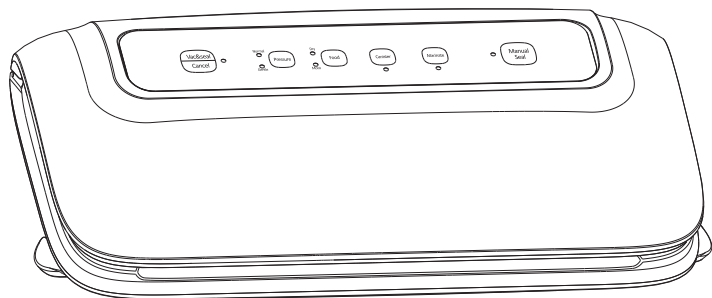


Salente

Elektrická vákuovačka

UŽIVATEL'SKÁ
PRÍRUČKA



WWW.SALENTE.CZ

Ďakujeme vám, že ste si kúpili našu vákuovačku.

Pozorne si prečítajte túto užívateľskú príručku pred prvým použitím výrobku a odložte si ju pre budúce použitie.

Obsah

1. Obsah balenia	1
2. Technická špecifikácia	1
3. Schéma výrobku	2
4. Popis tlačidiel	3
5. Dôležité bezpečnostné pokyny	3
6. Pokyny na obsluhu	4
7. Praktické tipy pri vákuovaní	8
8. Údržba	8
9. Riešenie problémov	9
10. Pokyny na skladovanie potravín	10
11. Záruka a zákaznícka podpora	10

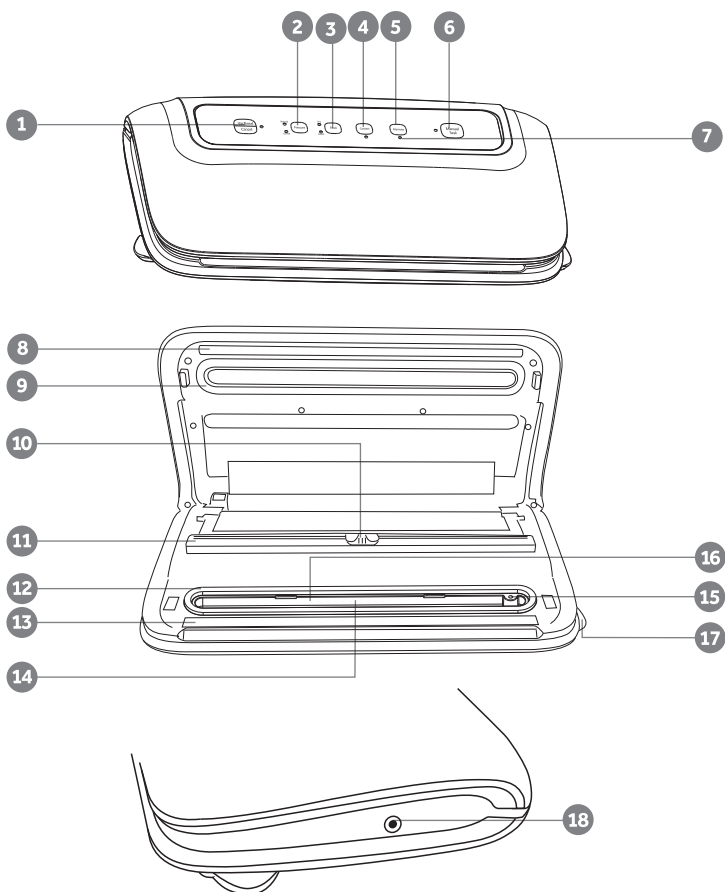
1. Obsah balenia

- 1 x Elektrická vákuovačka
- 1 x Napájací kábel AC
- 1 x Kotúč vákuovacej fólie (20 x 500 cm)
- 5 x Vákuovacie vrecúško
- 1 x Vákuovacia hadička
- 1 x Užívateľská príručka

2. Technická špecifikácia

Napájanie:	100-240 V, 50/60 Hz
Príkon:	125 W
Dĺžka zatavovacieho ramena:	30 cm
Hodnota podtlaku:	-80 kPa
Technológia uzatvárania	Zatavovacie vlákno
Veľkosť:	42,2 × 22,4 × 2 cm







3. Schéma výrobku



1. Tlačidlo vákuovania / zastavenia
2. Tlačidlo nastavenia tlaku
3. Tlačidlo nastavenia potravín
4. Tlačidlo vákuovania nádob
5. Tlačidlo vákuovania pri marinovaní
6. Tlačidlo manuálneho vákuovania
7. LED dióda
8. Horné penové tesnenie
9. Gumené tesnenie

10. Rezačka fólie
11. Vodiaca dráha rezačky
12. Spodné penové tesnenie
13. Tesniaca páska zatavovacieho vlákna
14. Odnímateľná odkvapkávacia miska
15. Prívod vzduchu
16. Vákuovacia komora
17. Tlačidlo uvoľnenia
18. Vstup pre externú hadičku

4. Popis tlačidiel

Tlačidlo	Funkcia
	Ak je vákuovačka v pohotovostnom režime, vákuovanie spustíte stlačením tlačidla vákuovania/zastavenia. Akúkoľvek prebiehajúcu operáciu možno zastaviť stlačením tlačidla vákuovania/zastavenia.
	Umožňuje nastaviť úroveň podtlaku. Normálne - pre potraviny a hmoty, ktoré možno vákuovať bez akejkoľvek ďalšej ochrany (napr. ryža zemiaky, mrazené ovocie, sezónne oblečenie). Mierne - pre mäkkšie potraviny a hmoty, ktoré dokážu odolať iba menšiemu podtlaku (napr. paradajky, jahody, suché cestoviny).
	Suché - pre suché potraviny a hmoty bez obsahu vlhkosti. Pri tomto nastavení je doba zatavenia kratšia (napr. nevarená ryža a cestoviny, sušienky, korenie). Vlhké - pre jedlá s vyšším podielom vlhkosti. Pri tomto nastavení je doba zatavenia dlhšia (napr. mäso, hydina, ryby, čiastočne zmrazené omáčky a dusené pokrmy). Tip: Pre suché potraviny nemožno použiť program pre vlhké potraviny, pretože môže dôjsť k roztaveniu vrecúška.
	Pri vákuovaní nádob, viečok od pohárov, zátok na víno a ďalších doplnkov vždy skontrolujte, či sú oba konce hadičky dobre utesnené.
	Pre konzerváciu arómy a príchute pri marinovaní rôznych pokrmov v dodanej vákuovacej nádobe (pozri marinovanie pokrmov).
	Stlačením tlačidla "Manuálne vákuovanie" môžete zataviť a vytvoriť tak jeden koniec vrecúška z kotúča. Po uplynutí času bežného vákuovania možno tlačidlom manuálneho ovládania ďalej vákuovať potraviny na požadovanú mieru tak, aby napríklad delikatesy neboli rozdrvené.

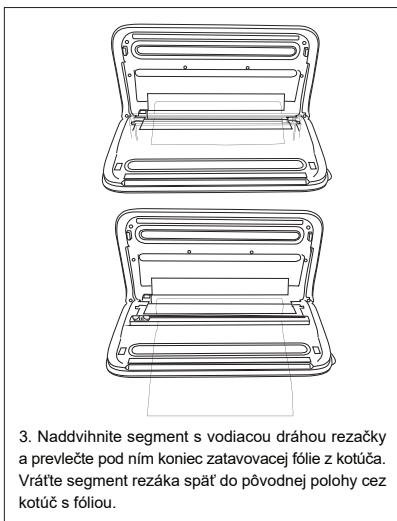
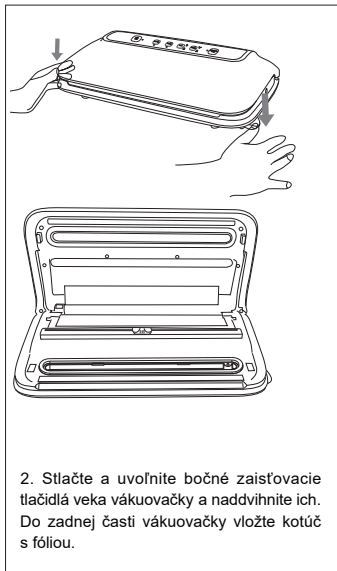
5. Dôležité bezpečnostné pokyny

- 1) Pred prvým použitím výrobku si dôkladne prečítajte užívateľskú príručku.
- 2) Toto zariadenie je určené iba na použitie v interiéri.
- 3) NENECHÁVAJTE horné veko v zaistenej polohe, ak vákuovačka nie je v činnosti. Dochádza k deformácii penového tesnenia.
- 4) Vákuovačku nesmú používať deti ani osoby so zníženými mentálnymi alebo pohybovými schopnosťami, ani osoby, ktoré neboli s jej obsluhou dobre oboznámené. Na obsluhu vákuovačky by mal vždy dozerat' skúsený užívateľ.
- 5) Spotrebič uchováajte mimo dosahu detí.

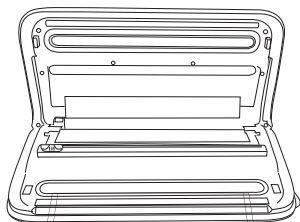
- 6) Dbajte vždy na to, aby pri používaní bola vákuovačka umiestnená na rovnom nešmykľavom a tepelne odolnom povrchu.
- 7) Spotrebič ani žiadna jeho časť vrátane napájacieho kábla nesmú byť nikdy ponorené do vody ani inej kvapaliny.
- 8) Ak sa spotrebič nepoužíva, odpojte ho od prívodu elektrickej energie.
- 9) Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla alebo samotného spotrebiča, treba ho okamžite prestať používať. Opravu spotrebiča možno zveriť výrobcovi alebo jeho zmluvnému servisnému partnerovi alebo odborníkovi. Spotrebič nikdy nerozoberajte.
- 10) Nikdy opakovane nepoužívajte už raz použité vrecúška na surové mäso, ryby alebo tučné pokrmy. Môže dôjsť k znehodnoteniu potravín.

6. Pokyny na obsluhu

6.1 Vytvorenie vákuovacieho vrecúška



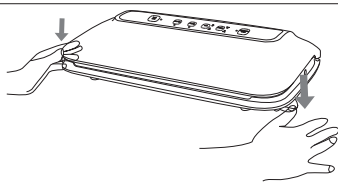
6.2 Vákuovanie a zatavovanie



5. Vrecúško položte otvoreným koncom do zatavovacej časti a potom cez neho priklopte veko. Ozve sa dvojité kliknutie signalizujúce správne dosadnutie veka.

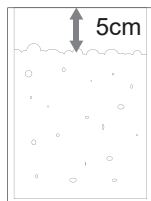
Manual
Seal

6. Stlačte tlačidlo manuálneho vákuovania. Počas vákuovania svieti LED kontrolka, po jeho skončení kontrolka zhasne.

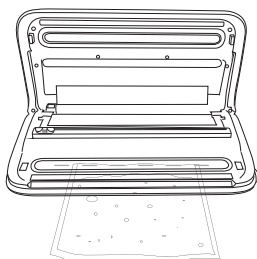


7. Stlačte a uvoľnite bočné zaisťovacie tlačidlá veka vákuovačky a nadvihnite ich. Zavákuované a zatavené vrecúško vyberte z vákuovačky.

1. Vákuovačku pripojte k prívodu elektrickej energie. Stlačte a uvoľnite bočné zaisťovacie tlačidlá veka vákuovačky a nadvihnite ich.



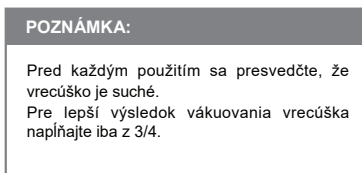
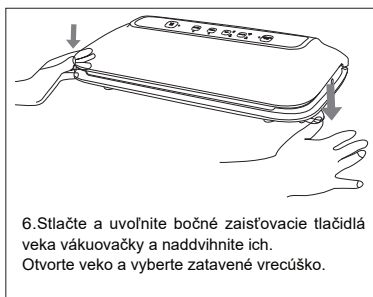
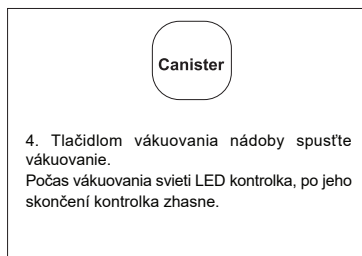
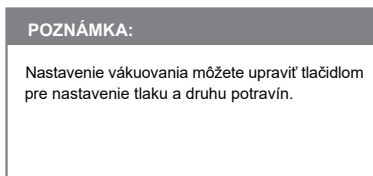
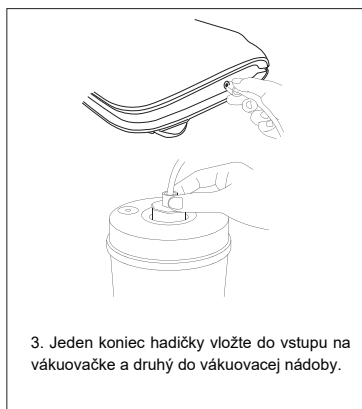
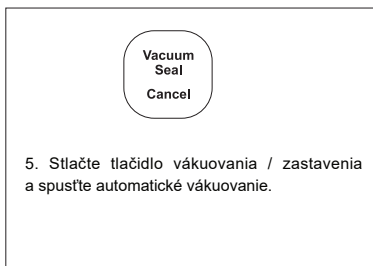
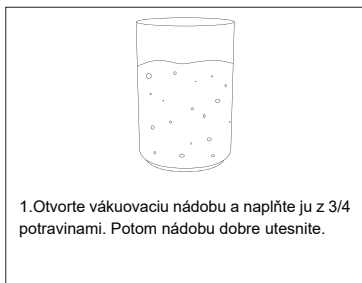
2. Do vrecúška vložte potraviny, ktoré chcete vákuovať. Vrecúško naplňte tak, aby na jeho druhom konci ostalo aspoň 5 cm voľnej fólie.



3. Otvorený koniec vrecúška vložte do vákuovacej komory. Skontrolujte, či otvorený koniec vrecúška je celý vo vákuovacej komore a nemôže dôjsť k prisatiu vzduchu.



6.3 Použitie externej vákuovacej hadičky

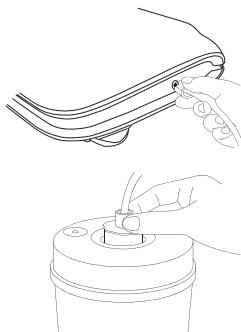


6.4 Marinovanie potravín



1. Do nádoby vložte potraviny a marinádu. Nádoby nikdy nenapĺňajte viac než do 3/4.

2. Vákuovačku zapojte do zásuvky.



3. Jeden koniec hadičky vložte do vstupu umiestneného na boku vákuovačky a druhý koniec do otvoru pre hadičku na veku nádoby.

4. Stlačte tlačidlo Marinovať. Rozsvieti sa LED kontrolka pre marinovanie. Vákuovačka najprv odsaje vzduch z nádoby a vytvorí v nej podtlak, potom uvoľnením podtlaku nechá do nádoby opäť nasať marinádu. Tento cyklus sa niekoľkokrát zopakuje, aby došlo k rýchlemu nasýteniu mäsa alebo potraviny marinádou. Marinovanie trvá niekoľko minút.

5. Po dokončení marinovania LED kontrolka zhasne.

7. Tipy pre vákuovanie

- Neprepĺňujte vrecúška. Vrecúško naplňte vždy len tak, aby na jeho druhom konci ostalo aspoň 5 cm voľnej fólie.
- Nikdy opakovane nepoužívajte už raz použité vrecúška od mäsa, rýb alebo tučných pokrmov. Môže dôjsť k znehodnoteniu potravín alebo aj k zdravotným komplikáciám.
- Nepoužívajte vrecúška, ktoré už boli použité v mikrovlnnej rúre alebo vo vriacej vode. Vrecúška použité pri varení by sa zo zdravotných dôvodov mali použiť iba raz.
- Nikdy nevakuujte nápoje obsahujúce oxid uhličitý ani perlivé alebo šumivé nápoje.
- Vždy skontrolujte, či otvorený koniec vrecúška nie je mokrý. Mokrú vrecúška sa totiž nemusia dobre utesniť.
- Vákuovanie potravín nikdy úplne nenahradí ich uloženie do chladu alebo zamrazenie. Potraviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze, treba uložiť do chladu alebo zamraziť.
- Pred vákuovaním a zatavením okraj vrecúška vždy vyrovnajte. Vždy zaistíte, aby na vrecúšku neboli žiadne cudzie predmety alebo záhyby, inak by mohlo dôjsť k roztrhnutiu vrecúška alebo k netesnosti.
- Pri vákuovaní objemných potravín vrecúško vždy pri vkladaní do vákuovacej komory jemne stlačte a podržte, dokým sa nezačne odsávanie vzduchu.
- Čerstvú zeleninu a ovocie nemožno vákuovať, lebo kvôli doznievajúcej respirácii a fotosyntéze môže dôjsť k presakovaniu alebo nadúvaniu vrecúška.
- Vrecúška použité na uskladnenie suchých alebo čerstvých plodov, orieškov, zŕn a zeleniny možno umyť a potom znova použiť.
- Ak chcete vákuovať viac vrecúšok naraz, treba dodržať odstup medzi každým vákuovaním aspoň 15 sekúnd.
- Ak si nie ste istí, či je vrecúško dobre vákuované, opakujte zatavenie zhruba 5 mm od prvého zvaru.

8. Údržba

1. Pred čistením spotrebič vždy odpojte od prívodu elektrického prúdu.
2. Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
3. Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky.
4. Po odpojení spotrebiča od prívodu elektrického prúdu ho pretrite navlhčenou handričkou. V prípade potreby použite špongiu s jemným mydlom. Potom spotrebič ihneď utrite a osušte.
5. Pri čistení vákuovacej komory vyberte a vyčistite odkvapkávaciu misku.
6. Pred uskladnením všetky umyté časti dôkladne osušte.

Ochrana pred prehriatím

Ak dôjde k prehriatiu vákuovačky, začnú blikať všetky LED kontrolky, potom sa vákuovačka vypne. Pred ďalším zapnutím nechajte vákuovačku 20 minút vychladnúť.

9. Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Spotrebič nereaguje na stlačenie tlačidla.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
	Skontrolujte, či zásuvka, v ktorej je spotrebič zapnutý, je funkčná.
Nemožno vložiť vrecúško.	Skontrolujte, či je na kotúči dostatok fólie, aby dosiahla až do vákuovacej komory. Vrecúško naplňajte vždy len tak, aby na jeho druhom konci ostalo voľných aspoň 5 cm fólie.
	Pri vkladaní vrecúško vždy jemne natiahnite. Vždy skontrolujte, či zatavovaný koniec vrecúška je celý v zatavovacej komore.
Vrecúško nie je dobre zatavené a nasáva vzduch.	Skontrolujte, či na niektorom mieste zvaru sa fólia neprehýba. Vzniku nekvalitných zvarov ľahko predídete tak, že vrecúško pri vkladaní do vákuovacej komory pred vákuovaním na mieste zvaru jemne natiahnete alebo vytvoríte dvojité zvar.
	Vznik nekvalitného zvaru môžu spôsobiť aj zvyšky vákuovaných potravín na mieste zvaru, toto hrozí najmä pri šľavnatých a sypkých potravinách (šľava, tuky, prášky, múka atď.). Vrecúško na mieste zvaru utrite dosucha a potom vákuovanie opakujte.
	Potraviny a predmety s ostrými hranami môžu spôsobiť pretrhnutie vrecúška. Nepoužívajte poškodené vrecúška, vždy vezmite nové. Potraviny a predmety s ostrými hranami pred vákuovaním zabaľte do jemného materiálu, napr. papierovej utierky alebo obrúska.
	Po vákuovaní môže vo vrecúšku začať prebiehať fermentácia alebo kvasenie. Potraviny treba v takom prípade ihneď vybrať.
Pri zvarovaní sa zvar príliš taví.	Zatavovacie vlákno môže byť príliš rozpálené. Nechajte vákuovačku 10 minút vychladnúť a potom pokračujte vo vákuovaní.
Opakovane nemožno dosiahnuť kvalitné zavákuovanie.	Ešte raz skontrolujte, či vrecúško nie je na niektorom mieste porušené.
	Presvedčte sa, či je vrecúško vo vákuovacej komore správne umiestnené.
	Vyberte, očistite a nasadte späť horné aj dolné penové tesnenie. POZNÁMKA: Ak je tesnenie poškodené alebo deformované, vákuovacia komora nemusí dostatočne tesniť.

10. Pokyny na skladovanie potravín

Ochladenie (5±3 °C)	Nevákuované	Vákuované
Mäso	2 - 3 dni	12 - 13 dní
Morské plody	1 - 3 dni	6 - 8 dní
Delikatesy	3 - 5 dní	8 - 10 dní
Zelenina	3 - 5 dní	7 - 10 dní
Ovocie	4 - 6 dní	14 - 20 dní
Vajcia	10 - 15 dní	30 - 50 dní
Zamrazenie -16 až -20 °C	Nevákuované	Vákuované
Mäso	2 - 3 mesiace	1 rok
Morské plody	1 - 3 mesiace	1 rok
Bežné podmienky (25±3 °C)	Nevákuované	Vákuované
Chlieb	1 - 2 dni	6 - 8 dní
Ryža	2 - 4 mesiace	viac než 1 rok
Suché plody / čaj	2 - 3 mesiace	viac než 1 rok

10. Záručné podmienky

Na všetky výrobky sa poskytuje záruka 2 roky od dátumu predaja, ktorá sa vzťahuje na prípadné nedostatky materiálu, výrobného spracovania a nutné servisné úkony. Dĺžka záručnej doby sa môže pri jednotlivých kategóriách výrobkov líšiť. Záručné podmienky platia pre používanie výrobku pri bežnom spotrebiteľskom použití, nie na komerčné využitie, na ktoré výrobok nie je určený. Okrem záručných podmienok presne vymedzených pre daný výrobok neexistujú iné záruky.



Likvidácia: Symbol preškrtnutého kontajnera na výrobku, v priloženej dokumentácii alebo na obale znamená, že v štátoch Európskej únie sa všetky elektrické a elektronické zariadenia, batérie a akumulátory po skončení životnosti musia likvidovať oddelene v rámci triedeného odpadu. Nevyhadzujte tieto výrobky do netriedeného komunálneho odpadu.



VYHLÁSENIE O ZHODE

Týmto spoločnosť Abacus Electric, s.r.o. vyhlasuje, že výrobok SALENTE spĺňa požiadavky noriem a predpisov, ktoré sú relevantné pre daný typ zariadenia.

Plné znenie Vyhlásenie o zhode nájdete na <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 / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No. 5, 17/F Bonham Trade Centre, 50 Bonham Strand, Sheung Wan,
Hong Kong

Made in China

Všetky práva vyhradené.

Konštrukcia a technická špecifikácia výrobku sa môžu zmeniť bez predošlého upozornenia.