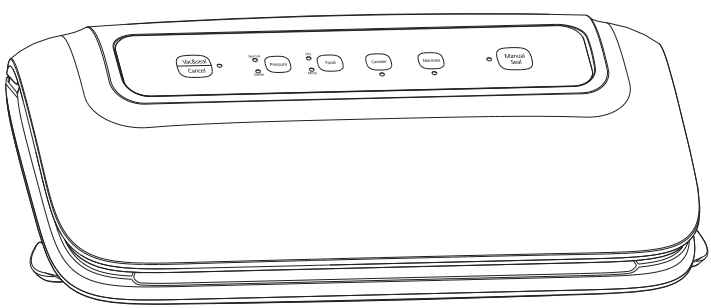
Salente

Vakuová balička

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA



WWW.SALENTE.CZ

Děkujeme Vám, že jste si vybrali naši vakuovačku.
Přečtěte si pozorně tuto uživatelskou příručku před první použitím výrobku a bezpečně ji uložte pro budoucí použití.

Obsah

1. Obsah balení 1
2. Technická specifikace 1
3. Schéma výrobku 2
4. Popis tlačítek 3
5. Důležité bezpečnostní pokyny 3
6. Pokyny k obsluze 4
7. Praktické tipy pro vakuování 8
8. Údržba a ošetřování 8
9. Řešení problémů 9
10. Pokyny pro uchovávání potravin 10
11. Záruka a zákaznická podpora 10

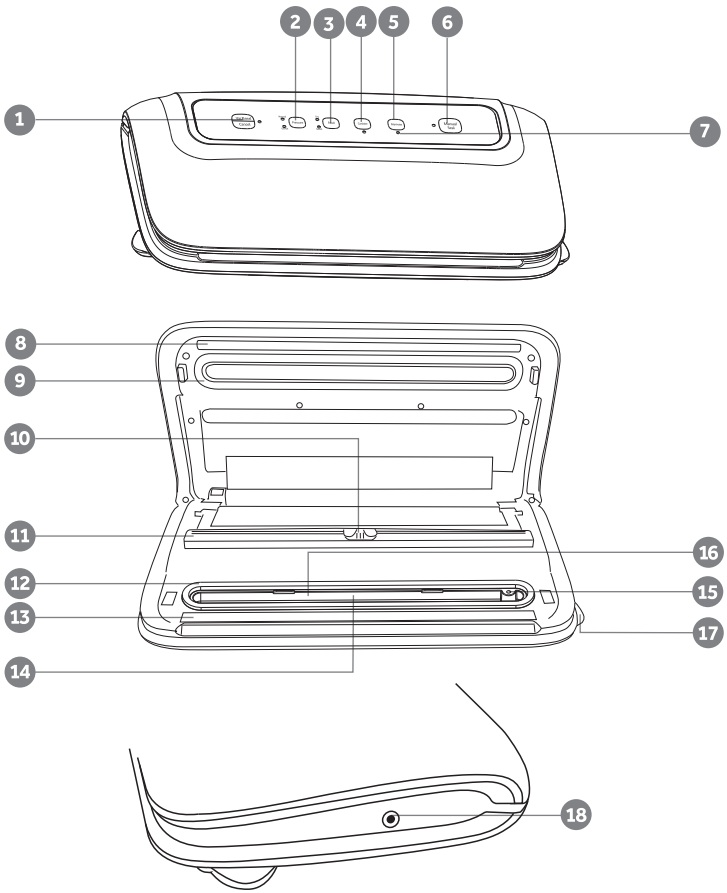
1. Obsah balení

1 x Elektrická vakuovačka
1 x Napájecí kabel AC
1 x Role vakuovací fólie (20 x 500 cm)
5 x Vakuovací sáček
1 x Vakuovací hadička
1 x Uživatelská příručka

2. Technická specifikace

Napájení:	100-240 V, 50/60 Hz
Příkon:	125 W
Délka svařovacího ramene:	30 cm
Hodnota podtlaku:	-80 kPa
Technologie uzavírání	Svařovací topné vlákno
Velikost:	42,2 × 22,4 × 2 cm

3. Schéma výrobku



1. Tlačítko zavaření/ zastavení
2. Tlačítko nastavení tlaku
3. Tlačítko nastavení potraviny
4. Tlačítko vakuování nádob
5. Tlačítko vakuování pro marinování
6. Tlačítko manuálního zavaření
7. LED dioda
8. Horní pěnové těsnění
9. Gumové těsnění
10. Řezák fólie
11. Vodicí dráha řezáku
12. Spodní pěnové těsnění
13. Těsnicí pásek topného vlákna
14. Vyjímatelná odkapávací miska
15. Přívod vzduchu
16. Vakuovací komora
17. Tlačítko uvolnění
18. Vstup pro externí hadičku

4. Popis tlačítek

Tlačítko	Funkce
	Je-li vakuovačka v pohotovostním režimu, vakuování spustíte stisknutím tlačítka vakuování/zastavení. Jakoukoli probíhající operaci lze zastavit rovněž stisknutím tlačítka vakuování/zastavení.
	Umožňuje nastavení úrovně podtlaku. Normální - pro potraviny a hmoty, které lze vakuovat bez jakékoliv další ochrany (např. rýže brambory, mražené ovoce, sezónní oblečení). Mírný - pro měkčí potraviny a hmoty, které mohou odolat jen menšímu podtlaku (např. rajčata, jahody, suché těstoviny).
	Suché - pro suché potraviny a hmoty bez obsahu vlhkosti. Při tomto nastavení je doba svařování kratší (např. nevařená rýže a těstoviny, sušenky, koření). Vlhké - pro jídla s vyšší podílem vlhkosti. Při tomto nastavení je doba svařování delší (např. masa, drůbež, ryby, částečně zmražené omáčky a dušené pokrmy). **Tip:** Pro suché potraviny nelze použít program pro vlhké potraviny, protože může dojít k roztavení sáčku.
	Pro vakuování nádob, víček od sklenic, zátek na víno a ostatních doplňků vždy zkontrolujte, aby oba konce hadičky byly náležitě utěsněny.
	Pro konzervaci aroma či příchuti při marinování nejrůznějších pokrmů v dodané vakuovací nádobě (viz marinování pokrmů).
	Stisknutím tlačítka "Manuální vakuování" můžete zatavit a vytvořit tak jeden konec sáčku z role. Po doběhnutí času běžného vakuování lze pomocí tlačítka manuálního ovládání dovakuovat potraviny na požadovanou míru, tak aby například delikatesy nebyly rozdrceny.

5. Důležité bezpečnostní pokyny

1 Před prvním použitím výrobku si důkladně přečtěte uživatelskou příručku.

2) Toto zařízení je určeno pouze pro vnitřní použití.

3) NENECHÁVEJTE horní víko v zajištěné poloze, pokud není vakuovačka v provozu. Dochází tím k deformaci pěnových těsnění.

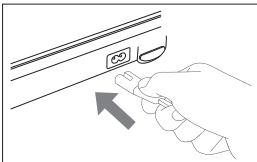
4) Vakuovačku nesmí používat děti ani osoby se sníženou mentální či pohybovou schopností a osoby, které nebyly s její obsluhou náležitě seznámeny. Na obsluhu vakuovačky by měl vždy dohlížet jeden zkušený uživatel.

5) Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí.

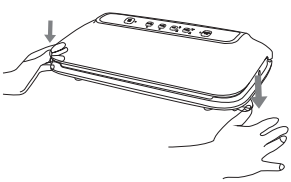
6) Dbejte vždy na to, aby při používání byla vakuovačka umístěna na rovném, nekluzkém a tepelně odolném povrchu.
7) Spotřebič ani žádná jeho část včetně napájecího kabelu nesmí být nikdy ponořen do vody ani jiné kapaliny.
8) Ne-ní li spotřebič právě používán, odpojte ho od přívodu elektrické energie.
9) Pokud dojde k poškození napájecího kabelu nebo samotného spotřebiče, je nutné jej okamžitě přestat používat. Opravu spotřebiče je možno svěřit výrobci či jeho smluvnímu servisnímu partnerovi nebo odborníkovi. Nikdy spotřebič nerozebírejte.
10) Nikdy opakovaně nepoužívejte již jednou použité sáčky na syrové maso, ryby nebo tučné pokrmy. Může dojít ke znehodnocení potravin.

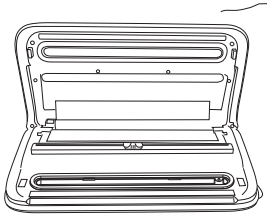
6. Pokyny k obsluze

6.1 Vytvoření vakuovacího sáčku

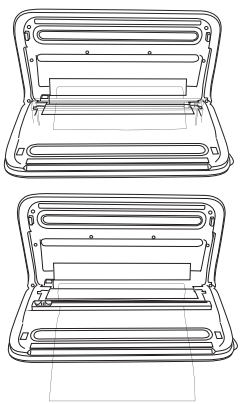


1. Připojte napájecí kabel k vakuovačce a poté do zásuvky.

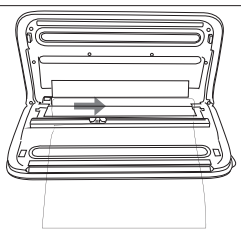




2. Stiskněte a uvolněte postranní zajišťovací tlačítka víka vakuovačky a nadzdvihněte jej. Do zadní části vakuovačky vložte roli s fólií.



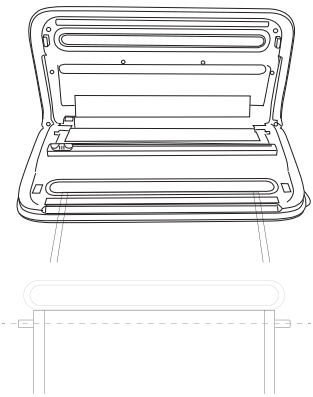
3. Nadzdvihněte segment s vodicí dráhou řezáku a protáhněte pod ním konec svařovací fólie z role. Vraťte segment řezáku zpět do původní polohy přes roli s fólií.

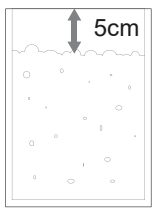


4. Vytáhněte z role fólii na požadovanou délku a řezákem uřízněte. Po odříznutí roli s fólií z vakuovačky vyjměte.

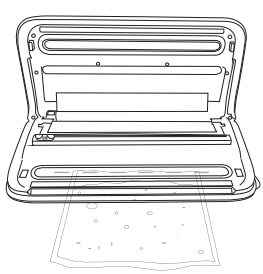
6.2 Vakuování a svařování

1. Připojte vakuovačku k přívodu elektrické energie. Stiskněte a uvolněte postranní zajišťovací tlačítka víka vakuovačky a nadzdvihněte jej.





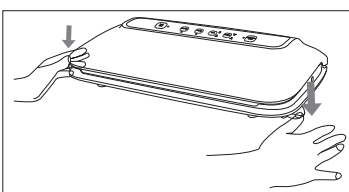
2. Do sáčku vložte potraviny, které se chystáte vakuovat. Sáček naplňte tak, aby na jeho druhém konci zůstalo volných minimálně 5 cm fólie.



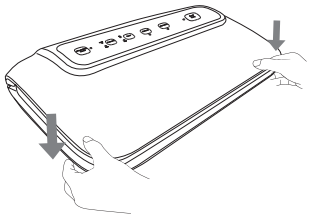
3. Vložte otevřený konec sáčku do vakuovací komory. Zkontrolujte, aby byl otevřený konec sáčku celý ve vakuovací komoře a nemohlo dojít k přisávání vzduchu.

5. Položte sáček otevřeným koncem do svařovací části a poté přes něj víko zpět přiklopte. Uslyšíte dvojité kliknutí signalizující správné dosednutí víka.

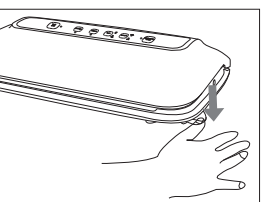
6. Stiskněte tlačítko manuálního vakuování. V průběhu vakuování je rozsvícena LED kontrolka, po jeho skončení kontrolka zhasne.



7. Stiskněte a uvolněte postranní zajišťovací tlačítka víka vakuovačky a nadzdvihněte jej. Vyjměte zavakuovaný a zavařený sáček z vakuovačky.

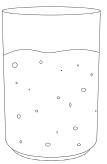


4. Uzavřete víko. Uslyšíte dvojité kliknutí signalizující správné dosednutí víka.

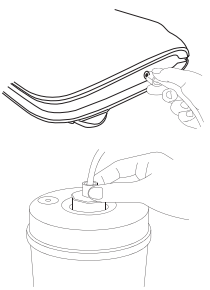


6. Stiskněte a uvolněte postranní zajišťovací tlačítka víka vakuovačky a nadzdvihněte jej. Otevřete víko a vyjměte zavakuovaný sáček.

6.3 Použití externí vakuovací hadičky



1. Otevřete vakuovací nádobu a naplňte ji ze 3/4 potravinami. Poté nádobu dobře utěsněte.



3. Nasaďte hadičku do vstupu na vakuovačce a druhý konec nasaďte do vakuovací nádoby.

5. Stiskněte tlačítko vakuování / zastavení a spusťte automatické vakuování.

POZNÁMKA:

Nastavení vakuování můžete upravit tlačítkem pro nastavení tlaku a druhu potravin.

4. Tlačítkem pro vakuování nádoby spusťte vakuování.
V průběhu vakuování je rozsvícena LED kontrolka, po jeho skončení kontrolka zhasne.

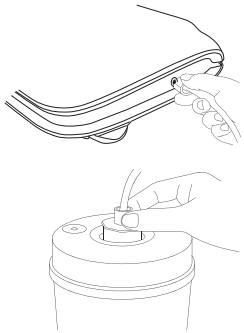
POZNÁMKA:

Před každým použitím se přesvědčte, že je sáček suchý.
Pro dosažení lepšího výsledku vakuování vždy naplňujte sáčky pouze ze 3/4.

6.4 Marinování potravin

1. Vložte potraviny a marinádu do nádoby. Nikdy nádobu nenaplňujte z více než 3/4.

2. Zapojte vakuovačku do zásuvky.



3. Nasaďte jeden konec hadičky do vstupu umístěného po straně vakuovačky a druhý do otvoru pro hadičku na víku nádoby.

4. Stiskněte tlačítko Marinovat. Rozsvítí se LED kontrolka pro marinování. Vakuovačka nejdříve odsaje vzduch z nádoby a vytvoří v ní podtlak, poté nechá uvolněním podtlaku do nádoby zpět nasát marinádu. Tento cyklus se několikrát opakuje, aby došlo k rychlému nasycení masa nebo potraviny marinádou. Marinování trvá několik minut.

5. Po dokončení marinování LED kontrolka zhasne.

7. Tipy pro vakuování

- Nepřeplňujte sáčky. Sáček naplňte vždy jen tak, aby na jeho druhém konci zůstalo volných minimálně 5 cm fólie.
- Nikdy opakovaně nepoužívejte již jednou použité sáčky od masa, ryb, tučných pokrmů. Může dojít ke znehodnocení potravin a případným zdravotním komplikacím.
- Nepoužívejte sáčky, které byly použity v mikrovlnné troubě nebo ve vroucí vodě. Sáčky použité pro vaření by neměly být ze zdravotních důvodů použity více než jednou.
- Nikdy nevakuujte nápoje s obsahem oxidu uhličitého nebo perlivé či šumivé nápoje.
- Vždy zkontrolujte, aby nebyl otevřený konec sáčku mokrý. U mokrých sáčků nemusí dojít k bezpečnému utěsnění.
- Vakuování potravin nikdy zcela nenahradí jejich zachlazení či zamrazení. Potraviny, které podléhají rychlé zkáze, musí být zachlazeny nebo zamrazeny.
- Před vakuováním a svařováním vždy okraj sáčku narovnejte. Vždy zajistěte, aby na sáčku nebyly žádné cizí předměty nebo záhyby, jinak by mohlo dojít jeho roztržení nebo netěsnostem sváru.
- Při vakuování objemných potravin vždy sáček při vkládání do vakuovací komory jemně stlačte a podržte, dokud se nespustí odsávání vzduchu.
- Čerstvou zeleninu a ovoce nelze vakuovat, protože díky doznívající respiraci a fotosyntéze může dojít k prosakování nebo nadýmání sáčku.
- Sáčky použité pro uskladnění suchých nebo čerstvých plodů, oříšků, zrn či zeleniny mohou být omyty a použity opakovaně.
- Pokud se chystáte vakuovat více sáčků najednou, je potřeba dodržet odstup mezi každým vakuováním alespoň 15 sekund.
- Pokud si nejste jisti, zda je sáček dobře zavakuován, opakujte svařování přibližně 5 mm od prvního sváru.

8. Údržba a ošetřování

1. Před čištěním vždy spotřebič odpojte od přívodu elektrického proudu.
2. Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
3. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
4. Po odpojení spotřebiče od přívodu elektrického proudu jej otřete vlhčeným hadříkem. Je-li potřeba, použijte houbičku na nádobí s jemným mýdlem. Poté spotřebič ihned otřete a osušte.
5. Při čištění vakuovací komory vyjměte a očistěte odkapávací misku.
6. Před uskladněním všechny omývané části důkladně osušte.

Ochrana proti přehřátí

Dojde-li k přehřátí vakuovačky, začnou blikat všechny LED kontrolky, poté se vakuovačka vypne. Před dalším zapnutím nechte vakuovačku 20 minut vychladnout.

9. Řešení problémů

Problém	Řešení
Spotřebič nereaguje na stisknutí tlačítka.	Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
	Zkontrolujte, zda je zásuvka, ve které je spotřebič zapnut, funkční.
Nelze vložit sáček.	Zkontrolujte, zda je na roli dostatek fólie, tak aby dosáhla až do vakuovací komory. Sáček naplňujte vždy jen tak, aby na jeho druhém konci zůstalo volných minimálně 5 cm fólie.
	Při vkládání vždy sáček jemně natáhněte. Vždy zkontrolujte, aby svařovaný konec sáčku byl celý ve svařovací komoře.
Sáček není dobře zavařen a přisává zpět vzduch.	Zkontrolujte, zda nejsou na některém místě sváru přehyby fólie. Vzniku nekvalitních svárů snadno předejdete tak, že sáček při vkládání do vakuovací komory před vakuováním v místě sváru lehce natáhnete nebo vytvářejte dvojitý svár.
	Vznik nekvalitního sváru mohou způsobit i zbytky vakuovaných potravin v místě sváru, toto hrozí zejména u šťavnatých a sypkých potravin (šťávy, tuky, prášky, mouky atd.). Sáček v místě sváru otřete do sucha a poté vakuování opakujte.
	Potraviny nebo předměty s ostrými hranami mohou způsobit protržení sáčku. Nepoužívejte poškozené sáčky, vždy vezměte nový. Potraviny nebo předměty s ostrými hranami vždy před svařováním zabalte do jemného materiálu, např. papírové utěrky či ubrousku.
	Po zavakuování může v sáčku začít probíhat fermentace nebo kvašení. Potraviny je potřeba v takovém případě ihned vyjmout.
Při svařování se svár příliš taví.	Svařovací vlákno může být příliš rozpálené. Nechte vakuovačku 10 minut vychladnout a poté pokračujte ve vakuování.
Opakovaně nelze dosáhnout kvalitního zavakuování.	Zkontrolujte ještě jednou, zda není sáček na některém místě porušen.
	Přesvědčte se, zda je sáček správně umístěn ve vakuovací komoře.
	Vyjměte, očistěte a nasaďte zpět horní i dolní pěnové těsnění. **POZNÁMKA:** Pokud jsou těsnění poškozena nebo deformována, vakuovací komora nemusí dostatečně těsnit.

10. Pokyny pro uchovávání potravin

Zachlazení (5 ±3 °C)	**Nezavakuované**	**Zavakuované**
Maso	2 - 3 dny	12 - 13 dní
Mořské plody	1 - 3 dny	6 - 8 dní
Delikatesy	3 - 5 dnů	8 -10 dnů
Zelenina	3 - 5 dnů	7 - 10 dnů
Ovoce	4 - 6 dnů	14 - 20 dnů
Vejce	10 - 15 dnů	30 - 50 dnů
Zamražení -16 až -20 °C	**Nezavakuované**	**Zavakuované**
Maso	2 - 3 měsíce	1 rok
Mořské plody	1 - 3 měsíce	1 rok
Běžné podmínky (25 ±3 °C)	**Nezavakuované**	**Zavakuované**
Chleba	1 - 2 dny	6 - 8 dnů
Rýže	2 - 4 měsíce	více než 1 rok
Suché plody/čaj	2 - 3 měsíce	více než 1 rok

10. Záruční podmínky

Na všechny produkty je poskytována záruka 2 roky od data prodeje, která se vztahuje na případné vady materiálu a výrobního zpracování a nutné servisní úkony. Délka záruční doby se může u jednotlivých kategorií výrobků lišit. Záruční podmínky se vztahují na použití výrobku pro běžné spotřebitelské použití nikoli na komerční využití, ke kterému nebyl výrobek určen. Kromě záručních podmínek přesně vymezených pro daný produkt neexistují jiné záruky.

Likvidace: Symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, v přiložené dokumentaci či na obalech znamená, že ve státech Evropské Unie musí být veškerá elektrická a elektronická zařízení, baterie a akumulátory po skončení jejich životnosti likvidovány odděleně v rámci tříděného odpadu. Nevyhazujte tyto výrobky do netříděného komunálního odpadu.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tímto společnost Abacus Electric, s.r.o. prohlašuje, že výrobek SALENTE splňuje požadavky norem a předpisů, které jsou relevantní pro daný typ zařízení.

Plné znění prohlášení o shodě naleznete na ftp://ftp.salente.cz/ce

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.cz

Dovozce / Dovozca / 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

Všechna práva vyhrazena.
Konstrukce a technická specifikace výrobku se mohou změnit bez předchozího upozornění.