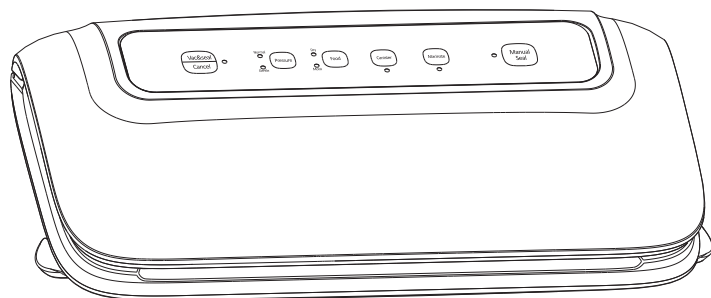


Salente

Elektromos vákuumfóliázó

**FELHASZNÁLÓI
KÉZIKÖNYV**



WWW.SALENTE.CZ

Köszönjük, hogy a mi vákuumfóliázókat választotta.

A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet és biztonságosan őrizze meg későbbi szükség esetére.

Tartalom

1. A csomag tartalma	1
2. Műszaki adatok	1
3. A termék rajza	2
4. A gombok leírása	3
5. Fontos biztonsági utasítások	3
6. Kezelési utasítások	4
7. Praktikus tippek a vákuumozáshoz	8
8. Karbantartás és ápolás	8
9. Hibaelhárítás	9
10. Az élelmiszerek tárolására vonatkozó utasítások	10
11. Jótállás és ügyféltámogatás	10

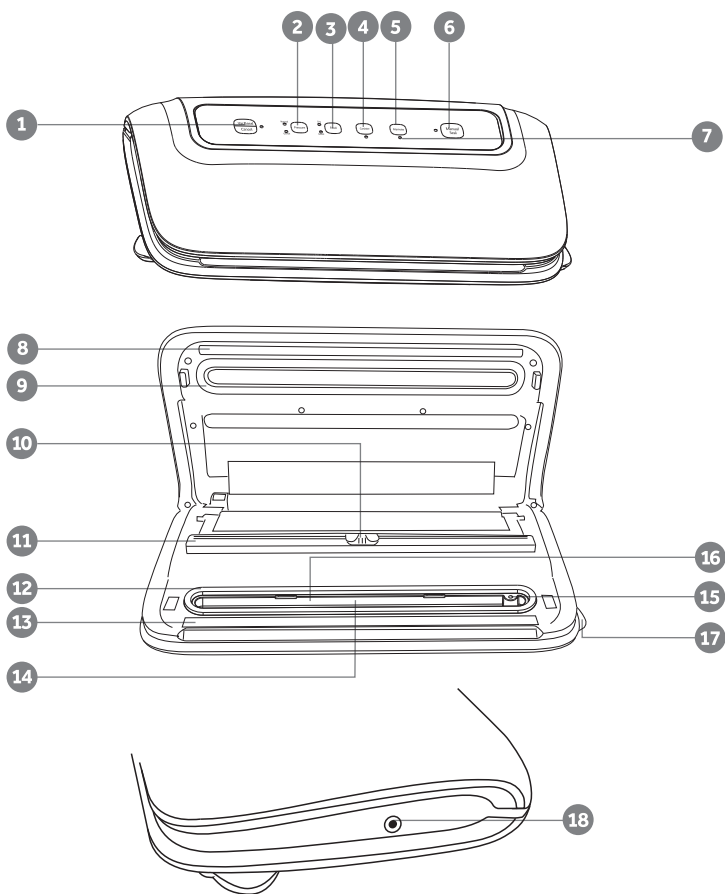
1. A csomag tartalma

- 1 x elektromos vákuumfóliázó
- 1 x AC tápkábel
- 1 x tekercs vákuumfólia (20 x 500 cm)
- 5 x vákuumtasak
- 1 x vákuumtömlő
- 1 x felhasználói kézikönyv

2. Műszaki adatok

Tápellátás:	100-240 V, 50/60 Hz
Teljesítmény:	125 W
A hegesztőkar hossza:	30 cm
A vákuum értéke:	- 80 kPa
Záró technológia	Hegesztő fűtőszál
Méret:	42,2 × 22,4 × 2 cm

3. A termék rajza



1. Vákuumozás / leállítás gomb

2. A nyomás beállítása

3. Az élelmiszer beállítása

4. Edény vákuumozása

5. Vákuumozás marináláshoz

6. Kézi vákuumozás

7. LED dióda

8. Felső habtömítés

9. Gumi tömítés

10. Fóliavágó penge

11. A fóliavágó vezetősínje

12. Alsó habtömítés

13. A fűtőszál tömítőszalagja

14. Kivehető cseptálca







15. Levegő bevezetés

16. Szívókamra

17. Kioldógomb

18. Külső tömlő bemenet

4.A gombok leírása

Gomb	Funkciók
	Ha a vákuumfóliázó készenléti üzemmódban van, a vákuumozás / leállítás gomb megnyomásával indíthatja el. Bármely folyamatban levő műveletet szintén a vákuumozás / leállítás gomb megnyomásával állíthat le.
	Lehetővé teszi a vákuum értékének beállítását. Normál - olyan élelmiszerekhez és anyagokhoz, amelyeket további védelem nélkül vákuumozni lehet (pl. rizs, burgonya, fagyasztott gyümölcs, szezonális ruházat). Mérsékelt - puhább élelmiszerekhez és anyagokhoz, amelyek csak kisebb vákuumnak tudnak ellenállni (pl. paradicsom, eper, szárzetszta).
	Száraz - száraz, nedvességet nem tartalmazó élelmiszerekhez és anyagokhoz. Ennél a beállításnál a hegesztési idő rövidebb (pl. nyers rizs és téztafélék, kekszek, fűszerek). Nedves - nagyobb nedvességtartalmú ételekhez. Ennél a beállításnál a hegesztési idő hosszabb (pl. hús, baromfi, hal, részlegesen fagyasztott mártások és párolt ételek). Tipp: Száraz élelmiszerekhez nem használható a nedves élelmiszerekhez való program, mert a tasak megolvadhat.
	Edények, üvegtetők, boros dugók és más kiegészítők vákuumozásakor mindig ellenőrizze, hogy a tömlő mindkét vége megfelelően tömítve legyen.
	Az aroma vagy ízesítés megőrzéséhez a legkülönbözőbb ételeknek a mellékelt vákuumozó edényben történő marinálásakor (ld. élelmiszerek marinálása).
	A „Kézi vákuumozás” gomb megnyomásával beolvaszthatja a tekercsből készített tasak egyik végét. A normál vákuumozás idejének letelte után a kézi vezérlés gomb segítségével folytathatja az élelmiszerek vákuumozását a kívánt mértékig, hogy pl. a csemegeáru ne zúzódjon össze.

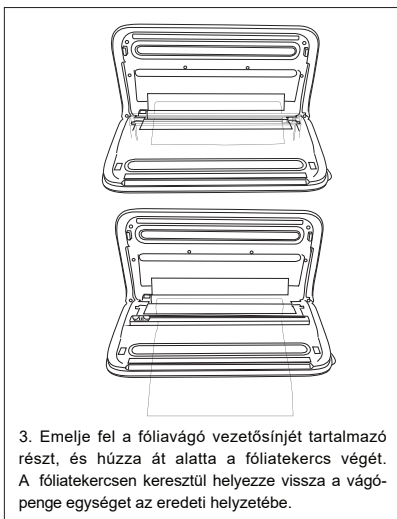
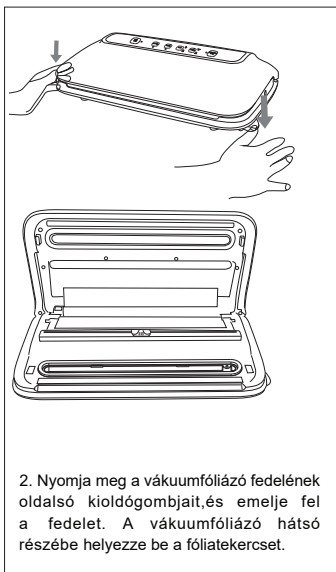
5.Fontos biztonsági utasítások

- 1) A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el a felhasználói kézikönyvet.
- 2) Ez a készülék csak beltéri használatra való.
- 3) NE HAGYJA a felső fedelet lezárva, ha a vákuumfóliázót nem használja. Ezáltal deformálódhatnak a habtömítések.
- 4) A vákuumfóliázót nem használhatják gyermekek, csökkent mentális vagy mozgásképességű személyek, valamint a kezelését kellőképpen nem ismerő személyek.
A vákuumfóliázó kezelését mindig felügyelje egy tapasztalt felhasználó.
- 5) A készüléket tartsa gyermekektől távol.

- 6) Mindig ügyeljen rá, hogy a vákuumfóliázót sima, csúszásmentes és hőálló felületen használja.
- 7) A készüléket vagy annak bármelyik részét, a tápkábel is beleértve, soha nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- 8) Ha éppen nem használja, húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz.
- 9) Ha megsérül a tápkábel vagy maga a készülék, azonnal hagyja abba a használatát. A készülék javításáért a gyártóhoz vagy annak szerződéses szervizpartneréhez vagy szakemberéhez lehet fordulni. Soha ne szedje szét a készüléket.
- 10) Soha ne használja újra a nyers húsról, halra vagy zsíros ételekre használt tasakokat. Az élelmiszerek tönkremehetnek.

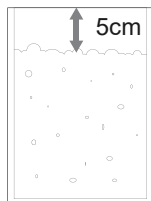
6. Kezelési utasítások

6.1 Vákuumtasak készítése

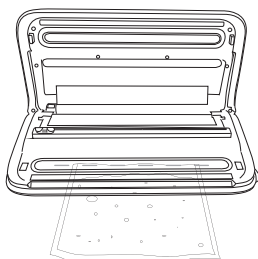


6.2 Vákuumozás és hegesztés

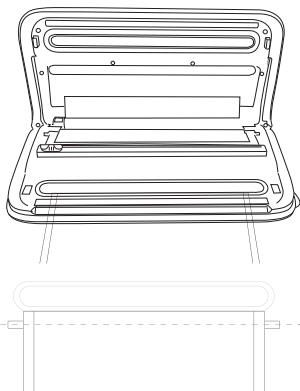
1. Csatlakoztassa a vákuumfóliázót az elektromos hálózathoz. Nyomja meg a vákuumfóliázó fedelének oldalsó kioldógombjait, és emelje fel a fedelet.



2. Tegye be a tasakba a vákuumozni kívánt élelmiszereket. A tasakot annyira töltsé meg, hogy a másik végén legalább 5 cm fólia szabadon maradjon.



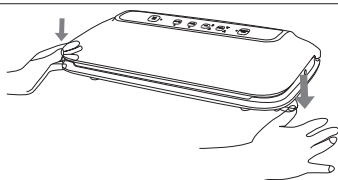
3. Tegye a tasak nyitott végét a szívókamrába. Ellenőrizze, hogy a tasak egész nyitott vége a szívókamrában legyen, hogy ne kerülhessen be levegő.



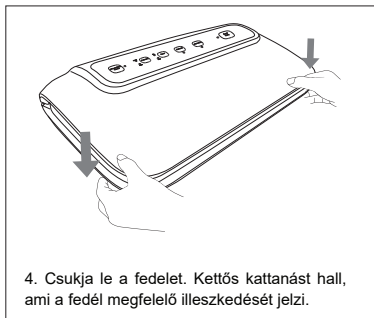
5. Tegye a tasakot a nyitott végével a hegesztő részbe, majd csukja vissza rá a fedelet. Kettős kattantást hall, ami a fedél megfelelő illeszkedését jelzi.

Manual Seal

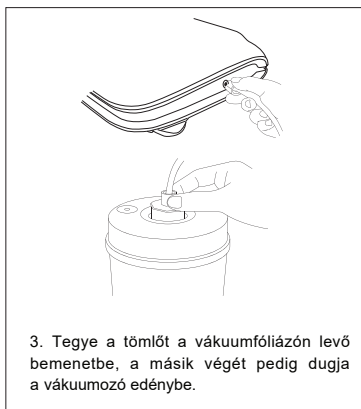
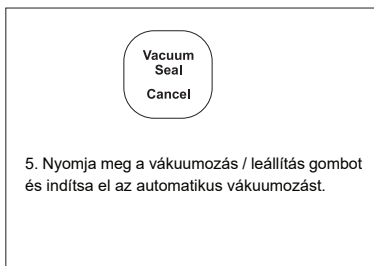
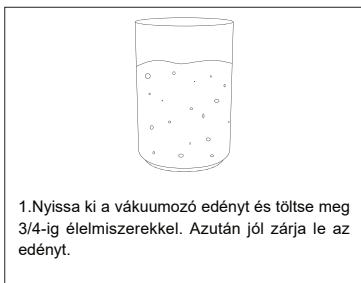
6. Nyomja meg a kézi vákuumozás gombot. Vákuumozás közben világít a LED-es kijelző, a művelet befejezése után a kijelző kialszik.



7. Nyomja meg a vákuumfóliázó fedelének oldalsó kioldógombjait, és emelje fel a fedelet. Vegye ki a vákuumfóliázóból a levákuumozott és lezárt tasakot.

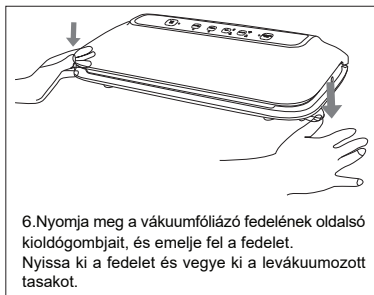
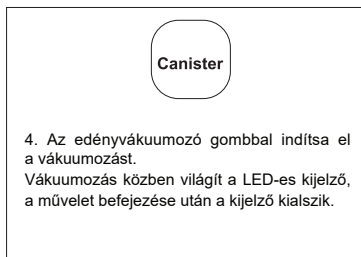


6.3 Külső vákuumtöltő használata



MEGJEGYZÉS:

A vákuumozás beállításait módosíthatja a nyomás és az élelmiszerfajta beállítására szolgáló gombokkal.



MEGJEGYZÉS:

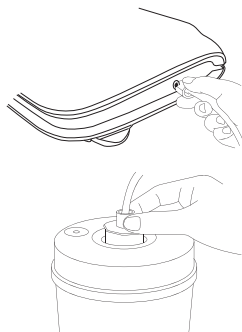
Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a tasak száraz. A legjobb minőségű vákuumozáshoz a tasakokat mindig csak a 3/4-ig töltsen meg.

6.4 Élelmiszerek marinálása



1. Tegye az edénybe az élelmiszereket és a pácot. Soha ne töltsen meg az edény 3/4-nél jobban.

2. Csatlakoztassa a vákuumfóliázót az elektromos hálózathoz.



3. Helyezze a tömlő egyik végét a vákuumfóliázó oldalán levő bemenetbe, a másik végét pedig az edény fedélén levő nyílásba.

4. Nyomja meg a Marinálás gombot. Kigyullad a marinálást jelző LED-es kontroll-lámpa. A vákuumfóliázó először kiszívja a levegőt az edényből és vákuumot hoz létre benne, majd a vákuum csökkentésével segíti a páclé beszívódását. Ez a ciklus néhányszor megismétlődik, így a hús vagy más élelmiszer gyorsabban telődik a páclével. A marinálás néhány percig tart.

5. A marinálás befejezése után a LED-es kontroll-lámpa kialszik.

7. Típek a vákuumozáshoz

- Ne töltse túl a tasakokat. A tasakot mindig csak annyira töltse meg, hogy a másik végén legalább 5 cm fólia szabadon maradjon.
- Soha ne használja újra a húsrá, halra vagy zsíros ételekre használt tasakokat. Az élelmiszerek tönkremehetnek és egészségügyi problémák léphetnek fel.
- Ne használjon olyan tasakokat, amelyeket mikrohullámú sütőben vagy forró vízben használtak. Főzéshez használt tasakokat egészségügyi okokból ne használjon egynél többször.
- Soha ne vákuumozzon szén-dioxid-tartalmú vagy szénsavas italokat.
- Mindig ellenőrizze, nem vizes-e a tasak nyitott vége. Nedves tasakok esetén előfordulhat, hogy a tömítés nem lesz biztonságos.
- Az élelmiszerek vákuumozása soha nem pótolja teljesen a hűtésüket vagy fagyasztásukat. A gyorsan romló élelmiszereket hűteni vagy fagyasztani kell.
- Vákuumozás és hegesztés előtt mindig igazítsa el a tasak szélét. Mindig ügyeljen rá, hogy a tasakon ne legyenek idegen tárgyak vagy gyűrődések, mert elszakadhat, vagy a hegesztés szivároghat.
- Ha nagyméretű élelmiszert vákuumoz, a szívókamrába való behelyezéskor a tasakot mindig kissé nyomja össze és tartsa, amíg meg nem kezdődik a levegő kiszívása.
- Friss zöldséget és gyümölcsöt nem lehet vákuumozni, mert az még egy ideig lélegzik és fotoszintetizál, ezért a tasak szivároghat vagy felfúvódhat.
- A száraz vagy friss termékek, diófélék, magok vagy zöldségek tárolására használt tasakokat kimoshatja és újra felhasználhatja.
- Ha több tasakot szeretne egyszerre vákuumozni, az egyes vákuumozások között legalább 15 másodperc szünetet kell tartani.
- Ha nem biztos benne, hogy a tasak jól le van vákuumozva, ismétlje meg a hegesztést kb. 5 mm-re az első lezárástól.

8. Karbantartás és ápolás

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról.
2. A készüléket soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne használjon durva tisztítószerket.
4. Miután a készüléket kihúzta a hálózatról, törölje le egy nedves ronggyal. Szükség esetén használjon enyhén beszappanozott mosogatószivacsot. Azután rögtön törölje le és törölje szárazra a készüléket.
5. A szívókamra tisztítása során vegye ki és tisztítsa meg a csepptálcát.
6. Tárolás előtt alaposan szárítsa meg az összes lemosott alkatrészt.

Túlmelegedés elleni védelem

Ha a vákuumfóliázó túlmelegszik, az összes LED-es lámpa villogni kezd, majd a készülék kikapcsol. Újabb bekapcsolás előtt hagyja 20 percig kihűlni.

9.Hibaelhárítás

Hiba	Megoldás
A készülék nem reagál a gombnyomásra.	Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van-e a konnektorba.
	Ellenőrizze, hogy a használt aljzat működik-e.
Nem lehet betenni a tasakot.	Ellenőrizze, van-e elég fólia a tekercsen, hogy elérjen egészen a szívókamrába. A tasakot mindig csak annyira tölts meg, hogy a másik végén legalább 5 cm fólia szabadon maradjon.
	Behelyezéskor kissé húzza meg a tasakot. Mindig ellenőrizze, hogy a tasak hegesztett vége teljes egészében a szívókamrában van-e.
A tasak nincs jól lehegesztve és levegő megy bele.	Ellenőrizze, nincs-e valahol a varratban meggyűrődve a fólia. A rossz minőségű lezárást könnyen elkerülheti, ha a tasakot a szívókamrába való behelyezésekor a varrat helyén kissé meghúzza, vagy hegeszsen duplán.
	Rossz minőségű lezárást okozhat az is, ha a varrat helyén élelmiszermaradványok vannak, ez különösen lédús és ömlesztett élelmiszerek (levek, zsírok, porok, lisztek) esetén fordulhat elő. A tasakot a varrat helyén törölje szárazra, majd ismétlje meg a vákuumozást.
	Éles, hegyes élelmiszerek vagy tárgyak kiszakíthatják a tasakot. Ne használjon sérült tasakot, mindig vegyen elő újat. Az éles, hegyes élelmiszereket vagy tárgyakat hegesztés előtt csomagolja puha anyagba, pl. papírtörölközőbe vagy szalvétába.
	Vákuumozás után a tasakban fermentáció vagy erjedés kezdődhet. Ilyen esetben az élelmiszereket azonnal ki kell venni.
Hegesztéskor túlságosan megolvad a varrat.	A hegesztőszál túlságosan felforrósodhatott. Hagyja a vákuumfóliázót 10 percig hűlni, és azután folytassa a vákuumozást.
Ismételten nem sikerül jó minőségben vákuumozni.	Még egyszer ellenőrizze, nem sérült-e valahol a tasak.
	Győződjön meg róla, hogy a tasak megfelelően van elhelyezve a szívókamrában.
	Vegye ki, tisztítsa meg és helyezze vissza a felső és az alsó habtömítést. MEGJEGYZÉS: Ha a tömítések sérültek vagy deformálódtak, előfordulhat, hogy a szívókamra nem tömít megfelelően.

10. Az élelmiszerek tárolására vonatkozó utasítások

Hűtés (5±3 °C)	Vákuumozás nélkül	Vákuumozva
Hús	2 – 3 nap	12 – 13 nap
Tenger gyümölcsei	1 – 3 nap	6 – 8 nap
Csemegeáru	3 – 5 nap	8 – 10 nap
Zöldség	3 – 5 nap	7 – 10 nap
Gyümölcs	4 – 6 nap	14 – 20 nap
Tojás	10 – 15 nap	30 – 50 nap
Fagyasztás -16 – -20 °C	Vákuumozás nélkül	Vákuumozva
Hús	2 – 3 hónap	1 év
Tenger gyümölcsei	1 – 3 hónap	1 év
Normál körülmények (25 ± 3 °C)	Vákuumozás nélkül	Vákuumozva
Kenyér	1 – 2 nap	6 – 8 nap
Rizs	2 – 4 hónap	több mint 1 év
Száraz termékek/tea	2 – 3 hónap	több mint 1 év

10. Jótállási feltételek

Valamennyi termékre az eladás napjától számított 2 év jótállást nyújtunk, amely az esetleges anyag- és gyártási hibákra és a szükséges szervizműveletekre vonatkozik.

A jótállási idő az egyes termékkategóriák esetében eltérő lehet. A jótállási feltételek a termék szokásos fogyasztói használatára vonatkoznak, nem pedig kereskedelmi használatra, ami a terméknek nem rendeltetése. Az adott termékre vonatkozóan pontosan meghatározott jótállási feltételeken kívül nincs más garancia.



Likvidálás: A terméken, a mellékelt dokumentáción és a csomagoláson lévő áthúzott konténer szimbóluma azt jelenti, hogy az Európai Unió országában valamennyi villamos és elektronikus berendezést, elemet és akkumulátort élettartamuk elteltével a szelektív hulladékgyűjtés keretében külön-külön kell likvidálni. Ne dobja ki ezeket a termékeket a nemszelektált kommunális hulladékba.



MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az Abacus Electric, s.r.o. társaság ezzel nyilatkozik, hogy a SALENTE termék az adott típusú berendezésre releváns szabványok és előírások követelményeit teljesíti.

A Megfelelőségi nyilatkozat teljes hangzását megtalálja a <ftp://ftp.salente.cz/ce>

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.cz

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr
Abacus Electric, s.r.o.
Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Vyrobcia / Manufacturer / Gyártó
Naxya Limited
No. 5, 17/F Bonham Trade Centre, 50 Bonham Strand, Sheung Wan,
Hong Kong
Made in China

Minden jog fenntartva.

A termék szerkezete és műszaki specifikációi előzetes figyelmeztetés nélkül is megváltozhat.