

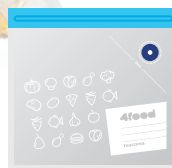
tescoma®

GrandChef

Vacuum sealer
Vakuová svářečka
Macchina per sottovuoto
Envasadora al vacío
Máquina de embalar a vácuo
Vakuumierer
Machine sous vide
Zgrzewarka próżniowa
Vákuová zváračka
Vákuumos fóliahegesztő
Вакуумный упаковщик
Вакуумний пакувальник







Art. 897050
20 × 200 cm, 2 pcs

Art. 897052
28 × 300 cm, 2 pcs

Art. 897054
21 × 22 cm, 10 pcs

en Instructions for use

Safety instructions

Before use, carefully read the instruction manual and follow the safety instructions.

Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

Do not operate the appliance if it malfunctions or if it shows any signs of damage. If the power cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorised service centre for repair.

To disconnect the appliance from the grid, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord.

Unplug the power cord from the power outlet before cleaning or when the appliance is not in use.

Do not use the appliance on wet or hot surfaces or near heat sources.

Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquids.

Use only accessories or attachments recommended by the manufacturer.

Intended for domestic use only.

Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the machine to be used as a toy.

Technical parameters

Power input: 110 W

Voltage: AC 220–240 V, 50 Hz

Film end sealing time: 8–12 s

Film sealing time with vacuum generation: 10–20 s

Legend

1. Removable film cutter
2. Unfolding arm
3. Moving blade
4. Cutting bar
5. Buttons for opening the vacuum area
6. Control panel
7. FOOD button for selecting dry/moist food
8. SEAL button for sealing film end
9. AUTO button for sealing film with vacuum generation
10. STOP button for immediately discontinuing the function being run
11. Operating indicator lamps
12. Power cord inlet
13. Vacuum area
14. VAC button for vacuum packaging using bags with zip lock
15. Extraction valve for vacuum packaging using bags with zip lock
16. Vacuum chamber
17. Seal bar
18. Silicone pressing bar
19. Foam seal
20. Hose for vacuum packaging using bags with zip lock
21. Power cord



Characteristics

Vacuum sealer GrandCHEF is excellent for vacuum packaging and storing raw and cooked food, e.g. meat, sausages, fish, fruit, vegetables, bread, ready meals and many other kinds of food using vacuum sealer film and vacuum bags with zip lock. Food stored in a vacuum lasts several times longer, does not become stale, keeps its natural taste and aroma and saves space in storage. Food can be vacuum packaged in marinade and subsequently processed, including the slow sous vide cooking technique in vacuum sealer film. You can use the built-in removable film cutter directly in the sealer or separately on the worktop. Vacuum sealer film roll 4FOOD 20 × 300 cm is enclosed.

Spare **Vacuum sealer film roll 4FOOD 20 × 200 cm, 2 pcs** (code 897050), **Vacuum sealer film roll 4FOOD 28 × 300 cm, 2 pcs** (code 897052) and **Vacuum bags with zip lock 4FOOD 21 × 22 cm, 10 pcs** (code 897054) are available separately – please go to www.tescoma.com or visit a TESCOA Retail Centre.

Switching on the vacuum sealer

Place the vacuum sealer onto a flat surface. Release the cover and connect the power cord into the inlet on the back of the sealer (1) and the other end of the power cord into a 230 V socket.

Sealing the film end

Open the sealer and place the vacuum sealer film over the seal bar so that the end of the film is placed above the vacuum chamber inside the foam seal (2). Fold the control panel and press on it on the sides until it clicks into place in both positions (3).

Press the **SEAL** button and the sealer will create an airtight seal across the film end; the film is sealed when the operating indicator lamps go off (4).

Press the buttons for opening on the sides of the sealer (5), remove the film and check the seal.

Notice: Always wait for at least 60 seconds before sealing again. To avoid burning, do not touch the seal bar with your hand, it can be very hot.

Cutting the film

Remove the cutter (6), turn upside down and place back with the cutting side facing upwards (7). Unfold the arm of the cutter and move the blade to the side of the bar. Place a vacuum sealer film of the required length with an excess length (see the Notice below) onto the cutting bar. Fold the bar, gently stretch the film over the bar and cut it by running the blade across (8).

Notice: Always use an excess length (at least 8 cm) of the film in addition to the length required for the size of the food to be inserted. The excess length depends on the size and shape of the food. The larger (taller) the food, the more excess length will be required.

Useful hint: You can remove the film cutter when needed and use it outside the sealer, placing it onto a flat worktop (9).

Setting the kind of food to be vacuum packaged

Before vacuum packaging, check and, if needed, change the setting of the kind of food to be vacuum packaged.

After the machine has been switched on, the green indicator lamp for **dry** food next to the **FOOD** button will go on – the sealer is ready for vacuum packaging dry food.

Press the **FOOD** button to vacuum package moist food. The indicator lamp for **moist** food will go on, indicating that the sealer is prepared for vacuum packaging moist food.

Vacuum packaging in a film

Place food into the film with the sealed end and with the required excess length. Place the film with the open end over the seal bar so that the end of the film is placed above the vacuum chamber inside the foam seal and the ends of the film are aligned and straight (10). Fold the control panel and press on it on the sides until it clicks into place in both positions and the vacuum area is closed.

Press the **AUTO** button. The sealer will extract air from the film with food inside and create an airtight seal across the film end. The vacuum packaging process is finished when the operating indicator lamps go off (11).

Notice: If the operating indicator lamps do not go off after the end of vacuum packaging or sealing, the machine is overheated. If this is the case, disconnect the vacuum sealer from the grid and do not use it for several minutes.

Vacuum packaging in a bag with zip lock

Notice: Use the vacuum bags only for vacuum packaging **dry food**; fill the vacuum bag so that the food inserted does not exceed the **MAX** mark.

Open the bag by undoing the zip lock, insert food of appropriate size and carefully close the bag again by running the zip lock all the way across (**12**). Attach the smaller adapter at the end of the hose to the extraction valve for vacuum packaging in bags with zip lock and firmly press the larger adapter at the other end of the hose to the vacuum valve on the vacuum bag with zip lock (**13**).

Press the **VAC** button and the vacuum sealer will extract air from the bag with food; the vacuum packaging of the food inside the bag is finished when the operating indicator lamps go off (**14**).

Quick stop

Press the **STOP** button to immediately switch off the machine while sealing a film or vacuum packaging in a film.

To immediately stop vacuum packaging using a bag with zip lock, press the **VAC** button while extracting air.

Useful tips

If the machine does not respond after having been connected to the grid, check that it has been connected properly and the power cord is not damaged.

Use vacuum sealer films and vacuum bags with zip lock TESCO MA 4FOOD.

Make sure before sealing and vacuum packaging that the end of the film is dry and clean both outside and inside. If you are not sure whether the seal is airtight after sealing, reseal the bag.

Freeze soft fruit and vegetables before vacuum packaging.

When vacuum packaging food with sharp edges (such as dry pasta etc.), protect the vacuum sealer film or bag against damage by wrapping the food in a soft material such as a paper towel.

If the film or bag with vacuum packaged food starts inflating, check that the film or bag is not damaged and the seal of the film is airtight / the zip lock is closed well. If the seal is not tight, cut the end of the film or carefully close the bag again and repeat the vacuum packaging process.

Notice: Before warming up vacuum sealed food in the microwave oven, pierce the film in several places / open the bags with zip lock by undoing the zip lock.

Vacuum sealer film and bags used for vacuum packaging dry food can be reused. Do not reuse film and bags previously used for moist or greasy food and film and bags previously used in the microwave oven or for sous vide cooking.

Cleaning

Disconnect the vacuum sealer from the grid before cleaning. Clean the machine with a moistened cloth and dry. Do not wash under running water, do not immerse in water. Do not use abrasive agents for cleaning.

Storage and maintenance

Store the vacuum sealer in a dry location with the power cord and hose disconnected and the cutter inserted in the sealer, with the cutting side facing downwards.

Do not repair a faulty vacuum sealer yourself, instead contact a TESCO MA Service Centre; for contact details, see www.tescoma.com.

CS Návod k použití

Bezpečnostní pokyny

Před použitím si pozorně přečtěte uživatelskou příručku a dodržujte bezpečnostní pokyny.

Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní elektrické síti.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je nefunkční nebo vykazuje jakékoli známky poškození. V případě poškození kabelu nebo spotřebiče je nutné spotřebič vrátit do autorizovaného servisního střediska k opravě.

Pro odpojení spotřebiče od elektrického proudu odpojte síťový kabel od elektrické zásuvky, při odpojování netahejte za šňůru kabelu.

Před čištěním, nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte kabel od elektrické zásuvky.

Nepoužívejte spotřebič na mokřem nebo horkém povrchu nebo v blízkosti zdrojů tepla.

Neponořujte žádnou část spotřebiče, přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiných kapalin.

Používejte pouze příslušenství nebo přídavná zařízení doporučená výrobcem.

Určeno pouze pro použití v domácnosti.

Děti musí být při používání elektrického spotřebiče stále pod dozorem, děti si s přístrojem nesmějí hrát.

Technické parametry

Příkon: 110 W

Napájení: AC 220–240 V, 50 Hz

Doba svařování konce fólie: 8–12 s

Doba svařování fólie s vytvořením vakua: 10–20 s

Popis

1. Vyjímatelná rezačka fólií
2. Výklopné rameno
3. Posuvná čepel
4. Řezací lišta
5. Tlačítka pro otevření vakuovacího prostoru
6. Ovládací panel
7. Tlačítko FOOD pro volbu suchého/vlhkého (dry/moist) pokrmu
8. Tlačítko SEAL pro svařování konce fólie
9. Tlačítko AUTO pro svařování fólie s vytvořením vakua
10. Tlačítko STOP pro okamžité přerušení spuštěné funkce
11. Provozní kontrolky
12. Zásuvka přívodního kabelu
13. Vakuovací prostor
14. Tlačítko VAC pro vakuování v uzavíratelných sáčcích
15. Odsávací ventil pro vakuování v uzavíratelných sáčcích
16. Vakuovací komora
17. Svařovací lišta
18. Silikonová přitlačná lišta
19. Pěnové těsnění
20. Hadice pro vakuování v uzavíratelných sáčcích
21. Přívodní kabel



Charakteristika

Vakuová svářečka GrandCHEF je vynikající pro vakuování a uchovávání syrových i tepelně upravených potravin, např. masa, uzenin, ryb, ovoce, zeleniny, pečiva, hotových jídel a řady dalších pokrmů ve vakuovacích fóliích i v uzavíratelných vakuovacích sáčcích. Potraviny uložené ve vakuu mají několikanásobně delší trvanlivost, nevysychají, zachovávají si přirozenou chuť i vůni a šetří místo při skladování. Vakuováním lze pokrmy marinovat a následně je zpracovat, včetně metody pomalého vaření ve vakuové fólii sous-vide. Zabudovanou vyjímatelnou řezačku fólií můžete používat přímo ve svářečce nebo samostatně na pracovní ploše. Vakuovací fólie 4FOOD 20 × 300 cm je součástí výrobku.

Náhradní **Vakuovací fólie 4FOOD 20 × 200 cm, 2 ks** (kód 897050), **Vakuovací fólie 4FOOD 28 × 300 cm, 2 ks** (kód 897052) a **Vakuovací sáčky uzavíratelné 4FOOD 21 × 22 cm, 10 ks** (kód 897054) jsou dodávány samostatně, žádejte na www.tescoma.cz a v Prodejních centrech TESCO.

Zapnutí přístroje

Vakuovou svářečku umístíte na rovnou plochu. Uvolněte kryt a kabel zapojte do zásuvky na zadní straně svářečky (1), druhý konec kabelu zapojte do sítě 230 V.

Svařování konce fólie

Svářečku otevřete a vakuovací fólii položte přes svařovací lištu tak, aby byl její konec umístěn nad vakuovací komorou uvnitř pěnového těsnění (2). Sklopte ovládací panel a na krajích na něj zatlačte, aby v obou místech zacvaknul (3).

Stiskněte tlačítko **SEAL** a svářečka vytvoří vzduchotěsný spoj po celé šířce konce fólie, po zhasnutí provozních kontrolky je svařování fólie dokončeno (4).

Stiskněte tlačítka pro otevření po stranách svářečky (5), fólii vyjměte a zkontrolujte spoj.

Upozornění: Před každým dalším svařováním vyčkejte nejméně 60 vteřin. Nedotýkejte se rukou svařovací lišty, může být velmi horká – riziko popálení.

Řezání fólie

Řezačku vyjměte (6), otočte a vložte zpět řezací stranou vzhůru (7). Rameno řezačky vyklopte a čepel posuňte k okraji lišty. Vakuovací fólii o potřebné délce s přesahem (viz Upozornění níže) položte na řezací lištu. Sklopte rameno, fólii přes lištu mírně napněte a přejetím čepele ji odřízněte (8).

Upozornění: Při řezání fólie počítejte vždy s nutným přesahem fólie (min. 8 cm) oproti rozměrům vkládané potraviny. Délka přesahu závisí na velikosti a tvaru pokrmu. Čím objemnější (vyšší) je pokrm, tím delší bude potřebný přesah fólie.

Dobrý tip: Řezačku fólií můžete v případě potřeby vyjmout a používat mimo svářečku umístěnou na rovné pracovní ploše (9).

Nastavení druhu vakuované potraviny

Před zahájením vakuování zkontrolujte nebo změňte nastavení druhu vakuované potraviny.

Po zapnutí přístroje svítí u tlačítka **FOOD** zelená kontrolka pro suché potraviny (**dry**), to znamená, že je svářečka připravena k vakuování suchých potravin.

Pro vakuování vlhkých potravin stiskněte tlačítko **FOOD**. Rozsvítí se kontrolka pro vlhké (**moist**) potraviny, to znamená, že je svářečka připravena k vakuování vlhkých potravin.

Vakuování ve fólii

Do fólie s uzavřeným koncem a potřebným přesahem vložte potravinu. Fólii položte otevřeným koncem přes svařovací lištu tak, aby byl její konec umístěn nad vakuovací komorou uvnitř pěnového těsnění a konce fólie vzájemně lícovaly a byly rovné (10). Sklopte ovládací panel a na krajích na něj zatlačte, aby v obou místech zacvaknul a vakuovací prostor se uzavřel.

Stiskněte tlačítko **AUTO**, svářečka odsaje z fólie s pokrmem vzduch a vytvoří vzduchotěsný spoj po celé šířce fólie. Po zhasnutí provozních kontrolky je vakuování pokrmu ukončeno (11).

Upozornění: Pokud po ukončení vakuování nebo svařování nezhasnou provozní kontrolky, je přístroj přehřátý. V takovém případě vypněte svářečku z elektrické sítě a několik minut ji nepoužívejte.

Vakuování v uzavíratelném sáčku

Upozornění: Ve vakuovacích sáčcích vakuujte pouze **suché potraviny**, vakuovací sáček plňte tak, aby vložené potraviny nepřesahovaly rysku **MAX**.

Uzavíratelný sáček otevřete roztažením zipu, vložte potravinu odpovídající velikosti a zip po celé délce pečlivě spojte (**12**). Menší nástavec na konci hadice nasadíte na odsávací ventil pro vakuování v uzavíratelných sáčcích a větší nástavec na opačném konci hadice pevně přitisknete na vakuovací ventil na uzavíratelném vakuovacím sáčku (**13**).

Stisknete tlačítko **VAC** a svářečka odsaje ze sáčku s pokrmem vzduch, po zhasnutí provozních kontrolky je vakuování pokrmu v sáčku ukončeno (**14**).

Rychlé vypnutí

Pro okamžité vypnutí přístroje během svařování fólie a vakuování ve fólii stisknete tlačítko **STOP**.

Pro okamžité vypnutí vakuování v uzavíratelném sáčku stisknete během odsávání vzduchu tlačítko **VAC**.

Užitečné rady

V případě, že po zapojení do elektrické sítě přístroj nereaguje, zkontrolujte, zda je správně zapojen nebo není poškozen přírodní kabel.

Používejte vakuovací fólie a vakuovací sáčky uzavíratelné TESCOMA 4FOOD.

Před svařováním i vakuováním se ujistěte, že je okraj fólie suchý a čistý i zevnitř. Pokud si nejste jistí, je-li spoj po ukončení svařování vzduchotěsný, svařování zopakujte.

Měkčí ovoce a zeleninu před vakuováním zamrazte.

Při vakuování pokrmů s ostrými hranami (např. suché těstoviny apod.) chraňte vakuovací fólii nebo sáček před poškozením zabalením pokrmu do měkkého materiálu, např. do papírové utěrky.

Pokud se do fólie nebo sáčku s vakuovaným pokrmem vrací vzduch, zkontrolujte, zda nejsou fólie či sáček poškozené a zda je spoj fólie vzduchotěsný a zip sáčku je dobře uzavřen. Pokud netěsní spoj, konec fólie odstříhnete nebo sáček znovu pečlivě uzavřete a vakuování zopakujte.

Upozornění: Před ohříváním vakuovaného pokrmu v mikrovlnné troubě fólii na několika místech propíchněte, vakuové sáčky otevřete rozpojením zipového uzávěru.

Vakuovací fólie a sáčky, ve kterých byly vakuovány suché potraviny lze použít opakovaně. Fólie a sáčky, ve kterých byly vakuovány vlhké nebo mastné pokrmy a fólie a sáčky, které byly použity v mikrovlnné troubě či při vaření metodou sous-vide dále nepoužívejte.

Čištění

Před čištěním odpojte vakuovou svářečku z elektrické sítě. Přístroj čistěte vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte pod tekoucí vodou a neponořujte do vody. K čištění nepoužívejte abrazivní prostředky.

Skladování a údržba

Vakuovou svářečku skladujte na suchém místě s odpojeným přírodním kabelem i hadicí a řezačkou vloženou ve svářečce pracovní částí dolů.

V případě poruchy přístroj sami neopravujte, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na **www.tescoma.cz**.

it Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza

Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale di istruzioni e seguire le istruzioni di sicurezza.

Controllare che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della rete elettrica prima di collegare la spina.

Non azionare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o se dovesse mostrare danni evidenti. In caso difetti o danni al cavo di alimentazione o all'apparecchio, rivolgersi ad un centro autorizzato per la riparazione.

Per scollegare la macchina per sottovuoto dalla rete di alimentazione, staccare la spina dalla presa. Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione.

Scollegare la spina dalla presa prima di pulire l'apparecchio o quando questo non viene utilizzato.

Non utilizzare l'apparecchio su superfici bagnate o calde né vicino a fonti di calore.

Non immergere il cavo di alimentazione dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Utilizzare solo accessori originali autorizzati dal produttore.

La macchina per sottovuoto è destinata al solo uso domestico.

Prestare attenta supervisione ai bambini durante l'uso di questo o di qualunque altro elettrodomestico. Questo apparecchio non è un giocattolo e non va utilizzato come tale.

Parametri tecnici

Potenza assorbita: 110 W

Voltaggio: AC 220–240 V, 50 Hz

Tempo di sigillatura della pellicola: 8–12 s

Tempo di sigillatura con sottovuoto: 10–20 s

Legenda

1. Taglierino rimovibile
2. Braccio estensibile
3. Lama mobile
4. Barra di taglio
5. Tasti di apertura dell'area sottovuoto
6. Pannello di controllo
7. Tasto FOOD per selezionare il tipo di alimento secco/umido (dry/moist)
8. Tasto SEAL per sigillare la pellicola
9. Tasto AUTO per sigillare la pellicola con sottovuoto
10. Tasto STOP per interrompere immediatamente la funzione in uso
11. Spia di funzionamento
12. Comparto per il cavo di alimentazione
13. Area sottovuoto
14. Tasto VAC per confezionare sottovuoto utilizzando sacchetti con chiusura a zip
15. Valvola di estrazione per confezionare sottovuoto utilizzando sacchetti con chiusura a zip
16. Camera sottovuoto
17. Barra di sigillatura
18. Barra di pressatura in silicone
19. Guarnizione
20. Pompa per confezionare sottovuoto utilizzando sacchetti con chiusura a zip
21. Cavo di alimentazione



Caratteristiche

La macchina per sottovuoto GrandCHEF è ideale per confezionare e conservare sottovuoto alimenti crudi e cotti, per es. carne, salsicce, pesce, frutta, verdura, pane, pasti pronti e tanti altri tipi di alimenti con pellicola per sottovuoto e sacchetti per sottovuoto con chiusura a zip. Gli alimenti confezionati sottovuoto si conservano molto più a lungo, non diventano stantii, mantengono il loro gusto naturale e occupano meno spazio. Gli alimenti possono essere confezionati sottovuoto immersi in una marinata e quindi cucinati, anche utilizzando la tecnica di cottura lenta sous-vide. È possibile utilizzare il taglierino rimovibile per tagliare direttamente all'interno della macchina per sottovuoto, oppure separatamente sul piano di lavoro. Un rotolo di pellicola tubolare 4FOOD 20 × 300 cm è incluso.

Per acquistare separatamente rotoli di **Pellicola per sottovuoto 4FOOD 20 × 200 cm, 2 pz** (codice 897050), **Pellicola per sottovuoto 4FOOD 28 × 300 cm, 2 pz** (codice 897052) e **Sacchetti per sottovuoto con chiusura a zip 4FOOD 21 × 22 cm, 10 pz** (codice 897054), visitare il sito **www.tescoma.it** oppure un rivenditore TESCOMA.

Accendere la macchina per sottovuoto

Posizionare la macchina per sottovuoto su di una superficie piana. Aprire il coperchio e collegare il cavo alla presa nella parte posteriore della macchina (1) e il capo opposto del cavo alla rete di alimentazione in una presa 230 V.

Sigillare l'inizio della pellicola

Aprire la sigillatrice e posizionare la pellicola sulla barra di sigillatura in modo che la parte iniziale della pellicola si trovi sopra la camera sottovuoto all'interno della guarnizione (2). Chiudere il pannello di controllo e premere sui lati fino a quando scatterà in posizione (3).

Premere il tasto **SEAL** e l'apparecchio sigillerà la pellicola per tutta la sua larghezza; la pellicola è sigillata quando le luci di funzionamento si spengono (4).

Premere i tasti per aprire i lati della sigillatrice (5), rimuovere la pellicola e controllare la sigillatura.

Avvertenza: Aspettare sempre almeno 60 secondi prima di sigillare nuovamente. Per evitare ustioni, non toccare la barra di sigillatura con le mani, può essere molto calda.

Tagliare la pellicola

Rimuovere il taglierino (6), capovolgerlo e riposizionarlo con il lato di taglio rivolto verso l'alto (7). Aprire il braccio estensibile del taglierino e spostare la lama verso il lato della barra. Posizionare una pellicola per sottovuoto della lunghezza desiderata con un po' di abbondanza (vedere l'Avvertenza qui sotto) sulla barra di taglio. Piegare la barra, stendere delicatamente la pellicola al di sopra di essa e tagliarla con la lama mobile (8).

Avvertenza: Utilizzare sempre la pellicola per sottovuoto considerando un po' di abbondanza (almeno 8 cm) rispetto alla lunghezza richiesta per inserire l'alimento da confezionare. L'abbondanza dipende dalla dimensione e dalla forma dell'alimento. Più l'alimento è grande (alto), maggiore sarà la lunghezza della pellicola in eccesso da considerare.

Consiglio utile: È possibile rimuovere il taglierino se necessario e utilizzarlo separatamente, posizionandolo su di una superficie piana (9).

Impostare il tipo di alimento da confezionare sottovuoto

Prima del confezionamento sottovuoto, controllare e, se necessario, modificare l'impostazione dell'alimento da confezionare.

Dopo l'accensione della macchina, la luce verde che indica alimenti secchi (**dry**) accanto al tasto **FOOD** si accende – la macchina è pronta per confezionare alimenti secchi.

Premere il tasto **FOOD** per confezionare alimenti umidi (**moist**). La luce che indica alimenti umidi si accende, la macchina è pronta per confezionare alimenti umidi.

Confezionare sottovuoto nella pellicola tubolare

Posizionare l'alimento nella pellicola con un lato sigillato e tagliata alla lunghezza desiderata comprensiva dell'abbondanza. Posizionare la pellicola con il lato aperto sopra la barra di sigillatura in modo che la parte finale della pellicola si trovi sopra la camera sottovuoto e che le estremità opposte della pellicola siano allineate e distese (10). Chiudere il pannello di controllo e premere sui lati fino a quando scatterà in posizione e l'area sottovuoto sarà chiusa.

Premere il tasto **AUTO**. La macchina per sottovuoto estrarrà l'aria dalla pellicola con l'alimento contenuto all'interno e sigillerà ermeticamente la pellicola. Il confezionamento sottovuoto è terminato quando le luci di funzionamento si spengono (**11**).

Avvertenza: Se le luci di funzionamento non si spengono al termine del confezionamento o della sigillatura, significa che la macchina è surriscaldata. Se ciò dovesse verificarsi, scollegare la macchina per sottovuoto dalla rete di alimentazione e non utilizzarla per diversi minuti.

Confezionare sottovuoto nei sacchetti con chiusura a zip

Avvertenza: Utilizzare i sacchetti per sottovuoto con chiusura a zip esclusivamente per confezionare **alimenti secchi**; riempire il sacchetto in modo che il contenuto non ecceda il segno **MAX**.

Aprire la chiusura a zip del sacchetto, inserire un alimento di dimensioni appropriate e chiudere delicatamente il sacchetto facendo scorrere la zip per tutta la sua lunghezza (**12**). Applicare l'adattatore piccolo situato nella parte terminale della pompa alla valvola di estrazione per il confezionamento in sacchetti con chiusura a zip, premere energicamente l'adattatore più grande situato nella parte opposta della pompa sulla valvola del sacchetto (**13**).

Premere il tasto **VAC** e la macchina estrarrà l'aria dal sacchetto con l'alimento all'interno; il confezionamento sottovuoto dell'alimento è terminato quando le luci di funzionamento si spengono (**14**).

Arresto rapido

Premere il tasto **STOP** per arrestare immediatamente la macchina durante la sigillatura della pellicola o il confezionamento sottovuoto.

Per arrestare immediatamente il confezionamento in un sacchetto con chiusura a zip, premere il tasto **VAC** durante l'estrazione dell'aria.

Consigli utili

Se la macchina non dovesse funzionare, controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che sia collegato correttamente da entrambi i lati.

Utilizzare pellicole per sottovuoto e sacchetti per sottovuoto con chiusura a zip TESCOMA 4FOOD.

Prima di sigillare e di confezionare sottovuoto, assicurarsi che pellicole e sacchetti siano asciutti e puliti, sia fuori che dentro. Se non si è certi della sigillatura ermetica, effettuare una nuova sigillatura.

Congelare frutta e verdura morbide prima di confezionarle sottovuoto.

Quando si confezionano sottovuoto alimenti con sporgenze appuntite (come pasta secca ecc.), proteggere la pellicola avvolgendo gli alimenti con un materiale morbido come un tovagliolo di carta.

Se la pellicola o il sacchetto si dovessero gonfiare, controllare che non siano danneggiati e che la sigillatura sia ermetica / che la chiusura a zip sia ben chiusa. Se la chiusura non è ermetica, tagliare la parte terminale della pellicola o richiudere bene il sacchetto e ripetere le operazioni di confezionamento.

Avvertenza: Prima di riscaldare in forno a microonde degli alimenti confezionati sottovuoto, forare in più punti la pellicola / aprire la chiusura a zip del sacchetto.

La pellicola per sottovuoto e i sacchetti utilizzati per confezionare alimenti secchi possono essere riutilizzati. Non riutilizzare pellicole e sacchetti precedentemente utilizzati per confezionare alimenti umidi o unti e pellicole o sacchetti precedentemente utilizzati in forno a microonde o per la cottura sous-vide.

Pulizia

Scollegare la macchina per sottovuoto dalla rete di alimentazione prima di pulirla. Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido e asciugare. Non lavare sotto acqua corrente, non immergere in acqua. Non utilizzare agenti abrasivi per la pulizia.

Stoccaggio e manutenzione

Conservare la macchina per sottovuoto in un luogo fresco e asciutto e con il cavo di alimentazione e la pompa scollegati ed il taglierino inserito, con la parte tagliente rivolta verso il basso.

Non riparare autonomamente la macchina per sottovuoto; contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il servizio clienti; per informazioni, consultare il sito **www.tescoma.it**.

Instrucciones de seguridad

Antes de usar, leer cuidadosamente las instrucciones de uso y seguir las instrucciones de seguridad.

Comprobar si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de red local antes de conectar el aparato.

No utilizar el aparato si funciona mal o si muestra algún signo de daño. Si el cable de corriente o el aparato están dañados, deben llevarse a un centro autorizado para su reparación.

Para desconectar el aparato de la red, desenchufar el cable de corriente de la toma de corriente. No desconectar tirando del cable.

Desenchufar el cable de corriente de la toma de corriente antes de su limpieza o cuando el aparato no esté en uso.

No utilizar el aparato sobre superficies mojadas o calientes o cerca de fuentes de calor.

No sumergir ninguna parte del aparato, cable de alimentación o enchufe en agua u otro líquido.

Utilizar solo accesorios o conexiones recomendadas por el fabricante.

Diseñado únicamente para uso doméstico.

Supervisar muy de cerca a los niños cuando utilicen cualquier aparato eléctrico. No permitir el uso de la máquina como un juguete.

Parámetros técnicos

Potencia de entrada: 110 W

Voltaje: AC 220–240 V, 50 Hz

Tiempo de sellado: 8–12 s

Tiempo de sellado generando el vacío: 10–20 s

Descripción

1. Cortador de film extraíble
2. Brazo desplegable
3. Cuchilla móvil
4. Barra de corte
5. Botones para abrir la zona de vacío
6. Panel de control
7. Botón FOOD para seleccionar alimentos secos/humedos (dry/moist)
8. Botón SEAL para sellar el final del film
9. Botón AUTO para sellar el film generando vacío
10. Botón STOP para interrumpir inmediatamente la función que se esté ejecutando
11. Luces indicadoras de calentamiento
12. Entrada del cable de alimentación
13. Zona de vacío
14. Botón VAC para envasado al vacío mediante bolsas con cierre hermético
15. Válvula de extracción para envasado al vacío utilizando bolsas con cierre hermético
16. Cámara de vacío
17. Barra de sellado
18. Barra de presión de silicona
19. Sello de espuma
20. Tubo para envasado al vacío utilizando bolsas con cierre hermético
21. Cable de corriente



Características

La envasadora al vacío GrandCHEF es excelente para empaquetar y guardar alimentos crudos o cocinados, p.ej. carne, salchichas, pescado, fruta, verduras, pan, platos preparados y muchos otros tipos de alimentos utilizando el film para envasar al vacío y las bolsas de vacío con cierre hermético. Los alimentos almacenados al vacío se conservan más tiempo, no se vuelven rancios, conservan su sabor y aroma naturales y ahorran espacio en el almacenamiento. Los alimentos se pueden envasar al vacío marinados y posteriormente procesarse, incluyendo la técnica de cocción lenta al vacío sous-vide en film para envasar al vacío. El cortador de film extraíble incorporado se puede utilizar directamente en la envasadora o por separado en la encimera. Rollo de film envasadora al vacío 4FOOD 20 × 300 cm incluido.

Repuestos de **Rollo de film envasadora al vacío 4FOOD 20 × 200 cm, 2 pzs** (código 897050), **Rollo de film envasadora al vacío 4FOOD 28 × 300 cm, 2 pzs** (código 897052) y **Bolsas de vacío con cierre hermético 4FOOD 21 × 22 cm, 10 pzs** (código 897054) están disponible por separado — por favor dirigirse a www.tescoma.es o visitar un centro de distribución TESCOMA.

Encendido de la envasadora al vacío

Colocar la envasadora sobre una superficie plana. Soltar la tapa y conectar el cable de alimentación en la entrada de la parte trasera de la envasadora (1) y el otro extremo del cable en el enchufe a 230 V.

Sellado de la parte final del film

Abrir la envasadora y colocar el film para envasar al vacío sobre la barra de sellado de forma que el final del film esté colocado sobre la cámara de vacío dentro del sello de espuma (2). Bajar el panel de control y presionar por los lados hasta que encaje en ambas posiciones (3).

Presionar el botón **SEAL** y la envasadora creará un sello hermético en el extremo del film; la película está sellada cuando las luces indicadoras de funcionamiento se apaguen (4).

Presionar los botones de apertura en los lados de la envasadora (5), retirar el film y verificar el sellado.

Aviso: Esperar siempre un mínimo de 60 segundos antes de sellar de nuevo. Para evitar quemaduras, no tocar la barra de sellado con la mano, puede estar muy caliente.

Cortar el film

Retirar el cortador (6), darle la vuelta y colocarlo de nuevo con el lado de corte hacia arriba (7). Desplegar el brazo del cortador y mover la hoja hacia el lado de la barra. Colocar el film para envasado al vacío con el largo deseado y un exceso de longitud (consulte el aviso a continuación) sobre la barra de corte. Doblar la barra, estirar suavemente el film sobre la barra y cortar pasando la cuchilla (8).

Aviso: Utilizar siempre un exceso de longitud (al menos 8 cm) de film además de la longitud necesaria para el tamaño del alimento que se va a introducir. El exceso de longitud depende del tamaño y forma del alimento. Cuanto más grande (más alto) sea el alimento, más exceso de longitud se requerirá.

Consejo útil: Puede quitar el cortador de film cuando sea necesario y utilizarlo fuera de la envasadora al vacío, colocándolo sobre una superficie plana (9).

Configuración del tipo de alimento a envasar al vacío

Antes de envasar al vacío, comprobar y si fuera necesario cambiar la configuración del tipo de alimento a envasar al vacío.

Después de encender la máquina, la luz indicadora verde **dry** para alimentos secos junto al botón **FOOD** se encenderá — la envasadora está lista para envasar alimentos secos al vacío.

Pulsar el botón **FOOD** para envasar al vacío alimentos húmedos. La luz indicadora **moist** para alimentos húmedos se encenderá, indicando que la envasadora está preparada para envasar al vacío alimentos húmedos.

Envasado al vacío con film

Colocar el alimento en el film con el extremo sellado y con el exceso de longitud requerido. Colocar el film con el extremo abierto sobre la barra de sellado de modo que el extremo del film quede sobre la cámara de vacío dentro del sello de espuma y los extremos del film estén alineados y rectos (10). Bajar el panel de control y presionar por los lados hasta que encaje en ambas posiciones y la zona de vacío esté cerrada.

Pulsar el botón **AUTO**. La envasadora extraerá el aire del film con la comida dentro y creará un sello hermético en el extremo del film. El envasado al vacío de los alimentos finaliza cuando las luces indicadoras de funcionamiento se apagan (**11**).

Aviso: Si las luces indicadoras de funcionamiento no se apagan después de finalizar el envasado al vacío o el sellado, la máquina está sobrecalentada. Si este es el caso, desconectar la envasadora al vacío de la red y no utilizarla durante varios minutos.

Envasado al vacío en una bolsa con cierre hermético

Aviso: Utilizar las bolsas de vacío únicamente para envasar al vacío **alimentos secos**; llenar la bolsa de vacío de forma que los alimentos introducidos no superen la marca **MAX**.

Abrir la bolsa deshaciendo el cierre hermético zip, introducir los alimentos del tamaño adecuado y volver a cerrar la bolsa con cuidado pasando el cierre hermético hasta el final (**12**). Conectar el adaptador más pequeño en el extremo del tubo de la válvula de extracción para el envasado al vacío en bolsas con cierre hermético, presionar firmemente el adaptador más grande en el otro extremo del tubo a la válvula de vacío de la bolsa al vacío con cierre hermético (**13**).

Pulsar el botón **VAC** y la envasadora al vacío extraerá el aire de la bolsa con los alimentos; el envasado al vacío de los alimentos dentro de la bolsa finaliza cuando se apagan los indicadores luminosos de funcionamiento (**14**).

Parada rápida

Pulsar el botón **STOP** para apagar inmediatamente la máquina mientras sella un film o envasa al vacío en film.

Para detener inmediatamente el envasado al vacío utilizando una bolsa con cierre hermético, presionar el botón **VAC** mientras extrae el aire.

Consejos útiles

Si la máquina no responde después de haberla conectado a la red, comprobar que se ha conectado correctamente y que el cable de alimentación no está dañado.

Utilizar film para envasar al vacío y bolsas para envasar al vacío con cierre hermético TESCOMA 4FOOD.

Asegurarse antes de sellar y envasar al vacío que el extremo del film esté seco y limpio tanto por fuera como por dentro.

Si no está seguro de si el sello es hermético después de sellar, volver a sellar la bolsa.

Congelar las frutas y verduras blandas antes de envasarlas al vacío.

Cuando se envase al vacío alimentos con bordes afilados (como pasta seca, etc.), proteger el film o la bolsa de envasado al vacío contra daños envolviendo los alimentos en un material suave, como una servilleta de papel.

Si el film o bolsa con alimentos envasados al vacío comienza a inflarse, verificar que el film o bolsa no esté dañada y que el sellado del film sea hermético / la bolsa con cierre hermético esté bien cerrada. Si el cierre no es hermético, cortar el extremo del film o volver a cerrar la bolsa con cuidado y repetir el proceso de envasado al vacío.

Aviso: Antes de calentar alimentos envasados al vacío en el microondas, perforar el film en varios sitios / abra las bolsas con cierre hermético deshaciendo el cierre.

El film y bolsas de envasado al vacío utilizadas para envasar alimentos secos al vacío se pueden reutilizar. No reutilice el film y bolsas que se usaron anteriormente para alimentos húmedos o grasos, ni el film y bolsas que se usaron anteriormente en el microondas o para cocinar al vacío.

Limpieza

Desconectar la envasadora al vacío de la red eléctrica antes de su limpieza. Limpiar la máquina con un paño húmedo y secar. No lavar bajo el grifo de agua corriente, no sumergirla en agua. No utilizar productos de limpieza abrasivos para su limpieza.

Almacenaje y mantenimiento

Guardar la envasadora al vacío en un lugar seco con el cable de alimentación y el tubo desconectados y el cortador insertado en la selladora, con el lado cortante hacia abajo.

No reparar una envasadora al vacío defectuosa usted mismo; en su lugar ponerse en contacto con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar **www.tescoma.es**.

pt Instruções de utilização

Instruções de segurança

Antes de utilizar, leia atentamente o manual de instruções e siga as instruções de segurança.

Verifique se a potência indicada no aparelho corresponde à potência da rede local antes de ligar a máquina.

Não utilizar o aparelho se apresentar mau funcionamento ou se apresentar algum sinal de dano. Se o cabo de alimentação ou a máquina estiverem danificados, devem ser devolvidos a um centro de assistência autorizado para reparação.

Para desligar a máquina da energia, retirar o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligar puxando pelo cabo.

Retirar o cabo de alimentação da tomada antes de limpar ou quando a máquina não estiver a ser utilizada.

Não usar a máquina em superfícies molhadas ou quentes ou perto de fontes de calor.

Não mergulhar o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

Usar apenas acessórios recomendados pelo fabricante.

Destinada apenas a uso doméstico.

Supervisionar de perto as crianças que usem qualquer aparelho elétrico. Não permitir que a máquina seja usada como brinquedo.

Parâmetros técnicos

Potência de entrada: 110 W

Voltagem: AC 220–240 V, 50 Hz

Tempo de selagem: 8–12 s

Tempo de selagem com vácuo: 10–20 s

Legenda

1. Cortador de rolo removível
2. Braço desdobrado
3. Lâmina em movimento
4. Barra de corte
5. Botões para abrir a área de vácuo
6. Painel de controlo
7. Botão FOOD para selecionar alimentos secos/húmidos (dry/moist)
8. Botão SEAL para selar a extremidade do rolo
9. Botão AUTO para selagem com vácuo
10. Botão STOP para interromper imediatamente a função que está a ser executada
11. Lâmpadas indicadoras de operação
12. Entrada do cabo de alimentação
13. Área de vácuo
14. Botão VAC para embalagem a vácuo usando sacos com fecho
15. Válvula de extração para embalagem a vácuo usando sacos com fecho
16. Câmara de vácuo
17. Barra de selagem
18. Barra de pressão em silicone
19. Vedante em espuma
20. Tubo para embalagem a vácuo usando sacos com fecho
21. Cabo de alimentação



Características

A máquina para embalar a vácuo GrandCHEF é excelente para embalar a vácuo e guardar alimentos crus e cozidos, por ex. carnes, salsichas, peixes, frutas, legumes, pães, pratos cozinhados e muitos outros tipos de alimentos usando rolo para embalar a vácuo e sacos a vácuo com fecho. Os alimentos embalados a vácuo duram várias vezes mais, não envelhecem, mantêm o sabor e os aromas naturais e poupam espaço ao guardar. Os alimentos podem ser embalados a vácuo em marinada e posteriormente processados, incluindo a técnica lenta de cozedura sous vide em vácuo. Pode usar o cortador de rolo removível embutido diretamente na máquina ou separadamente na bancada. Rolo para embalar a vácuo 4FOOD 20 × 300 cm incluído.

Rolo para embalar a vácuo 4FOOD 20 × 200 cm, 2 pcs (código 897050), **Rolo para embalar a vácuo 4FOOD 28 × 300 cm, 2 pcs** (código 897052) e **Sacos de vácuo com fecho 4FOOD 21 × 22 cm, 10 pcs** (código 897054), são vendidos separadamente – visitar www.tescoma.pt ou visitar uma loja TESCOMA.

Ligar a máquina de embalar a vácuo

Colocar a máquina numa superfície plana. Soltar a tampa e ligar o cabo de alimentação na entrada na parte traseira da máquina (1) e a outra extremidade do cabo de alimentação numa tomada de 230 V.

Selar o final do rolo

Abrir a máquina e colocar o rolo de embalar a vácuo sobre a barra de selagem de forma a que a extremidade do rolo seja colocada acima da câmara de vácuo dentro do vedante de espuma (2). Dobrar o painel de controlo e pressioná-lo nas laterais até encaixá-lo em ambas as posições (3).

Pressionar o botão **SEAL** e a máquina criará uma vedação hermética na extremidade do rolo. O filme é selado quando as lâmpadas indicadoras de operação apagam (4).

Pressionar os botões de abertura nas laterais da máquina (5), retirar o filme e verificar o vedante.

Nota: Esperar sempre pelo menos 60 segundos antes de selar novamente. Para evitar queimaduras, não tocar na barra de vedação com a mão, pois pode estar muito quente.

Cortar o rolo

Retire o cortador (6), virar ao contrário e colocar de volta com o lado de corte voltado para cima (7). Desdobrar o braço do cortador e mover a lâmina para o lado da barra. Colocar um rolo de embalagem a vácuo do comprimento necessário com excesso de comprimento (veja o Aviso abaixo) na barra de corte. Dobrar a barra, esticar suavemente o rolo sobre a barra e cortar passando a lâmina (8).

Aviso: Usar sempre um comprimento excedente (pelo menos 8 cm) do rolo além do comprimento necessário para o tamanho do alimento a ser inserido. O comprimento em excesso depende do tamanho e da forma do alimento. Quanto maior (mais alto) o alimento, mais comprimento em excesso será necessário.

Dica útil: Pode remover o cortador de rolo quando necessário e usá-lo fora da máquina, colocando-o em cima de uma bancada plana (9).

Definir o tipo de alimento a ser embalado a vácuo

Antes de embalar a vácuo, verificar e, se necessário, alterar a configuração do tipo de alimento a ser embalado a vácuo.

Após a máquina ter sido ligada, a luz indicadora verde para alimentos secos ao lado do botão **FOOD** acende (**dry**) – a máquina está pronta para embalar alimentos secos a vácuo.

Pressione o botão **FOOD** para embalar a vácuo alimentos húmidos. A lâmpada indicadora de alimentos húmidos (**moist**) acenderá, indicando que a máquina está preparada para embalar alimentos húmidos a vácuo.

Embalagem a vácuo num rolo

Coloque os alimentos no rolo com a extremidade selada e com o excesso de comprimento necessário. Colocar o rolo com a extremidade aberta sobre a barra de vedação de modo que a extremidade do rolo seja colocada acima da câmara de vácuo dentro da vedação de espuma e as extremidades do rolo fiquem alinhadas e retas (10). Dobrar o painel de controlo e pressione-o nas laterais até que ele se encaixe em ambas as posições e a área de vácuo seja fechada.

Pressionar o botão **AUTO**. A máquina extrairá o ar do rolo com comida dentro e criará uma vedação hermética na extremidade do rolo. A embalagem a vácuo dos alimentos termina quando as lâmpadas indicadoras de funcionamento apagam (**11**).

Nota: Se as lâmpadas indicadoras de funcionamento não apagarem após o término da embalagem a vácuo ou da selagem, a máquina está sobreaquecida. Se for o caso, desligar a máquina de embalar a vácuo da tomada e não usar por vários minutos.

Embalagem a vácuo num saco com fecho de correr

Aviso: Usar os sacos de vácuo apenas para embalar a vácuo **alimentos secos**. Encher o saco de vácuo para que os alimentos inseridos não ultrapassem a marca **MAX**.

Abrir o saco desapertando o fecho de correr, introduzir alimentos de tamanho adequado e voltar a fechar o saco com cuidado passando o fecho de correr a toda a volta (**12**). Encaixar o adaptador menor na extremidade do tubo na válvula de extração para embalagem a vácuo em sacos com fecho de correr, pressionar firmemente o adaptador maior na outra extremidade do tubo na válvula de vácuo no saco de vácuo com fecho (**13**).

Pressionar o botão **VAC** e a máquina de vácuo extrairá o ar do saco com os alimentos. A embalagem a vácuo dos alimentos dentro do saco está terminada quando as lâmpadas indicadoras de funcionamento apagam (**14**).

Paragem rápida

Pressionar o botão **STOP** para desligar imediatamente a máquina enquanto sela um rolo ou embala a vácuo.

Para interromper imediatamente a embalagem a vácuo usando um saco com fecho, pressionar o botão **VAC** enquanto extrai o ar.

Dicas úteis

Se a máquina não responder após ter sido ligada à tomada, verificar se foi ligada corretamente e se o cabo de alimentação não está danificado.

Usar rolos seladores a vácuo e sacos a vácuo com fecho de correr TESCOMA 4FOOD.

Verificar antes de selar e embalar a vácuo que a extremidade do rolo esteja seca e limpa tanto por fora quanto por dentro.

Se não tiver certeza se a vedação é hermética após a selagem, fechar novamente o saco.

Congelar frutas e vegetais macios antes de embalar a vácuo.

Ao embalar a vácuo alimentos com pontas afiadas (como massas secas, etc.), proteger o rolo ou saco contra danos envolvendo os alimentos num material macio, como uma folha de papel.

Se o rolo ou saco com alimentos embalados a vácuo começar a inchar, verificar se o filme ou saco não está danificado e se o vedante do rolo está hermético / o fecho está bem fechado. Se o fecho não estiver apertado, cortar a ponta do filme ou fechar o saco com cuidado e repetir o processo de embalagem a vácuo.

Nota: Antes de aquecer alimentos selados a vácuo no micro-ondas, perfurar o filme em vários lugares / abrir os sacos com fecho de correr desfazendo o fecho.

O rolo de embalagem a vácuo e os sacos de alimentos secos podem ser reutilizados. Não reutilizar películas e sacos previamente utilizados para alimentos húmidos ou gordurosos e películas e sacos utilizados anteriormente no forno micro-ondas ou para cozeduras sous vide.

Limpeza

Desligar a máquina de vácuo da tomada antes de limpar. Limpar a base da máquina com um pano húmido e secar. Não lavar em água corrente, não mergulhar em água. Não utilizar agentes abrasivos de limpeza.

Guardar e manutenção

Guardar a máquina a vácuo num local seco com o cabo de alimentação e o tubo desligados e o cortador inserido na máquina, com o lado de corte voltado para baixo.

Não reparar uma máquina a vácuo avariada. Contactar um ponto de venda TESCOMA. Para consulta de mais informações, consultar www.tescoma.pt.

de Gebrauchsanleitung

Sicherheitshinweise

Vor dem Gebrauch lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung des lokalen Stromnetzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Verwenden Sie das Gerät nie, wenn es nicht richtig funktioniert, bzw. sichtbare Schäden ausweist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels oder des Geräts muss das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Servicestelle gesendet werden.

Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, beim Trennen vom Netz am Stecker anfassen, nicht am Kabel ziehen.

Wenn Sie das Gerät nicht betreiben, bzw. vor dem Reinigen ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer nassen, bzw. heißen Stellfläche.

Das Gerät, keine Teile davon, Netzkabel, bzw. Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Dieses Gerät darf nur mit Zubehörteilen und mit den Teilen betrieben werden, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden.

Nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Beim Gebrauch eines Elektrogerätes dürfen die Kinder nie unbeaufsichtigt bleiben, die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Technische Daten

Leistungsaufnahme: 110 W

Stromversorgung: AC 220–240 V, 50 Hz

Das Verschweißen der Folienende dauert: 8–12 s

Die Schweißung der Folie und die Erzeugung des Vakuums dauert: 10–20 s

Beschreibung

1. Herausnehmbare Schneideinheit
2. Ausklippbarer Arm
3. Verschiebbare Klinge
4. Schneidbalken
5. Tasten zum Öffnen der Vakuumierfläche
6. Bedienfeld
7. Taste FOOD zum Vakuumieren von feuchten (moist) und trockenen (dry) Lebensmitteln
8. Taste SEAL zum Verschweißen der Folienende
9. Taste AUTO zum Verschweißen der Folie und zum Erzeugen von Vakuum
10. Taste STOP zum sofortigen Stoppen der aktuell eingestellten Funktion
11. Kontrollleuchten
12. Netzteilbuchse
13. Vakuumierfläche
14. Taste VAC zum Vakuumieren in den verschließbaren Vakuumierbeuteln
15. Absaugventil zum Vakuumieren in den verschließbaren Vakuumierbeuteln
16. Vakuumkammer
17. Schweißbalken
18. Silikon-Schneideklappe
19. Schaumstoffdichtung
20. Vakuumschlauch zum Vakuumieren in den verschließbaren Vakuumierbeuteln
21. Netzkabel



Eigenschaften

Der Vakuumierer GrandCHEF ist hervorragend geeignet zum Vakuumieren und zur Aufbewahrung von rohen und gekochten Lebensmitteln wie Fleisch, Wurst, Fisch, Obst, Gemüse, Backwaren, Fertiggerichten und vielen anderen Lebensmitteln in den Vakuumierfolien sowie in den verschließbaren Vakuumierbeuteln. Vakuumierte Lebensmittel sind um ein Vielfaches länger haltbar, trocknen nicht aus, ihr natürlicher Geschmack und ihr Aroma bleiben erhalten, die Aufbewahrung von Lebensmitteln ist platzsparend. Mit dem Vakuumieren können Lebensmittel mariniert und anschließend gegart werden, einschließlich der Sous-vide-Methode, dem langsamen Garen in einer Vakuumierfolie. Die eingebaute herausnehmbare Schneideinheit kann direkt im Vakuumierer oder separat auf der Arbeitsfläche verwendet werden. Vakuumierfolie 4FOOD 20 × 300 cm ist im Lieferumfang enthalten.

Die Ersatzteile Vakuumierfolie 4FOOD 20 × 200 cm, 2 St. (Art. Nr. 897050), **Vakuumierfolien 4FOOD 28 × 300 cm, 2 St.** (Art. Nr. 897052) und **Verschließbare Vakuumierbeutel 4FOOD 21 × 22 cm, 10 St.** (Art. Nr. 897054) sind auf www.tescoma.de und in den Verkaufsstellen TESCOMA erhältlich.

Einschalten des Gerätes

Den Vakuumierer auf eine ebene Fläche stellen. Die Abdeckung lösen, das Kabel in die Buchse auf der Rückseite des Vakuumierers stecken (1), das andere Ende des Kabels in die Steckdose 230 V stecken.

Verschweißen der Folienende

Den Vakuumierer öffnen, die Vakuumierfolie über den Schweißbalken legen, wobei das Folienende über der Vakuumkammer im Inneren der Schaumstoffdichtung liegt (2). Das Bedienfeld nach unten klappen, an den Kanten herunterdrücken, so dass das Bedienfeld einrastet (3).

Die Taste **SEAL** drücken, der Vakuumierer stellt eine luftdichte Verbindung über die gesamte Breite des Folienendes her. Wenn die Kontrollleuchten erlöschen, ist das Verschweißen der Folienende abgeschlossen (4).

Die Deckelentriegelungen des Vakuumierers drücken, den Gerätedeckel nach oben hin öffnen (5), die Vakuumierfolie entnehmen und die verschweißte Verbindung überprüfen.

Hinweis: Vor jedem weiteren Versiegelungsvorgang mindestens 60 Sekunden abwarten. Den Schweißbalken nicht mit den Händen berühren, er kann sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr.

Folie abschneiden

Die Schneideinheit herausnehmen (6), umdrehen, mit der Arbeitsseite nach oben wieder einsetzen (7). Den Arm der Schneideinheit auskippen, die Klinge zur Kante des Schneidbalkens schieben. Die Vakuumierfolie gewünschter Länge mit der Überlappung (siehe Hinweis unten) auf den Schneidbalken legen. Den Arm zuklappen, die Folie leicht spannen, über den Schneidbalken ziehen, darüber mit der Klinge fahren und die Folie abschneiden (8).

Hinweis: Beim Zuschneiden der Folie immer die notwendige Überlappung der Folie (min. 8 cm) im Vergleich zu den Abmessungen der einzulegenden Lebensmittel berücksichtigen. Die Länge der Überlappung hängt von der Größe und Form des aufzubewahrenden Garguts ab. Je größer (höher) das Gargut ist, desto länger muss die Überlappung der Folie sein.

Guter Tipp: Die Schneideinheit kann bei Bedarf herausgenommen werden, auf eine ebene Arbeitsfläche gestellt und ohne den Vakuumierer verwendet werden (9).

Art der zu vakuumierenden Lebensmittel einstellen

Überprüfen oder ändern Sie die Einstellung der Art der zu vakuumierenden Lebensmittel, bevor Sie mit dem Vakuumieren beginnen.

Nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet die grüne Kontrollleuchte **FOOD** zum Vakuumieren von trockenen (**dry**) Lebensmitteln auf, was bedeutet, dass der Vakuumierer bereit ist, trockene Lebensmittel zu vakuumieren.

Die Taste **FOOD** drücken, um feuchte Lebensmittel zu vakuumieren. Die Kontrollleuchte zum Vakuumieren von feuchten (**moist**) Lebensmitteln leuchtet auf und zeigt an, dass der Vakuumierer bereit ist, feuchte Lebensmittel zu vakuumieren.

Vakuumieren in der Vakuumierfolie

Die Lebensmittel in die Folie mit dem verschweißten Ende und mit der notwendigen Überlappung einlegen. Das offene Ende der Folie über den Schweißbalken legen, wobei das Folienende über der Vakuumkammer im Inneren der Schaumstoffdichtung

liegt und die Enden der Folie miteinander passen und gerade sind (**10**). Das Bedienfeld nach unten klappen, an den Kanten herunterdrücken, so dass das Bedienfeld einrastet und die Vakuumierfläche verriegelt ist.

Die Taste **AUTO** drücken, der Vakuumierer saugt die Luft aus der Lebensmittelfolie und versiegelt sie luftdicht über die gesamte Breite der Folie. Nach dem Erlöschen der Kontrollleuchten ist das Vakuumieren der Lebensmittel beendet (**11**).

Hinweis: Wenn die Kontrollleuchten nach dem Vakuumieren oder Verschweißen nicht erlöschen, ist das Gerät überhitzt. In diesem Fall den Vakuumierer ausschalten, vom Netz trennen, einige Minuten nicht einschalten.

Vakuumieren im verschließbaren Vakuumbeutel

Hinweis: Nur **trockene Lebensmittel** in Vakuumierbeuteln vakuumieren, beim Befüllen des verschließbaren Vakuumierbeutels die Markierung für max. Füllmenge **MAX** nicht überschreiten.

Den verschließbaren Vakuumierbeutel durch das Verschieben des Gleiters öffnen, das Lebensmittel entsprechender Größe einlegen und den Gleiter vorsichtig über die gesamte Länge schließen (**12**). Den kleineren Aufsatz am Ende des Vakuumierschlauches auf Absaugventil zum Vakuumieren in den verschließbaren Vakuumierbeuteln aufsetzen, den größeren Aufsatz am gegenüberliegenden Ende des Vakuumierschlauches auf das Ventil am verschließbaren Vakuumierbeutel festdrücken (**13**).

Die Taste **VAC** drücken, der Vakuumierer saugt die Luft aus dem Beutel. Wenn die Kontrollleuchten erlöschen, ist das Vakuumieren der Lebensmittel im Beutel beendet (**14**).

Stopptaste

Zum sofortigen Stoppen des Vakuumierers während des Verschweißens der Folien und während des Vakuumierens in der Folien die Stopptaste **STOP** betätigen.

Zum sofortigen Stoppen des Vakuumierens im verschließbaren Beutel während des Absaugens die Taste **VAC** betätigen.

Nützliche Tipps

Wenn das Gerät nicht reagiert, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist, überprüfen Sie, ob es richtig angeschlossen ist oder ob das Netzkabel nicht beschädigt ist.

Vakuumierfolien und verschließbare Vakuumierbeutel TESCOMA 4FOOD verwenden.

Vor dem Verschweißen und Vakuumieren überprüfen, dass der Rand der Folie auch innen trocken und sauber ist. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die verschweißte Verbindung luftdicht ist, wiederholen Sie den Schweißvorgang.

Empfindliches Obst und Gemüse vor dem Vakuumieren einfrieren.

Wenn Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten vakuumieren (z. B. trockene Nudeln usw.), schützen Sie die Vakuumierfolie/-beutel vor Beschädigungen, indem Sie die Lebensmittel in weiches Material wie z. B. Papiertuch einwickeln.

Wenn Luft in die Folie oder den Beutel mit den vakuumierten Lebensmitteln eindringt, überprüfen Sie, ob die Folie/Beutel nicht beschädigt ist und ob die Folienverbindung luftdicht ist und der Gleiter des Beutels gut verschlossen ist. Wenn die Verbindung nicht luftdicht ist, ist das Folienende abzuschneiden, bzw. der Beutel wieder sorgfältig zu verschließen und das Vakuumieren zu wiederholen.

Hinweis: Bevor Sie die vakuumierten Lebensmittel in der Mikrowelle erwärmen, stechen Sie mehrere Löcher in die Folie, die Vakuumbeutel durch das Verschieben des Gleiters öffnen.

Vakuumierfolien/-beutel, in denen trockene Lebensmittel vakuumiert wurden, können wiederverwendet werden. Vakuumfolien/-beutel, die zum Vakuumieren von nassen oder fettigen Lebensmitteln verwendet wurden, oder Folien und Beutel, die beim Garen in der Mikrowelle, bzw. beim Sous-vide-Garen verwendet wurden, nicht verwenden.

Reinigung

Vor der Reinigung den Vakuumierer vom Netz trennen. Das Gerät mit einem feuchten Geschirrtuch abwischen und abtrocknen, unter fließendem Wasser nicht spülen, nicht in Wasser tauchen. Keine Scheuermittel zur Reinigung verwenden.

Lagerung und Wartung

Den Netzstecker ziehen und den Vakuumierschlauch entnehmen, die Schneideinheit mit der Arbeitsseite nach unten in den Vakuumierer legen, den Vakuumierer an einem trockenen Ort lagern.

Im Störfall nehmen Sie keine Eingriffe in den Vakuumierer vor, wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

fr Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Avant l'utilisation, lire attentivement le mode d'emploi et respecter les consignes de sécurité.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur local.

Ne pas utiliser l'appareil qui ne marche pas ou montre des signes d'endommagement. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation ou de l'appareil, il faut retourner l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour le faire réparer.

Pour déconnecter l'appareil du réseau électrique, débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique ; ne pas tirer sur le cordon.

Avant le nettoyage de l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé, débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.

Ne pas utiliser l'appareil sur une surface humide ou chaude ou près d'une source de chaleur.

Ne plonger aucune partie de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise mâle dans l'eau ou un autre liquide.

N'utiliser que les accessoires ou les appareils auxiliaires recommandés par le fabricant.

Destiné uniquement à un usage domestique.

Les enfants doivent être sous surveillance au cours de l'utilisation de l'appareil ; elles ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Paramètres techniques

Puissance : 110 W

Tension d'alimentation : AC 220–240 V, 50 Hz

Temps de soudure de l'extrémité du film : 8–12 s

Temps de soudure de l'extrémité du film et de mise sous vide : 10–20 s

Description

1. Coupeuse film amovible
2. Bras rétractable
3. Lame coulissante
4. Barre de découpe
5. Boutons pour ouvrir l'espace de mise sous vide
6. Panneau de commande
7. Bouton FOOD pour choisir l'aliment sec/mouillé (dry/moist)
8. Bouton SEAL pour souder l'extrémité du film
9. Bouton AUTO pour souder le film et mettre sous vide
10. Bouton STOP pour un arrêt immédiat du programme choisi en marche
11. Voyants témoins
12. Prise mâle du cordon d'alimentation
13. Espace de mise sous vide
14. Bouton VAC pour l'emballage sous vide dans les sacs à fermeture
15. Soupape d'aspiration pour l'emballage sous vide dans les sacs à fermeture
16. Chambre de mise sous vide
17. Barre de soudure
18. Capot en silicone
19. Joint en silicone
20. Tuyau pour l'emballage sous vide dans les sacs à fermeture
21. Cordon d'alimentation



Caractéristiques

La machine sous vide GrandCHEF est excellente pour emballer sous vide et conserver les aliments crus et cuits, p. ex., viande, charcuteries, poissons, fruits, légumes, pâtisseries, plats cuisinés et d'autres aliments, dans les films d'emballage sous vide et les sacs sous vide à fermeture. Les aliments sous vide ont une durée de vie beaucoup plus longue, ne se dessèchent pas, gardent leur goût et arôme naturels et optimisent l'espace de stockage. En étant conservés sous vide, les aliments peuvent mariner et successivement peuvent être cuits lentement sous vide dans le film. La coupeuse amovible intégrée dans la machine peut être utilisée directement dans la machine ou séparément sur le plan de travail. Le film d'emballage sous vide 4FOOD 20 × 300 cm est inclus dans l'emballage.

Le **Film d'emballage sous vide 4FOOD 20 × 200 cm, 2 pcs** (réf. 897050), le **Film d'emballage sous vide 4FOOD 28 × 300 cm, 2 pcs** (réf. 897052) et les **Sacs sous vide à fermeture 4FOOD 21 × 22 cm, 10 pcs** (réf. 897054) de rechange sont fournis séparément, à demander sur **www.tescoma.fr** ou dans les centres de vente TESCOMA.

Mettre l'appareil en marche

Placer la machine sous vide sur une surface plane. Desserrer la couverture et connecter le cordon d'alimentation dans la prise située à l'arrière de la machine (1), l'extrémité du cordon est à brancher dans la prise électrique de 230 V.

Souder l'extrémité du film

Ouvrir la machine et mettre le film d'emballage sous vide au niveau de la barre de soudure de manière que son extrémité soit placée au-dessus de la chambre de mise sous vide à l'intérieur du joint en silicone (2). Abaisser le panneau de commande et appuyer sur ses extrémités de manière qu'elles se ferment avec un claquement (3).

Appuyer sur le bouton **SEAL** et la machine créera une jointure hermétique sur toute la longueur du film ; la soudure est finie une fois les voyants témoins s'éteignent (4).

Appuyer sur les boutons sur les côtés de la machine (5) pour l'ouvrir, sortir le film et vérifier si la jointure est bien étanche.

Avertissement : Avant chaque autre soudure, attendre pendant 60 secondes au minimum. Ne pas toucher la barre de soudure car elle peut être très chaude – risque de brûlure.

Couper le film

Sortir la coupeuse (6), tourner et rentrer avec sa partie coupante vers le haut (7). Déplier le bras de la coupeuse et pousser la lame vers le bord de la barre. Mettre le film d'emballage sous vide de taille souhaitée dépassant la taille de l'aliment (voir Avertissement au-dessous) sur la barre de découpe. Abaisser le bras, tendre le film sur la barre modérément et le couper en glissant la lame (8).

Avertissement : En coupant le film, il faut toujours une plus grande longueur (8 cm au minimum) du film dépassant la taille de l'aliment. La longueur de cette partie dépassant dépend de la taille et de la forme de l'aliment. Plus l'aliment est grand (haut), plus la partie dépassant du film sera nécessaire.

Bonne astuce : Si nécessaire, la coupeuse peut être sortie et utilisée sur une surface de travail plane hors de machine (9).

Réglage du type d'aliment emballé sous vide

Avant d'emballer un aliment sous vide, vérifier ou modifier le réglage du type de l'aliment étant mis sous vide.

Après la mise de l'appareil en marche, le voyant témoin vert pour les aliments secs (**dry**) s'allume à côté du bouton **FOOD** – la machine est prête à emballer les aliments secs.

Pour emballer les aliments mouillés, appuyer sur le bouton **FOOD**. Le voyant témoin pour les aliments mouillés (**moist**) s'allume – la machine est prête à emballer les aliments mouillés.

Emballage sous vide dans le film

Insérer l'aliment dans le film avec son extrémité fermée et la partie dépassant nécessaire. Mettre l'extrémité ouverte du film au niveau de la barre de soudure de manière qu'elle soit placée au-dessus de la chambre de mise sous vide à l'intérieur du joint en silicone de manière que les extrémités du film soient alignées et droites (10). Abaisser le panneau de commande et appuyer sur ses extrémités de manière qu'elles se ferment avec un claquement et l'espace de mise sous vide se ferme.

Appuyer sur le bouton **AUTO**, la machine aspirera de l'air du film avec l'aliment et créera une jointure hermétique sur toute sa longueur. Quand les voyants témoins s'éteignent, l'emballage sous vide est fini (11).

Avertissement : Si les voyants témoins ne s'éteignent pas après la fin de l'emballage sous vide, l'appareil est surchauffé. Dans ce cas, débrancher la machine et ne pas l'utiliser pendant quelques minutes.

Emballage sous vide dans le sac à fermeture

Avertissement : Lors de l'emballage sous vide dans les sacs sous vide, n'emballer que des **aliments secs** ; remplir le sac sous vide de manière que les aliments insérés ne dépassent pas le niveau **MAX**.

Ouvrir le sac à fermeture en ouvrant la fermeture zip, insérer l'aliment de la taille correspondante et refermer le zip soigneusement (12). Mettre la petite tête du tuyau sur le soupape d'aspiration pour l'emballage sous vide dans les sacs à fermeture et serrer soigneusement la grande tête sur l'autre extrémité du tuyau contre le soupape de mise sous vide sur le sac sous vide à fermeture (13).

Appuyer sur le bouton **VAC** et la machine aspirera de l'air du sac avec l'aliment, l'emballage sous vide est fini une fois les voyants témoins s'éteignent (14).

Arrêt immédiat

Pour un arrêt immédiat de l'appareil pendant la soudure du film et l'emballage sous vide dans le film, appuyer sur le bouton **STOP**.

Pour un arrêt immédiat de l'appareil pendant l'emballage sous vide dans le sac à fermeture, appuyer sur le bouton **VAC**.

Bonnes astuces

Si l'appareil ne fonctionne pas après avoir branché, vérifier s'il est branché bien ou si le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.

Utiliser les films d'emballage sous vide et les sacs sous vide à fermeture TESCOMA 4FOOD.

Avant de souder et mettre sous vide, s'assurer que le bord du film est sec et propre dedans. Si vous n'êtes pas sûr que la jointure soit étanche après la soudure, effectuer la soudure de nouveau.

Congeler les fruits et légumes mous avant les emballer sous vide.

Lors de l'emballage sous vide des aliments pointus (p. ex., pâtes secs), protéger le film ou le sac sous vide d'endommagement en emballant les aliments dans une matière molle, p. ex., essuie-tout de cuisine.

S'il y a de l'air dans le film d'emballage ou le sac sous vide, vérifier si le film ou le sac ne sont pas endommagés, si la jointure est hermétique et si la fermeture du sac est bien fermée. Si la jointure n'est pas hermétique, couper l'extrémité du film ou fermer le sac soigneusement de nouveau et resouder.

Avertissement : Avant chauffer le plat sous vide au four à micro-ondes, piquer le film d'emballage à plusieurs endroits, ouvrir les sacs sous vide en ouvrant la fermeture zip.

Les films et les sacs qui ont conservé les aliments secs peuvent être réutilisés. Les films et les sacs qui ont conservé les aliments mouillés ou graisses ou qui ont été utilisés au four à micro-ondes ou cuits sous vide ne peuvent pas être réutilisés.

Nettoyage

Débrancher la machine sous vide avant de la nettoyer. Nettoyer l'appareil avec un torchon humide et le sécher, ne pas le laver à l'eau courante ou ne pas le plonger dans l'eau. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

Stockage et entretien

Stocker dans un endroit sec avec le cordon d'alimentation déconnecté, le tuyau et la coupeuse avec sa partie coupante tourné vers le bas à l'intérieur de la machine.

En cas de panne, ne pas réparer l'appareil et s'adresser à un Centre de service après-vente de TESCOMA, le contact est disponible sur www.tescoma.fr.

pl Instrukcja użytkowania

Środki ostrożności

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać Instrukcję użytkowania i zastosować się do zaleceń dotyczących bezpieczeństwa. Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci elektrycznej.

Nie należy używać urządzenia, jeśli nie działa lub wykazuje jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia przewodu lub urządzenia należy oddać urządzenie do naprawy w autoryzowanym serwisie.

Aby odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka, nie należy ciągnąć za przewód podczas odłączania.

Przed czyszczeniem lub gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć przewód od gniazdka elektrycznego.

Nie należy używać urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła.

Nie należy zanurzać żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Należy używać wyłącznie akcesoriów i dodatkowego wyposażenia zalecanych przez producenta.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego dzieci muszą być pod stałym nadzorem i nie wolno im bawić się urządzeniem.

Parametry techniczne

Moc: 110 W

Zasilanie: AC 220–240 V, 50 Hz

Czas zgrzewania końcówki folii: 8–12 s

Czas zgrzewania folii z wytworzeniem próżni: 10–20 s

Opis

1. Wyjmowalny przecinak
2. Składane ramię
3. Przesuwne ostrze
4. Listwa tnąca
5. Przyciski do otwierania przestrzeni próżniowej
6. Panel sterowania
7. Przycisk FOOD do wyboru suchej/wilgotnej (dry/moist) żywności
8. Przycisk SEAL do zgrzewania końca folii
9. Przycisk AUTO do zgrzewania folii z wytworzeniem próżni
10. Przycisk STOP do szybkiego zatrzymania wybranej funkcji
11. Lampki kontrolne
12. Wtyczka kabla zasilającego
13. Przestrzeń próżniowa
14. Przycisk VAC do próżniowego pakowania w zamykanych woreczkach
15. Zawór odsysający do próżniowego pakowania w zamykanych woreczkach
16. Komora próżniowa
17. Listwa zgrzewająca
18. Silikonowa listwa dociskająca
19. Piankowa uszczelka
20. Wąż do pakowania próżniowego w zamykanych woreczkach
21. Kabel zasilający



Charakterystyka

Zgrzewarka próżniowa GrandCHEF jest doskonała do próżniowego pakowania i przechowywania surowej oraz poddanej obróbce cieplnej żywności takiej jak mięso, kiełbasy, ryby, owoce, warzywa, wypieki, dania gotowe i wiele innych produktów w szczelnie zamkniętej folii lub zamykanych woreczkach próżniowych. Żywność przechowywana w próżni ma kilkakrotnie dłuższy okres przydatności do spożycia, nie wysycha, zachowuje swój naturalny smak i aromat oraz pozwala zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania. Żywność można marynować, a następnie przetwarzać ją, w tym stosując metodę sous-vide polegającą na powolnym gotowaniu w folii próżniowej. Wbudowany, wyjmowany przecinak do folii może być używany bezpośrednio w zgrzewarce lub oddzielnie na powierzchni roboczej. Folia do pakowania próżniowego 4FOOD 20 × 300 cm jest częścią opakowania.

Zamienną **Folię do pakowania próżniowego 4FOOD 20 × 200 cm, 2 szt.** (kod 897050), **Folię do pakowania próżniowego 4FOOD 28 × 300 cm, 2 szt.** (kod 897052) i **Woreczki do pakowania próżniowego zamykane 4FOOD 21 × 22 cm, 10 szt.** (kod 897054) można kupić oddzielnie, znajdziesz je na www.tescoma.pl i w markowych salonach sprzedaży TESCOMA.

Włączanie urządzenia

Zgrzewarkę próżniową należy umieścić na równej powierzchni. Pokrywą należy zdjąć, a kabel podłączyć do gniazda z tyłu zgrzewarki (1) drugi koniec kabla należy podłączyć do sieci 230 V.

Zgrzewanie końcówki folii

Zgrzewarkę należy otworzyć i umieścić folię próżniową na listwie zgrzewającej w taki sposób, aby koniec folii znajdował się nad komorą próżniową wewnątrz uszczelki piankowej (2). Panel sterowania należy złożyć i nacisnąć na jego krawędzie tak, aby kliknęło w obu miejscach (3).

Należy wcisnąć przycisk **SEAL**, a zgrzewarka wytworzy szczelne połączenie na całej szerokości końca folii, po zgaśnięciu lampek kontrolnych zgrzewanie folii zostanie zakończone (4).

Należy nacisnąć przyciski otwierające znajdujące się po bokach zgrzewarki (5), zdjąć folię i sprawdzić miejsce jej zgrzania.

Ostrzeżenie: Przed każdym dalszym zgrzewaniem należy poczekać 60 sekund. Nie należy dotykać ręką listwy zgrzewającej, może być wyjątkowo gorąca – ryzyko oparzenia.

Obcinanie folii

Obcinarkę należy wyjąć (6), odwrócić ją i włożyć z powrotem tnącą stroną do góry (7). Ramię obcinarki należy przechylić, a ostrze przesunąć do krawędzi listwy. Folię próżniową o odpowiedniej długości z zapasem (więcej Ostrzeżenie poniżej) należy umieścić na listwie tnącej. Ramię należy złożyć, naciągnąć lekko napiętą folię na listwę i odciąć ją za pomocą ostrza (8).

Ostrzeżenie: Przycinając folię należy zawsze brać pod uwagę wymagany zapas (min. 8 cm) w stosunku do wymiarów wkładanej potrawy. Wymagany zapas zależy od wielkości i kształtu żywności. Im większa (wyższa) potrawa, tym potrzebny będzie dłuższy zapas folii.

Wskazówka: Obcinak folii można w razie potrzeby wyjąć i używać bez zgrzewarki umieszczając go na równej powierzchni roboczej (9).

Ustawienie rodzaju pakowanej próżniowo żywności

Przed rozpoczęciem pakowania próżniowego należy sprawdzić lub zmienić ustawienia rodzaju pakowanej próżniowo żywności.

Po włączeniu urządzenia obok przycisku **FOOD** zapali się zielona kontrolka do suchej żywności (**dry**), oznacza to, że urządzenie jest gotowe do próżniowego pakowania suchej żywności.

Do próżniowego pakowania wilgotnej żywności należy wcisnąć przycisk **FOOD**. Zapali się lampka do wilgotnej (**moist**) żywności, co oznacza, że zgrzewarka jest gotowa do próżniowego pakowania wilgotnej żywności.

Pakowanie próżniowe w folii

Do folii z zamkniętym końcem i potrzebnym zapasem należy włożyć żywność. Folię należy umieścić otwartym końcem na listwie zgrzewającej tak, aby koniec folii znajdował się nad komorą próżniową wewnątrz piankowej uszczelki, a końce folii były zwrócone do siebie i równe (10). Należy złożyć panel sterowania i nacisnąć na jego krawędzie tak, aby kliknęło w obu miejscach, a powierzchnia zgrzewająca zamknęła się.

Należy nacisnąć przycisk **AUTO**, zgrzewarka odessie powietrze z folii i utworzy szczelne zamknięcie na całej szerokości folii. Gdy lampki kontrolne zgasną, oznacza to, że próżniowe pakowanie żywności zostało zakończone (**11**).

Ostrzeżenie: Jeśli lampki kontrolne nie zgasną po zakończeniu próżniowego pakowania lub zgrzewania, oznacza to, że urządzenie jest przegrzane. W takim przypadku należy odłączyć zgrzewarkę od sieci zasilającej i nie używać jej przez kilka minut.

Próżniowe pakowanie w zamykanym woreczku

Ostrzeżenie: Woreczków próżniowych należy używać wyłącznie do pakowania **suchej żywności**. Woreczek próżniowy należy napełniać tak, aby wkładana żywność nie przekraczała poziomu **MAX**.

Zamykany woreczek należy otworzyć rozpinając zamknięcie, włożyć do niego żywność odpowiedniej wielkości i dokładnie zamknąć zamknięcie na całej długości (**12**). Mniejszą nasadkę na końcu wężyka należy nałożyć na zawór ssący do pakowania próżniowego w zamykanych workach, a większą nasadkę na przeciwnym końcu wężyka należy mocno docisnąć do zaworu próżniowego zamykanego worka próżniowego (**13**).

Należy nacisnąć przycisk **VAC**, a zgrzewarka odessie powietrze z worka z żywnością, po zgaśnięciu lampek kontrolnych pakowanie próżniowe w woreczku jest zakończone (**14**).

Szybkie wyłączanie

Należy nacisnąć przycisk **STOP**, aby natychmiast wyłączyć urządzenie podczas zgrzewania folii lub próżniowego pakowania.

Aby natychmiast wyłączyć próżnię podczas pakowania w zamykanym woreczku, należy nacisnąć przycisk **VAC** podczas odsysania.

Przydatne rady

Jeśli urządzenie nie odpowiada po podłączeniu do sieci elektrycznej, należy sprawdzić, czy jest prawidłowo podłączone lub czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.

Należy używać folii i zamykanych woreczków do pakowania próżniowego TESCOMA 4FOOD.

Przed zgrzewaniem i próżniowym pakowaniem należy upewnić się, że krawędź folii jest wewnątrz sucha i czysta. Jeśli nie ma pewności, czy połączenie jest szczelne po zgrzaniu, należy powtórzyć zgrzewanie.

Miękkie owoce i warzywna należy zamrozić przed pakowaniem próżniowym.

W przypadku próżniowego pakowania żywności o ostrych krawędziach (np. suchego makaronu itp.), należy chronić folię lub woreczek próżniowy przed uszkodzeniem owijając żywność miękkim materiałem, np. ręcznikiem papierowym.

Jeśli do folii lub woreczka z próżniowo zapakowaną żywnością dostaje się powietrze, należy sprawdzić czy folia lub woreczek nie są uszkodzone i czy połączenie folii jest szczelne, a zamek woreczka jest dobrze zamknięty. Jeśli połączenie jest nieszczelne, należy odciąć koniec folii lub ponownie dokładnie zamknąć worek i powtórzyć próżniowe pakowanie.

Ostrzeżenie: *Przed podgrzaniem próżniowo zapakowanej żywności w kuchence mikrofalowej, należy przebić folię w kilku miejscach, woreczki próżniowe należy otworzyć rozpinając zamknięcie.*

Folie próżniowe i woreczki, w których pakowano próżniowo suchą żywność, mogą być ponownie wykorzystane. Nie należy używać folii i worków, które były używane do próżniowego pakowania wilgotnej lub tłustej żywności, ani folii i worków, które były używane w kuchence mikrofalowej lub przy gotowaniu metodą sous-vide.

Czyszczenie

Przed czyszczeniem należy odłączyć zgrzewarkę próżniową od źródła zasilania. Podstawę należy czyścić wilgotną ściereczką i wysuszyć. Nie należy myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie. Do czyszczenia nie należy używać agresywnych środków czyszczących.

Przechowywanie i konserwacja

Zgrzewarkę próżniową należy przechowywać w suchym miejscu z odłączonym przewodem zasilającym i wężykiem oraz przeciwnikiem włożonym do zgrzewarki stroną roboczą do dołu.

W przypadku uszkodzenia urządzenia, nie należy naprawiać go samodzielnie, tylko zwrócić się do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

sk Návod na použitie

Bezpečnostné pokyny

Pred použitím si pozorne prečítajte užívateľskú príručku a dodržujte bezpečnostné pokyny.

Pred zapojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.

Nepoužívajte spotrebič, ak je nefunkčný alebo vykazuje akékoľvek známky poškodenia. V prípade poškodenia kábla alebo spotrebiča je nutné spotrebič vrátiť do autorizovaného servisného strediska k oprave.

Na odpojenie spotrebiča od elektrického prúdu odpojte sieťový kábel od elektrickej zásuvky, pri odpájaní neťahajte za šnúru kábla.

Pred čistením, alebo ak spotrebič nepoužívate, odpojte kábel od elektrickej zásuvky.

Nepoužívajte spotrebič na mokrom alebo horúcom povrchu alebo v blízkosti zdrojov tepla.

Neponárajte žiadnu časť spotrebiča, prírodný kábel ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín.

Používajte iba príslušenstvo alebo prídavné zariadenia odporúčané výrobcom.

Určená iba na použitie v domácnosti.

Deti musia byť pri používaní elektrického spotrebiča stále pod dozorom, deti sa s prístrojom nesmú hrať.

Technické parametre

Príkon: 110 W

Napájanie: AC 220–240 V, 50 Hz

Doba zavárania konca fólie: 8–12 s

Doba zavárania fólie s vytvorením vákuua: 10–20 s

Popis

1. Vyberateľná rezačka fólií
2. Výklopné rameno
3. Posuvná čepeľ
4. Rezácia lišta
5. Tlačidlá na otvorenie vákuovacieho priestoru
6. Ovládací panel
7. Tlačidlo FOOD na voľbu suchého/vlhkého (dry/moist) pokrmu
8. Tlačidlo SEAL na zváranie konca fólie
9. Tlačidlo AUTO na zváranie fólie s vytvorením vákuua
10. Tlačidlo STOP na okamžité prerušenie spustenej funkcie
11. Prevádzkové kontrolky
12. Zásuvka prírodného kábla
13. Vákuovací priestor
14. Tlačidlo VAC na vákuovanie v uzatváratelných vreckách
15. Odsávací ventil na vákuovanie v uzatváratelných vreckách
16. Vákuovacia komora
17. Zváracia lišta
18. Silikónová prítlačná lišta
19. Penové tesnenie
20. Hadica na vákuovanie v uzatváratelných vreckách
21. Prírodný kábel



Charakteristika

Vákuová zvráčka GrandCHEF je vynikajúca na vákuovanie a uchovávanie surových aj tepelne upravených potravín, napr. mäsa, údenín, rýb, ovocia, zeleniny, pečiva, hotových jedál a rad ďalších pokrmov vo vákuovacích fóliách aj v uzatváratelných vákuovacích vreckách. Potraviny uložené vo vákuu majú niekoľkonásobne dlhšiu trvanlivosť, nevysychajú, zachovávajú si prirodzenú chuť aj vôňu a šetria miesto pri skladovaní. Vákuovaním možno pokrmy marinovať a následne ich spracovať, vrátane metódy pomalého varenia vo vákuovej fólii sous-vide. Zabudovanú vyberateľnú rezačku fólií môžete používať priamo vo zvráčke alebo samostatne na pracovnej ploche. Vákuovacia fólia 4FOOD 20 × 300 cm je súčasťou výrobu.

Náhradná **Vákuovacia fólia 4FOOD 20 × 200 cm, 2 ks** (kód 897050), **Vákuovacia fólia 4FOOD 28 × 300 cm, 2 ks** (kód 897052) a **Vákuovacie vrecká uzatváratelné 4FOOD 21 × 22 cm, 10 ks** (kód 897054) sú dodávané samostatne, žiadajte na www.tescoma.sk a v Predajných centrách TESCO.

Zapnutie prístroja

Vákuovú zvráčku umiestnite na rovnú plochu. Uvoľnite kryt a kábel zapojte do zásuvky na zadnej strane zvráčky (1), druhý koniec kábla zapojte do siete 230 V.

Zváranie konca fólie

Zvráčku otvorte a vákuovaciu fóliu položte cez zväraciu lištu tak, aby bol jej koniec umiestnený nad vákuovacou komorou vo vnútri penového tesnenia (2). Sklopte ovládací panel a na krajoch naň zatlačte, aby v oboch miestach zacvakol (3).

Stlačte tlačidlo **SEAL** a zvráčka vytvorí vzduchotesný spoj po celej šírke konca fólie, po zhasnutí prevádzkových kontroliek je zváranie fólie dokončené (4).

Stlačte tlačidlá na otváranie po stranách zvráčky (5), fóliu vyberte a skontrolujte spoj.

Upozornenie: Pred každým ďalším zváraním počkajte najmenej 60 sekúnd. Nedotýkajte sa rukou zväracie lišty, môže byť veľmi horúca – riziko popálenia.

Rezanie fólie

Rezačku vyberte (6), otočte a vložte späť rezacou stranou nahor (7). Rameno rezačky vyklopte a čepeľ posuňte k okraju lišty. Vákuovaciu fóliu s potrebnou dĺžkou s presahom (pozri Upozornenie nižšie) položte na rezaciu lištu. Sklopte rameno, fóliu cez lištu mierne napnite a prejdением čepele ju odrežte (8).

Upozornenie: Pri rezaní fólie počítajte vždy s nutným presahom fólie (min. 8 cm) oproti rozmerom vkladanej potraviny. Dĺžka presahu závisí na veľkosti a tvaru pokrmu. Čím objemnejší (vyšší) je pokrm, tým dlhší bude potrebný presah fólie.

Dobrý tip: Rezačku fólií môžete v prípade potreby vybrať a používať mimo zvráčku umiestnenú na rovnej pracovnej ploche (9).

Nastavenie druhu vákuovanej potraviny

Pred zahájením vákuovania skontrolujte alebo zmeňte nastavenie druhu vákuovanej potraviny.

Na zapnutie prístroja svieti pri tlačidle **FOOD** zelená kontrolka na suché potraviny (**dry**), to znamená, že je zvráčka pripravená na vákuovanie suchých potravín.

Pri vákuovaní vlhkých potravín stlačte tlačidlo **FOOD**. Rozsvieti sa kontrolka na vlhké (**moist**) potraviny, to znamená, že je zvráčka pripravená na vákuovanie vlhkých potravín.

Vákuovanie vo fólii

Do fólie s uzavretým koncom a potrebným presahom vložte potravinu. Fóliu položte otvoreným koncom cez zväraciu lištu tak, aby bol jej koniec umiestnený nad vákuovacou komorou vo vnútri penového tesnenia a konce fólie vzájomne lícovali a boli rovné (10). Sklopte ovládací panel a na krajoch naň zatlačte, aby v oboch miestach zacvakol a vákuovací priestor sa uzavrel.

Stlačte tlačidlo **AUTO**, zvráčka odsaje z fólie s pokrmom vzduch a vytvorí vzduchotesný spoj po celej šírke fólie. Po zhasnutí prevádzkových kontroliek je vákuovanie pokrmu ukončené (11).

Upozornenie: Ak po ukončení vákuovania alebo zvárania nezhasnú prevádzkové kontrolky, je prístroj prehriaty. V takom prípade vypnite zvráčku z elektrickej siete a niekoľko minút ju nepoužívajte.

Vákuovanie v uzatvárateľnom vrecku

Upozornenie: Vo vákuovacích vreckách vákuujte iba **suché potraviny**, vákuovacie vrecko plňte tak, aby vložené potraviny nepresahovali rysku **MAX**.

Uzatvárateľné vrecko otvoríte rozťahnutím zipsu, vložte potravinu zodpovedajúcu veľkosti a zips po celej dĺžke starostlivo spojte (**12**). Menší nádstavec na konci hadice nasadíte na odsávací ventil na vákuovanie v uzatvárateľných vreckách, väčší nádstavec na opačnom konci hadice pevne pritlačíte na vákuovací ventil na uzatvárateľnom vákuovacom vrecku (**13**).

Stlačte tlačidlo **VAC** a zväračka odsaje z vrečka s pokrmom vzduch, po zhasnutí prevádzkových kontroliek je vákuovanie pokrmu vo vrecku ukončené (**14**).

Rýchle vypnutie

Na okamžité vypnutie prístroja počas zvárania fólie a vákuovania vo fólii stlačte tlačidlo **STOP**.

Na okamžité vypnutie vákuovania v uzatvárateľnom vrecku stlačte počas odsávania vzduchu tlačidlo **VAC**.

Užitočné rady

V prípade, že po zapojení do elektrickej siete prístroj nereaguje, skontrolujte, či je správne zapojený alebo nie je poškodený prírodný kábel.

Používajte vákuovaciu fóliu a vákuovacie vrecká uzatvárateľné TESCOMA 4FOOD.

Pred zváraním aj vákuovaním sa uistite, že je okraj fólie suchý a čistý aj zvnútra. Pokiaľ si nie ste istí, ak je spoj po ukončení zvárania vzduchotesný, zváranie zopakujte.

Mäkkšie ovocie a zeleninu pred vákuovaním zamrazte.

Pri vákuovaní pokrmov s ostrými hranami (napr. suché cestoviny a pod.) chráňte vákuovaciu fóliu alebo vrecko pred poškodením zabalením pokrmu do mäkkého materiálu, napr. do papierovej utierky.

Ak sa do fólie alebo vrečka s vákuovým pokrmom vracia vzduch, skontroluje, či nie sú fólia alebo vrecko poškodené a či je spoj fólie vzduchotesný a zips vrečka je dobre uzavretý. Ak netesní spoj, koniec fólie odstrihnite alebo vrecko opäť starostlivo uzavrite a vákuovanie zopakujte.

Upozornenie: Pred ohrievaním vákuového pokrmu v mikrovlnnej rúre fóliu na niekoľkých miestach prepichnete, vákuové vrecká otvorte rozpojením zipsového uzáveru.

Vákuovacie fólie a vrecká, v ktorých boli vákuované suché potraviny možno použiť opakovane. Fólie a vrecká, v ktorých boli vákuované vlhké alebo masné pokrmy a fólie a vrecká, ktoré boli použité v mikrovlnnej rúre, či pri varení metódou sous-vide ďalej nepoužívajte.

Čistenie

Pred čistením odpojte vákuovú zväračku z elektrickej siete. Prístroj čistite vlhkou utierkou a vysušte, neumývajte pod tečúcou vodou a neponárajte do vody. Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky.

Skladovanie a údržba

Vákuovú zväračku skladujte na suchom mieste s odpojeným prírodným káblom aj hadicou a rezačkou vloženou vo zväračke pracovnej časti dole.

V prípade poruchy prístroj sami neopravujte, obráťte sa na Servísne stredisko TESCOMA, kontakt na www.tescoma.sk.

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 aljzattól, a leválasztásnál ne a kábel huzalát húzza.

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

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. Csúsztatható 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. Kontrollégők
12. Tápkábel dugója
13. Vákuumozó terület
14. VAC gomb a lezárható tasakokban történő vákuumozáshoz
15. Szívószelap a lezárható tasakokban történő vákuumozáshoz
16. Vákuumkamra
17. Hegesztőhuzal
18. Szilikon nyomóléc
19. Habtömítés
20. Tömítő 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 × 300 cm a termék részét képezi.

A pótfóliák és tasakok – **4FOOD Vákuumfólia 20 × 200 cm, 2 db** (kód 897050), **4FOOD Vákuumfólia 28 × 300 cm, 2 db** (kód 897052), **4FOOD Lezárható vákuumtasak 21 × 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 kialakultak, 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 lécs pereméhez. Helyezze a kívánt méretű vákuumfóliát (lásd. Figyelmeztetés alul) a vágólécra. Hajtsa vissza a kart, mérsékelten húzza át a fóliát a lécen, 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 kialakultak, 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 húzózár 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 szívószelrepre, 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 TESCOA 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 tápkábellel és tömlővel, valamint a fóliahegesztő alsó munkaterületébe helyezett fóliavágóval.

Meghibásodás esetén ne javítsa a terméket, forduljon a TESCOA Szervizközpontjához, kapcsolat a **www.tescoma.hu** oldalon.

Инструкция по технике безопасности

Перед использованием внимательно прочтите инструкцию по использованию и соблюдайте инструкции по технике безопасности.

Перед подключением устройства проверьте, соответствует ли напряжение в местной электрической сети, напряжению, указанному на устройстве.

Не пользуйтесь устройством, если оно не работает или имеет какие-то признаки повреждения. В случае повреждения кабеля или устройства, устройство необходимо вернуть в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Для отключения устройства от электрической сети, отсоедините кабель питания от электрической розетки, при отключении не тяните за кабельный шнур.

Перед очисткой, или когда устройство не используется, отсоедините кабель от электрической розетки.

Не используйте устройство на мокрой или горячей поверхности, либо вблизи источников тепла.

Не погружайте какую-либо часть устройства, кабель питания или штепсельное соединение в воду или другие жидкости. Используйте только принадлежности или дополнительное оборудование, рекомендованные производителем.

Предназначен исключительно для домашнего использования.

При использовании устройства дети должны находиться под постоянным присмотром, детям запрещено играть с устройством.

Технические характеристики

Потребляемая мощность: 110 Вт

Источник питания: AC 220–240 В, 50 Гц

Время запайки концов плёнки: 8–12 с

Время запайки плёнки с созданием вакуума: 10–20 с

Описание

1. Снимающийся резак для плёнки
2. Откидное плечо
3. Раздвижное лезвие
4. Режущая планка
5. Кнопки для открывания вакуумного отсека
6. Панель управления
7. Кнопка FOOD для выбора сухого/влажного (dry/moist) продукта
8. Кнопка SEAL для запайки концов плёнки
9. Кнопка AUTO для запайки плёнки с созданием вакуума
10. Кнопка STOP для немедленного прерывания текущей функции
11. Индикаторы работы
12. Вход кабеля питания
13. Вакуумный отсек
14. Кнопка VAC для вакуумирования в пакетах с застёжкой
15. Всасывающий клапан для вакуумирования в пакетах с застёжкой
16. Вакуумная камера
17. Планка запаивания
18. Силиконовая прижимная планка
19. Пенопластовое уплотнение
20. Шланг для вакуумирования в пакетах с застёжкой
21. Кабель питания



Характеристика

Вакуумный упаковщик GrandCHEF отлично подходит для вакуумирования и хранения сырых и приготовленных продуктов, например, мяса, колбас, рыб, фруктов, овощей, хлебобулочных изделий, готовых блюд и ряда других продуктов в вакуумной плёнке и в вакуумированных пакетах с застёжкой. Продукты, сохранявшиеся в вакууме, имеют в несколько раз долгий срок годности, не сохнут, сохраняют свой натуральный вкус и аромат, экономят место при хранении. С помощью вакуумирования, продукты можно мариновать перед приготовлением, включая медленное приготовление в вакуумной плёнке по методу sous-vide. Встроенный снимающийся резак для плёнки Вы можете использовать непосредственно в упаковщике или на рабочей поверхности. Вакуумная плёнка 4FOOD 20 × 300 см – прилагается.

Запасные **Вакуумная плёнка 4FOOD 20 × 200 см, 2 шт.** (код 897050), **Вакуумная плёнка 4FOOD 28 × 300 см, 2 шт.** (код 897052) и **Вакуумные пакеты с застёжкой 4FOOD 21 × 22 см, 10 шт.** (код 897054) – поставляются отдельно, спрашивайте на сайте www.tescomarusia.ru и в Центрах продаж TESCOMA.

Включение устройства

Вакуумный упаковщик разместите на ровной поверхности. Откройте крышку и подключите кабель ко входу на задней стороне упаковщика (1), второй конец кабеля подключите к сети 230 В.

Запайка концов плёнки

Откройте упаковщик и разместите плёнку через планку запаивания так, чтобы её конец был размещён над вакуумной камерой, внутри пенопластового уплотнения (2). Опустите панель управления и надавите на него по краям, чтобы он защёлкнулся с двух сторон (3).

Нажмите кнопку **SEAL** и упаковщик создаст герметичное соединение по всей ширине конца плёнки, после погасания индикаторов работы – процесс запайки плёнки завершён (4).

Нажмите на кнопки по сторонам упаковщика для открывания (5), выньте плёнку и проверьте соединение.

Внимание: Перед каждой дальнейшей запайкой подождите как минимум 60 секунд. Не притрагивайтесь рукой к планке запаивания, может быть очень горячей – риск ожога.

Нарезание плёнки

Резак выньте (6), переверните и вложите обратно режущей стороной вверх (7). Извлеките плечо резака и подвиньте лезвие к краю планки. Вакуумную плёнку необходимой длины с запасом (см. Внимание ниже) положите на режущую планку. Опустите плечо, слегка натяните плёнку через планку и прокатывая лезвие отрежьте её (8).

Внимание: При нарезании плёнки всегда учитывайте необходимый запас плёнки (мин. 8 см) по сравнению с вложенными продуктами. Длина запаса зависит от размера и формы продукта. Чем объёмнее (выше) продукт, тем дольше будет необходим запас плёнки.

Полезный совет: Резак для плёнки, в случае необходимости, можете вынуть и использовать отдельно от упаковщика, разместив её на ровной рабочей поверхности (9).

Настройка типа вакуумированного продукта

Перед началом вакуумирования, проверьте или измените настройки типа вакуумированного продукта.

После включения устройства кнопка **FOOD** будет светиться зелёным светом для сухих продуктов (**dry**), это означает, что упаковщик готов для вакуумирования сухих продуктов.

Для вакуумирования влажных продуктов нажмите на кнопку **FOOD**. Засветится индикатор для влажных (**moist**) продуктов, это означает, что упаковщик готов к вакуумированию влажных продуктов.

Вакуумирование в плёнке

Вложите продукт в плёнку с закрытым концом и необходимым запасом. Разместите плёнку открытым концом через планку запаивания так, чтобы её конец был размещён над вакуумной камерой внутри пенопластового уплотнения, и концы плёнки совпадали и были ровными (10). Опустите панель управления и надавите на него по краям, чтобы он защёлкнулся с двух сторон и вакуумный отсек закрылся.

Нажмите на кнопку **AUTO**, упаковщик вытянет воздух из плёнки с продуктом и создаст герметическое соединения по всей ширине плёнки. После того, как погаснут индикаторы работы – вакуумирование продукта завершено (**11**).

Внимание: Если после завершения вакуумирования или спаивания не погаснут индикаторы работы – устройство перегрето. В таком случае отключите упаковщик от электрической сети и не используйте его несколько минут.

Вакуумирование в пакете с застёжкой

Внимание: В вакуумных пакетах вакуумируйте только **сухие продукты**, вакуумный пакет наполняйте так, чтобы вложенные продукты не превышали отметку **MAX**.

Откройте пакет с застёжкой, потянув за неё, вложите продукт соответствующего размера и тщательно соедините застёжку по всей длине (**12**). Меньшую насадку на конце шланга подключите к всасывающему клапану для вакуумирования в пакетах с застёжкой, и большую насадку на обратной стороне шланга плотно прижмите к вакуумному клапану на вакуумном пакете с застёжкой (**13**).

Нажмите на кнопку **VAC** и упаковщик вытянет воздух из пакета с продуктом, после того, как погаснут индикаторы работы – вакуумирование продукта в пакете завершено (**14**).

Быстрое выключение

Для немедленного выключения устройства во время спайки плёнки и вакуумирования в плёнке нажмите на кнопку **STOP**.

Для немедленного выключения во время вакуумирования в пакете с застёжкой, нажмите, во время вытягивания воздуха, на кнопку **VAC**.

Полезные советы

В случае, если после подключения к электрической сети устройство не реагирует, проверьте, правильно ли подключён или не повреждён ли кабель питания.

Используйте плёнку для вакуумирования и вакуумные пакеты с застёжкой TESCOMA 4FOOD.

Перед запайкой и вакуумированием убедитесь, что край плёнки сухой и чистый и изнутри. Если Вы не уверены, герметично ли соединение, в таком случае проведите повторную запайку.

Мягкие фрукты и овощи перед вакуумированием заморозьте.

При вакуумировании продуктов с острыми краями (напр., сухие макаронные изделия и т. д.) защитите вакуумную плёнку или пакет от повреждений, завернув продукт в мягкий материал, напр., в бумажное полотенце.

Если в плёнку или пакет с вакуумированным продуктом проходит воздух, проверьте, не повреждены ли плёнка или пакет и герметично ли соединение плёнки или зип пакета (хорошо ли он закрыт). Если соединение не плотное, удалите конец плёнки или снова тщательно закройте пакет и повторите вакуумирование.

Внимание: Перед разогревом вакуумированного продукта в микроволновой печи, проткните плёнку в нескольких местах, вакуумные пакеты откройте, расстегнув зип-застёжку.

Вакуумную плёнку и пакеты, в которых были вакуумированы сухие продукты, можно использовать повторно. Плёнку и пакеты, в которых были вакуумированы влажные либо жирные продукты, а также плёнку и пакеты, которые были использованы в микроволновой печи или при приготовлении по методу sous-vide – не используйте повторно.

Очистка

Перед очисткой отсоедините вакуумный упаковщик от электросети. Устройство протрите влажной тканью и высушите, не мойте под проточной водой и не погружайте в воду. Не используйте для очистки абразивные моющие средства.

Обслуживание и хранение

Вакуумный упаковщик храните в сухом месте и с отсоединённым кабелем питания и шлангом, и резаком, вставленным в упаковщике режущей стороной вниз.

В случае неисправности не подвергайте прибор самостоятельному ремонту, обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте www.tescomarussia.ru.

Інструкції з техніки безпеки

Перед використанням уважно прочитайте інструкцію для користувача та дотримуйтесь інструкцій з техніки безпеки. Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідає напруга в місцевій електричній мережі, напрузі, вказаній на приладі.

Не користуйтеся приладом, якщо він не працює або має якісь ознаки пошкодження. У випадку пошкодження кабелю або приладу, прилад необхідно повернути до авторизованого сервісного центра для ремонту.

Для відключення приладу від електричної мережі, від'єднайте кабель живлення від електричної розетки, не тягніть за кабельний шнур.

Перед очищенням, або коли прилад не використовується, від'єднайте кабель від електричної розетки.

Не використовуйте прилад на вологій чи гарячій поверхні, або поблизу джерел тепла.

Не занурюйте будь-яку частину приладу, кабель живлення чи штепсельний з'єднувач у воду чи будь-які інші рідини.

Використовуйте тільки аксесуари чи додаткове обладнання, рекомендовані виробником.

Призначено лише для домашнього використання.

Використовуючи прилад, діти повинні знаходитися під постійним наглядом, діти не повинні гратися з приладом.

Технічні параметри

Споживання енергії: 110 Вт

Джерело живлення: AC 220–240 В, 50 Гц

Час запаявання кінців плівки: 8–12 с

Час запаявання плівки із створенням вакууму: 10–20 с

Опис

1. Знімний різак для плівки
2. Відкидне плече
3. Розсуне лезо
4. Ріжуча планка
5. Кнопки для відкривання вакуумного відсіку
6. Панель управління
7. Кнопка FOOD для вибору сухого/вологого (dry/moist) продукту
8. Кнопка SEAL для запаявання кінців плівки
9. Кнопка AUTO для запаявання кінців плівки з утворенням вакууму
10. Кнопка STOP для негайного переривання поточної функції
11. Індикатори роботи
12. Вхід кабелю живлення
13. Вакуумний відсік
14. Кнопка VAC для вакуумування в пакетах із застіркою
15. Всмоктувальний клапан для вакуумування в пакетах із застіркою
16. Вакуумна камера
17. Планка запаявання
18. Силіконова притиска планка
19. Пінопластове ущільнення
20. Шланг для вакуумування в пакетах із застіркою
21. Кабель живлення



Характеристики

Вакуумний пакувальник GrandCHEF відмінно підходить для вакуумування і зберігання сирих та приготовлених продуктів, наприклад, м'яса, ковбас, риби, фруктів, овочів, хлібобулочних виробів, готових страв та ряду інших продуктів у вакуумній плівці, а також у вакуумованих пакетах із застібкою. Продукти, які зберігаються у вакуумі, мають у декілька разів довший строк придатності, не сохнуть, зберігають свій натуральний смак та аромат, економлять простір при зберіганні. За допомогою вакуумування, продукти можна маринувати, включаючи повільне приготування у вакуумній плівці за методом sous-vide. Вбудований знімний різак для плівки Ви можете використовувати безпосередньо в пакувальнику або на робочій поверхні. Вакуумна плівка 4FOOD 20 × 300 см – всередині упаковки.

Запасні **Вакуумна плівка 4FOOD 20 × 200 см, 2 шт.** (код 897050), **Вакуумна плівка 4FOOD 28 × 300 см, 2 шт.** (код 897052) та **Вакуумні пакети із застібкою 4FOOD 21 × 22 см, 10 шт.** (код 897054) – поставляються окремо, запитуйте на сайті www.tescoma.ua та в Центрах продажів TESCOMA.

Включення приладу

Вакуумний пакувальник розташуйте на рівній поверхні. Відкрийте кришку та підключіть кабель до роз'єму на задній стороні пакувальника (1), другий кінець кабелю підключіть до мережі 230 В.

Запаювання кінців плівки

Відкрийте пакувальник та розмістіть вакуумну плівку через планку запаювання так, щоб її кінець був розташований над вакуумною камерою, всередині пінопластового ущільнення (2). Опустіть панель управління та натисніть на нього з обох сторін по краях до клацання (3).

Натисніть на кнопку **SEAL** і пакувальник створить герметичне з'єднання по всій ширині кінця плівки, після погасання індикаторів роботи – процес запаювання завершено (4).

Натисніть на кнопки по сторонах пакувальника для відкривання (5), вийміть плівку та перевірте з'єднання.

Увага: Перед кожним наступним запаюванням почекайте щонайменше 60 секунд. Не торкайтеся рукою до планки запаювання, може бути дуже гарячою – ризик опіку.

Нарізання плівки

Вийміть різак (6), переверніть та вставте назад ріжучою стороною нагору (7). Вийміть плече різача та посуньте лезо до краю планки. Вакуумну плівку необхідної довжини із запасом (див. Увага нижче) покладіть на ріжучу планку. Опустіть плече, злегка натягніть плівку через планку та прокатуючи лезо відріжте її (8).

Увага: При нарізанні плівки завжди враховуйте необхідний запас плівки (мін. 8 см) в порівнянні з вкладеними продуктами. Довжина запасу залежить від розміру та форми продукту. Чим об'ємніший (більший) продукт, тим довший буде необхідний запас плівки.

Гарна порада: Різак для плівки, у разі необхідності, можете вийняти і використовувати окремо від пакувальника, розташувавши його на рівній робочій поверхні (9).

Налаштування виду вакуумованого продукту

Перед початком вакуумування, перевірте чи змініть налаштування виду вакуумованого продукту.

Після включення приладу кнопка **FOOD** буде світитися зеленим світлом для сухих продуктів (**dry**), це означає, що пакувальник готовий до вакуумування сухих продуктів.

Для вакуумування вологих продуктів натисніть на кнопку **FOOD**. Засвітиться індикатор для вологих (**moist**) продуктів, це означає, що пакувальник готовий до вакуумування вологих продуктів.

Вакумування у плівці

До плівки із закритим кінцем і необхідним запасом вкладіть продукт. Розмістіть плівку, відкритим кінцем через планку запаювання так, щоб її кінець був розташований над вакуумною камерою, всередині пінного ущільнення, і кінці плівки співпадали і були рівними (10). Опустіть панель управління та натисніть на нього з обох сторін по краях до клацання, щоб закрився вакуумний відсік.

Натисніть на кнопку **AUTO**, пакувальник витягне повітря з плівки з продуктом і створить герметичне з'єднання по всій ширині плівки. Після погасання індикаторів роботи – вакуумування продукту завершено (11).

Увага: Якщо після завершення вакуумування, або запаювання не згасають індикатори роботи – прилад перегрітий. В такому випадку відключіть пакувальник від електричної мережі й не використовуйте його впродовж декількох хвилин.

Вакуумування в пакеті із застібкою

Увага: У вакуумних пакетах вакуумуйте лише **сухі продукти**, вакуумний пакет наповнюйте так, щоб вкладені продукти не перевищували відмітки **MAX**.

Відкрийте пакет із застібкою, потягнувши за неї, вклавть продукт відповідного розміру і ретельно з'єднайте застібку по всій довжині (12). Меншу насадку на кінці шлангу під'єднайте до всмоктувального клапану для вакуумування у пакетах із застібкою, та більшу насадку на іншій стороні шлангу щільно притисніть до вакуумувального клапану на вакуумному пакеті із застібкою (13).

Натисніть на кнопку **VAC** і пакувальник витягне повітря з пакету з продуктом, після погасання індикаторів роботи – вакуумування продукту в пакеті завершено (14).

Швидке вимкнення

Для негайного вимкнення приладу під час запаювання плівки й вакуумування в плівці, натисніть на кнопку **STOP**.

Для негайного вимкнення вакуумування в пакеті із застібкою, натисніть, під час всмоктування повітря, на кнопку **VAC**.

Корисні поради

У випадку, якщо після підключення до електричної мережі прилад не реагує, перевірте, чи правильно підключений та чи не пошкоджений кабель живлення.

Використовуйте вакуумну плівку та вакуумні пакети із застібкою TESCOМА 4FOOD.

Перед запаюванням та вакуумуванням переконайтеся, що край плівки сухий та чистий і зсередини. Якщо Ви не впевнені, чи герметично з'єднання, в такому випадку проведіть повторне запаювання.

М'які фрукти та овочі перед вакуумуванням заморозьте.

При вакуумуванні продуктів з гострими краями (напр., сухі макаронні вироби тощо), захистіть вакуумну плівку чи пакет від пошкоджень, загорнувши продукт в м'який матеріал, напр., в паперовий рушник.

Якщо до плівки чи пакету з вакуумованим продуктом проходить повітря, перевірте, чи не пошкоджені плівка чи пакет і чи герметично з'єднання плівки, і зіп пакету (чи добре він закритий). Якщо з'єднання не щільне, видаліть кінець плівки чи знову ретельно закрийте пакет і повторіть вакуумування.

Увага: Перед розігрівом вакуумованого продукту у мікрохвильовій печі, проткніть плівку у декількох місцях, відкрийте вакуумні пакети, розстібнувши зіп-застібку.

Вакуумну плівку і пакети, в яких були вакуумовані сухі продукти, можна використовувати повторно. Плівку та пакети, в яких були вакуумовані вологі чи масні продукти, а також плівку чи пакети, які були використані у мікрохвильовій печі чи при приготуванні за методом sous-vide – не використовуйте повторно.

Очищення

Перед очищенням відключіть вакуумний пакувальник від електричної мережі. Прилад протріть вологою ганчіркою і висушіть, не мийте під проточною водою і не занурюйте до води. Не використовуйте абразивні миючі засоби.

Зберігання та обслуговування

Вакуумний пакувальник зберігайте у сухому місці з відключеним кабелем живлення і шлангом, і різак, вставленим ріжучою стороною вниз.

У разі несправності не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться у сервісний центр TESCOМА, контакти на сайті www.tescoma.ua.



Art. 908680

www.tescoma.com



AC 220–240 V 50 Hz 110 W

