijnconcentraten
- Vlees of vis marineren
- Bereiden van zoutvlees of carpaccio
- Groenten in olie of azijn inmaken.
- Koude infusies trekken (thee, kruidenthee).



Gebruik

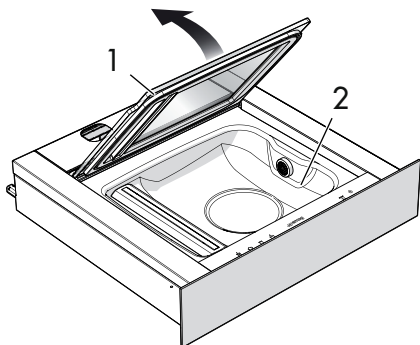
Gebruik:

1. Neem een zak in de juiste maat voor de te verpakken etenswaren.

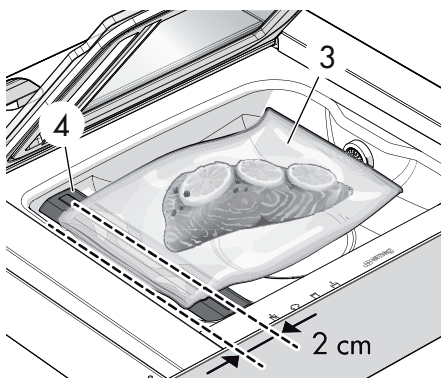


- Vul de zak niet meer dan 2/3 in geval van vaste, half-harde of vochtrijke etenswaren.
- Vul de zak niet meer dan 1/3 in geval van vloeibare etenswaren.
- Bij het vullen van de zak, blijft de rand het beste schoon wanneer u deze naar buiten vouwt.

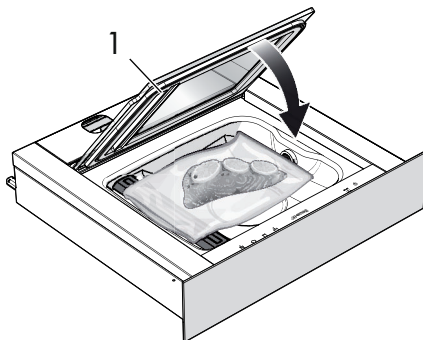
2. Open het deksel (1) en controleer dat de binnenkamer (2) droog is.



3. Plaats de zak (3) in het midden t.o.v. de sealbalk (4): de vulmond van de zak moet ongeveer 2 cm van de sealbalk uitsteken.



4. Sluit het deksel (1).



5. Druk zachtjes op het deksel.

6. Druk op de ON/OFF knop  van het bedieningspaneel.

7. Druk op de instelknop Chef programma .



8. Druk op de instelknop sealsterkte zak .



- Hoe groter de sealsterkte, hoe duurzamer de sealnaad van de zak.
- Selecteer sealsterkte 2 of 3 om etenswaren vacuüm te bewaren en sous-vide te garen.

9. Druk herhaaldelijk op de knop  om de gewenste sealsterkte te selecteren, zie „Het instellen van het niveau van de sealsterkte van de zak“.

10. Druk op de **START/STOP** knop  om te beginnen en druk vervolgens zachtjes op het glazen deksel om het vacumeren in gang te zetten.



- Het boltrekken van de zak en het ontstaan van belletjes in de vloeistof betekenen dat het apparaat goed werkt.
- De sealbalk zorgt voor een dubbele thermische afdichting.

11. Nadat het sealen voltooid is, kunt u het deksel openen en de zak eruit nemen.



Oneigenlijk gebruik Gevaar voor persoonlijk letsel

- Raak nooit de sealbalk en de sealnaad aan onmiddellijk na het sealen.
- Laat geen kinderen in de buurt van de lade komen tijdens gebruik.



De werking kan op elk gewenst moment worden onderbroken door op de **START/STOP** knop  te drukken.

Wanneer de werking onderbroken wordt, zal de zak niet geseald zijn.



Het opnieuw vacumeren mag uitsluitend beginnen indien de binnenkamer en de sealbalk schoon en droog zijn.
Verwijder alle vuilresten.



De vacuümzakken zijn voor eenmalig gebruik.





Na gebruik

1. De vacuümlade uitschakelen door op de ON/OFF knop  te drukken.
2. De lade schoonmaken en afdrogen zoals beschreven in hoofdstuk „4 Reiniging en onderhoud“.
3. Sluit het glazen deksel pas af als de binnenkamer volledig droog is.
4. Maak de vacuümlade dicht.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Oneigenlijk gebruik
Gevaar voor persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat

- Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.
- Wacht totdat de sealbalk volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen stoom voor het reinigen van het apparaat.
- Gebruik geen water voor het reinigen van de binnenkamer om schade te voorkomen.
- De stalen of met metaal afgewerkte delen (d.w.z. geanodiseerd, vernikkeld, verchroomd) mogen niet met chloor, ammoniak of bleekmiddel worden gereinigd.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen op het glas (zoals poederproducten, vlekverwijderaars en metalen sponsjes).
- Gebruik geen ruwe materialen, schurende middelen of scherpe metalen schrapers.

4.2 Reiniging van oppervlakken

Om de goede staat van de oppervlakken te behouden, moeten deze regelmatig en na elk gebruik, nadat ze zijn afgekoeld, worden gereinigd.

Sluit het glazen deksel pas af als de binnenkamer perfect droog is.

Externe reiniging

Gebruik altijd en uitsluitend geschikte reinigers die géén schurende, bijtende of chloorhoudende middelen bevatten.

Neem een beetje reiniger op een zachte en vochtige doek en maak de RVS delen, het deksel en het bedieningspaneel schoon.

Gebruik een zachte doek of microvezeldoek om alles zorgvuldig af te drogen.

Reiniging van de binnenkamer

1. Wacht totdat de sealbalk volledig is afgekoeld.
2. Til de balk omhoog om deze te verwijderen.
3. Gebruik een zachte met warm water bevochtigde doek en een neutraal ontsmettingsmiddel.
4. Gebruik een zachte doek of microvezeldoek om alles zorgvuldig af te drogen.



Reiniging en onderhoud

Reiniging van de sealbalk

1. Wacht totdat de sealbalk volledig is afgekoeld.
2. Til de balk omhoog om deze te verwijderen.
3. Gebruik een zachte met warm water bevochtigde doek.
4. Gebruik een zachte doek of microvezeldoek om alles zorgvuldig af te drogen.

Reiniging van de externe vacuümadapter

1. Met warm water en afwasmiddel reinigen.
2. Grondig uitspoelen.
3. Zorgvuldig afdrogen met een schone doek en de adapter opbergen.

4.3 Ontvochtigingsprogramma van de pompolie

Na herhaaldelijk vacumeren, is het mogelijk dat er wat vocht in de olie van de pomp terecht komt. Hierdoor kan de werking van de pomp verslechteren en het gewenste vacuümniveau voor de optimale houdbaarheid van het product niet meer bereikt worden.

Om het aanwezige vocht te verwijderen, geeft het apparaat via het waarschuwingslampje  aan dat er een ontvochtigingsprogramma nodig is.

1. Verwijder alle voorwerpen en vloestofresten uit de binnenkamer.
2. Indien nodig, maak de binnenkamer schoon.
3. Druk op **START/STOP** .
4. Wacht tot het ontvochtigingsprogramma afgerond is.



- Het ontvochtigingsprogramma duurt maximaal 20 minuten.
- Indien het programma met de **START/STOP** knop  nderbroken wordt, zal de ontvochtiging herhaald moeten worden.



Indien nodig, zal het apparaat na een ontvochtigingsprogramma opnieuw een ontvochtigingsprogramma aanvragen totdat volgens de sensor het juiste hoog vacuümniveau voor een goede houdbaarheid hersteld is. Tussen twee programma's zal de machine een afkoelpauze van een uur instellen.



4.4 Wat te doen als...

De vacuümlade niet opent:

- Het "Push-pull"-systeem van de geleiders is geblokkeerd.
- Spiraalvormige voedingskabel geblokkeerd.

De vacuümlade gaat niet aan:

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of het stopcontact naar behoren werkt.

De vacuümlade gaat uit:

- Controleer of er geen stroomstoring is. Herstel de stroomtoevoer.
- Mogelijke elektronicastoring. Neem contact op met de technische dienst.

De bedieningsknoppen werken niet:

- Het oppervlak van het bedieningspaneel is vuil of nat.

Maak het oppervlak van het bedieningspaneel goed schoon en droog.

De glazen deksel opent niet:

- Controleer of er een programma aan de gang is. Het deksel blijft dicht tijdens de werking.
- Stroomstoring: probeer het deksel niet te openen.

Herstel de stroomtoevoer en wacht tot de kamer gedeprimeerd wordt.

Te veel lucht in de afgedichte zak:

- De maat van de zak is niet geschikt voor het te verpakken product. Neem altijd een zak in de juiste maat.
- Het gekozen vacuümniveau is te laag. Herhaal het vacumeren met een hoger vacuümniveau.
- Het product is vloeibaar. Het ontstaan van belletjes in het product is volkomen normaal.

De zak blijft niet vacuüm ook al is het sealen correct uitgevoerd:

- Door scherpe ingrediënten of botten is de zak mogelijk beschadigd geraakt.
- Herhaal het vacumeren met een nieuwe zak en zorg voor voldoende bescherming tegen de scherpe delen.
- Gebruik een externe vershouddoos.

De sealbalk veert terug maar heeft de zak niet afgedicht:

- De beveiliging van de sealbalk is geactiveerd. In het onderste deel rechts van het apparaat zijn 2 knoppen aanwezig voor het resetten van de beveiliging. Houd de 2 knoppen ingedrukt. Bij herhaling van het defect, neem contact op met de technische dienst.
- Beschadiging van de sealbalk. Neem contact op met de technische dienst.

Z



Reiniging en onderhoud

De kwaliteit van de sealnaad is onvoldoende:

- De gekozen sealsterkte is niet geschikt voor het type zak dat gebruikt wordt. Herhaal het vacumeren met een hogere sealsterkte.
- Verschillende sealmomenten te dicht na elkaar.

Wacht minstens 2 minuten tussen een sealmoment en het volgende. De sealbalk moet eerst kunnen afkoelen.

- De zak is groter dan de sealbalk. Neem een zak in de juiste maat.
- De rand van de zak is niet correct geplaatst. Plaats de rand van de zak strakgetrokken en zonder plooien in het midden. De rand van de zak moet minstens 2 cm van de sealbalk uitsteken.
- De rand van de zak is vuil. Bij het vullen van de zak, blijft de rand het beste schoon wanneer u deze naar buiten vouwt.
- De sealbalk is vuil. Maak de sealbalk schoon zoals beschreven in hoofdstuk "Reiniging van de sealbalk".
- De sealbalk of het rubberen profiel in het deksel is beschadigd. Neem contact op met de technische dienst.
- Het rubberen profiel van de sealbalk is onregelmatig. Maak het rubber van de sealbalk glad.

Het lampje  knippert:

- Er is te veel vocht in de pomp aanwezig. Start het ontvochtigingsprogramma. Koude etenswaren (3°C) pas vacumeren nadat ze zijn gewassen en schoon- en drooggemaakt.

Het lampje  brandt en het apparaat geeft tijdens de werking een alarmsignaal af:

- Het vacumeren is niet gestart of het deksel is niet gesloten. Druk zachtjes op het glazen deksel om het vacumeren te starten.
- De pakking van het glazen deksel is bevuild. Maak de pakking en de binnenkamer met een zachte vochtige doek schoon en droog alles zorgvuldig af.
- De pakking van het glazen deksel is gebroken. Neem contact op met de technische dienst.
- De beveiliging zorgt ervoor dat de pomp niet wordt ingeschakeld. In het onderste deel rechts van het apparaat zijn 2 knoppen aanwezig voor het resetten van de beveiliging. Houd de 2 knoppen ingedrukt. Bij herhaling van het defect, neem contact op met de technische dienst.



Het lampje  knippert en het apparaat heeft de zak, aan het einde van een niveau 3 zakvacuering niet geseald, of het lampje  knippert aan het einde van een niveau 2 zakvacuering, of niveau 3 doosvacuering, of het lampje  gaat branden:

- Het apparaat geeft aan dat het product te warm is en/of dat de zak te vol is.

Reset het alarm door op een instelknop te drukken.

Laat het product laten afkoelen tot 3°C en/of de hoeveelheid van het product in de zak verminderen. Activeer een nieuw programma als het vorige programma niet is voltooid.

Het lampje  brandt en het apparaat geeft een alarmsignaal af:

- Het deksel is niet dicht of niet tegen de kamer aangedrukt.

Sluit het deksel door het iets aan te drukken en start een nieuwe programma.

- De vacuümadapter is niet correct aangesloten.

Sluit de adapter correct aan en start een nieuw programma.

- Ernstige afname van het vacuüm.

Een buisje is mogelijk losgeraakt.

Neem contact op met de technische dienst.

Het lampje  gaat branden en de ON/OFF knop  knippert:

- Te vaak na elkaar gevacumeerd waardoor de pompolie oververhit is geraakt.
- Laat de vacuümlade minstens gedurende 1 uur afkoelen.

Het lampje  knippert en het apparaat geeft een alarmsignaal af:

- Absolute vacuümsensor defect.

Neem contact op met de technische dienst.



Als het probleem zich opnieuw voordoet, of in geval van andere storingen, neem contact op met de technische dienst.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat de elektrische aansluiting door gekwalificeerd technisch personeel uitvoeren.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

Algemene informatie

Controleer dat de eigenschappen van het elektriciteitsnet overeenstemmen met de gegevens die op het plaatje vermeld staan. Het identificatieplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de markering is op het apparaat goed zichtbaar aangebracht.

Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

Het apparaat werkt op 220-240 V~.

Gebruik een driepolige kabel (met een sectie van $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, m.b.t. de binnenste stroomgeleider).

Zorg voor de aardverbinding d.m.v. een kabel die minstens 20 mm langer is dan de andere kabels.

Vaste aansluiting

Voorzie de aansluiting van een omnipolaire scheidingsschakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

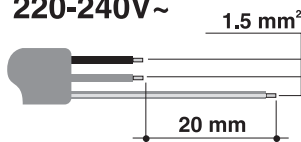
De scheidingsschakelaar dient in de buurt van het apparaat en makkelijk bereikbaar geplaatst te worden.

Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer dat de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Vermijd het gebruik van verloopstekkers, adapters of splitters omdat deze oververhit kunnen raken en dus brandgevaarlijk zijn.

220-240V~





5.2 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

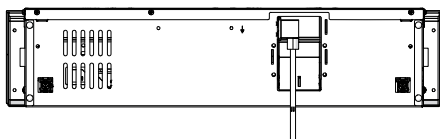
- Gebruik beschermende handschoenen bij het verplaatsen van het apparaat.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



Warmteontwikkeling tijdens de werking van het apparaat Brandgevaar

- Controleer dat het materiaal van het meubel warmtebestendig is.
- Controleer dat het meubel van de nodige openingen is voorzien.
- Plaats het apparaat niet in een nis die achter een deurtje of in een kastje zit.

Positie van de stroomkabel



(achteraanzicht)



Oneigenlijk gebruik Gevaar voor persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat

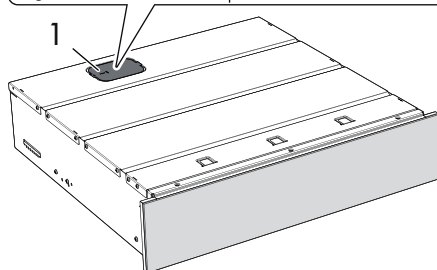
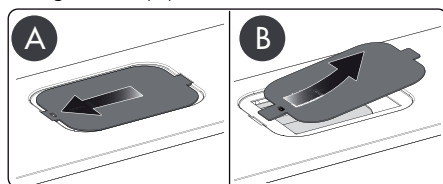
- Maak de lade niet open zolang die niet in het meubel is bevestigd.

5.3 Montage van de vacuümlade

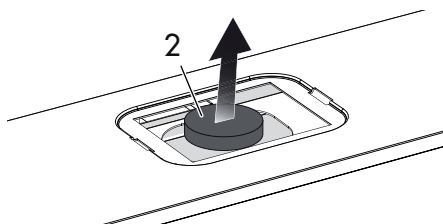


- Bouw de lade in zodat de binnenkamer zichtbaar is.
- Zorg voor voldoende ruimte zodat de vacuümlade volledig kan worden uitgetrokken en maak het glazen deksel open.

1. Verwijder het bovenste deksel (1) volgens de pijlen.



2. Verwijder de dop van de oliefilter (2).

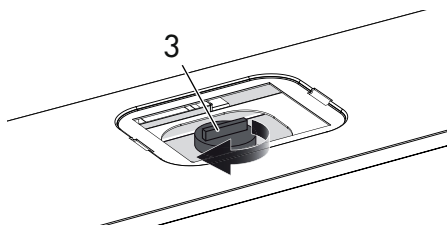


Z

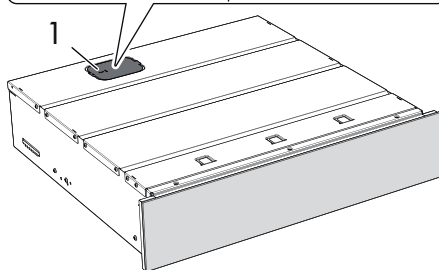
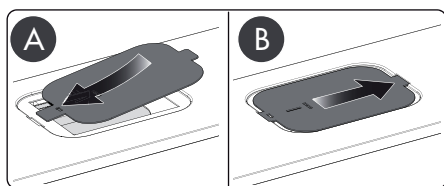


Installatie

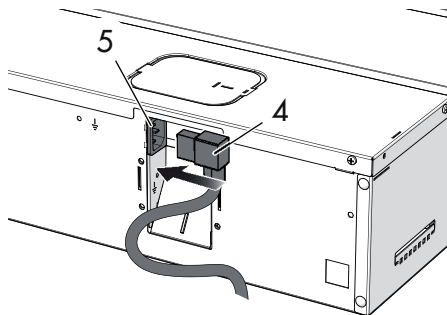
3. Schroef de filter (3) op de pomp.



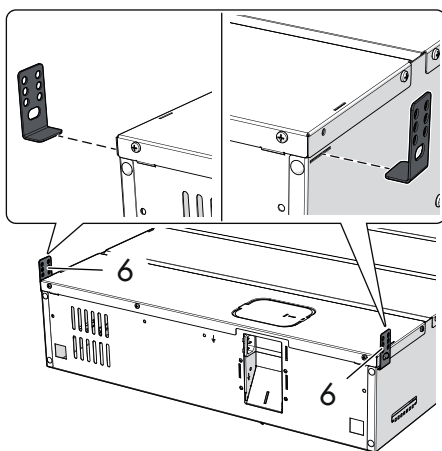
4. Plaats het bovenste deksel (1) terug volgens de pijlen.



5. Doe de stekker (4) in het stopcontact (5) aan de achterzijde van de inbouwbox.



6. Breng de bevestigingsbeugels (6) aan.



7. Til de lade en schuif deze in het meubel zodat deze op het binnenvlak van het meubel rust.



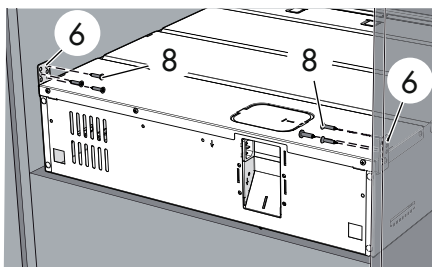
Om de goede werking van de lade te garanderen, dient het binnenvlak van het meubel schoon en waterpas te zijn.



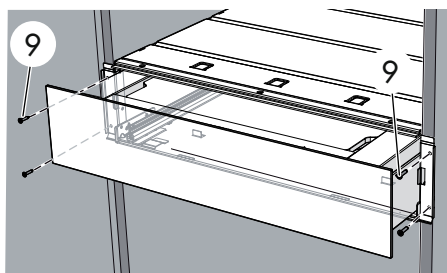
Verwijder het filter van de pomp en breng de dop aan als de lade gedemonteerd en verplaatst is.



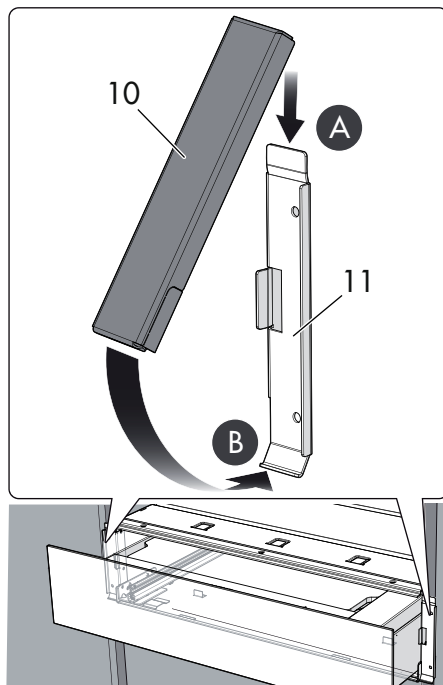
8. Maak de bevestigingsschroeven (6) aan de zijvlakken van het meubel vast m.b.v. de meegeleverde schroeven (8).



9. Leg de kabel aan in de richting van de wandcontactdoos.
10. Bevestig de voorkant van de lade aan het meubel m.b.v. de meegeleverde schroeven (9).



11. Breng de afsluitplaatjes (10) aan op de bevestigingsbeugels (11).



12. De lade goed uitlijnen.

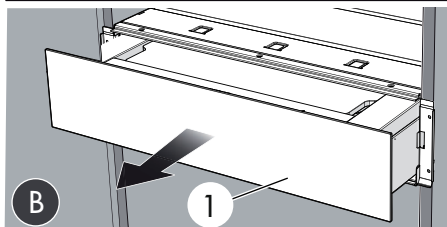
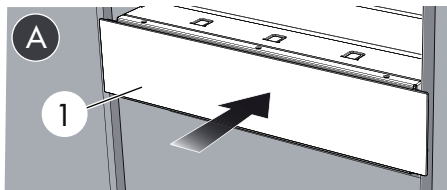




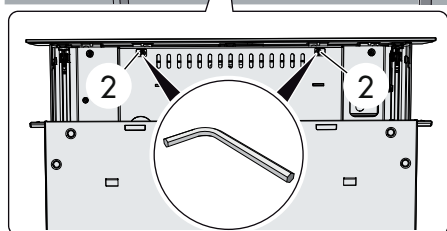
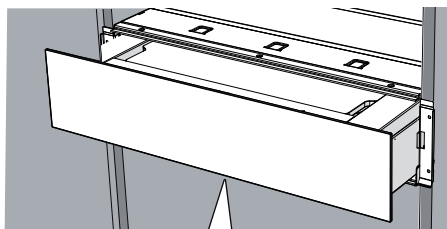
Installatie

Regeling van het paneel aan de voorkant

1. De lade (1) uitnemen door aan de voorkant zachtjes te drukken.



2. Draai m.b.v. een inbussleutel de 2 stelschroeven (2), die zich rechts- en linksonder aan de voorkant bevinden, een beetje los.



Oneigenlijk gebruik Letselgevaar

- Maak de stelschroeven niet volledig los: de voorkant is niet met andere schroeven aan de inbouw bevestigd en zou kunnen vallen.

3. Corrigeer de regeling van de lade door deze zo nodig lichtjes omhoog of omlaag te bewegen.
4. Draai de stelschroeven weer aan.
5. Plaats de lade door deze naar binnen te duwen.



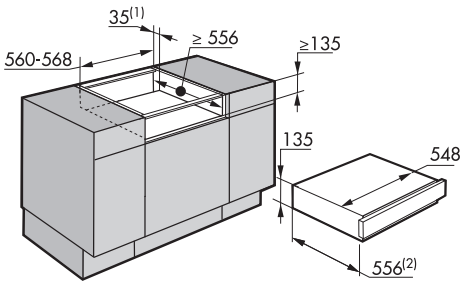
Bij de eerste aansluiting van de lade, of na een stroomstoring, zullen de knoppen en de lampjes 10 seconden blijven branden.

Dit betekent dat het apparaat een initialisatietest uitvoert.

Zodra de lampjes gedoofd zijn, mag het apparaat worden aangezet.



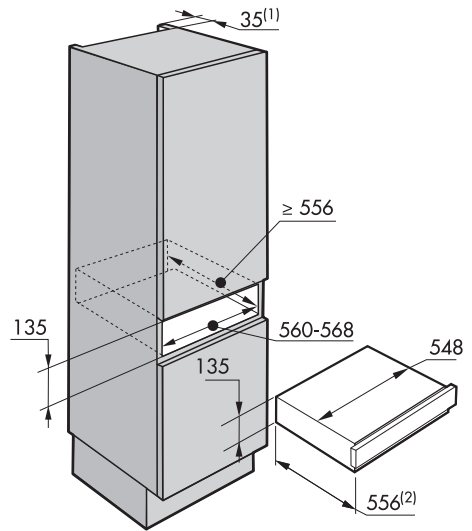
Inbouw onder werkbladen (mm)



Zorg ervoor dat er aan de achter/onderkant van het meubel een opening van ongeveer 35 of 60 mm is.

- 1 Ventilatieopening
- 2 Inbouwmaat met stekker: kabellengte (2 meter)

Kolominbouw (mm)



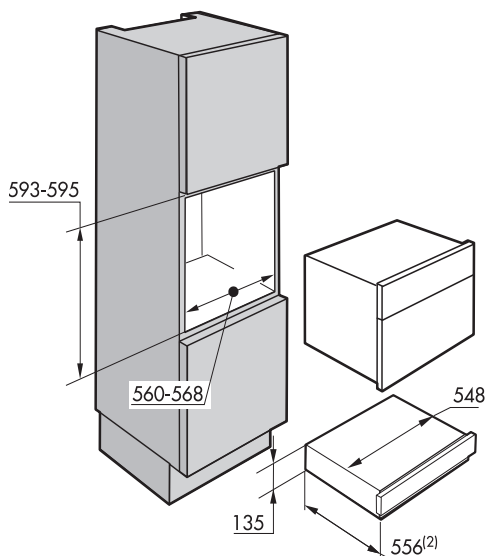
Zorg ervoor dat er aan de boven/achterkant van het meubel een opening van ongeveer 35 of 40 mm is.

- 1 Ventilatieopening
- 2 Inbouwmaat met stekker: kabellengte (2 meter)



Installatie

Kolominbouw met nis met hoogte van
600 mm in combinatie met een oven



1 Ventilatieopening

2 Inbouwmaat met stekker: kabellengte (2
meter)



Voor de montage van het
huishoudtoestel dat gecombineerd
kan worden met de lade,
verwijzen wij naar de instructies
van de desbetreffende gebruiks-
en montagehandleiding.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.



914778217/B