

Vákuumos fóliahegesztő

Használati útmutató

HU



SENCOR®

SVS 4010SS

A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.

Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

HU-1

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	3
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI	6
A MŰKÖDTETŐ PANEL LEÍRÁSA	7
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI	8
MIÉRT HASZNOS A VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ?	9
A VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ IDŐT ÉS PÉNZT TAKARÍT MEG	9
TARTOZÉKOK	9
A VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ HASZNÁLATA	10
HASZNOS TANÁCSOK	12
VÁKUUMOZÁS KÜLSŐ EDÉNYBEN, DOBOZBAN	12
HIBAELHÁRÍTÁS	12
AZ ÉLELMISZEREK TÁROLÁSI IDEJE	13
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	14
MŰSZAKI ADATOK	14
A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ	15
AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE	15

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

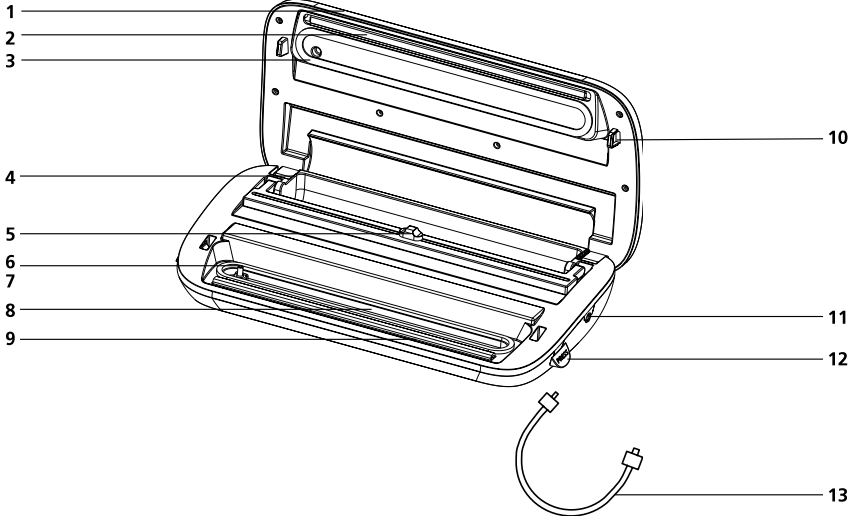
- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetéket 8 év alatti gyerekeknek elérhetetlen helyen tárolja. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A készülék kizárólag csak háztartásokban használható. A készülék kereskedelmi célokra, illetve a következő helyeken sem használható:
 - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - szállodai szobák és hasonló szálláshelyek;
 - mezőgazdasági farmok;
 - éjszakai szállások, teakonyhával.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő célokra használja.
- A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató melletti csepegtetőre, illetve nem stabil felületre. A készüléket csak stabil, vízszintes és tiszta felületre állítsa fel.
- A készüléket ne tegye forró helyre és hőforrások közelébe, mosogató csepegtető tálcájára, illetve más készülékekre.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak előírászerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.

- A készüléket csak üzemi helyzetben használja, gyúlékony anyagoktól (pl. függöny, konyharuha stb.) távol.
- Csak jó minőségű vákuum zacskókat és tekercseket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a vákuum szivattyú nyílásába ne kerüljön víz vagy más folyadék.
- A készülék külső felülete a használat közben felmelegszik, és a használat után egy ideig még forró marad. A meleg felületeket ne érintse meg.
- A hegesztési ciklusok között tartson legalább 40 másodperces szüneteket (a készülék lehülése érdekében). A szünet közben a fedelet nyissa fel. A készülék folyamatos üzemeltetési ideje 15 perc. Ezt követően a készüléket hagyja 30 percig hűlni.
- A készülékbe biztonsági kapcsoló van beépítve, amely a készüléket automatikusan lekapcsolja, ha a készülék túlmelegszik. Amennyiben ez bekövetkezik, akkor a hálózati vezetékét húzza ki, és várja meg a készülék lehülését. Ezt követően a készülék ismét használható.
- A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése valamint áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket és a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzatból. A használat befejezése után a fedelet hagyja nyitva, hogy a készülék gyorsabban le tudjon hűlni.
- A készüléket és tartozékait tartsa tiszta állapotban. A készülék tisztítását a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint hajtsa végre. A készülék tisztítása előtt várja meg a készülék teljes lehülését. A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.

- A balesetek és áramütések elkerülése érdekében, a készülék hálózati vezetékét csak márkaszerviz vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- Amennyiben a készülék megsérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be. Ne próbálja megjavítani a készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A

**A1** Felhajtható fedél**A2** Hegesztő sáv

A 3 mm széles hegesztő pofa megolvasztja a fóliát és biztosítja a tökéletes zárást.

A3 Felső tömítés

Vákuum létrehozása közben megakadályozza a levegő beáramlását a kamrába.

A4 Vákuum fólia tekercstároló kamra

Kamra a vákuum fólia tekercs tárolásához. A tekercs, a fólia hegesztése és vákuumképzés közben is a készülékben maradhat.

A5 Kés

A fólia méretre vágásához használható.

A6 Levegő elszívó nyílás

Ezen a furaton keresztül szívja ki a készülék a levegőt zacskóból.

A7 Alsó tömítés

Vákuum létrehozása közben megakadályozza a levegő beáramlását a kamrába.

A8 Vákuum kamra

A vákuum kamrából a készülék kiszívja a levegőt, vákuumot hoz létre. A levegő kiszívása közben a zacskó nyitott végének ebben a vákuumkamrában kell lennie.

A9 Gumi pofa

A hegesztési varratot simítja ki.

A10 Retesz

A fedelet rögzíti lehajtott állapotban.

A készülék mindkét oldalán található retesz, a fedél lehajtása után a fedelet zárt állapotban rögzíti. 2 kattantást hallani.

A11 Levegő elszívó cső csatlakozó

Amennyiben dobozból, palackból, vagy szeleppel ellátott más tartozékból kívánja a levegőt kiszivattyúzni, akkor a csövet ebbe a csatlakozóba kell bedugni.

A12 Retesz kioldó gomb

A gomb megnyomása után a készülék fedelét fel lehet hajtani, a készülékből ki lehet venni a vákuumos zacskót.

A13 Cső, levegő elszívásához (külső edényből, vagy más eszközből)

Vákuumos fóliahegesztő

SVS 4010SS

HU

A MŰKÖDTETŐ PANEL LEÍRÁSA

B

The diagram shows a control panel with the following buttons from left to right: Gentle, Normal, Mode, Moist, Dry, Food, Canister, Vac Seal, Marinating, Seal, and Stop. Lines 1-13 are connected to these buttons as follows: Line 1 to Mode; Line 2 to Dry; Line 3 to Food; Line 4 to Vac Seal; Line 5 to Marinating; Line 6 to Seal; Line 7 to Stop; Line 8 to Gentle; Line 9 to Normal; Line 10 to Moist; Line 11 to Canister; Line 12 to Vac Seal; Line 13 to Seal.

B1 „Mode” gomb (LED kijelzővel)
Két vákuumozási üzemmód közül lehet választani: Normal és Gentle. Az alapértelmezett üzemmód a „Normal” (standard). Ha az alapanyag morzsálékos vagy érzékeny, akkor kapcsolja be a „Gentle” (kímélő) üzemmódot. A levegő elszívása közben a „Seal” gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a levegő kiszívását. A levegő kiszívása kikapcsol, a **B11** Vac Seal kijelző elalszik, és automatikusan megkezdődik a zacskó behegesztése, a Seal **B13** kijelző bekapcsol. A fólia hegesztése után a hegesztés automatikusan kikapcsol, a **B13** Seal kijelző elalszik. A fedelet felemelheti, a zacskót vegye ki és ellenőrizze le a hegesztési varratot.
(Megjegyzés: áramkimaradás esetén a készülék az alapértelmezett standard üzemmódba kapcsol vissza.)

B2 „Food” gomb (LED kijelzővel)
Két üzemmód állítható be: Dry és Moist. Alapértelmezett üzemmód a „Dry” (száraz), a gomb megnyomásával tud átkapcsolni „Moist” (nedves) üzemmódba. Az üzemmódot az alapanyag tulajdonságai alapján válassza ki. A „Dry” üzemmódot a száraz alapanyagokhoz és tárgyakhoz (anyagokhoz), a „Moist” üzemmódot a száraz alapanyagokhoz használja.
(Megjegyzés: áramkimaradás esetén a készülék az alapértelmezett standard üzemmódba kapcsol vissza.)

B3 „Canister” gomb (LED kijelzővel)
Levegő elszívása külső edényből, dobozból stb.

B4 „Vac Seal” gomb (LED kijelzővel)
A behelyezett zacskóból kiszívja a levegőt, majd behegeszt. A Seal gomb megnyomásával a levegő szivattyúzása bármikor kikapcsolható, a készülék azonnal megkezdli a fólia hegesztését. A Stop gomb megnyomásával a folyamat teljes egészében kikapcsolható. Javasoljuk, hogy a levegő kiszívattatás idejét és a hegesztést hagyja a készülékre (automatikus üzemmódban).

B5 „Marinating” gomb (LED kijelzővel)
Élelmiszer alapanyagok pácolásához, a vákuumos csomagolás meggyorsítja a pácolás idejét, a vákuumos csomagolásban már 20 perc is elegendő lehet. A pácolás folyamata közben a készülék többször is kiszívja levegőt a zacskóból (illetve azt levegővel tölti meg). A folyamat körülbelül 20 percig tart. Amikor a pácolás befejeződött, a Marinating kijelző elalszik, a zacskót vegye ki a készülékből, vagy ha külső edényt (dobozt) használt, akkor ezt válassza le a készülékről.

B6 „Seal” gomb (LED kijelzővel)
Fólia hegesztéséhez használható. A Stop gomb megnyomásával bármikor befejezheti a folyamatot.

B7 „Stop” gomb.
A készülék működését azonnal kikapcsolja.

B8 Gentle vagy Normal üzemmód kijelzése

B9 Moist vagy Dry üzemmód kijelzése

B10 Canister kijelző

B11 Vac Seal kijelző

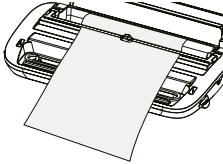
B12 Marinating kijelző

B13 Seal kijelző

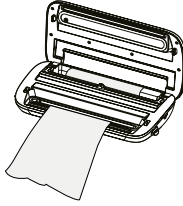
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

C

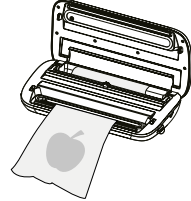
C1



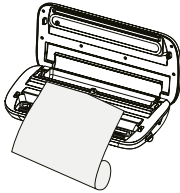
C3



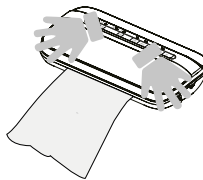
C5



C2



C4



Fóliazacskók készítése



Megjegyzés:

Ha zacskót használ, akkor a zacskó alja már készen van, azt még egyszer hegeszteni nem kell.

A fólia csak hosszirányban van összehegesztve (cső jellegű), ezért a zacskó készítéséhez az egyik végét össze kell hegeszteni.

C1 A fólia kihúzása a tekercs tartóból
Hajtsa fel a fedelet **A1**, és húzzon ki annyi fóliát a tekercs tartóból **A3**, amennyi a zacskóhoz kell.

C2 A fólia méretre vágása
A kihúzott fóliát a kés **A5** egyik oldalról másik oldalra húzásával vágja el. Az egyik kezével fogja meg a kihúzott fóliát, a másik kezével a kést húzza el az egyik oldalról a másikra.

C3 A fólia ráhelyezése a gumi pofára
A fólia bármelyik nyitott végét dugja a vákuum kamrába **A8**, amelyik közelebb van a gumi pofához **A9**, a fólia vége legalább 1,5 cm-rel lógjon ki a gumi pofától..

C4 A fedél lehajtása és a fólia hegesztése
A fedelet **A1** két kézzel nyomja le az alsó részre, 2 kattantást kell hallania. Mindkét retesz **A10** ugorjon be az alsó részen található nyílásba. A fedél **A1** le van zárva, meg lehet kezdeni a hegesztést. Nyomja meg a **B6** (Seal) gombot a hegesztés indításához, a **B13** kijelző bekapcsol. A hegesztés befejezése után a **B13** kijelző elalszik, majd nyomja meg a készülék

két oldalán található **A12** gombot a fedél kinyitásához. A fedél kinyitása után vegye ki a kész zacskót. Ellenőrizze le a varratot.

A zacskó megtöltése és hegesztése

C5 A zacskó elkészítése után abba élelmiszert, alapanyagot vagy más tárgyat tehet bele, majd a készülékkel a zacskó végét behegesztheti, illetve abból ki is szivattyúzhatja a levegőt. Ha a zacskót csak hegeszteni szeretné, akkor a **C3** és **C4** lépéseket ismételve meg.

Ha a zacskóba helyezett élelmiszert vákuumban kívánja tárolni, akkor a zacskó nyitott végét dugja a vákuum kamrába **A8**, úgyelve arra, hogy a szívónyílást **A6** ne takarja le. A fedelet **A1** két kézzel nyomja le az alsó részre, 2 kattantást kell hallania. Mindkét retesz **A10** ugorjon be az alsó részen található nyílásba. A fedél **A1** le van zárva, meg lehet kezdeni a levegő kiszívását és a zacskó behegesztését. A levegő kiszívásához nyomja meg a **B4** gombot. A **B11** kijelző bekapcsol. A levegő kiszívása után a készülék automatikusan átkapcsol hegesztésre.. A **B11** kijelző elalszik, a **B13** kijelző bekapcsol. A hegesztés befejezése után a készülék kikapcsol, a kijelző elalszik. A fedelet **A1** nyissa ki a két oldalon található **A12** gomb megnyomásával. A fedél kinyitása után vegye ki a kész zacskót. Ellenőrizze le a varratot.

MIÉRT HASZNOS A VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ?

- Hagyományos tárolási módok esetén az ételek és alapanyagok elvesztik az ízüket, illatukat és beltartalmi értékeiket. Az élelmiszerekben baktériumok szaporodnak el, megpenészesednek, ami romlást eredményez. A készülékkel vákuumcsomagolt élelmiszerek 7-szer hosszabb ideig eltarthatók, mint a hagyományos tárolási módszerekkel csomagolt élelmiszerek, miközben a tartósításhoz nem kell konzerváló és tartósító anyagokat használni. A vákuumos csomagolás meggyorsítja a pácolás idejét is, ami általában több óra (vagy akár egy teljes nap is lehet), míg a vákuumos csomagolásban már 20 perc is elegendő lehet.
- A vákuumos csomagolással különböző tárgyakat is védeni lehet, például a víz hatása ellen, vagy rovarokkal szemben.

A VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ IDŐT ÉS PÉNZT TAKARÍT MEG

Takarékoskodjon!

- Vásároljon több élelmiszer alapanyagot, használja ki a leértékeléseket és akciókat, majd csomagolja be a vákuumos hegesztővel az alapanyagokat kisebb adagokba. Semmi sem veszik kárba.

Nem pazarolja az idejét!

- Az ételt korábban (pl. egy héttel előbb) is megfőzheti, majd vákuumfóliába csomagolja be.

Pácolás néhány perc alatt!

- A vákuumos csomagolás megnyitja az alapanyagok pórusait, így a páclé gyorsabban behatol az élelmiszerekbe. Egy egész éjszaka helyett akár 20 perc is elegendő a pácoláshoz.

Töltsön több időt a vendégeivel!

- A kedvenc ételeket korábban is elkészítheti, így több ideje marad a vendégekkel beszélgetni.

Élvezze hosszabb ideig a szezonális és speciális alapanyagokat!

- A gyorsan romló vagy speciális alapanyagokat tárolja vákuumfóliában, hosszabb ideig frissek maradnak.

Tartsa ellenőrzése alatt a kalóriákat!

- Csomagoljon kész adagokat a vákuumfóliába, a csomagolásra tüntesse fel a zsír- és kalória tartalmat.

Védelem, nem csak élelmiszereknek!

- A vákuumos csomagolással különböző tárgyakat is védeni lehet, például a víz hatása ellen, vagy rovarokkal szemben.

TARTOZÉKOK

VÁKUUM ZACSKÓK ÉS FÓLIA TEKERCSEK

A készülékhez mellékelt fólia zacskók és tekercsek kétrétegű kivitelűek, amelyekben (vákuum létrehozásával) hatékonyan lehet védeni az élelmiszereket a levegő és a nedvesség behatolása ellen. A többrétegű kivitel hatékonyan megvédi a becsomagolt élelmiszereket pl. a fagyás ellen is, amely ugyan nem káros, de nem túl gusztusos. Zacskókat és tekercseket különböző méretekben lehet vásárolni. Ezekben a fóliákban az élelmiszer mikrohullámú sütőben is felmelegíthető, vagy akár vízben is főzhető. Pót vákuumfólia tekercset SVX 300CL típuszám alatt lehet vásárolni.



A vákuumos zacskókat nem lehet ismételten felhasználni, ha abban nyers húst, halat, zsíros ételeket stb. tárolt.

A vákuumos zacskókat nem lehet ismételten felhasználni, ha a zacskót mikrohullámú sütőbe tette, és abban felmelegítette az élelmiszert.

A VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ HASZNÁLATA

1. HEGESZTÉS

- 1.1. A hálózati vezeték csatlakoztatása a fali aljzathoz, amivel a készüléket is bekapcsolja.
- 1.2. A fedelet **A1** hajtsa fel, a zacskóba töltsön max. 2/3 részig élelmiszert vagy alapanyagot, és a zacskó nyitott végét dugja a vákuum kamrába **A8** úgy, hogy a zacskó széle legalább 1,5 cm-re nyúljon túl a gumi pofán **A9**.
- 1.3. A zacskó a hegesztés vonalában legyen tiszta, száraz és gyűrődés nélküli. A fedelet **A1** hajtsa le két kézzel, 2 kattantást kell hallania. A készülék két oldalán található retesz **A10**, a készülék alsó részén található nyílásba ugorjon be.
- 1.4. Nyomja meg a **B6** (SEAL) gombot. Bekapcsol a **B13** LED kijelző. A hegesztő pofa **A2** vonalában a készülék összehegeszti a fóliát. A hegesztés ideje körülbelül 6-10 másodperc. A kijelző lekapcsolása jelzi a hegesztés befejezését.
- 1.5. A fedél **A1** kinyitásához nyomja meg a két oldalon található **A12** gombot, a fedelet hajtsa fel és ellenőrizze le a hegesztési varrat minőségét.
- 1.6. A következő használat, tisztítás vagy eltárolás előtt a készüléket hagyja lehűlni.

2. VÁKUUMOS HEGESZTÉS

- 2.1. A hálózati vezeték csatlakoztatása a fali aljzathoz, amivel a készüléket is bekapcsolja.
- 2.2. A fedelet **A1** hajtsa fel, a zacskóba töltsön max. 2/3 részig élelmiszert vagy alapanyagot, és a zacskó nyitott végét dugja a vákuum kamrába **A8** úgy, hogy a zacskó teljes nyitott széle a vákuum kamrában **A8** legyen. A zacskó nem takarhatja el a levegő elszívó **A6** nyílást.
- 2.3. A zacskó a hegesztés vonalában legyen tiszta, száraz és gyűrődés nélküli. A fedelet **A1** hajtsa két kézzel, 2 kattantást kell hallania. A készülék két oldalán található retesz **A10**, a készülék alsó részén található nyílásba ugorjon be.
- 2.4. A zacskóba helyezett élelmiszer szerint állítsa be a **B1** és a **B2** gombbal a kívánt üzemmódokat. A **B1** (Mode) gombbal állíthatja be a Normal vagy a Gentle opciót. Ha az élelmiszer morzsalékos vagy érzékeny, akkor a Gentle üzemmódot állítsa be. A **B2** (Food) gombbal az élelmiszer tulajdonságai közül választhat. Száraz élelmiszerekhez a Dry, míg a nedves élelmiszerekhez a Moist opciót válassza ki.
- 2.5. A vákuumozás indításához nyomja meg a **B4** (Vac Seal) gombot. A **B11** LED kijelző bekapcsol, megkezdődik a levegő kiszívása. A levegő kiszívása után a vákuum szivattyú automatikusan kikapcsol, majd a **B11** kijelző elalszik. A készülék átkapcsol hegesztés üzemmódba, bekapcsol a **B13** kijelző. A hegesztő pofa **A2** vonalában a készülék összehegeszti a fóliát. A levegő kiszívás és hegesztés ideje körülbelül 10-20 másodperc. A hegesztési folyamat befejezése után a **B3** kijelző elalszik. A levegő elszívása közben a **B6** (Seal) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a levegő kiszívását. A levegő szivattyúzása leáll, a Vac Seal kijelző elalszik, és automatikusan megkezdődik a zacskó behegesztése (a **B13** kijelző bekapcsol). A hegesztés befejezése után a **B13** kijelző elalszik. A **B7** (Stop) gombbal bármikor megszakíthatja a futó folyamatot.
- 2.6. A fedél **A1** kinyitásához nyomja meg a két oldalon található **A12** gombot, a fedelet hajtsa fel és ellenőrizze le a hegesztési varrat minőségét.
- 2.7. A következő használat, tisztítás vagy eltárolás előtt a készüléket hagyja lehűlni.



Megjegyzés:

a nedves élelmiszerek esetében a „Moist” (nedves) üzemmódot állítsa be. Ügyeljen arra, hogy az **A13** cső ne legyen bedugva az **A11** csatlakozóba. A cső csatlakoztatása után a készülék a levegőt a csövön keresztül szívja el. A vákuum kamrába **A8** helyezett zacskóból a készülék nem szívja ki a levegőt.

3. LEVEGŐ ELSZÍVÁSA KÜLSŐ EDÉNYBŐL

- 3.1. A hálózati vezeték csatlakoztatása a fali aljzathoz, amivel a készüléket is bekapcsolja.
- 3.2. A külső edénybe, dobozba, zacskóba stb. tegye bele az élelmiszereket. A cső **A13** végét dugja az **A11** csatlakozóba, a cső másik végét csatlakoztassa a külső edényhez, dobozhoz, zacskóhoz stb.

- 3.3 Nyomja meg a **B3** (Canister) gombot, a készülék a csövön keresztül szívja ki a levegőt a külső edényből, dobozból, zacskóból stb. Bekapcsol a **B10** kijelző. A levegő kiszívási folyamat befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol, a **B10** kijelző elalszik. A **B7** (Stop) gombbal bármikor megszakíthatja a futó folyamatot.
- 3.4 A csövet **A13** előbb a dobozfedél szeleperől vegye le, majd húzza le a készülék elszívó nyílásáról **A11** is.



Megjegyzés:

a készüléknek nem tartozéka a vákuumos doboz, fedél (vagy más hasonló eszköz).

Az élelmiszer felhasználása előtt a dobozon nyomja meg a gombot, a levegő dobozba eresztéséhez. A fedelet csak ezt követően vegye le. Ha mikrohullámú sütőben kívánja felmelegíteni az ételt, akkor a fedelet előbb vegye le. A vákuumos dobozt az élelmiszerrel együtt tegye a hűtőszekrénybe.

4. ÉLELMISZER ALAPANYAGOK PÁCOLÁSA ZACSKÓBAN

- 4.1 A hálózati vezeték csatlakoztatása a fali aljzathoz, amivel a készüléket is bekapcsolja.
- 4.2 A fedelet **A1** hajtsa fel, a zacskóba tegyen pl. húst és páclvet (max. 2/3 részig), és a zacskó nyitott végét dugja a vákuum kamrába **A8** úgy, hogy a zacskó teljes nyitott szélé a vákuum kamrában **A8** legyen. A zacskó nem takarhatja el a levegő elszívó **A6** nyílást.
- 4.3 A fedelet **A1** hajtsa le két kézzel, 2 kattantást kell hallania. A készülék két oldalán található retesz **A10**, a készülék alsó részén található nyílásba ugorjon be.
- 4.4 Nyomja meg a **B5** (Marinating) gombot a pácolás megkezdéséhez. A **B12** LED kijelző bekapcsol, megkezdődik a levegő kiszívása. A pácolás folyamata közben a készülék többször is kiszívja levegőt a zacskóból (illetve azt levegővel tölti meg). A folyamat körülbelül 20 percig tart. A **B7** (Stop) gombbal bármikor megszakíthatja a futó folyamatot. A pácolási folyamat befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol, a **B12** kijelző elalszik. A zacskót vegye ki a készülékből.
- 4.5 A fedél **A1** kinyitásához nyomja meg a két oldalon található **A12** gombot, a fedelet hajtsa fel és vegye ki a zacskót. A pácolt alapanyagot azonnal felhasználhatja sütéshez vagy grillezéshez.



Megjegyzés

Ügyeljen arra, hogy az **A13** cső ne legyen bedugva az **A11** csatlakozóba. A cső csatlakoztatása után a készülék a levegőt a csövön keresztül szívja el. A vákuum kamrába **A8** helyezett zacskóból a készülék nem szívja ki a levegőt.

5. VÁKUUMOS PÁCOLÁS KÜLSŐ EDÉNYBEN VAGY DOBOZBAN

- 5.1 A hálózati vezeték csatlakoztatása a fali aljzathoz, amivel a készüléket is bekapcsolja.
- 5.2 A külső edénybe, dobozba, zacskóba stb. tegye bele a pácolni kívánt alapanyagokat és a páclvet. A cső **A13** egyik végét dugja az **A11** csatlakozóba, a cső másik végét csatlakoztassa a külső edényhez, dobozhoz, zacskóhoz stb.
- 5.3 Nyomja meg a **B5** (Marinating) gombot a pácolás megkezdéséhez. A **B12** LED kijelző bekapcsol, megkezdődik a levegő kiszívása. A pácolás folyamata közben a készülék többször is kiszívja levegőt a edényből, dobozból stb. (illetve azt levegővel tölti meg). A folyamat körülbelül 20 percig tart. A **B7** (Stop) gombbal bármikor megszakíthatja a futó folyamatot. A pácolási folyamat befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol és a **B12** kijelző elalszik. Az edényt válassza le a készülékről.
- 4.4 A csövet **A13** előbb a dobozfedél szelepeiből húzza ki, majd húzza le a készülék elszívó nyílásáról **A11** is.



Megjegyzés

Az élelmiszer felhasználása előtt a dobozon nyomja meg a gombot, a levegő dobozba eresztéséhez. A fedelet csak ezt követően vegye le. A pácoló dobozt az élelmiszerrel együtt tegye a hűtőszekrénybe.

HASZNOS TANÁCSOK

- A zacskókba ne töltsön sok élelmiszert (legfeljebb csak a 2/3 részéig). A zacskó végén hagyjon akkora szabad hosszúságot, hogy a zacskó teljes nyitott vége a vákuum kamrába **A8** kerüljön.
- A zacskó nyitott vége legyen tiszta és száraz. A nedves zacskó hegesztése nem lesz megfelelő.
- A vákuumos csomagolású élelmiszert is a hűtőben vagy a mélyhűtőben kell tárolni. A gyorsan romló élelmiszereket a hegesztés után azonnal tegye a hűtőbe vagy a mélyhűtőbe.
- A zacskó nyitott vége, különösen a hegesztési vonal mentén, legyen tiszta és teljesen száraz, valamint ott semmilyen idegen anyag sem lehet, illetve nem lehet meggyűrődve sem. Ellenkező esetben a hegesztés minősége nem lesz megfelelő.
- A gyűrődések elkerülése érdekében (különösen a szélesebb zacskóknál), a zacskót a nyitott vége felőli oldalán húzza meg (feszítse ki), és így tegye a vákuum kamrába. A zacskót a levegő szivattyúzás megkezdéséig tartsa feszesen.
- Amennyiben éles vagy hegyes tárgyakat vagy alapanyagokat csomagol fóliába (pl. száraztésztát, evőeszközöket stb.), akkor ügyeljen arra, hogy ezek ne szúrják (vágják) át a fóliát. Az ilyen alapanyagokat vagy tárgyakat előbb pl. puha papírba csomagolja be. Az ilyen alapanyagok vagy tárgyak csomagolásához inkább vákuum dobozt használjon.
- Vákuum doboz használata esetén a fedél alatt hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet.
- A vákuumozás előtt a gyümölcsöket és zöldségeket akár le is fagyaszthatja.
- A hegesztési ciklusok között tartson legalább 40 másodperces szüneteket (a készülék lehűlése érdekében).
- Amennyiben a hegesztési varrat minősége nem megfelelő, akkor a zacskót hegeszse be még egyszer.
- A hegesztés akkor lesz a legjobb minőségű, ha a készülékbe SENCOR márkájú fóliákat tesz be.

VÁKUUMOZÁS KÜLSŐ EDÉNYBEN, DOBOZBAN

Amennyiben a levegőt külső tároló eszközből (dobozból, zacskóból, edényből stb.) kívánja kiszívítani, akkor tartsa be a következőket.

- Vákuum doboz használata esetén a fedél alatt hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet.
- Az edények, dobozok, palackok stb. tömitő szélét törölje szárazra és tisztára.
- A fedelet tegye a dobozra, palackra, vagy dugja a dugót az üvegbe.

HIBAE LHÁRÍTÁS

1. ELLENŐRZÉSEK

- Ellenőrizze le a készülék hálózati vezetékének a csatlakoztatását a fali aljzathoz.
- Ellenőrizze le a hálózati vezeték sérülésmentességét.
- Ellenőrizze le a tápfeszültség meglétét a falai aljzatban pl. egy lámpa csatlakoztatásával.
- Ügyeljen arra, hogy a reteszek beugorjanak az alsó nyílásokba.
- Ügyeljen a zacskó vagy fólia helyes behelyezésére a készülékbe.
- A következő hegesztési ciklus előtt a készüléket hagyja 40 másodpercig hűlni.



Megjegyzés

A következő hegesztési ciklus előtt a készüléket nyitott fedéllel, legalább 40 másodpercig hagyja hűlni.

2. VÁKUUMOZÁS UTÁN A ZACSKÓBAN LEVEGŐ MARADT

- Ügyeljen arra, hogy a zacskó vagy fólia nyitott vége teljes szélességben a vákuum kamrában legyen.
- Ellenőrizze le, hogy a zacskón nincs-e lyuk vagy beszakadás. A levegős zacskót hegeszse be, majd merítse vízbe. Ha a zacskó felületéből buborékok áramlanak ki, akkor ezt a zacskót dobja ki.

- Ha zacskó méretét kisebbre hegeszti, akkor ellenőrizze le a hegesztési varratot. A hegesztési varratban található gyűrődéseken keresztül levegő tud a zacskóba áramolni. Vágja le a rossz varratot, és hegeszse be a zacskót még egyszer.
- Lehetőleg ne hegeszse a zacskókat (tekercset) hosszirányban. A zacskók és tekercsek hosszirányban tömítettek. A hosszirányú hegesztési varraton keresztül levegő tud a zacskóba áramolni.
- A zacskókba ne tegyen forró élelmiszereket, valamint meleg alapanyagokat ne hegeszzen be.
- A melegen behégesztett élelmiszer alapanyagok a lehűlés közben zsugorodnak, ami úgy tűnik, mintha levegő került volna a zacskóba.
- A zöldségek vagy gyümölcsök vákuumozása után a zacskóban levegő jelenik meg.
- A vákuumos csomagolás után a zöldségeket és gyümölcsöket tegye a hűtőszekrénybe, mert a fény hatására az alapanyagokból gáz szabadulhat fel.
- A zacskókba ne savanyított vagy kelesztett élelmiszereket és alapanyagokat. A savanyított és kelesztett alapanyagokból gázok szabadulnak fel.

3. A ZACSKÓBÓL A KÉSZÜLÉK KISZÍVTA A LEVEGŐT, DE EGY IDŐ UTÁN ISMÉT LEVEGŐS LESZ

- Ellenőrizze le a hegesztési varratot. A hegesztési varratban található gyűrődéseken keresztül levegő tud a zacskóba áramolni. Vágja le a rossz varratot, és hegeszse be a zacskót még egyszer.
- Néha a hegesztést akadályozza a varrat alatt található nedvesség vagy élelmiszer maradék (pl. lé, zsír, morzsa, por stb.). A rossz varratott vágja le, törölje meg a zacskó szélét (kívül és belül), majd hegeszse meg ismét.
- Az éles és hegyes élelmiszerek elvágthatják vagy átszúrhatják a zacskókat. A lyukas zacskót dobja ki, az élelmiszert puha papírba csomagolja be és egy új zacskóba tegye bele, majd hegeszse le.
- Amennyiben a zacskóban ismét levegő jelenik meg, akkor ezt okozhatja az élelmiszer savanyodása és kelése, illetve előfordulhat, hogy az élelmiszerből valamilyen gázok szabadulnak fel. Az ilyen csomagolásban az élelmiszer megromolhat. A rímolt ételt dobja ki.

4. A ZACSKÓ MEGOLVAD

A zacskó megolvadása a gumi pofa túlmelegedésére utal. Az újabb vákuumcsomagolás vagy hegesztés előtt várjon legalább 5 percet a készülék megfelelő lehűléséhez.

AZ ÉLELMISZEREK TÁROLÁSI IDEJE

HŰTŐSZEKRENY 5°C (±2°C)

Élelmiszer	Hagyományos csomagolás	Vákuumos csomagolás
Vörös húsok	3-4 nap	8-9 nap
Fehér húsok	2-3 nap	6-8 nap
Hal	1-3 nap	4-5 nap
Főtt hús	3-5 nap	10-15 nap
Puha sajt	5-7 nap	20 nap
Félkemény és kemény sajt	1-5 nap	60 nap
Gyümölcs	5-7 nap	14-20 nap
Zöldségfélék	1-3 nap	7-10 nap
Levesek	2-3 nap	8-10 nap
Főtt tészták / rizs	2-3 nap	6-8 nap
Krémes desszertek	2-3 nap	8 nap

SZOBAHŐMÉRSEKLET 25°C (±2°C)

Élelmiszer	Hagyományos csomagolás	Vákuumos csomagolás
Friss kenyér	1-2 nap	8-10 nap
Keksz	4-6 hónap	12 hónap
Tészta / rizs (főttlen)	5-6 hónap	12 hónap
Liszt	4-6 hónap	12 hónap
Száritott gyümölcsök	3-4 hónap	12 hónap
Darált kávé	2-3 hónap	12 hónap
Tealevél	5-6 hónap	12 hónap
Fehér tea	1-2 hónap	12 hónap

FAGYASZTÓ -18°C (±2°C)

Élelmiszer	Hagyományos csomagolás	Vákuumos csomagolás
Hús	4-6 hónap	15-20 hónap
Hal	3-4 hónap	10-12 hónap
Zöldségfélék	8-10 hónap	8-24 hónap

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a hálózati vezetéknek mindig húzza ki az elektromos aljzatból.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.
- A tisztításhoz abrazív anyagokat tartalmazó tisztítószerket használni tilos. Ezek a készüléken maradandó sérüléseket okozhatnak.
- A készülék külső felületét mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg, majd törölje szárazra (ha szükséges).
- A vákuum kamrából távolítsa el a szennyeződéseket, étel maradékokat vagy folyadékokat, majd puha papírral törölje ki.
- A készüléket az újabb használatba vétel előtt szárítsa meg.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány:	220–240 V
Névleges frekvencia:	50–60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel:	120 W
Érintésvédelmi osztály	II
Zajszint:	80 dB(A)
Hegesztés időtartama, vákuumozás nélkül:	6–10 másodperc
Hegesztés időtartama, vákuumozással együtt:	10–20 másodperc
Pácolás időtartama	20 perc
Maximális vákuum:	–0,8 bar
Készülék tömege	2,42 kg
Tömeg (csomagolással együtt):	2,80 kg

A készülék deklarált zajszintje 80 dB(A), ami "A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A műszaki adatok magyarázata

Áramütés elleni védelem:

II. osztály. A felhasználó áramütés elleni védelméről kettős szigetelés gondoskodik.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználandó termék az üzletben is leadható. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.