

K 290/77L



300749

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: 1.0

Datum vyhotovení: 2022-08-24

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.....	24
6.1	Bezpečnostní pokyny pro čištění.....	24
6.2	Čištění.....	25
7	Možné poruchy.....	26
8	Recyklace.....	28



Před uvedením do provozu si přečtěte 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 přečtěte 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 pokynya

Elektrický proud

- 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.

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.

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 nahlaste 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

Nevyhadzujte 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

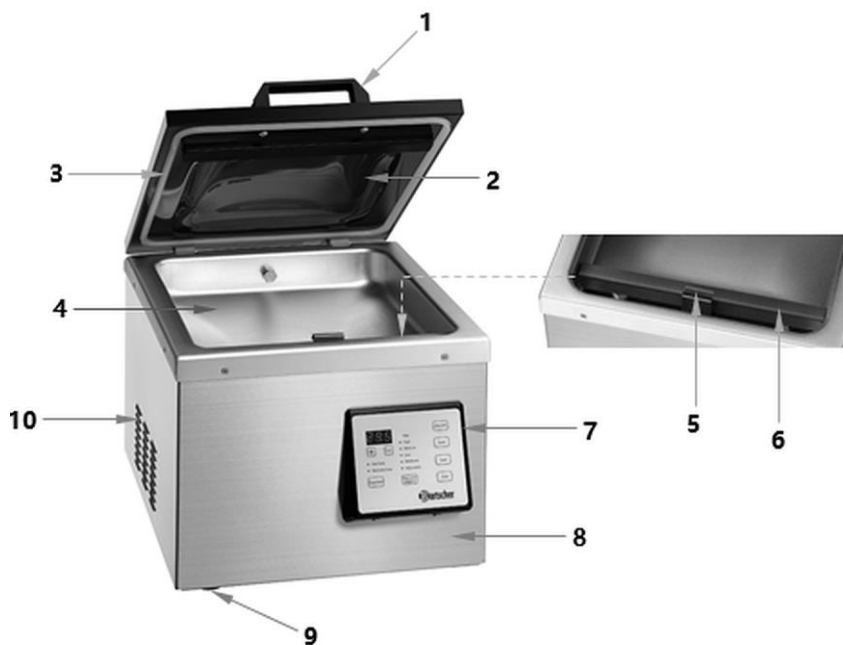
Název:	Vakuová balička K 290/77L
Číslo výrobku:	300749
Materiál krytu:	nerezová ocel
Materiál víka:	Polymethylmethacrylat (PMMA)
Počet svarů:	1
Délka svařovací lišty v mm:	290
Vakuové čerpadlo l/min (m ³ /hod.):	77 (4,62)
Intenzita vakua, úrovně:	5
Maximální vakuum v mbar:	-999
Velikost komory (š x h x v) v mm:	350 x 300 x 80
Napětí/příkon:	0,63 kW 220-240 V 50 Hz
Rozměry (š x h x v) v mm:	360 x 550 x 560
Hmotnost v kg:	21,8

Technické změny vyhrazeny!

Provedení / vlastnosti

- Ovládání: tlačítko
- Ovládání vakua: elektronické
- Funkce:
 - Kombinované vakuování a zatavení
 - Marinování
- Nastavitelná intenzita odsávání
- Digitální displej
- Přepínač ZAP/VYP
- Kontrolka

4.2 Přehled podsestav zařízení



CZ

Obr. 1

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Rukojeť víka | 2. Víko |
| 3. Těsnicí lišta | 4. Vakuová komora |
| 5. Svorka pro připevnění vakuovacího sáčku | 6. Svařovací lišta |
| 7. Ovládací panel | 8. Plášť |
| 9. Nožky (4x) | 10. Větrací otvory |

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: 220 x h 40 x v 40 mm

Hmotnost: 0,46 kg

Č. pol.: 300418



Sada rolí vakuovací fólie 220

Skládá se ze 2 rolí vakuovací fólie

Šířka role: 28 cm

Délka role: 5 m

Rozměry: 280 x h 50 x v 50 mm

Hmotnost: 0,512 kg

Č. pol.: 300419



CZ

4.3 Funkce zařízení

Vakuová balička je určena pro vakuové balení potravin. Během procesu vakuování je vzduch odsáván z vakuového sáčku nebo vakuové nádoby a vduchotěsně uzavřen, čímž se zastaví nebo zpomalí 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.

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 uzavřou, čímž se zastaví nebo zpomalí proces kažení potravin. Díky vakuovému balení se doba uchovávání potravin třikrát až pětkrát prodlouží. Chuť a vitamíny budou přitom zachovány.

U potravin se takto zamezuje osychání a oxysličování, 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 nejlepšího výsledku.

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 oxysličováním;
- 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;

Instalace a obsluha

- všechny druhy zeleniny a ovoce můžete zakoupit v sezóně, vakuově zabalit a tímto déle uchovat.

POKYNI!

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

OPATRŇE!

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.

Potravina	Uchovávání vakuově balených výrobků v mrazničce	Uchovávání vakuově balených výrobků v chladničce	Uchovávání bez vakua
Čerstvé hovězí a telecí maso	1–3 roky	1 měsíc	1–2 týdny
Mleté maso	1 rok	1 měsíc	1–2 týdny
Čerstvé vepřové maso	2–3 roky	2–4 týdny	1 týden
Čerstvé ryby	2 roky	2 týdny	3–4 dny
Čerstvá drůbež	2–3 roky	2–4 týdny	1 týden
Uzené maso	3 roky	6–12 týdnů	2–4 týdny
Čerstvá zelenina, blanšírovaná	2–3 roky	2–4 týdny	1–2 týdny
Čerstvé ovoce	2–3 roky	2 týdny	3–4 dny
Tvrdé sýry	6 měsíců	6–12 týdnů	2–4 dny
Krájené uzeniny	nedoporučuje se	6–12 týdnů	1–2 týdny
Čerstvé těstoviny	6 měsíců	2–3 týdny	1 týden

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 oloupany.
- 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 uchování 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 spaňte 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 roztažitelnost 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. Usnadní to vyjmutí jednotlivých kusů a opětovné těsné uzavření zbyvajících 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 spížírnny

- 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 nastříhňte 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.

OPATRŇE!

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 uchování 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!

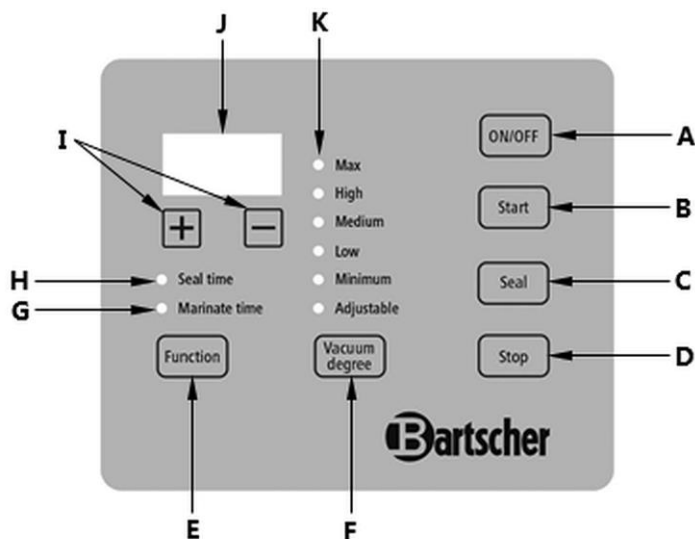
Krátce po ukončení provozu se nikdy nedotýkejte těsnicí lišty, svařovací lišty nebo vakuové komory. Zařízení nechte vychladnout.

CZ

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 / LED kontrolky



Obr. 2

A. Tlačítko ON/OFF (ZAP/VYP) (obr. str.18)

Jakmile je zařízení připojeno k elektrickému napájení, na LED displeji (J) se zobrazí indikace „OFF“. Stiskněte tlačítko ON/OFF (A), na LED displeji (J) se zobrazí výchozí doba zatavení nebo marinování a pak výchozí úroveň vakua.

Vakuová balička je nyní připravena k provozu. Po opětovném stisknutí tlačítka ON/OFF se zařízení přepne zpět do režimu Standby.

Na LED displeji (J) se zobrazí indikace „OFF“.

B. Start (tlačítko Start)

Stisknutím tlačítka Start zapnete zařízení.

Zařízení se přepne do režimu zatavení nebo marinování (v závislosti na nastavení).

C. Seal (tlačítko zatavení)

Stisknutím tlačítka zatavení „Seal“ během procesu odsávání vzduchu proces odstraňování vzduchu předčasně zastavíte. Zařízení se přepne do režimu zatavení.

D. Stop (tlačítko Stop)

Stisknutím tlačítka Stop přerušíte každý proces, který právě probíhá.

E. Funkce (funkční tlačítko)

Stisknutím tohoto tlačítka můžete vybrat provozní režim:

- režim odsávání vzduchu a zatavení nebo
- režim marinování ve vakuu.

Rozsvítí se příslušná LED kontrolka (H) nebo (G).

Stlačováním nastavovacích tlačítek „+“ nebo „-“ upravíte dobu zatavení nebo marinování. Nastavený čas se zobrazí na LED displeji (J).

F. Vacuum degree (tlačítko pro nastavení úrovně vakua)

Stisknutím tlačítka pro nastavení úrovně vakua (F) vyberte úroveň vakua.

Jakmile se rozsvítí kontrolka Adjustable, stlačte tlačítka „+“ nebo „-“ pro nastavení požadované úrovně vakua. Nastavená hodnota se zobrazí na LED displeji (L).

LED kontrolky G. + H.

Tyto kontrolky indikují nastavený provozní režim:

- režim odstraňování vzduchu a zatavení nebo
- režim marinování ve vakuu

LED displej J.

Na LED displeji se zobrazují následující hodnoty:

- úroveň vakua
- doba zatavení
- doba marinování

I. Nastavovací tlačítka „+“ a „-“

Pomocí těchto tlačítek můžete nastavit nebo změnit následující hodnoty:

- doba zatavení
- doba marinování
- úroveň vakua

K. LED kontrolky pro nastavení úrovně vakua

Tyto LED kontrolky indikují nastavenou úroveň vakua.

Vakuování

Výběr vakuovacích sáčků

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

POZOR!

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

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

Zapnutí zařízení

1. Zasuňte IEC konektor připojovacího kabelu do zdířky na zadní straně zařízení.
2. Zástrčku připojte do vhodné samostatné zásuvky.

Na LED displeji (J) se zobrazí indikace „OFF“.

3. Stisknutím tlačítka ON/OFF (A) zapnete zařízení.

Zařízení je připraveno k nastavení.

Režim odsávání vzduchu a zatavení

Výběr provozního režimu

1. Stiskněte funkční tlačítko (E).

Jakmile se rozsvítí LED kontrolka (H), byl vybrán režim zatavení.

2. Pomocí nastavovacích tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte dobu zatavení v rozsahu 0–6 sekund.

Výběr úrovně vakua (intenzity vakua)

1. Stisknutím tlačítka Vacuum degree (F) nastavte požadovanou úroveň vakua.

Jsou možná následující nastavení:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar),

High (29,0 Hg / -999 mbar),

Medium (27,5 Hg / -931 mbar),

Low (26,0 Hg / -881 mbar),

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar),

Adjustable (ruční nastavení).

Na ovládacím panelu se rozsvítí odpovídající LED kontrolka.

2. Při výběru nabídky **Adjustable** stiskněte nastavovací tlačítka „+“ nebo „-“ pro výběr mezi hodnotami -999 mbar a -796 mbar.

Vkládání vakuovacích sáčků do vakuové komory

1. Otevřete víko zařízení.

2. Potravinu určenou pro vakuové balení vložte do vakuovacího sáčku a pak do vakuové komory.

Dejte pozor, aby:

- výška obsahu ve vakuovacím sáčku nepřesáhla svařovací lištu,
- vakuovací sáček ležel otevřenou stranou nad svařovací lištou (obr. vpravo).

3. Pomocí svorky připevněte vakuovací sáček k přední části vakuové komory.



Obr. 3

POZOR!

Celý vakuovací sáček společně s otvorem musí být umístěn uvnitř vakuové komory.

Proces odstraňování vzduchu (režim vakua)

1. Zavřete víko.
2. Stiskněte tlačítko Start (B) na ovládacím panelu.

Vakuové čerpadlo začne pumpovat a LED kontrolka úrovně vakua bliká. Po dosažení nastavené úrovně vakua zazní zvukový signál a LED kontrolka trvale svítí. Na displeji se zobrazí dosažená úroveň vakua. Na úrovni 5 a 19 zazní pípnutí.

Po dokončení procesu odstraňování vzduchu se zařízení automaticky přepne do režimu zatavení. Na displeji se zobrazuje a odpočítává nastavený čas zatavení. Po uplynutí doby zatavení zařízení začne vypouštět vzduch.

Jakmile bude celý proces dokončen, zazní 3 pípnutí. Zařízení je připraveno k realizaci dalšího vakuovacího úkolu.

Na displeji se zobrazují hodnoty nastavené pro dokončený proces vakuování a rozsvítí se příslušné LED kontrolky.

POZOR!

Zkontrolujte, zda má získaný svar rovnoměrný průřez a není zvlněný. V případě neúplného svaru je nutné proces zatavení zopakovat.

Režim marinování ve vakuu

Výběr provozního režimu

1. Stlačíte funkční tlačítko (E), dokud se nerozsvítí LED kontrolka (G).
Byl vybrán režim marinování.
2. Pomocí nastavovacích tlačítek „+“ nebo „-“ vyberte dobu marinování v rozsahu 9 až 99 minut.

Výběr úrovně vakua (intenzity vakua)

1. Stisknutím tlačítka Vacuum degree (F) nastavte požadovanou úroveň vakua.
Jsou možná následující nastavení:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar)

High (29,0 Hg / -999 mbar)

Medium (27,5 Hg / -931 mbar)

Low (26,0 Hg / -881 mbar)

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar)

Adjustable (ruční nastavení)

Na ovládacím panelu se rozsvítí odpovídající LED kontrolka.

2. Při výběru nabídky **Adjustable** stiskněte nastavovací tlačítka „+“ nebo „-“ pro výběr mezi hodnotami -999 mbar a -796 mbar.

Vkládání vakuovacích sáčků

1. Otevřete víko zařízení.
2. Vyberte vhodný vakuovací sáček.
3. Potravinu určenou pro vakuové balení vložte do vakuovacího sáčku a pak ji vložte do vakuové komory.

Vždy věnujte pozornost tomu, aby:

- výška obsahu vakuovacího sáčku nepřesáhla svařovací lištu,
- vakuovací sáček ležel otevřenou stranou nad svařovací lištou (obr. 3).

4. Otevřete svorku na přední straně komory, stiskněte spodní část otvoru sáčku a přitlačáním svorky připevněte vakuovací sáček.

POZOR!

Celý vakuovací sáček společně s otvorem musí být umístěn uvnitř vakuové komory.

Marinování ve vakuu

1. Zavřete víko zařízení.
2. Stiskněte tlačítko Start (B) na ovládacím panelu.

Spustí se proces marinování.

Cyklus trvá 9 minut; je možných maximálně 11 cyklů (99 minut).

Cyklus marinování se skládá z:

vytvoření vakua – udržení vakua – odstranění vakua, přičemž vytvoření a odstranění vakua trvá asi 1 minutu a udržení vakua asi 8 minut.

Vakuové čerpadlo začne pumpovat a LED kontrolka úrovně vakua bliká. Po dosažení nastavené úrovně vakua se LED dioda trvale rozsvítí. Na displeji se zobrazí dosažená úroveň vakua. Po dosažení nastavené hodnoty zazní pípnutí.

Jakmile bude proces odstraňování vzduchu ukončen, zařízení se přepne do režimu marinování ve vakuu. Zbývající čas marinování se zobrazuje na displeji a odpočítává se každou 1 minutu. Po uplynutí doby marinování zařízení začne vypouštět vzduch z vakuové komory.

Po dokončení celého procesu marinování zazní 3 pípnutí. Na displeji se zobrazují hodnoty nastavené pro dokončený proces marinování ve vakuu a rozsvítí se příslušné LED kontrolky.

POZOR!

Pokud během výše popsaných procesů stisknete tlačítko „Seal“, zařízení okamžitě spustí proces zatavení.

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 neponořujte 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.

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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje	Výpadek napětí	Zkontrolujte a obnovte elektrické napájení
	Zařízení není připojeno k elektrickému napájení	Vložte zástrčku do zásuvky
	Poškozený napájecí kabel	Kontaktujte servis
	Nebyl stisknut přepínač ZAP/VYP	Ujistěte se, že je vypínač správně stisknutý.
Zařízení nevytváří plné vakuum ve vakuovacím sáčku	Otevřený konec vakuovacího sáčku není celý ve vakuové komoře	Aby bylo možné správné zatavení, musí být otevřený konec vakuovacího sáčku zcela ve vakuové komoře.
	Doba odstraňování vzduchu nebyla nastavena na dostatečně dlouho	Prodlužte dobu odsávání vzduchu
	Vakuovací sáček může mít díрку	Chcete-li to zkontrolovat, zahřejte vakuovací sáček s trochou vzduchu uvnitř, ponořte jej do vody a stiskněte. Tvorba vzduchových bublin indikuje netěsnost. Vakuovací sáček znovu svařte nebo použijte jiný vakuovací sáček

Možné poruchy

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení ve vakuové komoře nevytváří vakuum	Těsnění krytu je znečištěno nebo poškozeno	Vyčistěte těsnění nebo jej vyměňte za nové
Po zatavení z vakuovacího sáčku uniká vakuum	Netěsná místa na svaru mohou způsobit záhyby, drobky, mastnota nebo vlhkost	Znovu otevřete vakuovací sáček, vyčistěte horní část vakuovacího sáčku z vnitřní strany, odstraňte cizí částice ze svařovací lišty a znovu proveďte zatavení
	Vakuovací sáček je poškozen	Vakuovací sáček zkontrolujte, zda není poškozen. Eventuální ostré hrany obsahu sáčku zakryjte papírovým ručníkem.
	Vakuovací sáček nebyl správně položen na svařovací lištu	Vždy se ujistěte, že celý vakuovací sáček je během zatavení ve vakuové komoře


Indikace chybových kódů na LED displeji

Chybový kód	Popis	Řešení
E01	Zařízení nevytváří vakuum	Zkontrolujte, zda je víko vakuové balíčky správně zavřeno
		Zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno
		Zkontrolujte, zda funguje vakuové čerpadlo
		Zajistěte, aby kvalifikovaný personál zkontroloval, zda jsou tlakové přepínače, připojovací kabel, datový kabel 10P atp. v pořádku
E02	Jakmile se zařízení přepne do režimu zatavení, mikrospínač se nesepe	Zkontrolujte, zda je víko vakuové balíčky zavřeno
		Zajistěte, aby kvalifikovaný personál zkontroloval, zda jsou tlakové přepínače, připojovací kabel, datový kabel 10P atp. v pořádku

CZ

8 Recyklace

Elektrická zařízení

	<p>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.</p>
--	---

Elektrická zařízení odevzdávejte na určená sběrná místa.