

305/15L



300748

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Německo

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Servisní infolinka: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Verze: 3.0

Datum vyhotovení: 2024-03-13

Originální návod k obsluze

1	Bezpečnost.....	2
1.1	Vysvětlení výstražných vět.....	2
1.2	Bezpečnostní pokyny.....	3
1.3	Používání v souladu s určením	5
1.4	Používání v rozporu s určením	5
2	Všeobecné informace.....	6
2.1	Odpovědnost a záruka.....	6
2.2	Ochrana autorských práv.....	6
2.3	Prohlášení o shodě.....	6
3	Přeprava, obal a skladování	7
3.1	Kontrola dodávky	7
3.2	Obal	7
3.3	Skladování	7
4	Technická specifikace	8
4.1	Technická specifikace.....	8
4.2	Přehled podsestav zařízení	9
4.3	Funkce zařízení	10
5	Instalace a obsluha.....	11
5.1	Instalace	11
5.2	Výhody vakuového balení Doba skladování potravin.....	12
5.3	Princip vakuování.....	14
5.4	Obsluha	17
6	Čištění	27
6.1	Bezpečnostní pokyny pro čištění	27
6.2	Čištění.....	27
7	Možné poruchy	28
8	Recyklace.....	30



Před uvedením do provozu si přečtete návod k obsluze a pak jej uschovejte v blízkosti zařízení!

Tento návod k obsluze popisuje instalaci, provoz a údržbu zařízení a představuje důležitý zdroj informací a odkazů. Znalost všech pokynů týkajících se bezpečnosti a obsluhy uvedených v tomto návodu je podmínkou pro bezpečné a správné používání zařízení. Kromě toho platí předpisy pro prevenci úrazů, bezpečnostní předpisy a právní předpisy platné v oblasti použití zařízení.

Před zahájením práce se zařízením, a zejména před jeho uvedením do provozu, si přečtete tento návod k obsluze, abyste předešli zranění osob a materiálním škodám. Nesprávné používání může způsobit poškození.

Tento návod k obsluze je nedílnou součástí výrobku a musí být neustále uchováván v bezprostřední blízkosti zařízení. Pokud zařízení předáte jiné osobě, nutně předejte tento návod k obsluze.

1 Bezpečnost

Zařízení bylo vyrobeno podle současných technických pravidel. Toto zařízení však může být nebezpečné, pokud se používá nesprávně nebo v rozporu s určením. Všechny osoby, které používají zařízení, musí dodržovat pokyny uvedené v návodu k obsluze a dodržovat bezpečnostní pokyny.

1.1 Vysvětlení výstražných vět

Důležité bezpečnostní pokyny a varování v tomto návodu k obsluze jsou uvedeny jako klíčové výstražné věty. Tyto pokyny bezpodmínečně dodržujte, abyste zabránili úrazům, nehodám a škodám na majetku.



NEBEZPEČÍ!

Výstražné slovo **NEBEZPEČÍ** upozorňuje na nebezpečí, která budou mít za následek smrt nebo vážný úraz, pokud se jim nevyhnete.



VAROVÁNÍ!

Výstražné slovo **VAROVÁNÍ** upozorňuje na nebezpečí, která budou mít za následek středně těžká nebo těžká zranění nebo smrt, pokud se jim nevyhnete.

**UPOZORNĚNÍ!**

Výstražné slovo **UPOZORNĚNÍ** upozorňuje na nebezpečí, která mohou mít za následek lehké až těžké zranění nebo smrt, pokud se jim nevyhnete.

POZOR!

Výstražné slovo **POZOR** znamená možné škody na majetku, ke kterým může dojít v případě nedodržování bezpečnostních pokynů.

OZNÁMENÍ!

Symbol **OZNÁMENÍ** seznamuje uživatele s dalšími informacemi a pokyny ohledně používání zařízení.

1.2 Bezpečnostní pokynů

Elektrický proud

CZ

- Příliš vysoké síťové napětí nebo nesprávná instalace mohou způsobit úraz elektrickým proudem.
- Zařízení připojte pouze tehdy, když údaje na typovém štítku odpovídají síťovému napětí.
- Abyste zabránili elektrickému zkratu, udržujte zařízení v suchu.
- Pokud dojde k poruše během provozu, okamžitě odpojte zařízení od elektrického napájení.
- Nedotýkejte se zástrčky zařízení mokřýma rukama.
- Nikdy se nedotýkejte zařízení, pokud spadlo do vody. Ihned odpojte zařízení od elektrického napájení.
- Veškeré opravy a otevírání krytu mohou provádět pouze odborníci a specializované servisy.
- Zařízení nepřenášejte za napájecí kabel.
- Napájecí kabel nevystavujte zdrojům tepla a ostrým hranám.
- Napájecí kabel neohýbejte, nemačkejte a nezavazujte.
- Napájecí kabel vždy zcela rozviňte.
- Nikdy nestavějte zařízení nebo jiné předměty na napájecí kabel.
- Chcete-li odpojit zařízení od elektrického napájení, vždy uchopte zástrčku.

- Síťový kabel pravidelně kontrolujte z hlediska poškození. Zařízení nepoužívejte s poškozeným síťovým kabelem. Pokud je kabel poškozen, pak aby se zabránilo nebezpečí, dejte jej vyměnit kvalifikovanému elektrikáři nebo servisu.

Provoz pouze pod dohledem

- Zařízení používejte pouze pod dohledem.
- Vždy zůstávejte v bezprostřední blízkosti zařízení.

Obsluhující personál

- Zařízení může obsluhovat pouze kvalifikovaný a zaškolený odborný personál.
- Toto zařízení nesmí obsluhovat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi a osoby s omezenými zkušenostmi a/nebo omezenými znalostmi.
- Děti mějte pod dohledem, abyste měli jistotu, že si nehrají se zařízením ani jej nezapínají.

CZ

Nesprávné používání

- Nesprávné nebo zakázané používání může poškodit zařízení.
- Zařízení používejte pouze tehdy, když jeho technický stav umožňuje bezpečnou práci.
- Zařízení používejte pouze tehdy, když jsou všechny přípojky provedeny v souladu s předpisy.
- Zařízení používejte pouze v čistém stavu.
- Používejte pouze originální náhradní díly. Nikdy neprovádějte sami žádné opravy zařízení.
- Na zařízení neprovádějte žádné změny nebo úpravy.

1.3 Používání v souladu s určením

Jakékoli použití zařízení nad rámec následujícího určeného použití a/nebo jiného použití je zakázáno a považuje se za používání v rozporu s určením.

Následující použití je v souladu s určením:

- Vakuování a marinování vhodných potravin nebo jiných předmětů.

1.4 Používání v rozporu s určením

Používání v rozporu s určením může vést ke zranění osob a materiálním škodám způsobeným nebezpečným elektrickým napětím, požárem a vysokými teplotami. Pomocí zařízení provádějte pouze práce, které jsou popsány v tomto návodu.

2 Všeobecné informace

2.1 Odpovědnost a záruka

Všechny informace a pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze byly sestaveny se zohledněním platných předpisů, aktuálního stavu techniky a také našich dlouholetých znalostí a zkušeností. Při objednání speciálních modelů nebo dodatečných možností a při použití nejnovějších technických znalostí se může dodané zařízení za určitých okolností lišit od popsaných vysvětlivek a výkresů uvedených v tomto návodu k obsluze.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody a závady vyplývající z:

- nedodržování pokynů,
- používání v rozporu s určením,
- provádění technických změn uživatelem,
- používání neschválených náhradních dílů.

Vyhrazujeme si právo provádět technické změny výrobku jako součást zlepšení použitelnosti a dalšího vývoje.

CZ

2.2 Ochrana autorských práv

Návod k obsluze a v něm uvedené obsah, obrázky, fotografie a další ilustrace jsou chráněny autorským právem. Bez získání písemného souhlasu výrobce je zakázáno kopírovat obsah návodu k obsluze v jakékoli formě a jakýmkoli způsobem (včetně částí) a využívat a/nebo poskytovat jeho obsah třetím osobám. Porušení výše uvedeného bude mít za následek povinnost náhrady škody. Další nároky jsou vyhrazeny.

2.3 Prohlášení o shodě

Zařízení vyhovuje platným normám a směrnicím Evropské unie. Potvrzuje to ES prohlášení o shodě. Bude-li třeba, rádi vám zašleme odpovídající prohlášení o shodě.

3 Přeprava, obal a skladování

3.1 Kontrola dodávky

Po dodání zásilky ihned zkontrolujte, zda je zařízení kompletní a zda nebylo poškozeno během přepravy. V případě zjištění viditelného poškození při přepravě odmítněte převzít zařízení nebo jej převezměte s výhradou. Na přepravním dokladu / dodacím listu kurýrní firmy popište poškození a podejte reklamaci. Skryté vady nahlasejte ihned po jejich zjištění, protože odškodnění lze uplatnit pouze v rámci platných lhůt pro podání reklamace.

Pokud chybí součásti nebo příslušenství, kontaktujte prosím náš klientský servis.

3.2 Obal

Nevyhazujte kartonovou krabici. Můžete ji potřebovat pro úschovu zařízení, při stěhování nebo pro zaslání zařízení do našeho servisního střediska v případě poškození.

Obal a jednotlivé komponenty jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Jsou to zejména plastové fólie a sáčky, obal z kartonu.

Při likvidaci obalu dodržujte předpisy platné vdané zemi. Obalový materiál vhodný pro opětovné využití odevzdejte k recyklaci.

3.3 Skladování

Obal nechte zavřený do okamžiku instalace zařízení a při uchovávání dodržujte vnější označení znázorňující způsob postavení a skladování. Obal uchovávejte v následujících podmínkách:

- v uzavřených místnostech
- v suchém a bezprašném prostředí
- mimo dosah agresivních přípravků
- na místě chráněném proti slunečnímu záření
- na místě chráněném proti mechanickým otřesům.

Při delším skladování (déle než tři měsíce) pravidelně kontrolujte stav všech součástí a obalů. Bude-li třeba, obal vyměňte za nový.

4 Technická specifikace

4.1 Technická specifikace

Název:	Vakuová balička 305/15L
Kat.č.:	300748
Materiál:	nerezová ocel, plastický
Počet svárů:	1
Délka svařovací lišty v mm:	305
Vakuové čerpadlo l/min (m³/hod.):	15
Maximální vakuum v mbar:	-800
Doba svařování nastavitelná v úrovních:	2
Napětí/příkon:	0,13 kW 230 V 50 Hz
Rozměry (š x h x v) v mm:	400 x 180 x 92
Hmotnost v kg:	2,5

Technické změny vyhrazeny!

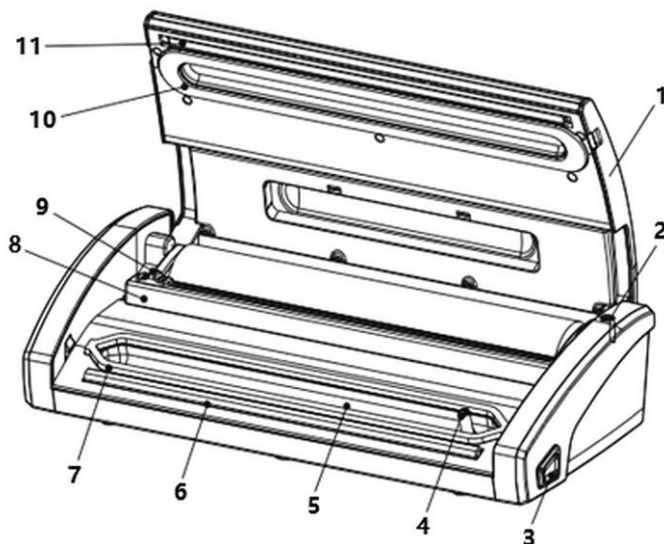
Verze / vlastnosti

- Barva: stříbrná
- Kontrola vakua: elektronická
- Nastavitelná intenzita vakuového uzavření
- Funkce / Kontrolky:
 - Kombinované vakuové balení a svařování
 - Vakuové balení, jemné a normální
 - Svařování, vlhké a suché
 - Manuální svařování
 - Marinování
 - Vakuové balení s vakuovou nádobou
- V sadě:
 - 1 role vakuové balicí fólie (šířka 22 cm, délka 3 m)
 - 1 role vakuové balicí fólie (šířka 28 cm, délka 3 m)
 - 1 připojovací hadička (pro externí vakuové balení)

- **Důležitá poznámka:**

Pro vakuové balení používejte pouze ražené vakuové balicí sáčky (s jednostranným žebrováním)

4.2 Přehled podsestav zařízení



CZ

Obr. 1

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Kryt | 2. Přípojka připojovací hadičky |
| 3. Uvolňovací tlačítka (2x pravé a levé) | 4. Vstupní otvor vzduchu |
| 5. Vakuová komora | 6. Svařovací tyč |
| 7. Spodní těsnění | 8. Řezačka |
| 9. Nůž | 10. Horní těsnění |
| 11. Svařovací lišta | |

Příslušenství (není součástí dodávky!)

Sada rolí vakuovací fólie 220

Skládá se ze 2 rolí vakuovací fólie

Šířka role: 22 cm

Délka role: 5 m

Rozměry: š. 220 x h. 40 x v. 40 mm

Hmotnost: 0,46 kg

Kat. č.: 300418



Sada rolí vakuovací fólie 280

Skládá se ze 2 rolí vakuovací fólie

Šířka role: 28 cm

Délka role: 5 m

Rozměry: š. 280 x h. 50 x v. 50 mm

Hmotnost: 0,512 kg

Kat. č.: 300419



Vakuovací nádoby

Objem: 1,5 litrů

možnost ukládání jedna na druhé

Barva: transparentní, bílá

Materiál: plast

Rozměry: š. 135 x h. 135 x v. 180 mm

Hmotnost: 0,3 kg

Kat. č.: 300422



CZ

4.3 Funkce zařízení

Vakuový balicí stroj je určen pro vakuové balení nebo marinování potravin. Během procesu vakuového balení je vzduch odsáván z vakuového sáčku nebo vakuové nádoby a následně j tato vzduchotěsně uzavřena, čímž se zastaví nebo zpomalí proces kažení potravin.

5 Instalace a obsluha

5.1 Instalace

Vybalení / instalace

- Zařízení vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál a také přepravní pojistky.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí udušení!

Znemožněte dětem přístup k obalovým materiálům, jako jsou plastové sáčky a polystyrenové prvky.

- Bude-li třeba, odstraňte ze zařízení ochrannou fólii. Ochrannou fólii stahujte pomalu, aby nezůstaly zbytky lepidla. Případné zbytky lepidla odstraňte vhodným rozpouštědlem.
- Dávejte pozor, abyste nepoškodili typový štítek a výstražné pokyny na zařízení.
- Zařízení **nikdy** neumísťujte do vlhkých nebo mokřých prostor.
- Zařízení postavte tak, aby zástrčka byla snadno přístupná, bude-li třeba rychle odpojit zařízení.
- Zařízení postavte na povrch s následujícími vlastnostmi:
 - rovný, dostatečně nosný, vodotěsný, suchý a žáruvzdorný
 - dostatečně velký, aby bylo možné bez překážek obsluhovat zařízení
 - snadno přístupný
 - s dobrou cirkulací vzduchu.
- Udržujte dostatečnou vzdálenost od okrajů stolu. Zařízení by se mohlo převrátit a spadnout.

CZ

Připojení k elektrickému proudu

- Zkontrolujte, zda technické parametry zařízení (viz typový štítek) odpovídají parametrům místní elektrické sítě.
- Zařízení připojte do samostatné, dostatečně zabezpečené zásuvky s ochranným kolíkem. Zařízení nepřipojujte k vícenásobné zásuvce.
- Napájecí kabel položte tak, aby nikdo nemohl na něho stoupnout nebo o něj zakopnout.

5.2 Výhody vakuového balení Doba skladování potravin

Při vakuovém balení, po odsátí vzduchu, se fóliový sáček nebo nádoba těsně uzavrou, čímž se zastaví nebo zpomalí proces kažení potravin. Díky vakuovému balení se doba uchovávání potravin třikrát až pětikrát prodluží. Chuť a vitamíny budou přitom zachovány.

U potravin se takto zamezuje osychání a okysličování, růstu bakterií a plísní.

Vakuové balení je proces zvýšení trvanlivosti, který se doporučuje pro čerstvé potraviny, a musí být spojen s podchlazením, tzn. vakuově zabalený výrobek musí být uchováván v lednici, mrazničce nebo chladničce, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Potraviny se zvýšenou trvanlivostí můžete uchovávat značně delší dobu než podobné, které však nejsou vakuově zabaleny, jejichž doba spotřeby činí pouze několik hodin nebo několik dnů.

Vakuové balení se používá pro zlepšení organizace práce, konzervaci potravin zdravějším způsobem a z úsporných důvodů:

- Vakuové balení můžete používat:
 - abyste zabalili potraviny v podmínkách vakua a takto prodloužili jejich dobu spotřeby,
 - abyste předběžně připravili jídla na celý týden,
 - abyste déle uchovávali saláty, zeleninu a bylinky (zůstávají křehké a čerstvé);
- v mrazničce zůstane více volného místa;
- potraviny jsou chráněny před osycháním a okysličováním;
- takto můžete rychle a stále marinovat (stačí 20 minut ve vakuu);
- takto můžete opět zabalit masové výrobky, klobásy nebo sýry, které byly již dříve vakuově zabaleny (chuť je zachována);
- můžete ušetřit peníze, protože všechny zbytky můžete bez problému uchovávat a spotřebovat později;
- všechny druhy zeleniny a ovoce můžete zakoupit v sezoně, vakuově zabalit a tímto déle uchovat.

POKYN!

Všechny informace uvedené v tabulce níže jsou přibližné hodnoty, které závisí na dokonalém stavu obalu a původních jakostních parametrech potravin.

OPATRNĚ!

Rychle se kazící výrobky uchovávejte v mrazničce nebo chladničce. Vakuové balení prodlužuje trvanlivost potravin, ale nemění je na „konzervy“ čili trvanlivý výrobek při pokojové teplotě.

Doba skladování produktu

	bez vakuového balení	s vakuovým balením
Chlazené potravinářské výrobky (5+/-2°C)		
Červené maso	3 - 4 dny	8 - 9 dní
Bílé maso	2 - 3 dny	6 - 9 dní
Celá ryba	1 - 3 dny	4 - 5 dní
Zvěřina	2 - 3 dny	5 - 7 dní
Uzeniny	7 - 15 dní	25 - 40 dní
Krájené uzeniny	4 - 6 dní	20 - 25 dní
Měkké sýry	5 - 7 dní	14 - 20 dní
Tvrdé a polotvrdé sýry	15 - 20 dní	25 - 60 dní
Zelenina	1 - 3 dny	7 - 10 dní
Ovoce	5 - 7 dní	14 - 20 dní
Vařené a chlazené potravinářské výrobky (5+/-2°C)		
Zeleninové pyré a polévky	2 - 3 dny	8 - 10 dní
Moučné výrobky a rizoto	2 - 3 dny	6 - 8 dní
Maso z vývaru a pečeně	3 - 5 dní	10 - 15 dní
Nadívané dorty (s krémem a ovocem)	2 - 3 dny	6 - 8 dní
Olej do fritézy	10 - 15 dní	25 - 40 dní
Mražené potraviny (-18 +/-2°C)		
Maso	4 - 6 měsíců	15 - 20 měsíců
Ryby	3 - 4 měsíců	10 - 12 měsíců
Zelenina	8 - 10 měsíců	18 - 24 měsíců

	bez vakuového balení	s vakuovým balením
Potravinářské výrobky při pokojové teplotě (25+/-2°C)		
Chléb	1 - 2 dní	6 - 8 dní
Balené piškoty	4 - 6 měsíců	12 měsíců
Moučné výrobky	5 - 6 měsíců	12 měsíců
Rýže	5 - 6 měsíců	12 měsíců
Mouka	4 - 5 měsíců	12 měsíců
Sušené ovoce	3 - 4 měsíců	12 měsíců
Mletá káva	2 - 3 měsíců	12 měsíců
Sušený čaj	5 - 6 měsíců	12 měsíců
Lyofilizované produkty	1 - 2 měsíců	12 měsíců
Sušené mléko	1 - 2 měsíců	12 měsíců

5.3 Princip vakuování

Důležité pokyny

- Důkladně si umyjte ruce, všechny nástroje a pracovní plochu, které budete používat pro krájení a vakuové balení pokrmů.
- Při zpracovávání potravin používejte pokud možno rukavice.
- K vakuovému balení používejte pouze čerstvé potraviny.
- Po vakuovém zabalení ihned vložte rychle se kazící pokrmy do chladničky nebo mrazničky, nenechávejte je příliš dlouho ležet při pokojové teplotě.
- Rozložte rovnoměrně vakuové balíčky v chladničce nebo mrazničce, abyste umožnili rychlé zmrazení.
- Potraviny vyjmuté z obalu musí být bezpodmínečně spotřebovány před uplynutím doby jejich spotřeby uvedené na originálním obalu.
- Vakuové balení prodlužuje dobu uchovávání suchých potravin. Výrobky s vysokým obsahem tuku častěji žluknou v případě přístupu kyslíku a tepla. Vakuové balení prodlužuje také dobu uchovávání ořechů, strouhaného kokosu a obilovin. Uchovávejte v chladu a temnu.
- Vakuové balení neprodlužuje dobu uchovávání zeleniny a ovoce, jako jsou banány, jablka nebo brambory, ledaže jsou před vakuovým zabalením oloupaný.

- Některé druhy zeleniny jako brokolice, květák nebo bílé zelí vylučují po vakuovém zabalení plyny. Z tohoto důvodu byste měli tyto potraviny před vakuovým zabalením blanširovat a zmrazit.
- Abyste opět vakuově zabalili pokrmy, které jste vyjmuli z vakuového obalu, postupujte podle pokynů pro uchovávání v chladu po otevření, aby opětovné uchovávání bylo bezpečné.
- Ihned spotřebujte rychle se kazící pokrmy, které jste dříve ohřáli, rozmrazili nebo vyjmuli z chladničky. Nejezte pokrmy, které několik hodin ležely na vzduchu; zejména když byly připraveny s hustou omáčkou a byly uchovávány ve vakuovém balení nebo v prostředí bez přístupu vzduchu.
- Měkké a křehké výrobky (ryby, lesní jahody atp.) předběžně zmrazte v noci. Po předběžném zmrazení výrobky vakuově zabalte a nakonec vložte do mrazničky.

OPATRNĚ!

Vakuové balení nenahrazuje zmrazení nebo hluboké zmrazení!

Každá kazící se potravina, která vyžaduje zmrazení před vakuovým zabalením, musí být ochlazená a zmrazena také po vakuovém zabalení.

Vakuové balení do mrazničky

- Při správném uchovávání pomáhá zařízení udržet čerstvost potravin. Jídla zabalte pokud možno čerstvá.
- Citlivé potraviny nebo takové, které si mají zachovat tvar a vzhled, se mohou poškodit během vakuového balení čerstvého výrobku. Jemné výrobky jako maso, ryby, jahody, chléb atp. nechte předběžně zmrazit.
Mohou být zmrazeny do 24 hodin, než se objeví omrzlina. Po předběžném zmrazení můžete potraviny vakuově zabalit do sáčků a uchovávat po delší dobu v mrazničce, aby byla zachována chuť a výživná hodnota zabalených výrobků.
- Abyste vakuově zabalili tekutá jídla jako polévky, guláše nebo nákypy, nejprve je zmrazte ve formě pro nákypy nebo v misce a pak je vakuově zabalte a uchovávejte ve zmrazeném stavu v mrazničce.
- Čerstvou zeleninu umyjte nebo oloupejte a před vakuovým zabalením ji krátce blanšírujte ve vařící vodě (případně spaťte v mikrovlnné troubě), ale zachovejte tvrdost zeleniny a nerozvařte ji. Po ochlazení vakuově zabalte v libovolných porcích.
- K zabalení nezmrazených pokrmů použijte asi o 5 cm více fólie, abyste tak vyrovnali roztavitelnost pokrmů ve zmrazeném stavu. Maso nebo rybu položte na papírový ručník a vakuově zabalte do sáčku společně s papírovým ručníkem. Díky tomu bude pohlcena šťáva z výrobku.
- Před vakuovým zabalením pokrmů takových jako pita, omelety nebo hamburgery oddělte jednotlivé kusy pečicím papírem nebo potravinovou fólií.

Usonadní to vyjmutí jednotlivých kusů a opětovné těsné uzavření zbývajícího obsahu k uchování v mrazničce.

Vakuové balení do chladničky

- Jídla můžete připravit dříve ve vhodných porcích a uchovávat vakuově zabalená v chladničce, a pak bude-li třeba, můžete je ohřát.

Vakuové balení do spížírný

- Vakuové balení může být také výhodné u potravin, které lze uchovávat při pokojové teplotě (káva, mouka, těstoviny, cukr atp.). Pokud tyto výrobky nebudete používat několik dnů, například odjedete na dovolenou, měli byste je ochránit vakuovým zabalením. Zůstanou čerstvé a budou chráněny před působením pokojové teploty, hub, plísní a hmyzu.

Rozmrazování potravin zabalených do vakuových sáčků

- Vakuově zabalené potraviny jako maso, ryby, ovoce a zelenina nebo jiné jemné výrobky můžete pomalu rozmrazovat na nejnižší polici v chladničce.
- Chléb a pitu rozmrazujte při pokojové teplotě.
- Polévky nebo jiné tekuté pokrmy ohřejte přímo ve vakuovacím sáčku v horké lázni, až budou zcela horké. K rozmrazení při pokojové teplotě nebo ohřátí ve vodní lázni nastříhnete jeden z rohů vakuovacího sáčku, abyste snížili vakuum a umožnili pozdější únik páry.
- Potraviny spotřebujte ihned po rozmrazení. Nikdy je znovu nezmrazujte. Reste niemals wieder ein.

Opětovné vakuové balení rozbalených potravin

- Mnohé potraviny jako sýry nebo masa se prodávají v obchodním vakuovém balení. Také po otevření takových výrobků můžete zachovat jejich chuť a čerstvost opětovným vakuovým zabalením do vakuovacích sáčků.

OPATRNĚ!

Rozbalené potraviny vždy spotřebujte před uplynutím data jejich spotřeby uvedeného na originálním obalu.

Po opětovném vakuovém zabalení uchovávejte potraviny s dodržением nejvyšší pečlivosti a hygieny.

Tipy pro vakuové balení

- Budete-li vakuově balit potraviny s ostrými hranami nebo tvary, např. kosti nebo sušené nudle, vystelte taková místa papírovým ručníkem, abyste zabránili poškození sáčku.

- Aby se během vakuového balení křehké potraviny nedrolily a jemné výrobky, jako jsou piškoty nebo sušenky, nelámaly, používejte k jejich uchovávání nádoby.
- Vakuové balení chrání mnoho různých předmětů. V kempinku můžete uschovat čisté a suché zásoby, např. zápalky nebo oblečení. Tabák do dýmky můžete uchovávat delší dobu. Také povlak a matnění stříbra ze sběratelských předmětů můžete odstranit vakuovým balením.

5.4 Obsluha



VÝSTRAHA!

Poranění rukou způsobené přiskřípnutím dlaně nebo prstů mezi víkem a vakuovou komorou!

Budte velmi opatrní při zavírání víka.

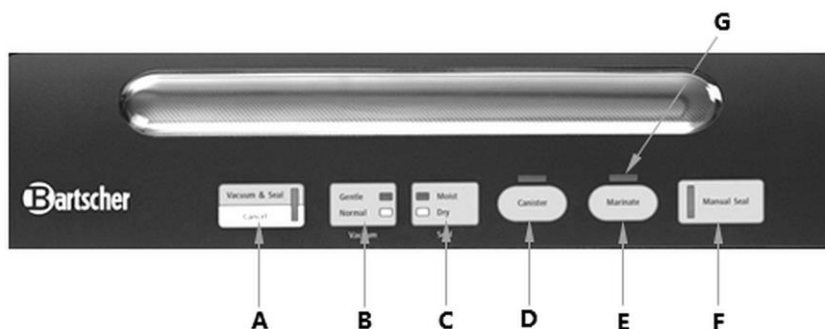
Nebezpečí popálení dotykem horkých částí zařízení během provozu!

Krátce po ukončení provozu se nikdy nedotýkejte těsnicí lišty, svařovací lišty nebo vakuové komory. Zařízení nechte vychladnout.

Před prvním použitím

1. Před každým použitím důkladně vyčistěte zařízení a pracovní plochy, dodržujte pokyny z kapitoly 6 „Čištění“.
2. Zařízení důkladně osušte.

Funkce ovládacích tlačítek / kontrollek



Obr. 2

A. Tlačítko Vakuum & Seal / Cancel

Vakuové balení a svařování / zastavení procesu: stisknutím tohoto tlačítka zařízení spustí proces vakuového odsávání, smrští vakuový sáček na maximální vakuum a následně jej svaří. Opětovným stisknutím tohoto tlačítka můžete zastavit probíhající proces.

B. Tlačítko Vakuum (Gentle / Normal)

Jemné nebo normální vakuové balení: stisknutím tohoto tlačítka můžete vybrat rychlost a tlak, v závislosti na potravinách, které chcete zabalit.

C. Tlačítko Seal (Moist / Dry)

Mokrý nebo suchý svařování: Tlačítko lze použít k nastavení doby uzavření v závislosti na typu potravin (vlhké nebo suché).

D. Canister

Funkce nádoby: Pouze pro vakuové balení ve vhodné nádobě.

E. Marinare

Funkce marinování: Důležité: Tuto funkci lze používat jen s vhodnou nádobou a spojovací hadicí.

F. Manual Seal

Jen svařování: Vakuum vzniká na krátký okamžik, aby zajistilo, že svařovací lišta a tyč budou čisté a budou ležet na sobě. Následně se vakuový sáček svaří.

Toto tlačítko lze zvolit pro následující funkce:

1. Svařování otevřeného konce vakuového sáčku, který je odebírán z roličky s fólií.
2. Pouze svařování vakuového sáčku. Takto můžete kontrolovat, aby ve vakuovém sáčku nevznikl příliš velký podtlak, což zabrání rozdrčení křehkých potravin.

G. Kontrolky

Pokud příslušné kontrolky **svítí**, informují o provozním stavu vybrané funkce zařízení.

Vakuování

CZ

Důležité tipy a rady ohledně sáčků pro vakuování

- Ve vakuovacím sáčku nenechávejte příliš vzduchu.
- Před svařením vakuovacího sáčku z něj vysajte tolik vzduchu, kolik je možné.
- Při příliš velkém množství vzduchu ve vakuovacím sáčku může zatížení vakuovacího čerpadla narůst natolik, že motor nebude mít dostatečný výkon, aby ze sáčku vysál všechny vzduch.
- Při vakuování potravin s ostrými okraji nebo špičatými rohy, např. kosti nebo sušené těstoviny, obložte takovéto hrany papírovou utěrkou, aby se zamezilo poškození vakuovacího sáčku.
- Do vakuovacího sáčku nekládejte příliš potravin, Ponechte dostatek místa, aby se otevřený konec bez problému vešel do vakuové komory.
- Otevřený konec vakuovacího sáčku kladte vždy ploše a rovně na svařovací lištu, vakuovací sáček nepřekládejte ani neohýbejte.
- Velké vakuovací sáčky zaplněné z malé části vyžadují delší dobu vakuování; menší sáčky mohou být vakuovány rychleji.
- Vždy kontrolujte svary, které musí mít rovnoměrný průřez a nesmí mít faldy.
- V případě neúplného svaření odřízněte svar a zopakujte proces sváření.

Výběr vakuových sáčků

Vakuové sáčky jsou dostupné v různých velikostech. Vyberte odpovídající velikost sáčku pro potravinu, kterou chcete zabalit.

DOPORUČENÍ!

K vakuování používejte pouze speciální, k tomu určené sáčky (jednostranně žebrované, vroubkované).

Ujistěte se, že délka vakuového sáčku je minimálně o 4–5 cm větší než vakuovaná potravina a zohledněte další 2 cm pro každé další použití vakuového sáčku.

Výroba sáčků pro vakuové balení z role fólie

1. Pro výrobu sáčku zvolte roli fólie s odpovídající šířkou.
2. Zařízení postavte na rovný povrch
3. Zástrčku připojte do odpovídající samostatné zásuvky.

Kontrolky pro režimy „**Normal**“ a „**Dry**“ se rozsvítí.



4. Stiskněte uvolňovací tlačítka a otevřete kryt.

Ujistěte se, že se nůž nachází na jednom konci řezačky (vlevo nebo vpravo), nikdy ve středu.



5. Zvedněte řezačku a vložte roli s fólií do určeného výklenku pod víkem.



6. Roztáhněte roli s fólií na požadovanou délku.



7. Sklopte řezačku a položte ji nad roli s fólií.



8. Posuňte nůž z jednoho konce na druhý, abyste přesným a čistým řezem ořízli vakuový sáček.



9. Následně položte otevřený konec nařezaného vakuového sáčku na svařovací lištu zařízení, ale nevytahujte jej až k vakuové komoře.



10. Zavřete kryt a zároveň přitlačte obě strany, dokud neuslyšíte kliknutí obou uvolňovacích tlačítek.



11. Stiskněte tlačítko Manual Seal, abyste spustili svařování sáčku.

Rozsvítí se kontrolka tohoto tlačítka.

Jakmile proces svařování skončí, kontrolka zhasne.

12. Stiskněte obě uvolňovací tlačítka (pravé a levé) a otevřete kryt.

13. Vytáhněte hotový vakuový sáček.

11. Zkontrolujte získaný svar. V případě neúplného svaření odřízněte svar a zopakujte proces sváření.

Vakuové balení pomocí vakuových balicích sáčků

1. Potravinu, která má být zabalena, vložte do vakuového sáčku.
2. Očistěte otevřený konec vakuového sáčku a ujistěte se, že se na něm nenacházejí žádné zbytky potravin ani kapaliny.
3. Zařízení postavte na rovný povrch
4. Zástrčku připojte do odpovídající samostatné zásuvky.

Kontrolky režimu „**Normal**“ na tlačítku Vakuum a „**Dry**“ na tlačítku Seal se rozsvítí.

5. Stiskněte uvolňovací tlačítka a otevřete kryt.

6. Otevřený konec vakuového sáčku kladte vždy ploše a rovně na svařovací lištu, vakuový sáček nepřekládejte ani neohýbejte.
7. Ujistěte, že otvory nasávající vzduch nejsou přikryty vakuovým sáčkem.



8. Zavřete kryt a zároveň přitlačte obě strany, dokud neuslyšíte kliknutí obou uvolňovacích tlačítek.

9. Vzávislosti na potravině vyberte rychlost vakuového balení stisknutím tlačítka **Vakuum**:

- „**Normal**“ pro normální nebo rychlost
- „**Gentle**“ pro měkké a křehké potraviny nebo předměty.



10. Nyní stiskněte tlačítko **Seal**, abyste vybrali dobu svařování vhodnou pro potraviny, které balíte:

- „**Dry**“ pro suché vakuové sáčky a potraviny bez vlhkosti;
- „**Moist**“ pro vlhké vakuové sáčky a potraviny s určitým obsahem vlhkosti nebo pro tekuté potravinové výrobky.

Výběrem nastavení „**Moist**“ se prodlouží doba sváření, aby bylo zajištěno správné svaření vakuového sáčku.

11. Stiskněte tlačítko **Vakuum & Seal / Cancel**.

Rozsvítí se kontrolka a spustí se vakuové balení.

Z vakuového sáčku je automaticky odsát vzduch a následně je svařen.

TIP

Během vakuového balení zařízení vytváří ve vakuovém sáčku velmi vysoký podtlak. Pozorujte proces vakuového balení, abyste zabránili rozdrobení nebo zmačkání jemných potravin.

12. Pokud chcete přerušit proces dříve, protože bylo dosaženo požadovaného podtlaku, okamžitě stiskněte **tlačítko Manual Seal**.

Vakuové čerpadlo zastaví proces a zařízení přechází ke svařování vakuového sáčku.

Jakmile kontrolky „**Vacuum & Seal / Cancel**“ příp. „**Manual Seal**“ zhasnou, proces vakuového balení je dokončen.

13. Stiskněte obě uvolňovací tlačítka (pravé a levé) a otevřete kryt.
 14. Vytáhněte svařený vakuový sáček.
 15. Zkontrolujte získaný svar.
- V případě neúplného svaření odřízněte svar a zopakujte proces sváření.



DOPORUČENÍ!

Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků vakuového balení a svařování, očistěte po každém použití zbytky jídla a rozlitých tekutin v oblasti vakuové komory.

16. Mezi jednotlivými procesy vakuového balení by zařízení mělo odpočívat 1 minutu, aby nedošlo k přehřátí.
17. Chcete-li otevřít vakuový sáček, rozstříhněte jej nůžkami.
18. Pokud již zařízení nebudete používat, odpojte jej od napájení (vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky!).

Vakuové balení pomocí vakuových nádob

1. Zařízení postavte na rovný povrch
 2. Zástrčku připojte do odpovídající samostatné zásuvky.
- Kontrolky režimu „**Normal**“ na tlačítku Vakuum a „**Dry**“ na tlačítku Seal se rozsvítí.

3. Ujistěte se, že vakuová nádoba a víko jsou čisté a suché.
4. Naplňte vakuovou nádobu vybranými potravinami tak, aby se jejich horní část nacházela minimálně 3 cm pod hranou nádoby.
5. Očistěte okraj nádoby.
6. Nasadte víko.



CZ

7. Připojte přiloženou připojovací hadičku k víku vakuové nádoby a k určené přípoje na zařízení.
8. Ujistěte se, že západka víka je v poloze „OPEN“.
9. V závislosti na potravině vyberte rychlost vakuového balení stisknutím tlačítka Vakuum:
 - „**Normal**“ pro normální nebo rychlost
 - „**Gentle**“ pro měkké a křehké potraviny nebo předměty.

10. Stiskněte tlačítko Canister.
- Spustí se proces vakuového balení.

11. Abyste se ujistili, že mezi víkem a vakuovou nádobou uniká vzduch, zatlačte víko na začátku procesu.

Zařízení se automaticky zastaví, když je ve vakuové nádobě dosaženo dostatečného podtlaku. Proces vakuového balení je ukončen.

12. Uzavřete uzávěr víka a odpojte spojovací hadici od víka vakuové nádoby a zařízení.

DOPORUČENÍ!

Když jsou do vakuové nádoby baleny vlhké potraviny, může se do přípojky spojovací hadice dostat vlhkost. Přípojku čistěte po každém použití.

13. Používejte pouze vhodné vakuové nádoby a dodržujte pokyny výrobce ohledně otevírání a zavírání vakuových nádob.
14. Mezi každým procesem vakuového balení nechte zařízení stát 1 minutu, aby nedošlo k jeho přehřátí.

Marinování ve vakuové nádobě

1. Naplňte vakuovou nádobu vybranými potravinami tak, aby se jejich horní část nacházela minimálně 3 cm pod hranou nádoby.
2. Očistěte okraje nádoby a nasadte víko.
 - Zařízení postavte na rovný povrch.
3. Zástrčku vložte do jednoduché uzemněné zásuvky.

Kontrolky režimu „**Normal**“ na tlačítku Vakuum a „**Dry**“ na tlačítku Seal se rozsvítí.

- Ujistěte se, že vakuová nádoba a víko jsou čisté a suché.
4. Naplňte vakuovou nádobu vybranými potravinami tak, aby se jejich horní část nacházela minimálně 3 cm pod hranou nádoby.
 5. Očistěte okraj nádoby.
 6. Nasadte víko.
 7. Připojte přiloženou připojovací hadičku k víku vakuové nádoby a k určené přípojce na zařízení.
 8. Ujistěte se, že západka víka je v poloze „OPEN“.
 9. Stisknutím tlačítka Marinate zahájíte proces marinování.

Během procesu bude svítit kontrolka.

Jakmile kontrolka zhasne, proces marinování je ukončen.

10. Ujistěte se, že uzávěr víka je v poloze „CLOSED“ a odpojte připojovací hadičku od vakuové nádoby.
11. Pro kontrolu hladiny vakua jednoduše zatáhněte za víko nádoby. Nemůže se pohybovat.
12. Chcete-li otevřít vakuovou nádobu, otočte uzávěr víka z „CLOSED“ na „OPEN“.

6 Čištění

6.1 Bezpečnostní pokyny pro čištění

- Před čištěním odpojte zařízení od elektrického napájení.
- Zařízení nechte úplně vychladnout.
- Dávejte pozor, aby do zařízení nepronikla voda. Při čištění nepoňujte zařízení do vody nebo jiných tekutin. K čištění zařízení nepoužívejte proud vody pod tlakem.
- K čištění zařízení nepoužívejte žádné špičaté nebo kovové předměty (nůž, vidličku atp.). Ostré předměty mohou poškodit zařízení a při styku s vodivými částmi může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní prostředky obsahující rozpouštědla nebo louhy. Mohou poškodit povrch.

6.2 Čištění

Vnější strana zařízení

1. Po použití čistěte zařízení každý den, bude-li třeba, také častěji.
2. Vnější povrchy zařízení vyčistěte před použitím a po jeho ukončení hadříkem nebo houbou a jemným čisticím prostředkem.
3. Otřete čistým hadříkem.
4. Vyčištěné povrchy důkladně osušte.

Vnitřní strana zařízení

1. Pokud jsou na vakuové komoře, svařovací liště nebo těsnicí liště zbytky jídla nebo tekutiny, odstraňte je papírovým ručníkem.
2. Vakuovou komoru otřete měkkým, vlhkým hadříkem.
3. Vakuovou komoru důkladně osušte.

Vakuovací sáčky

1. Vakuovací sáčky vyperte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
2. Opláchněte čistou vodou.
3. Pak vakuovací sáčky důkladně osušte netřepivým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ!

Abyste zabránili otravě jídlem, nepoužívejte znovu vakuovací sáčky, ve kterých bylo uchováváno syrové maso, ryby nebo tučná jídla.

Vakuové nádoby

1. Při čištění vakuových nádob a víček nádob se řiďte doporučeními obsaženými v návodu výrobce daného zařízení.
2. Ujistěte se, že je veškeré příslušenství čisté a připravené k dalšímu použití.

7 Možné poruchy

Níže uvedená tabulka obsahuje popis možných příčin a způsobů odstraňování poruch nebo chyb během provozu zařízení. Pokud nemůžete odstranit poruchy, kontaktujte servis.

Nezapomeňte přitom uvést číslo zboží, název modelu a sériové číslo. Tyto údaje najdete na typovém štítku zařízení.

Možné poruchy

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje	Žádné napětí	Zkontrolujte a obnovte elektrické napájení
	Zařízení není připojeno k elektrickému napájení	Vložte zástrčku do zásuvky
	Poškozený připojovací kabel nebo zástrčka	Kontaktujte servis
	Nebyl stisknut přepínač Zap./Vyp.	Stiskněte správně přepínač Zap./Vyp.
Zařízení nevytváří plné vakuum ve vakuovém sáčku	Otevřený konec vakuového sáčku není celý ve vakuové komoře	Pro správné utěsnění musí otevřený konec vakuového sáčku zůstat zcela uvnitř vakuové komory.
	Doba odstraňování vzduchu nebyla nastavena na dostatečně dlouho	Prodlužte dobu odsávání vzduchu
	Vakuový sáček může mít díрку	Zahřejte vakuový sáček s trochou vzduchu uvnitř, ponořte jej do vody a stiskněte. Tvorba vzduchových bublin indikuje netěsnost. Vakuový sáček znovu svařte nebo použijte jiný vakuový sáček
Ve vakuové komoře nevzniká žádné vakuum	Těsnění krytu je znečištěno nebo poškozeno	Vyčistěte těsnění nebo jej vyměňte za nové
Po svaření vakuový sáček ztrácí vakuum	Netěsná místa na svaru mohou způsobit záhyby, drobký, mastnota nebo vlhkost	Znovu otevřete vakuový sáček, vyčistěte horní část vakuového sáčku z vnitřní strany, odstraňte cizí částice ze svařovací lišty a znovu proveďte zatavení

Problém	Možná příčina	Řešení
Po svaření vakuový sáček ztrácí vakuum	Vakuový sáček je poškozen	Zkontrolujte obalový sáček, zda není poškozený Poklepejte ostré hrany obsahu papírovou utěrkou
	Vakuový sáček nebyl správně položen na svařovací lištu	Ujistěte se, že celý vakuový sáček je během uzavírání uvnitř vakuové komory.
Zařízení nevytváří podtlak ve vakuové nádobě	Spojovací hadice není správně připojena k víku vakuové nádoby nebo k přípojce zařízení určeného k vakuování.	Připojte propojovací hadici správně ke krytu a k přípojce zařízení
	Uzávěr víka vakuové nádoby není otevřený,	Otevřete uzávěr krytu
	Vakuová nádoba je příliš naplněna.	Ponechte alespoň 3 cm volné od okraje nádoby

8 Recyklace

Elektrická zařízení

	Elektrická zařízení jsou označena tímto symbolem. Elektrická zařízení se musí recyklovat a likvidovat řádně a způsobem šetrným k životnímu prostředí. Elektrická zařízení nevyhazujte společně s domácím odpadem. Zařízení odpojte od elektrického napájení a od zařízení uřízněte napájecí kabel.
--	---

Elektrická zařízení odevzdávejte na určená sběrná místa.