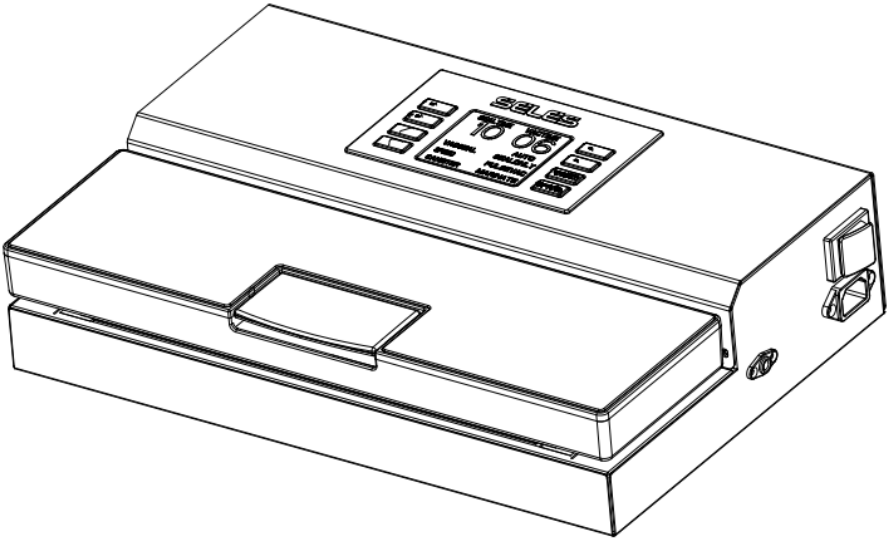


# SELES

## VS950TK

### KULLANIM KILAVUZU



## **Güvenlik Önlemleri**

Güvenliğiniz için, vakum makineniz hakkında aşağıda yazan önlemlere dikkat edin.

- Vakum makinenizi ilk kullanımdan önce, kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Vakum makinenizi ıslak, sıcak ya da ısıya yakın alanlarda kullanmayın.
- Vakum makinenizi ya da makinenizin elektrik kablosunu, suya ya da herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Vakum makinenizi mutlaka toprak hattı olan bir prize bağlayın ve uzatma kablosu kullanmayın.
- Elektrik bağlantısını kesmek için makinenizin güç kablosunu prizden çekin. Bağlantıyı keserken kablodan değil fiş başlığından tutarak çekin.
- Hasarlı güç kablosuyla makinenizi kullanmayın.
- Vakum makinenizi sadece amacı doğrultusunda kullanın.
- Makineniz yalnızca "Desenli Vakum Torbası" ve belirli ekipmanlar ile kullanıma uygundur.

## **Vakum Paketleme ve Gıda Güvenliği**

Vakum paketleme, vakum torbalarının içindeki havanın çoğunu çıkartarak gıdanın ömrünü uzatır ve hava girmesini engelleyerek oksidasyonu azaltır. Vakum paketleme, genel yapının ve lezzetin korunmasına yardımcı olur. Ayrıca belirli koşullar altında aşağıda belirtilen mikroorganizmaların büyümesini engeller ;

**Küf** – Küf, düşük oksijenli alanlarda büyüyemez, bu nedenle vakum paketleme küflenmeyi neredeyse tamamen engeller.

**Maya** – Koku ve tat ile tanımlanabilen fermantasyon sonucudur. Maya, büyümek için suya, şekere ve ılımlı bir sıcaklığa ihtiyaç duyar. Hava olsun ya da olmasın hayatta kalabilir. Mayanın büyümesini yavaşlatmak için soğutma yeterli olurken dondurmak büyümeyi tamamen durdurur.

**Bakteri** – Hoş olmayan bir koku, renk değişikliği veya yumuşak yapışkan bir doku ile sonuçlanır. Doğru koşullar altında, clostridium botulinum ( Gıda zehirlenmesine neden olan organizma ) hava olmadan büyüebilir ve koku veya tat ile tespit edilemez. Son derece nadir olmasına rağmen çok tehlikelidir.

Diğer saklama kaplarında olduğu gibi, tüketmeden önce yiyeceklerin bozulma açısından kontrol edilmesi önemlidir.

Yiyecekleri güvenli bir şekilde korumak için, düşük sıcaklıklarda muhafaza etmek gerekir. 4°C veya altındaki sıcaklıkta mikroorganizmaların büyümesini büyük ölçüde engelleyebilirsiniz. -17°C'de dondurmak mikroorganizmaları öldürmez fakat büyümesini durdurur. Bozulabilir gıdaları uzun süre muhafaza etmek için daima vakum paketleme yaparak dondurun.

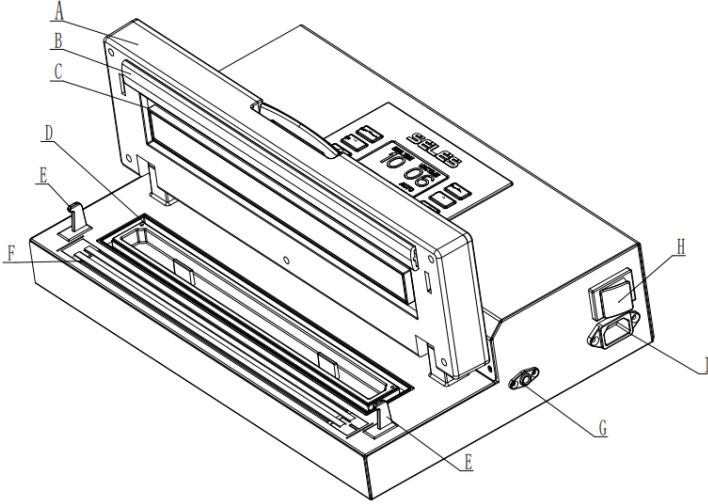
Vakum paketlemenin, gıdaların bozulmasını tamamiyle durdurmadığını belirtmek gerekir. Sadece kalite değişikliklerini yavaşlatabilir. Gıdaların en kaliteli lezzetlerini, dokularını, görünümelerini ne kadar koruyacağını tahmin etmek zordur, bu durum paketlenmiş gıdanın yaşına ve durumuna bağlıdır.

**Not:** Vakum paketleme, soğutma veya dondurma yerine geçmez. Soğutma gerektiren bozulabilir gıdalar vakum paketleme işleminden sonra da soğutulmalı veya dondurulmalıdır.

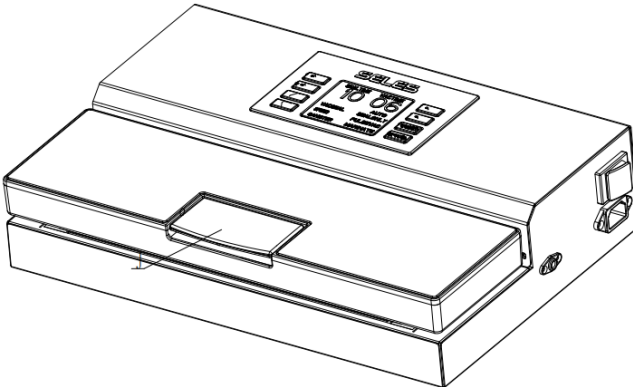
### **Hazırlık Önerileri**

Sebzelerin vakum paketlemeden önce haşlanması gerekir. Bu şekilde lezzet, renk ve doku kaybına yol açan enzim etkisini durdurur. Haşlanmış sebzeler için, pişene kadar kaynar suya veya mikrodalgaya koyun. Ardından pişirme işlemi durdurmak için sebzeleri soğuk suya daldırın. Son olarak, vakum paketlemeden önce sebzeleri havlu üzerinde kurutun. Turpgiller ( brokoli, lahanası, kabak, karnabahar, turp ) paketlenmiş haldeyken doğal olarak gaz yayar. Bu nedenle haşlama işleminden sonra yalnızca dondurucuda muhafaza edilmelidir.

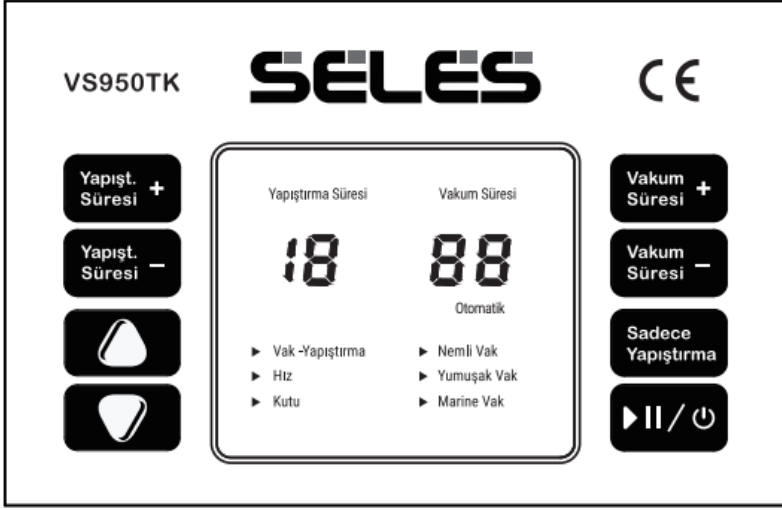
## **Vakum Makinesi Özellikleri**



- A. Kapak
- B. Silikon Mühürleme Şeridi
- C.ve D. Sızdırmazlık Contaları
- E. Kilit Mandalı
- F. Isıtma Teli
- G. Vakum Çıkışı ( Hortum ile vakum yapılabilen kaplar için )
- H. Açma/Kapama Anahtarı
- I. Güç Girişi



- J. Kilitleme Mekanizması



**Yapıştırma Süresi +** : Yapıştırma süresini artıran tuş

**Yapıştırma Süresi -** : Yapıştırma süresini azaltan tuş

△ Fonksiyon seçmek için yukarı tuşu

▽ Fonksiyon seçmek için aşağı tuşu

**Vakum Süresi +** : Vakum süresini artıran tuş

**Vakum Süresi -** : Vakum süresini azaltan tuş

**Sadece Yapıştırma** : Sadece Yapıştırma seçildiğinde makine vakum yapmaz ve sadece yapıştırma işlemini tamamlar.

▶||/⏻ : Makinenin çalışmasını başlatan ve durduran tuş.

**Vakum - Yapıştırma** : Gösterge bu konumda yandığında, makine vakum ve yapıştırma işlemini gerçekleştirir.



**Hız** : Göstergede "Hız" ışığı yandığında makineniz yüksek hızda çalışır. Işık yanarken ▶||/⏻ tuşuna basarsanız "Hız" ışığı söner ve makine düşük hızda çalışmaya başlar.

**Yumuşak Vakum**: Gösterge "Yumuşak Vakum" konumunda ise kullanıcı kontrolünde vakum yapmaya başlar.



**Kutu** : Bu fonksiyon, dışarıdan vakum yapmaya imkan sağlayan ambalajlarda kullanılır.

**Marine Vakum** : Bu fonksiyon, vakum kabı içinde paketlenmiş ürünleri marine etmek için kullanılır.

## **Özel Boyutlarda Vakum Torbası Nasıl Yapılır ?**



1. Kullandığınız Vakum Torbası paketlenmeyeceğiniz üründen fazla büyük ise torbanın boyutunu istediğiniz kadar küçültebilirsiniz. Bıçak veya makas yardımı ile torbanızı küçültmek istediğiniz yerden 5 cm pay bırakarak kesin. Düz bir şekilde kesmeye dikkat edin.
2. Kapağı açın. Kestiğiniz torbanın iki ucu da açık olur. Bir tarafını ısıtma telinin üzerine düz bir şekilde yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.
4. Makinenizi Açma/Kapama Anahtarından açın.
5. “Sadece Yapıştırma” Fonksiyonunu seçin ve  tuşuna basın. Makine fabrika ayarlarında yapıştırma işlemini yapar. Yapıştırma yetersiz veya fazla geldiğinde “Yapıştırma Süresi +” veya “Yapıştırma Süresi -” tuşları ile ayarladıktan sonra  tuşuna basın.
6. Ekranda Yapıştırma Süresi geri sayımı başlar “0” olduğunda işlem tamamlanır. Özel boyutlu torbanız kullanıma hazır.

## **Vakum Torbası ile Vakum Paketleme Nasıl Yapılır ?**

1. Paketlemek istediğiniz ürünü vakum torbası içine yerleştirin. Yerleştirdiğiniz ürün ile vakum torbasının bitiş noktası arasında 5 cm pay olmalıdır.
2. Kapağı açın ve torbanın açık kısmını sızdırmaz conta üzerine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın ve makinenizi açma/kapama anahtarından açın.
4. Vakum - Yapıştırma fonksiyonunu seçin. Otomatik kullanım için  tuşuna basın veya bu işlemi “Vakum Süresi” ve “Yapıştırma Süresini” kendiniz ayarladıktan sonra  tuşuna basarak da yapabilirsiniz.
5. Makine istenen vakum seviyesine ulaştıktan sonra yapıştırma işlemine devam eder.
6. Ekranda Yapıştırma Süresi geri sayımı başlar ve “0” olduğunda işlem tamamlanır. Makine otomatik olarak poşeti serbest bırakır.


## **Yumuşak Vakum Fonksiyonu Nasıl Kullanılır ?**

Normal vakum fonksiyonu, yapısı fazla katı olmayan gıdalara yüksek basınçtan dolayı zarar verebilir ve yapısını bozabilir. Bu durumda, vakum süresini ve basıncını kontrol ederek gıdanın ezilmesini Yumuşak Vakum Fonksiyonunu kullanarak önleyebilirsiniz. Bazı sulu yiyecekleri paketlerken de bu fonksiyonu kullanarak sıvının emilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Paketlemek istediğiniz ürünü vakum torbası içine yerleştirin. Yerleştirdiğiniz ürün ile vakum torbasının bitiş noktası arasında 5 cm pay olmalıdır.
2. Kapağı açın ve torbanın açık kısmını sızdırmaz conta üzerine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın ve makinenizi açma/kapama anahtarından açın.
4. Yumuşak Vakum fonksiyonunu seçin,  tuşuna basarak bekleme konumuna getirin.
5. İsteddiğiniz basınca ulaşıncaya kadar Vakum Süresi + veya Vakum Süresi - tuşlarını basılı tutun. Yeterli basınca ulaştığınızda karar vermek için vakum torbasına bakmalısınız. Bu esnada Vakum Süresi+ veya Vakum Süresi - tuşlarını bırakıp durdurabilir ve tekrar basarak başlatabilirsiniz.
6. Yeterli vakum seviyesine ulaştığınızda, yapıştırma işlemi başlatmak için tekrar  tuşuna basın.
7. Ekranda Yapıştırma Süresi geri sayımı başlar ve "0" olduğunda işlem tamamlanır.

## **Kutu(Kap) ile Vakum Paketleme Nasıl Yapılır ?**

**NOT :** Her Kutu(kap) vakumlanamaz. Bu fonksiyon vakum yapmaya uygun kaplar için geçerlidir. Bu fonksiyonda kullanılan hortum, SELES VS950TK kutu içeriğine dahil değildir.

1. Kutu kapağını ve tabanını silin ve temiz olduğundan emin olun.
2. Gıdayı kutu içine yerleştirin, kutu kapağı ve gıda arasında 3 cm boşluk bırakın.
3. Kutunun kapağını kapatın. Hortumun bir ucunu makinenin bağlantı noktasına diğer ucunu kutunun bağlantı noktasına sıkıca yerleştirin.
4. Kapağı kapatın ve makinenizi açma/kapama anahtarından açın.
5. Kutu fonksiyonunu seçin ve  tuşuna basın.
6. Kutuda hava bitinceye kadar vakumlamaya devam eder.
7. Makine otomatik olarak durur ve işlem tamamlanır.

## **Marine Nasıl Yapılır ?**

Marine fonksiyonunda, makine 2 defa vakumlama ve hava salma işlemi yapar. Bu sayede gıdaların en kısa sürede en ideal salamura infüzyonu elde etmesini sağlar.

Vakum kapları marine işlemine en uygun ürünlerdir. Yiyeceklerin bu kadar kısa sürede marine edilmesinin nedeni, yiyeceklerin mikro gözeneklerini açmaları sayesinde salamura infüzyonuna hızlı bir şekilde cevap vermesidir.

İpucu : Kapta marine işlemi yapabilmek için kabın kapağında bir buton olmalıdır. Marine işlemi için kapaktaki buton Açık konumda olmalıdır, vakum konumunda olmamalıdır.

1. Gıdayı kutuya yerleştirin. Kutu kapağının kapandığı kısımda gıda kalıntısı veya un gibi maddeler olmadığından emin olun. Kutu içine koyduğunuz gıda ile kutu arasında boşluk bırakın ve kapağı kapatın.

2. Kutu kapağındaki butonu açık konuma getirin


3. Hortumu makinenizin bağlantı noktasına ve kutu kapağındaki bağlantıya bağlayın.

4. Makinenizin kapağını kapatın ve Marine fonksiyonunu seçin.

5.  tuşuna basın.

6. Vakum makinesi yeterli vakum basıncına ulaştığında otomatik olarak durur ve kutu içine havayı bırakır. Bu döngü 30 dakika boyunca devam eder ve makine otomatik olarak durur.

7. Makine kutuyu tekrar vakumlar ve yukarıda belirtildiği gibi 2 defa daha tekrarlar.

8. Makinenin çalışmasını durdurmak için  tuşuna basın.

## **Bakım ve Temizlik**

1. Makineyi temizlemeden önce daima elektrik fişini çıkartın.

2. Suya daldırmayın.

3. Temizlemek için aşındırıcı maddeler kullanmayın.

4. Dış yüzeyi yumuşak, nemli bir bez ile temizleyin.

5. Ünitenin içindeki yemek kalıntıları ve sıvıları kağıt havlu ile temizleyin.

6. Makineyi tekrar elektriğe bağlamadan önce tüm parçaları iyice kurulayın.

7. Vakum odasında torbadan çekilmiş sıvılar kalabilir. Bu kalıntıları temizlemek için bulaşık deterjanı ile nemli, yumuşak bir bez kullanın ve iyice kurulayın.

8. Kullanmadığınız zamanlarda makinenin üst kapağını açık tutun.



## **Sorun Giderme**



### **Tuşuna bastığımda hiçbir şey olmuyor;**

- Güç kablosunun elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Güç kablosunda hasar olmadığından emin olun.
- Vakum torbasının doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Makinenin soğuması için 25 dakika bekleyin ve tekrar deneyin.

### **Vakum torbasındaki hava vakumlanmıyor ;**

- Vakum torbasında kırışıklık, katlanma, delik olmadığını kontrol edin.
- Alt ve üst sızdırmazlık contalarının aşınma, çatlama, gevşeme durumunu kontrol edin.
- Sıvı oranı yüksek gıdalar torbanın düzgün kapanmamasına neden olabilir. Torbanın ısı ile yapışan kısımlarının temiz olması gerekir.
- Torbanın, yapıştırma alanına düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Torbanın doğru yerleştirildiğinden emin olun. Rulo halinde torba ile vakum yapıyorsanız torba ucunun ısıtma teli üzerinde olduğundan emin olun.

### **Torba Erimesi**

- Isıtma Teli, vakum işlemi sırasında çok ısınabilir. Her kullanım arası makinenin 20 saniye soğumasını bekleyin. Yine de erime devam ederse, makinenin kapağını açık konumda bırakıp 25 dakika soğuması için bekleyin.

### **Vakum Torbasına Hava Sızması**

- Torbanın ısı ile yapışan kısmını kontrol edin. Yapıştırılan kısımda hava girmesine neden olabilecek katlanma veya delik olabilir. Eğer böyle bir durum var ise torbayı dikkatlice açıp yeni bir torba ile deneyin.
- Torbanın yapışan kısmında sıvı veya nem olmadığından emin olun. Torbayı kesip yeniden vakum yapmanız veya yeni bir torba kullanmanız gerekebilir. Sıvı oranı yüksek gıdalar paketleyecekseniz önceden dondurma işlemi yapmanız önerilir.
- Paket içine yerleştirdiğiniz gıdanın keskin bir yeri var ise torbayı delmiş olabilir. Eğer öyle bir durum var ise yeni bir torba ile tekrar paketleyin.
- Isıtma telinin olduğu alana sıvı çekilmediğinden emin olun.
- Alt ve üst sızdırmazlık contalarının aşınma, çatlama, gevşeme durumunu kontrol edin.
- Sıvı oranı yüksek gıdalar torbanın düzgün kapanmamasına neden olabilir. Torbanın ısı ile yapışan kısımlarının temiz olması gerekir.

## Torbanın Açık Kısmı Yapışmıyor

- Vakum torbasında kırışıklık, katlanma, delik olmadığını kontrol edin.
- Sıvı oranı yüksek gıdalar torbanın düzgün kapanmamasına neden olabilir. Torbanın ısı ile yapışan kısımlarının temiz olması gerekir.
- Ayarladığınız vakum süresi yeterli gelmiyor olabilir.
- Torbanın doğru yerleştirildiğinden emin olun. Rulo halinde torba ile vakum yapıyorsanız torba ucunun ısıtma teli üzerinde olduğundan emin olun.
- Paketlemeler arası 20 saniye beklediğinizden emin olun.

## Dikkat !



Ürün geliştirme sürecinde, makinede teknik ve optik değişiklikler yapma hakkı saklıdır.

## Geri Dönüşüm Notları

Cihazın atılması ve ambalajlanması, elektrikli cihazlar ve ambalajlar için ilgili yerel düzenlemelere uygun olarak yapılmalıdır.



Bu simgeye sahip cihazlar evsel atıklar ile atılamaz ! Bu cihazları yasalar gereği evsel atıklardan ayrı atmanız gerekir. Bu cihazların atılabileceği yerler hakkında Çevre Birimlerinden destek alabilirsiniz.

## **SERVİS**

Murbim Bilgisayar ve Elektronik Sistemleri San. Ve Tic. Ltd. Sti.

Kırcaali Mah. 9.Kaya Sok.No:8/8A Osmangazi /Bursa /Türkiye

Tel: +90 (224) 272 67 00