

Használati útmutató

Biztonsági előírások

Használat előtt figyelmesen olvassa át a felhasználói kézikönyvet, és tartsa be a biztonsági előírásokat.

A készülék bekötése előtt ellenőrizze, hogy az eszközön feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi elektromos hálózati feszültséggel.

Ne használja az eszközt, ha nem működik vagy meghibásodás jeleit mutatja. A kábel vagy a készülék meghibásodása esetén szükséges az eszköz szakszervizbe történő visszaküldése javítás céljából.

Az eszköz elektromos áramról történő leválasztásához húzza ki a hálózati kábelt az elektromos aljzatból, a leválasztásnál ne a kábel huzalát húzza.

Tisztítás előtt, vagy ha nem használja az eszközt, húzza ki a kábelt az elektromos aljzatból.

Ne használja a készüléket vizes vagy forró felületen, illetve hőforrás közelében.

Ne merítse a készülék részeit, a tápkábelt és a dugót vízbe vagy más folyadékba.

Kizárólag a tartozékokat vagy a gyártó által ajánlott mellék- berendezéseket használja.

Háztartáson belüli használatra ajánlott.

Gyermekek az elektromos készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják, gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.

Műszaki paraméterek

Teljesítmény: 110 W

Feszültség: AC 220-240 V, 50 Hz

A fólia végének hegesztési ideje: 8-12 s

A fóliahegesztés ideje vákuum kialakításával: 10-20 s

Leírás

1. Levehető fóliavágó
2. Lehajtható kar
3. Csúsztható penge
4. Vágóléc
5. Vákuumozó terület kinyitása gomb
6. Kezelőpanel
7. FOOD gomb a száraz/nedves (dry/moist) ételek kiválasztására
8. SEAL gomb a fólia végének hegesztésére
9. AUTO gomb a vákuum kialakításával történő fóliahegesztéshez
10. STOP gomb az alkalmazott funkció azonnali leállításához
11. Kontrollégzők
12. Tápkábel dugója
13. Vákuumozó terület
14. VAC gomb a lezárható tasakokban történő vákuumozáshoz
15. Szívószelep a lezárható tasakokban történő vákuumozáshoz
16. Vákuumkamra
17. Hegesztőhuzal
18. Szilikon nyomóléc
19. Habtömítés
20. Tömlők a lezárható tasakokban történő vákuumozáshoz
21. Tápkábel

Jellemzés

A GrandCHEF Vákuumos fóliahegesztő kiválóan alkalmas sajtos és hőkezelt élelmiszerek, pl. húsok, kolbászok, halak, gyümölcsök, zöldségek, pékáru, készételek és sok más étel vákuumozására és vákuumfóliákban, illetve lezárható vákuumtasakokban történő tárolására. A vákuumban tárolt élelmiszerek szavatossági ideje a néhányszorosára nő, nem száradnak ki, megőrzik természetes ízüket és illatukat, ezen kívül pedig helytakarékosak tárolásuk során. Az ételek vákuumozással pácolhatóak, utólag is feldolgozhatóak, beleértve a sous-vide vákuumfóliákban történő lassú főzési eljárást is. A beépített, kivehető fóliavágó egyenesen a hegesztőben is használható vagy külön, a munkafelületen. A 4FOOD Vákuumfólia 20 x 300 cm a termék részét képezi.

A pótfóliák és tasakok - 4FOOD Vákuumfólia 20 x 200 cm, 2 db (kód 897050), 4FOOD Vákuumfólia 28 x 300 cm, 2 db (kód 897052), 4FOOD Lezárható vákuumtasak 21 x 22 cm, 10 db (kód 897054) - külön kaphatóak, keresse a www.tescoma.hu oldalon és a TESCOA Eladóközpontjaiban.

A készülék bekapcsolása

Helyezze a vákuumos fóliahegesztőt egyenes felületre. Engedje ki a tokot, és dugja a kábelt a fóliahegesztő hátulján található nyílásba (1), a kábel másik végét pedig csatlakoztassa 230 V-os hálózatra.

A fólia végének hegesztése

Nyissa ki a fóliahegesztőt, és húzza át a vákuumfóliát a hegesztőhuzalon úgy, hogy a vége a habtömítésben helyezkedjen el a vákuumkamra felett (2). Nyissa le a kezelőpanelt, és nyomja meg a peremét, hogy mindkét helyen bepattanjon (3).

Nyomja meg a SEAL gombot, és a fóliahegesztő a fólia végének teljes szélességén légmentes kötést hoz létre, miután a kontrollégők kialudtak, a fólia hegesztése készen van (4).

Nyomja meg a fóliahegesztő oldalain található gombokat a kinyitáshoz (5), vegye ki a fóliát, és ellenőrizze a kötést.

Figyelmeztetés: Minden újabb hegesztés előtt várjon minimum 60 másodpercet. Ne nyúljon kézzel a hegesztőhuzalhoz, nagyon forró lehet – égésveszély.

Fóliavágás

Vegye ki a fóliavágót (6), fordítsa meg, és tegye vissza a vágó oldallal felfelé (7). Hajtsa ki a fóliavágó karját, és nyomja a pengét a léccsipereméhez. Helyezze a kívánt méretű vákuumfóliát (lásd. **Figyelmeztetés** alul) a vágólécra. Hajtsa vissza a kart, mérsékelten húzza át a fóliát a léccen, és a penge tologatásával vágja el (8).

Figyelmeztetés: A fólia vágásánál mindig a kellő mennyiségű fóliával számoljon (min. 8 cm) a benne tárolandó élelmiszer méreteit figyelembe véve. A fólia hossza az étel nagyságától és alakjától függ. Minél nagyobb mennyiségű (terjedelmű) az étel, annál hosszabb a szükséges fólia mérete.

Jó tipp: A fóliavágót szükség esetén kiveheti, és használhatja akár a fóliahegesztőn kívül is, egy egyenes munkafelületen (9).

A vákuumozott élelmiszer típusának beállítása

A vákuumozás megkezdése előtt ellenőrizze vagy változtassa meg a vákuumozni kívánt élelmiszer típusának beállítását.

A készülék bekapcsolása után a FOOD gombnál világítani kezd a száraz élelmiszereket (dry) jelző zöld kontrollégő, ez azt jelenti, hogy a fóliahegesztő készen áll a száraz élelmiszerek vákuumozására.

A nedves élelmiszerek vákuumozásához nyomja meg a FOOD gombot. Kivilágít a nedves (moist) élelmiszerekhez tartozó kontrollégő, ez azt jelenti, hogy a fóliahegesztő készen áll a nedves élelmiszerek vákuumozására.

Fóliában történő vákuumozás

Helyezze az élelmiszert a lezárt végű és szükséges méretű fóliába. Húzza át a nyitott végű vákuumfóliát a hegesztőhuzalon úgy, hogy a vége a habtömítésben helyezkedjen el a vákuumkamra felett, a fólia végei illeszkedjenek egymásra és egyenesek legyenek (10). Nyissa le a kezelőpanelt, és nyomja meg a peremét, hogy mindkét helyen bepattanjon, és a vákuumozó terület lezáródjon.

Nyomja meg az AUTO gombot, a fóliahegesztő kiszívja az étellel megtöltött fóliából a levegőt, és légmentes kötést hoz létre a fólia teljes szélességén. Miután a kontrollégők kialudtak, az étel vákuumozása készen van (11).

Figyelmeztetés: Ha a vákuumozás vagy a hegesztés után a kontrollégők nem alszanak ki, a készülék túlmelegedett. Ebben az esetben kapcsolja le a fóliahegesztőt az elektromos hálózatról, és ne használja néhány percig.

Vákuumozás lezárható vákuumtasakban

Figyelmeztetés: A vákuumtasakokban kizárólag száraz élelmiszereket vákuumozzon, úgy töltsen meg őket, hogy a behelyezett élelmiszer ne haladjon meg a MAX jelzést.

Nyissa ki a húzózárt széthúzásával a lezárható vákuumtasakot, helyezze bele a megfelelő méretű élelmiszert, és gondosan húzza össze a húzózárt teljes hosszúságában (12). Helyezze a tömlő végén található kisebb fejet a lezárható vákuumtasakok vákuumozásához használt szívószelepre, és a tömlő másik végén található nagyobb fejet pedig nyomja rá a lezárható vákuumtasak vákuumszelepeire (13).

Nyomja meg a VAC gombot, és a fóliahegesztő kiszívja az étellel megtöltött tasakból a levegőt, miután a kontrollégők kialudtak, az étel tasakban történő vákuumozása készen van (14).

Gyors kikapcsolás

A készülék fóliahegesztés és fóliában történő vákuumozás alatti azonnali kikapcsolásához nyomja meg a STOP gombot.

A lezárható vákuumtasakban történő vákuumozás azonnali leállításához nyomja meg a levegő kiszívása során a VAC gombot.

Hasznos tanácsok

Abban az esetben, ha az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatás után a készülék nem reagál, ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e, illetve hogy a tápkábel nem sérült-e meg.

Használja a TESCO MA 4FOOD Vákuumfóliákat és Lezárható vákuumtasakokat.

A fóliahegesztés és vákuumozás előtt győződjön meg róla, hogy a fólia széle belülről is száraz és tiszta-e. Ha nem biztos benne, hogy a hegesztés utáni kötés légmentes, ismételje meg a hegesztést.

A puhább gyümölcsöt és zöldséget fagyassza le a vákuumozás előtt.

Az éles végű ételek vákuumozása során (pl. száraz tészta és has.) védje a vákuumfóliát vagy tasakot a sérülésektől az étel puha anyagba történő csomagolásával, pl. papírtörő.

Ha a vákuumozott étellel megtöltött fóliába vagy tasakba visszatér a levegő, ellenőrizze, hogy nem sérült-e a fólia vagy a tasak, illetve hogy a fólia kötése légmentes-e, és a tasak húzózára jól be van-e húzva. Ha a kötés nem tömít, vágja le a fólia végét vagy zárja le újra gondosan a tasakot, és ismételje meg a vákuumozást.

Figyelmeztetés: A vákuumozott étel mikrohullámú sütőben történő melegítése előtt szűrje át néhány helyen a fóliát, a vákuumtasakokat pedig nyissa ki a húzózár széthúzásával.

Azok a vákuumfóliák és tasakok, amelyekben száraz ételeket vákuumozott ismételt használatra is alkalmasak. Azokat a fóliákat és tasakokat, amelyekben nedves vagy zsíros ételeket vákuumozott, illetve amelyeket mikrohullámú sütőben vagy sous-vide főzési eljárásnál alkalmazott ne használja tovább.

Tisztítás

Tisztítás előtt kapcsolja le a vákuumos fóliahegesztőt az elektromos hálózatról. A készüléket tisztítsa nedves törölközővel és szárítsa meg, ne mossa folyó víz alatt, ne mártsa vízbe. A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.

Tárolás és karbantartás

A vákuumos fóliahegesztőt tárolja száraz helyen, kihúzott tápkábelrel és tömlővel, valamint a fóliahegesztő alsó munkaterületébe helyezett fóliavágyóval.

Meghibásodás esetén ne javítsa a terméket, forduljon a TESCO MA Szervizközpontjához, kapcsolat a www.tescoma.hu oldalon.