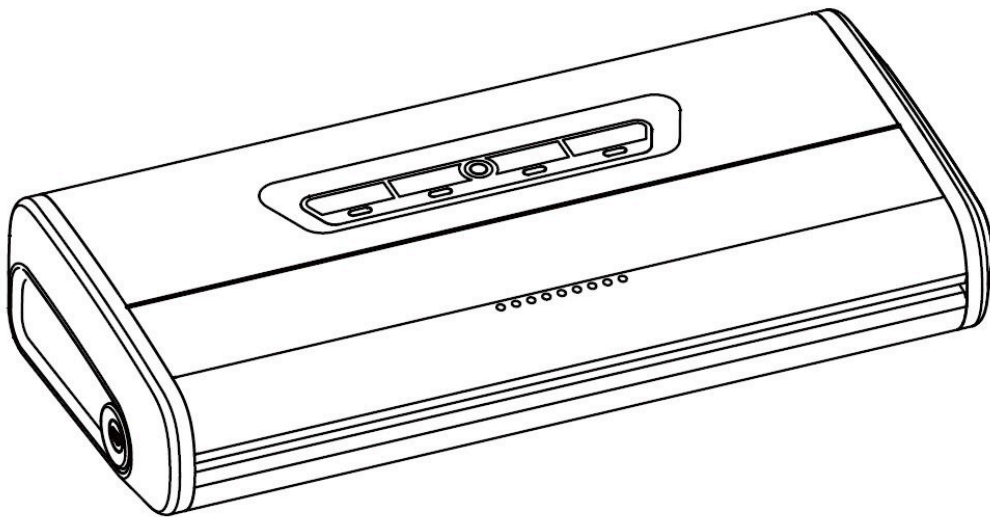


# Kezelési Útmutató

## VS100S



**Háztartási Vákuumgép**  
**220-240V, 50Hz**  
**175W**

## Biztonsági intézkedések:

### Olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót használat előtt!

1. Olvassa el teljességében a kezelési útmutatót a gép használata előtt.
2. Ne engedje, hogy a gépet játékként használják.
3. Gyermek ne használja ezt a gépet.
4. Ne használja a gépet sérült elektromos hálózati dugóval vagy kábellel.
5. Tartsa a Vákuumgépet, vagy kábelét távol forró felületektől, sütőtől, nyílt lángtól, stb.
6. Mindig vízszintes felületen használja a gépet.
7. Ne merítse el a gépet vagy bármely tartozékát vízben vagy bármilyen más folyadékban.
8. Ne használjon semmilyen alkatrészt vagy csatlakozót a Forgalmazó engedélye nélkül. Ilyen eszközök tüzet vagy elektromos kisülést okozhatnak.
9. Ne használja a készüléket semmire a szándékolt felhasználásán kívül.
10. Ne használja a készüléket, ha elejtette, vagy sérültnek tűnik. Ne használja a készüléket, ha sérült az elektromos hálózati csatlakozója, vagy bármilyen meghibásodás után.
11. Mindig az elektromos hálózati csatlakozót húzza ki, ha áramtalanítani akarja a gépet, sose húzza a kábelt. Mindig áramtalanítsa a gépet, amikor tisztítja vagy nincsen használatban.
12. A készülék nem ipari felhasználásra készült. Ha több mint 20 tasakot zár le folyamatosan, a 20. tasak után várjon minimum 25 percet, mire újra használja a készüléket.
13. Ezt az eszközt nem korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező személyeknek szánták.

## A Vákuumcsomagolás alapjai

### Éeltárolás és biztonság

#### Fontos!

**A Vákuumcsomagolás nem helyettesíti a hűtve tárolást vagy fagyasztást. Bármilyen hűtést vagy fagyasztást igénylő élelmiszer hűtve vagy fagyasztva tárolandó vákuumcsomagolás után!**

A legjobb eredmény érdekében fontos az élelmiszerek vákuumcsomagolása friss állapotukban. Amint az élelmiszer elkezdett bomlani, a vákuumcsomagolás csak lassítani tudja a bomlási folyamatot. Bizonyos betegséget okozó mikroorganizmusok képesek terjeszkedni alacsony oxigéntartalmú környezetben, ezek megakadályozásához elképzelhető, hogy további óvintézkedésekre van szükség.

## **Javaslatok ételek előkészítésére és Vákuumcsomagolására**

Főzés, kifagyasztás, újramelegítés... A vákuumtasakban való tartósítás segít megtartani az ételek ízét és segít a takarításban is. Nincs több mocskos edény! Amikor felmelegíti az ételt a mikrohullámú sütőben, ne felejtse el lyukakat szűrni a tasakra, hogy a meleg levegő tudjon hol távozni. Alternatív módon, az étel felmelegíthető forró fürdőben is, 70-75°C-on.

### **Fontos!**

**Mindig hűtőszekrényben vagy mikrohullámú sütőben olvasszon ki ételismizert, ne szobahőmérsékleten!**

### **Előkészítési javaslatok sajtokhoz:**

Minden használat után vákuumcsomagolja vissza a sajtot. Ha egy kicsivel hosszabb tasakba helyezi a sajtokat, használat után újrazárhatja és vákuumcsomagolhatja.

### **Fontos!**

**Anaerobikus baktériumok veszélye miatt sohasse vákuumcsomagoljon krémsajtokat!**

### **Előkészítési javaslatok zöldségekhez:**

A halványítás egy folyamat, amelyet vákuumcsomagolás előtt ajánlatos elvégezni. Ez a folyamat megállítja annak az enzimnek a termelődését, amely felelős a zöldségek íz -, szín - és textúra veszteségéért. A zöldségek halványításához helyezük őket forrásban lévő vízbe vagy mikrohullámú sütőbe ameddig megfőnek, de még mindig ropogósak. Halványítási idők 1-2 perctől (borsók és zöld levelű zöldségek), 3-4 percen át (zucchini vagy brokkoli), egészen 7-11 percig (kukorica) változhatnak. Halványítás után merítse a zöldségeket hideg vízbe, hogy a főzési folyamat abbamaradjon.

### **Fontos!**

**Minden zöldség (beleértve a brokkolit, salátát, zellert, karalábé, stb.) természetes módon bocsájt ki gázokat tárolás közben. Ezért, halványítás után a legjobb azonnal lefagyasztani.**

### **Még több a zöldségekről:**

A zöldségeket remekül lehet porciózni! Amikor tartósítunk zöldségeket, 1-2 órán át fagyasszuk elő, aztán válogassuk adagokra mielőtt levákuumozzuk. Miután le lettek vákuumozva, helyezzük vissza a fagyasztóba.

### **Fontos!**

**Az anaerobikus baktériumok okozta veszély miatt friss gombát, hagymát és fokhagymát ne vákuumcsomagoljon.**

### **Előkészítési javaslatok porállagú élelmiszerekhez:**

Amikor porállagú anyagokat vákuumozunk (pl. liszt), a legjobb, ha az eredeti csomagolásukban helyezük őket a vákuumtasakba. A finom port beszívhatja a gép és megrövidítheti az élettartamát.

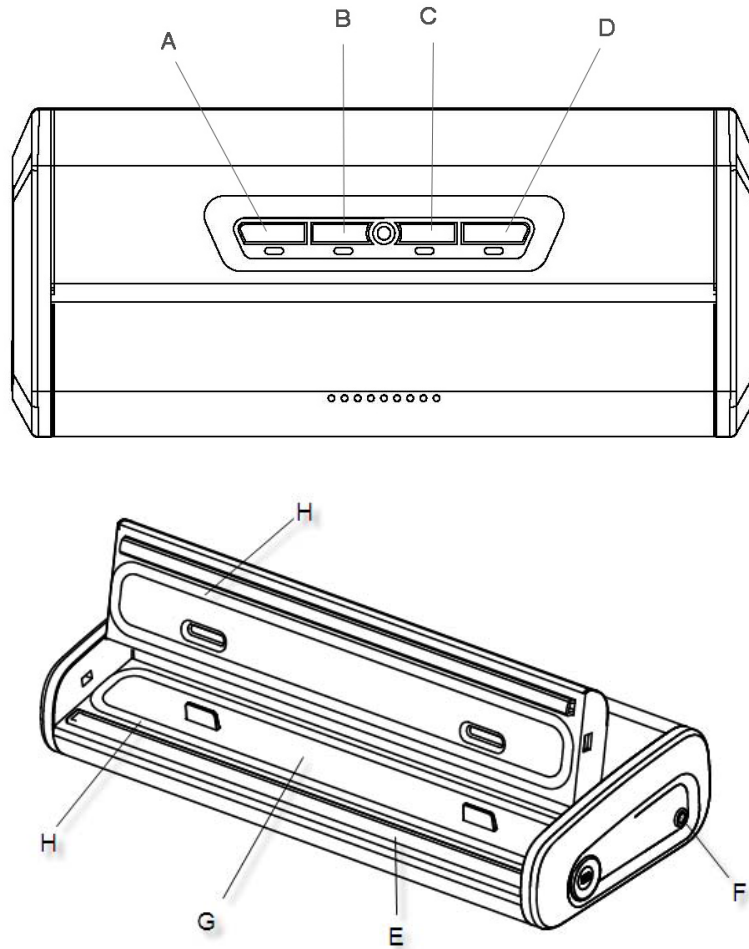
### **Előkészítési javaslatok folyékony anyagokhoz:**

Mielőtt folyékony anyagokat vákuumcsomagolunk (pl. leves), előfagyasszuk egy műanyag edénybe, vagy jégkocka tartóba. Távolítsuk el a folyékony élelmiszert a tárolójából, ezután fagyott állapotában vákuumcsomagoljuk. Ezek után a fagyasztóban tárolhatjuk, akár egymásra is rakhatjuk. Amikor el akarjuk fogyasztani, csak szúrjunk egy lyukat a tasakba, helyezük egy mikrózható edénybe és helyezük a mikrohullámú sütőbe, vagy helyezük forró (75°C) vízbe, amíg ki nem olvad.

## **Az Új Vákuumgépeinek főbb tulajdonságai**

- Minden idők leghelytakarékosabb tervezése.
- Széles hegesztése segít megakadályozni a szivárgást és hosszabb ideig tartja vákuumban a tasak tartalmát.
- „Pulse” opció, amivel bármikor leállíthatja vagy elindíthatja a vákuumozási folyamatot. Ideális puhább termékekhez.
- Könnyű zárhatóság. Csak nyomja meg a gép elejét, hogy bezáródjon.
- Az oldalsó két gomb benyomásával könnyen nyitható a fedél.
- „Seal Only” funkcióval felszerelve. A gép ilyenkor nem vákuumoz, csak lezárja a tasakot.
- Lezárási szélesség: 28 cm

## Az Új Vákuumgépeinek Felépítése



### A: Vákuumciklus indítása

Nyomja meg, hogy a vákuumciklus kezdetét vegye. A gép vákuumozza, majd lezárja a tasakot. Ezután automatikusan leáll.

### B: Leállítás

Azonnal leállítja a jelenlegi folyamatot.

### C: Impulzus

Kényes élelmiszerekhez használatos, amikor különleges elővigyázatosságra van szükség. Nyomva tartva működik a vákuumszivattyú, azonban, ha elengedjük, azonnal leáll.

### D: Lezárás

1. Nyomja meg, ha vákuumtömlőből formáz magának vákuumtasakot.
2. Nyomja meg, ha a vákuumfolyamatot azonnal le akarja állítani és le akarja zárni a tasakot. Ezzel elkerülheti érzékeny, kényes élelmiszerek összepréselődését.
3. Nyomja meg, ha más légmentesen záródó tasakokat szeretne lezárni (pl. csipszes tasak). Ezzel megnövelheti ételie élettartamát.

### E: Hegesztési vonal

Ne távolítsa el a magas hőmérsékletnek ellenálló szalagot.

### F: Tartozék csatlakoztató pont

Lehetővé teszi vákuumozható edények használatát.

### G: Vákuumkamra

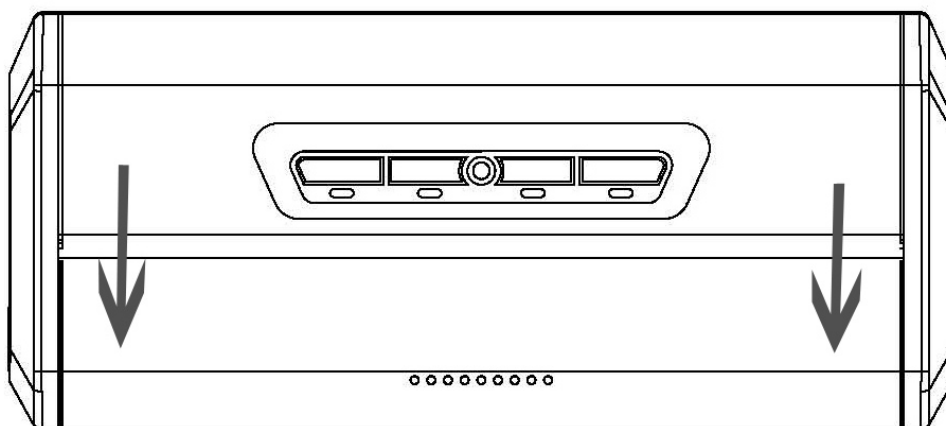
Ügyeljen rá, hogy a vákuumtasak nyitott vége legyen a vákuumkamrában, hogy a gép megfelelő hatásfokkal tudja kiszívni a levegőt.

### H: Vákuumkamra tömítés

<b>A Gép Méretei (mm)</b>	340*150*64
<b>Feszültség és Energiaigény</b>	220-240V~ 50Hz, 175W
<b>Vákuumerősség</b>	0.6 ~ 0.8 bar

## Méretezett Vákuumtasak Készítése

1. Húzzon le annyi vákuumtasak anyagot, amelybe befér a vákuumozandó tárgy, plusz 5 centimétert. Ollóval vagy egy éles késsel vágja le a szükséges hosszt a tömlőről. Ügyeljen rá, hogy egyenes vonalban vágja le a tasakot. Ezek után dugja be a gépet.
2. Nyissa fel a tetőt. A levágott tasak egyik végét helyezze a hegesztési vonalra. Ne aggódjon, ha egy kicsit túllóg.
3. A tető két oldalának lenyomásával csukja le a tetőt. Ha nem lehet felemelni, akkor megfelelően záródik.



4. Most, hogy a kamra záródott, nyomja meg a „Seal” (Lezárás) gombot, hogy létrehozza a tasakot. A folyamat alatt világít a „Seal” feletti lámpa.
5. Amikor a folyamat véget ér, a jelzőlámpa kialszik. Ekkor nyissa ki a tetőt az oldalsó két gomb benyomásával. Most már biztonságos kivenni az új tasakot.

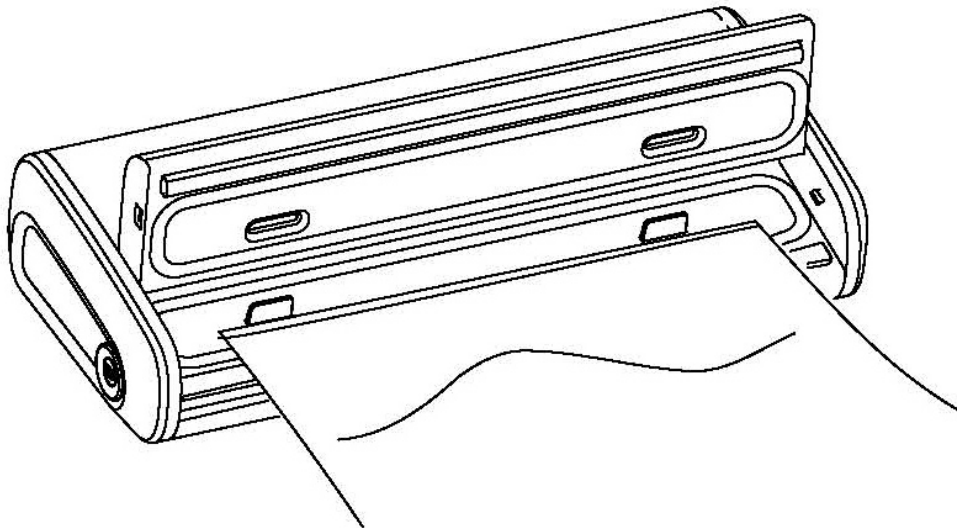
6. A Méretezett vákuumtasak készen áll a használatra.

**Fontos!**

Figyeljen oda, hogy a gépnek mindig legyen ideje lehűlni. Várjon 20 másodpercet lezárások között. Ha a gép a megterheléstől túlmelegszik, automatikusan leáll. Ekkor várjon 25 percet, amíg a gép lehűl.

## A Vákuumcsomagolás Folyamata

1. Helyezze a vákuumozandó élelmiszert a méretezett vagy előre gyártott tasakba. Hagyjon minimum 5 centiméter helyet az élelmiszer és a tasak nyitott vége között, hogy a tasaknak legyen helye összehegedni.
2. Nyissa fel a tetőt és a vákuumtasak nyitott végét helyezze a vákuumkamrába.



3. Zárja le a tetőt mindkét oldalának lenyomásával. Ha nem lehet felemelni, akkor megfelelően záródik.
4. A Vákuumfolyamat megkezdéséhez nyomja meg a „VACUUM” gombot. A gép vákuumoz, majd, ha a levegőt kiszívta a tasakból, automatikusan lehegeszti.
5. Amint a jelzőfény kialudt, nyissa ki a tetőt az oldalsó két gomb benyomásával, hogy a gép elengedje a tasakot.

## A Pulzus-vákuum gomb (PULSE) használata

Mivel normál, automata csomagolás közben a vákuum erősre van állítva, elképzelhető, hogy a gyengébb termékek sérülést szenvednek. Ebben az esetben használhatja a „PULSE” vákuumfunkciót, amivel manuálisan szabályozhatja a vákuumidőt, ezzel pedig a vákuumerősséget a tasakban. Így elkerülhető az élelmiszer összenyomása. Amikor folyadékokat csomagol, ezzel a funkcióval kerülheti el, hogy a vákuumgép beszívja a folyadékot.

1. Helyezze a vákuumozandó élelmiszert a méretezett vagy előre gyártott tasakba. Hagyjon minimum 5 centiméter helyet az élelmiszer és a tasak nyitott vége között, hogy a tasaknak legyen helye összehegedni.
2. Nyissa fel a tetőt és a vákuumtasak nyitott végét helyezze a vákuumkamrába.
3. Zárja le a tetőt mindkét oldalának lenyomásával. Ha nem lehet felemelni, akkor megfelelően záródik.
4. Tartsa nyomva a „PULSE” gombot, amíg el nem éri a kívánt nyomást a tasakban. A vákuumtasak figyelésével láthatja a benne lévő nyomáscsökkenés mértékét. A gomb elengedésével befejezi a vákuumozási folyamatot. Ha újból megnyomja, a folyamat folytatódik.
5. Amikor a tasakban lévő nyomás a megfelelő mértékre csökkent, nyomja meg a „SEAL” gombot a tasak lezárásához.
6. Amint a jelzőfény kialudt, nyissa ki a tetőt az oldalsó két gomb benyomásával, hogy a gép elengedje a tasakot.

## A Gép használata vákuumozható ételdobozzal

**Fontos!**

**Az ételdoboz nem tartozék, a tartozék cső mérete nem minden ételdoboznak felel meg.**

1. Tisztítsa meg az ételdobozt és a tetejét is. Ellenőrizze, hogy tiszták és szárazak, mielőtt használja őket.
2. Helyezze az ételt a dobozba, ügyelve arra, hogy legalább 2,5 centiméternyi hely maradjon az étel és a doboz teteje között.
3. Helyezze rá a tetőt a dobozra. A tartozékként adott cső egyik végét helyezze a vákuumgépen lévő csatlakozóba, a másik végét pedig az ételdoboz csatlakozásába. Nyomja le gyengéden, hogy megfelelően illeszkedjen.
4. Zárja le a tetőt mindkét oldalának lenyomásával. Ha nem lehet felemelni, akkor megfelelően záródik.
5. A Vákuumfolyamat megkezdéséhez nyomja meg a „VACUUM” gombot. A gép vákuumoz, majd, ha a levegőt kiszívta a tasakból, automatikusan lehegeszti.
6. Amint a jelzőfény kialudt, nyissa ki a tetőt az oldalsó két gomb benyomásával, hogy a gép elengedje a tasakot.



## Karbantartás és Tisztítás

1. Mindig válassza le a gépet a hálózati feszültségről, mielőtt megkezdí tisztítást.
2. Ne merítse el vízben.
3. Ne tisztítsa a gépet súrolószerekkel.
4. Törölje a külső felületét egy nedves, puha törlőronggyal.
5. A gép belsejének tisztításához töröljön le minden szennyeződést és folyadékot egy száraz törlőronggyal.
6. Száradjon meg minden alkatrész, mielőtt használná a gépet. Vizesen ne csatlakoztassa a hálózati feszültséghez.
7. A vákuumkamrába beszorulhatnak folyadékok, amiket a gép a tasakból szívott ki; használjon gyengéd konyhai tisztítószeret és nedves, meleg törlőronggyot, hogy letakarítsa a kamrában maradt folyadékot. Tisztítás után szárítsa ki.

## Esetlegesen jelentkező problémák

### Semmi sem történik, amikor megnyomom a „VACUUM” gombot

- Győződjön meg, hogy a gép megfelelően csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.
- Győződjön meg róla, hogy az elektromos kábel nem sérült.
- Győződjön meg róla, hogy a hálózati csatlakozóban van áram egy másik eszköz csatlakoztatásával.
- Győződjön meg róla, hogy a tasak megfelelően van elhelyezve a vákuumkamrában.
- Nyomja le a tető két oldalát és ellenőrizze, hogy megfelelően le van-e zárva.
- Várjon 25 percet, hogy a gép kihűlhessen, majd próbálja újra.

### A levegő nem távozik a vákuumtasakból

- Győződjön meg róla, hogy a vákuumtasakban nincsenek ráncok, lyukak, szakadások.
- Győződjön meg róla, hogy a vákuumkamra tömítésében nincsenek repedések, vagy nem laza-e.
- Magas folyadéktartalmú ételek megakadályozhatják a tasak megfelelő vákuumozását. Vágja ki a tasakot és törölje le a felső részét, majd próbálja újra.
- Győződjön meg róla, hogy a tasak megfelelően van behelyezve a vákuumkamrába.
- Ellenőrizze, hogy a tasak a megfelelő helyen legyen, valamint, ha tömlőből készített tasakot használ, ellenőrizze, hogy a nyitott vége van-e a vákuumkamrában.

### **A tasak megolvad**

- A hegesztőszál túl forró volt a hegesztési folyamat alatt. Engedje, hogy a gép lehűljön, várjon 20 másodpercet használatok között. Ha a tasak továbbra is megolvad, hagyja a gépet 25 percig hűlni, majd próbálja újra.

### **Levegő áramlik vissza a vákuumtasakba**

- Ellenőrizze a hegesztést a tasakon. Elképzelhető, hogy lyuk vagy ránc van a tasakon vagy a hegesztésen, amelyen át levegő jut a tasakba. Óvatosan vágja ki a tasakot és zárja le újra, vagy használjon teljesen új vákuumtasakot.
- Ellenőrizze, hogy a hegesztésnél nincs-e jelen a tasakból származó folyadék vagy szaft. Óvatosan vágja ki a tasakot és zárja le újra, vagy használjon teljesen új vákuumtasakot. Magas folyadéktartalmú élelmiszereket előfagyasszon vákuumozás előtt.
- Győződjön meg róla, hogy a tasakban nincsenek olyan élelmiszerek, amelyeknek éles vagy hegyes szélei vannak, mert ezek kilyukaszthatják a vákuumtasakot.
- Ellenőrizze, hogy az alsó és felső vákuumkamra tömítésen nincsenek-e repedések vagy nem lazult-e meg.

### **A tasak nem záródik le**

- Ellenőrizze, hogy a tasak hegesztései nem tartalmazzanak ráncokat vagy lyukakat.
- A magas folyadéktartalmú ételekből kiszívott folyadék megakadályozhatja a megfelelő zárást. Óvatosan vágja ki a tasakot és zárja le újból, miután a felső részét egy ronggyal áttörölte, vagy használjon teljesen új vákuumtasakot.
- Ellenőrizze, hogy a tasak a megfelelő helyen legyen, valamint, ha tömlőből készített tasakot használ, ellenőrizze, hogy a nyitott vége van-e a vákuumkamrában.
- Győződjön meg róla, hogy adott elég időt a gép lehűlésére. Várjon 20 másodpercet a használatok között.

## Megjegyzés



Termékfejlesztés céljából fenntartjuk a jogot, hogy a terméken technikai vagy optikai változtatásokat hajtsunk végre.

## Hulladék eltávolítása

A készülék és a készülék csomagolásának eltávolítási módja meg kell, feleljen a vonatkozó követelményeknek és törvényeknek, amelyek elektromos készülékekre és csomagolóanyagaikra vonatkoznak. Ezekről tájékozódhat az ön hulladékeltávolító szolgáltatójánál.



Azon termékek, amelyen ez a jel szerepel nem tekinthetők háztartási hulladéknak, így nem is vonhatóak össze a háztartási hulladékkal, minden esetben külön kezelendők. Érdeklődjön hulladékeltávolító szolgáltatójánál, hogy hol van az Önhöz legközelebb eső ingyenes háztartási elektromos készülék leadási pont.

## Javítási figyelmeztetés

1. Ne próbálja meg a gép bármely elektromos vagy mechanikai alkatrészét javítani vagy beállítani. Amennyiben így tesz, a Garancia megszűnik.
2. Amennyiben bármilyen kérdése vagy észrevétele van a géppel kapcsolatban, kérem lépjen kapcsolatba az Uniotech Csomagolástechnika Kft-vel.

**Uniotech Csomagolástechnika Kft.**

**2120 Dunakeszi, Pallag utca 26.**

[info@uniotech.hu](mailto:info@uniotech.hu)

**+36 27 504 770**