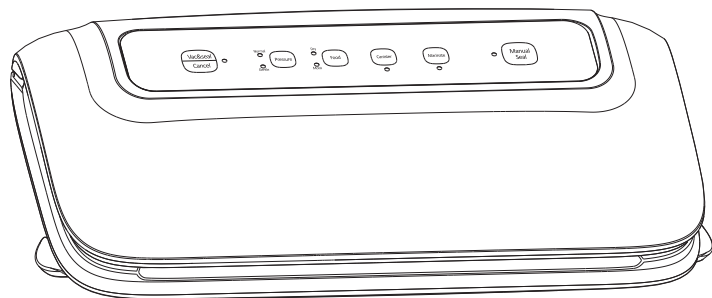


Salente

Imballatrice a vuoto elettrica

MANUALE
D'UTENTE



Vi ringraziamo di aver scelto la nostra imballatrice a vuoto.

Prima del primo uso leggere attentamente il presente manuale d'utente e conservarlo in modo sicuro per la futura consultazione.

Contenuto

1. Contenuto della confezione	1
2. Specifiche tecniche	1
3. Schema del prodotto	2
4. Descrizione di tasti	3
5. Importanti norme di sicurezza	3
6. Istruzioni per l'uso	4
7. Consigli utili per imballaggio sotto vuoto	8
8. Manutenzione e cura	8
9. Risoluzione dei problemi	9
10. Istruzioni per conservazione di alimenti	10
11. Garanzia e assistenza clienti	10

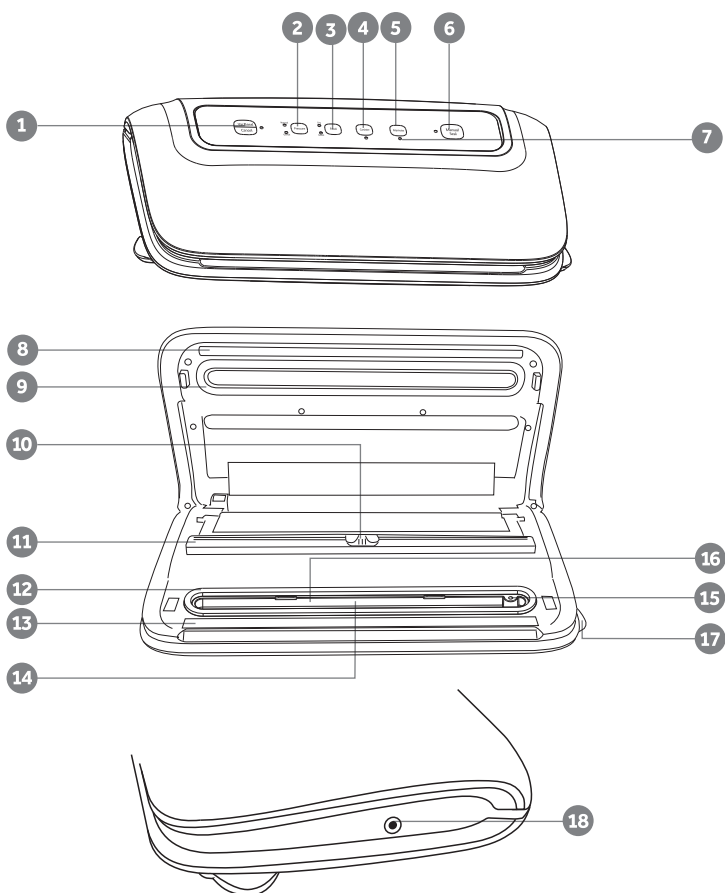
1. Contenuto della confezione

- 1 x Imballatrice a vuoto elettrica
- 1 x Cavo di alimentazione AC
- 1 x Rottolo di foglio per vuoto (20 x 500 cm)
- 5 x Sacchetto di sotto vuoto
- 1 x Tubo di sotto vuoto
- 1 x Manuale d'utente

2. Specifiche tecniche

Alimentazione:	100-240 V, 50/60 Hz
Potenza:	125 W
Lunghezza di braccio di saldatura:	30 cm
Valore di sotto vuoto:	-80 kPa
Tecnologia di chiusura	Filamento di saldatura riscaldatore
Dimensione:	42,2 × 22,4 × 2 cm







3. Schemadel prodotto



1. Tasto di sotto vuoto / arresto
2. Tasto per impostazione di pressione
3. Tasto per impostazione di alimento
4. Tasto di sotto vuoto di recipienti
5. Tasto di sotto vuoto per marinatura
6. Tasto di sotto vuoto manuale
7. Diodo LED
8. Schiuma isolante superiore
9. Guarnizione in gomma

10. Taglia foglio
11. Binario di guida della lama
12. Schiuma isolante inferiore
13. Striscia di tenuta del filamento riscaldatore
14. Recipiente di scoloritura estraibile
15. Alimentazione di aria
16. Camera sotto vuoto
17. Tasto di liberazione
18. Entrata per tubetto esterno

4. Descrizione di tasti

Tasto	Funzione
	Nel caso in cui l'imballatrice sia in modalità stand-by il sotto vuoto si accende premendo il tasto di sotto vuoto / arresto. Qualsiasi operazione in corso è possibile inoltre, arrestare premendo il tasto di sotto vuoto / arresto.
	Acconsente impostare il livello di sotto vuoto. Normale - per gli alimenti e per le sostanze che è possibile mettere sotto vuoto senza qualsiasi altra protezione (ad esempio riso, patate, frutta congelata, abbigliamento stagionale). Lieve - per gli alimenti più morbidi e per le sostanze, che possono subire solo sotto vuoto più basso (ad esempio pomodori, fragole, pasta secca).
	Secco - per gli alimenti secchi e per le sostanze senza il contenuto di umidità. Con questa impostazione è il periodo di saldatura più breve (ad esempio riso non cotto e la pasta, biscotti, spezie). Umido - per i cibi con maggior incidenza dell'umidità. Con questa impostazione è il periodo di saldatura più lungo (ad esempio carni, pollame, pesci, sughi parzialmente congelati e cibi cotti). Tipo: Per gli alimenti secchi non è possibile utilizzare il programma per gli alimenti umidi perché il sacchetto potrebbe sciogliersi.
	Per mettere sotto vuoto i recipienti, coperchi di barattoli in vetro, tappi di vino e di altri accessori controllare sempre che entrambe le estremità del tubo siano ben sigillate.
	per la conservazione di aromi o di spezie per la marinatura di diversi cibiNel recipienti di sotto vuoto (vedi marinatura di cibi).
	Premendo il tasto "Sotto vuoto manuale" si può saldare e creare un fondo di sacchetto dal rotolo. Trascorso il tempo di normale processo di sotto vuoto tramite il tasto di controllo manuale è possibile mettere sotto vuoto gli alimenti nella misura desiderata in modo tale che ad esempio le delicatezze fossero frantumate.

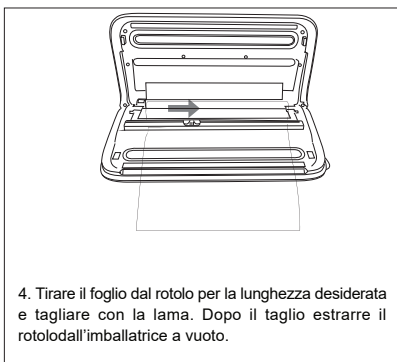
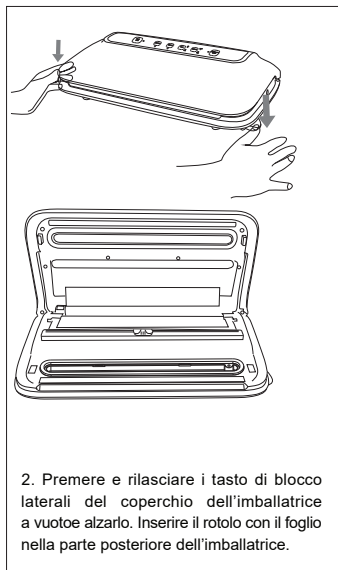
5. Importanti norme di sicurezza

- 1) Prima del primo uso del dispositivi leggere attentamente il manuale d'utente.
- 2) Il dispositivo è destinato solo per l'uso all'interno.
- 3) **NON LASCIARE** il coperchio superiore nella posizione bloccata se l'imballatrice a vuoto non è accesa. Si deformano le schiume isolanti.
- 4) L'imballatrice a vuoto non possono utilizzare i bambini e le persone con la capacità mentale o locomotoria ridotta e le persone che non sono state regolarmente istruite in merito all'uso della stessa. La manipolazione dell'imballatrice a vuoto dovrebbe sempre essere supervisionata da un utente esperto.
- 5) Conservare l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.

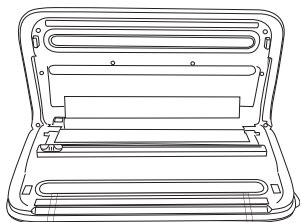
- 6) Attenersi sempre che durante l'uso l'imballatrice a vuoto fosse posizionata sulla superficie piana non scivolosa e resistente al caldo.
- 7) L'apparecchio neanche nessuna sua parte compreso il cavo d'alimentazione non può essere mai immerso nell'acqua o altro liquido.
- 8) Nel caso in cui l'apparecchio non è in uso scollegarlo dall'alimentazione elettrica.
- 9) Nel caso in cui il danneggiamento al cavo d'alimentazione o dello stesso apparecchio è necessario immediatamente interrompere l'uso. La riparazione dell'apparecchio è possibile affidare al produttore o al suo partner contrattuale per l'assistenza o al professionista. Non smontare mai l'apparecchio.
- 10) Non utilizzare mai i sacchetti già una volta utilizzati per la carne fresca, per pesci o per cibi grassi. I cibi possono deteriorarsi.

6. Istruzioni per l'uso

6.1 Creazione di sacchetto sotto vuoto



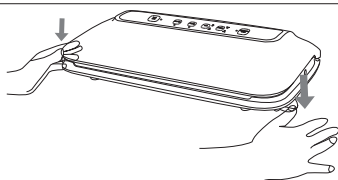
6.2 Imballaggio a vuoto e saldatura



5. Posizionare il sacchetto con l'estremità aperta nella parte saldante e dopo chiudere il coperchio. Si sente doppio click che segnala corretta chiusura del coperchio.

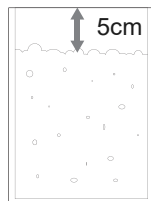
Manual Seal

6. Premere il tasto di sotto vuoto manuale. La spia LED è accesa durante l'imballaggio a vuoto, dopo la terminazione la spia si spegne.

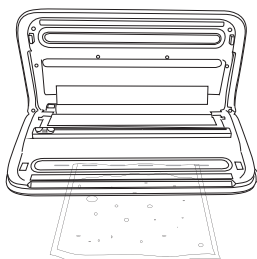


7. Premere e rilasciare i tasto di blocco laterali del coperchio dell'imballatrice a vuoto e alzarlo. Togliere il sacco sotto vuoto saldato dall'imballatrice.

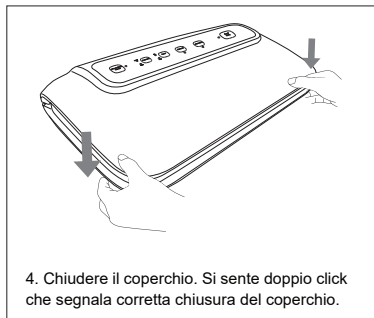
1. Collegare l'imballatrice a vuoto all'alimentazione elettrica. Premere e rilasciare i tasto di blocco laterali del coperchio dell'imballatrice a vuoto e alzarlo.



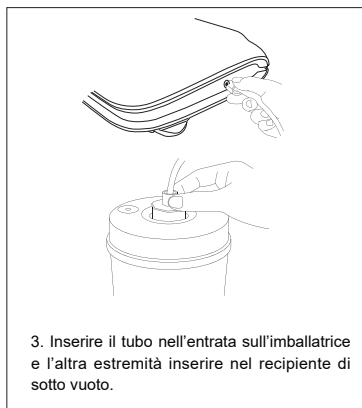
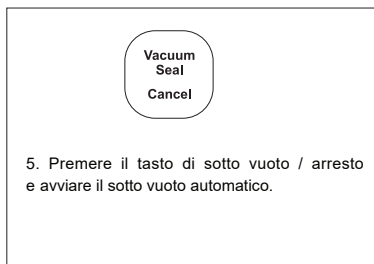
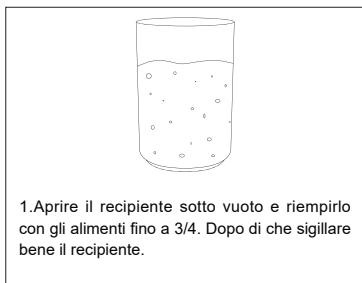
2. Inserire gli alimenti che si intende mettere sotto vuoto nel sacchetto. Riempire il sacchetto in modo tale che sull'altra estremità rimanga almeno 5 cm di foglio libero.



3. Inserire la estremità aperta del sacchetto nella camera sotto vuoto. Controllare che l'estremità del sacchetto aperta sia completamente inserita nella camera sotto vuoto e non potesse verificarsi l'aspirazione dell'aria.

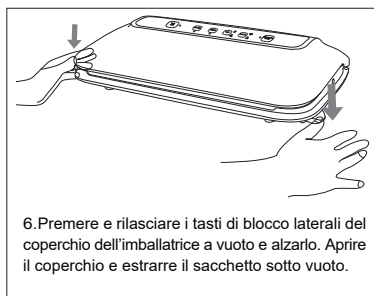
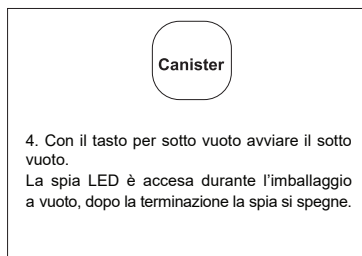


6.3 Uso di tubo esterno di sotto vuoto



NOTA:

Impostazione di sotto vuoto può essere modificata tramite il tasto per impostazione della pressione e del tipo di alimento.



NOTA:

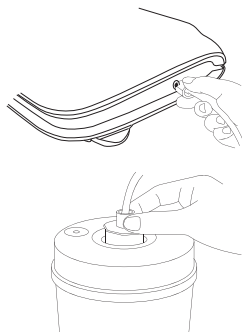
Prima di ogni uso verificare che il sacchetto sia secco.
Per raggiungere i risultati migliori di sotto vuoto riempire i sacchetti sempre solo da 3/4.

6.4 Marinatura di alimenti



1. Inserire gli alimenti e la marinata nel recipiente. Non riempire mai il recipiente più di 3/4.

2. Collegare l'imballatrice nella spina.



3. Inserire un'estremità del tubo nell'entrata posizionata al lato dell'imballatrice e l'altra nel foro per il tubo sul coperchio del recipiente.

4. Premere il tasto Marinare. Si accende la spia LED per marinatura. L'imballatrice prima aspira l'aria dal recipiente e crea il sotto vuoto, dopo lascia liberando il sotto vuoto aspirare la marinata nel recipiente. Il ciclo si ripete alcune volte per saturare la carne o l'alimento con la marinata. La marinatura dura alcuni minuti.

5. Dopo la terminazione della marinatura la spia LED si spegne.

7. Consigli per sotto vuoto

- Non riempire i sacchetti troppo. Riempire il sacchetto sempre solo in modo tale che sull'altra estremità rimanga almeno 5 cm di foglio libero.
- Non utilizzare mai i sacchetti già una volta utilizzati con la carne fresca, con i pesci o con i cibi grassi. Può verificarsi il danneggiamento degli alimenti e ai danni alla salute.
- Non utilizzare i sacchetti che sono stati utilizzati nel forno microonde o nell'acqua bollente. I sacchetti utilizzati per la cottura non dovrebbero essere per motivi di salute utilizzati più di una volta.
- Non immettere mai sotto vuoto le bevande con il contenuto di anidride carbonica o bevande gassate o effervescenti.
- Controllare sempre affinché l'estremità aperta del sacco non sia umido. I sacchi umidi possono non sigillare in modo sicuro.
- Mettere i cibi sotto vuoto non sostituirà mai completamente il loro raffreddamento o congelamento. Gli alimenti che sono soggetti al deterioramento veloce devono essere surgelati o congelati.
- Prima di mettere sotto vuoto e di saldare allineare sempre l'estremità del sacchetto. Assicurare sempre che sul sacchetto non sia alcun oggetto estraneo o piega altrimenti si potrebbe rompere o la saldatura potrebbe non sigillare bene.
- Durante il sotto vuoto degli alimenti di grosso volume spingere sempre leggermente il sacchetto nella camera sotto vuoto e tenere finché non si avvia l'aspirazione dell'aria.
- La verdura e la frutta fresca non è possibile mettere sotto vuoto, perché grazie alla respirazione in corso e alla fotosintesi può verificarsi infiltrazione o flato del sacchetto.
- I sacchetti utilizzati per il deposito di frutti freschi o secchi, di noci, di grano o di verdura possono essere lavati e utilizzati ripetutamente.
- Nel caso in cui si sta cercando di mettere sotto vuoto più sacchetti in una volta è necessario osservare la distanza tra ogni messa sotto vuoto almeno di 15 secondi.
- Nel caso in cui non si è sicuri se il sacchetto è bene sotto vuoto ripetere la saldatura circa 5 mm dalla prima saldatura.

8. Manutenzione e cura

1. Scollegare sempre il dispositivo dall'allacciamento di corrente elettrica prima della pulizia.
2. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
3. Non utilizzare i detersivi abrasivi.
4. Dopo lo scollegamento del dispositivo dall'alimentazione di corrente elettrica pulire con un panno umido. Se sia necessario utilizzare la spugna per i piatti con un sapone delicato. Dopo di che immediatamente strofinare e asciugare.
5. Durante la pulizia della camera sotto vuoto estrarre e pulire i recipienti di scolatura.
6. Prima di immagazzinamento asciugare bene tutte le superfici lavabili.

Protezione contro surriscaldamento

Nel caso in cui si verifica il surriscaldamento dell'imballatrice a vuoto cominciano a lampeggiare tutte le spie LED dopo di che l'imballatrice a vuoto si spegne. Prima della successiva accensione lasciare la imballatrice a vuoto a raffreddare per 20 minuti.

9. Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Il dispositivo non reagisce alla pressione del tasto.	Verificare se l'apparecchio è collegato nella presa.
	Verificare se la presa nella quale l'apparecchio è inserito è funzionante.
Non è possibile immettere il sacchetto.	Verificare se sul rotolo ci sia la quantità sufficiente di rotolo affinché raggiunga la camera sotto vuoto. Riempite il sacchetto sempre solo in modo tale che sull'altra estremità rimanga almeno 5 cm di foglio libero.
	Nell'inserimento tirare leggermente il sacchetto. Controllare sempre che l'estremità saldata del sacchetto fosse tutta nella camera sotto vuoto.
Il sacchetto non è stato saldato bene ed aspira l'aria indietro.	Verificare se su qualche parte della saldatura non ci siano pieghe del foglio. Prevenire alle saldature semplicemente così che durante l'inserimento del sacchetto nella camera sotto vuoto prima di sotto vuoto nella saldatura tirare leggermente o creare la saldatura doppia.
	La creazione della saldatura non di qualità può causare anche i resti di alimenti sotto vuoto nel posto della saldatura, il pericolo di ciò è soprattutto in caso di alimenti succosie di alimenti friabili (succhi, grassi, polveri, farine, ecc.). Sacchetto nel posto di saldatura asciugare con un panno e dopo ripetere il processo di sotto vuoto.
	Gli alimenti o gli oggetti con i spigoli taglienti possono causare la rottura del sacchetto. Non utilizzare i sacchetti danneggiati, prendere sempre un sacchetto nuovo. Gli alimenti o gli oggetti con i spigoli taglienti imballare prima della saldatura sempre in un materiale delicato ad esempio un panno di carta o in un fazzoletto.
	Dopo il sotto vuoto può iniziare nel sacchetto la fermentazione o lievitazione. Gli alimenti e necessario in tal caso togliere immediatamente.
Durante la saldatura la giunzione di saldatura si fonde troppo.	Il filamento saldatore non può essere troppo caldo. Lasciare l'imballatrice a vuoto a raffreddare 10 minuti e dopo procedere con il sotto vuoto.
Ripetutamente non è possibile raggiungere un sotto vuoto di qualità.	Verificare ancora una volta se il sacchetto non è rotto da qualche parte.
	Verificare se il sacchetto è posizionato correttamente nella camera sotto vuoto.
	Togliere, pulire e riposizionare schiuma isolante superiore e inferiore. NOTA: Nel caso in cui le guarnizioni sono danneggiate o deformate la camera di sotto vuoto può essere non sufficientemente a tenuta.

10. Istruzioni per conservazione di alimenti

Refrigerazione (5 ±3 °C)	Non sotto vuoto	Sotto vuoto
Carne	2 - 3 giorni	12 - 13 giorni
Frutti di mare	1 - 3 giorni	6 - 8 giorni
Delicatezze	3 - 5 giorni	8-10 giorni
Verdure	3 - 5 giorni	7 - 10 giorni
Frutta	4 - 6 giorni	14 - 20 giorni
Uova	10 - 15 giorni	30 - 50 giorni
Refrigerazione -16 fino a -20 °C	Non sotto vuoto	Sotto vuoto
Carne	2 - 3 mesi	1 anno
Frutti di mare	1 - 3 mesi	1 anno
Condizioni normali (25 ±3 °C)	Non sotto vuoto	Sotto vuoto
Pane	1 - 2 giorni	6 - 8 giorni
Riso	2 - 4 mesi	più di 1 anno
Frutti secchi/thè	2 - 3 mesi	più di 1 anno

10. Condizioni di garanzia

Per tutti i prodotti è fornita la garanzia di durata di 2 anni dalla data delle vendite, che si riferisce agli eventuali difetti del materiale e di produzione e necessari interventi di assistenza. La durata della garanzia può variare per le singole categorie del prodotto. Le condizioni di garanzia si riferiscono all'uso del prodotto per uso normale di consumatore non all'uso commerciale per il quale il prodotto non è stato destinato. Oltre alle condizioni di garanzia precisamente determinate per il prodotto non esistono altre garanzie.



Liquidazione: Il simbolo del container barrato sul prodotto, nella documentazione allegata o sugli imballi significa che negli Stati Membri dell'Unione Europea tutti i dispositivi elettrici e elettronici, le batterie e gli accumulatori dopo la loro vita devono essere liquidati separatamente nell'ambito di raccolta differenziata. Non buttare questi prodotti nei rifiuti urbani.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente la società Abacus Electric, s.r.o. dichiara che il prodotto SALENTE adempie i requisiti della normativa e delle leggi rilevanti per il tipo dell'apparecchio.

L'intera versione della Dichiarazione di conformità troverete su <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 / Vyrobcu / Manufacturer / Gyártó
Naxya Limited
No. 5, 17/F Bonham Trade Centre, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong
Made in China

Tutti i diritti sono riservati.

La struttura e la specificazione tecnica del prodotto possono variare senza preavviso.