

**420/20L**



**300746**

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](http://www.bartscher.com)



Verze: 3.0

Datum vyhotovení: 2024-01-09

## 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.....	11
5	Instalace a obsluha.....	12
5.1	Instalace.....	12
5.2	Výhody vakuového balení Doba skladování potravin.....	13
5.3	Princip vakuování.....	15
5.4	Obsluha.....	18
6	Čištění.....	27
6.1	Bezpečnostní pokyny pro čištění.....	27
6.2	Čištění.....	28
7	Možné poruchy.....	29
8	Recyklace.....	32



**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 pokyny

### 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 nahláste 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

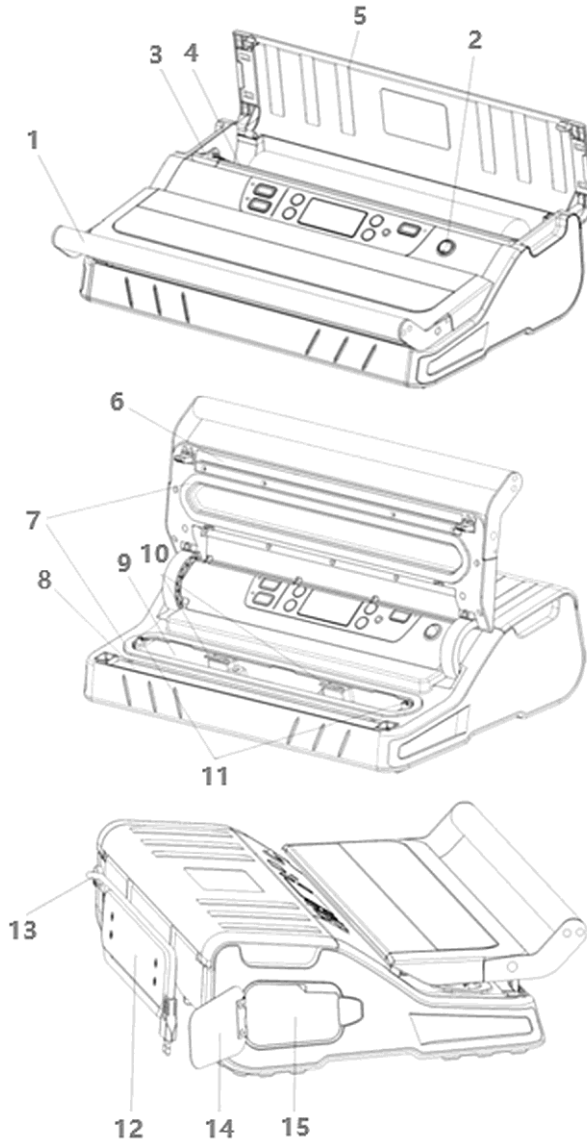
Název:	Vakuová balička 420/20L
Číslo výrobku:	300746
Materiál:	nerezová ocel, plastický
Počet svárů:	2
Délka svařovací lišty v mm:	420
Vakuové čerpadlo l/min (m <sup>3</sup> /hod.):	20 (1,2)
Maximální vakuum v mbar:	-900
Nastavení času svařování, úrovně:	2
Napětí/příkon:	0,35 kW   220-240 V   50 Hz
Rozměry (š x h x v) v mm:	500 x 395 x 140
Hmotnost v kg:	6,6

Technické změny vyhrazeny!

#### Verze / vlastnosti

- Barva: stříbrná / černá
- Ovládání: elektronické
- Kontrolky: ZAP/VYP
- Ovládání vakua: elektronické
- Funkce:
  - Kombinované vakuování a zatavení
  - Svařování
  - Marinování
- Digitální displej
- Přepínač ZAP/VYP
- Osvětlení
- Držák roličky s integrovaným nožem
- Upínací třmen na sáčky na vakuové balení
- Příslušenství: 1 role vakuové fólie (40 cm x 6 m)

## 4.2 Přehled podsestav zařízení



CZ

Obr. 1

### Popis obr. 1

1. Přední kryt s úchytem
2. Přepínač ZAP/VYP
3. Nůž
4. Řezací kolejnice
5. Zadní kryt
6. Svařovací tyč
7. Horní + dolní těsnění
8. Svařovací lišta
9. Vakuová komora
10. Připevnění vakuovacího sáčku
11. Otvory nasávání vzduchu
12. Prvek k navíjení napájecího kabelu
13. Napájecí kabel
14. Poklop úložného prostoru
15. Úložný prostor pro spojovací hadici

### Příslušenství (není součástí dodávky!)

#### Sada rolí vakuovací fólie 220

Skládá se ze 2 rolí vakuovací fólie

Šířka role: 22 cm

Délka role: 5 metrů

Rozměry: š. 220 x h 40 x v. 40 mm

Hmotnost: 0,46 kg

**Č. výr.: 300418**



#### Sada rolí vakuovací fólie 280

Skládá se ze 2 rolí vakuovací fólie

Šířka role: 28 cm

Délka role: 5 metrů

Rozměry: š. 280 x h 50 x v. 50 mm

Hmotnost: 0,512 kg

**Č. výr.: 300419**



#### Sada rolí vakuovací fólie 400

Skládá se ze 2 rolí vakuovací fólie

Šířka role: 40 cm

Délka role: 6 metrů

Rozměry: š. 400 x h 65 x v. 65 mm

Hmotnost: 0,86 kg

**Č. výr.: 300424**



### Vakuovací sáčky G1, 2 l

Objem: 1,2 litrů

Rozměry: 160 x 250 mm

Kat. č.: 300411

### Vakuovací sáčky G2, 5 l

Objem: 2,5 litrů

Rozměry: 200 x 300 mm

Kat. č.: 300412

### Vakuovací sáčky G7, 5 l

Objem: 7,5 litrů

Rozměry: 300 x 400 mm

Kat. č.: 300413



## 4.3 Funkce zařízení

Vakuový balicí stroj je určen pro vakuové balení nebo marinování potravin. Během procesu vakuování je vzduch odsáván z vakuovacího sáčku a následně j tato vzduchotěsně uzavřena, 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.
- Dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od hořlavých stěn a předmětů.

### 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 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 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;
- všechny druhy zeleniny a ovoce můžete zakoupit v sezoně, 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.

**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 potravin**

Skladování	Potraviny	Teplota	Standardní konzervace	Vakuově baleno
V lednici	Čerstvé syrové maso	5 ± 3 °C	2 - 3 dny	8 - 9 dní
	Čerstvé ryby / mořské produkty	5 ± 3 °C	1 - 3 dny	4 - 5 dní
	Uvařené maso	5 ± 3 °C	4 - 6 dní	10 - 14 dní
	Zelenina	5 ± 3 °C	3 - 5 dní	7 - 10 dní
	Ovoce	5 ± 3 °C	5 - 7 dní	14 - 20 dní
	Vejce	5 ± 3 °C	10 - 15 dní	30 - 50 dní
V mrazáku	Mražené maso	-16 ~ -20 °C	3 - 5 měsíců	> 1 rok
	Zmražené ryby	-16 ~ -20 °C	3 - 5 měsíců	> 1 rok
	Zmražené mořské produkty	-16 ~ -20 °C	3 - 5 měsíců	> 1 rok



Skladování	Potraviny	Teplota	Standardní konzervace	Vakuově baleno
Při pokojové teplotě	Pečivo	25 ± 2 °C	1 - 2 dní	6 - 8 dní
	Cukroví	25 ± 2 °C	4 - 6 měsíců	> 1 rok
	Rýže / mouka	25 ± 2 °C	3 - 5 měsíců	> 1 rok
	Arašidy / peckové ovoce	25 ± 2 °C	3 - 6 měsíců	> 1 rok
	Léčiva	25 ± 2 °C	3 - 6 měsíců	> 1 rok
	Čaj	25 ± 2 °C	5 - 6 měsíců	> 1 rok

### 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.

### **OPATRŇ!**

**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 spařte 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 šňáva 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 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 spížirny

- 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.

#### **OPATRŇ!**

**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!**

Buďte velmi opatrní při zavírání víka.

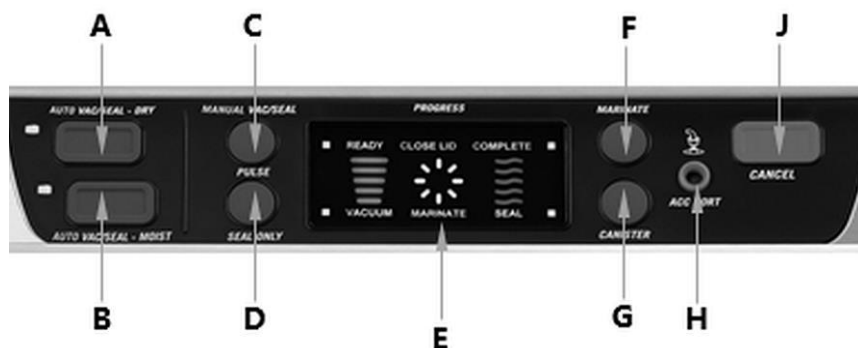
**Nebezpečí popálení dotykem horkých částí zařízení během provozu!**

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 obslužných tlačítek / ukazatelů



Obr. 2

#### A. AUTO VAC/SEAL-DRY

**Automatické vakuování/svařování - suché:** stisknutím tohoto tlačítka zařízení automaticky zahajuje proces vakuování, smršťuje vakuovací sáček, až je dosaženo maximálního podtlaku, a na závěr svařuje sáček během krátké doby svařování.

Tato funkce je vhodná pro suché vakuovací sáčky a potraviny neobsahující vlhkost.

#### B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

**Automatické vakuování/svařování - mokré:** stisknutím tohoto tlačítka zařízení automaticky zahajuje proces vakuování, smršťuje vakuovací sáček, až je dosaženo maximálního podtlaku, a na závěr svařuje sáček během dlouhé doby svařování.

Tato funkce je vhodná pro mokré vakuovací sáčky a potraviny obsahující určitou vlhkost.

#### C. PULSE

**Manuální vakuování - Funkce Pulse:** Vakuové čerpadlo nasává vzduch z vakuovacího sáčku tak dlouho, jak dlouho je stisknuto toto tlačítko. Toto tlačítko může být přitom mačkáno s libovolnou frekvencí, až bude dosaženo požadovaného výsledku.

Nakonec sáček svařte pro vakuové zabalení.

### D. SEAL ONLY

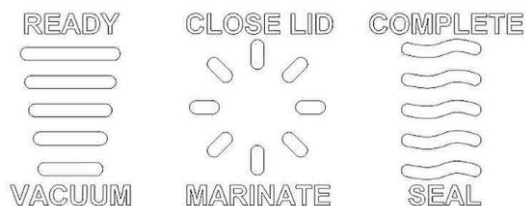
**Jen svařování:** Vakuum vzniká na krátký okamžik, aby zajistilo, že svařovací lišta a tyč budou čisté a budou ležet na sobě. Na závěr je sáček svařen během dlouhé svařovací doby.

Toto tlačítko lze zvolit pro následující funkce:

- Svařování otevřeného konce vakuovacího sáčku, který je odebrán z roličky s fólií.
- Přerušení automatické funkce „**Vakuování balení a svařování**“ a okamžité svaření vakuovacího sáčku. Tak může uživatel kontrolovat, aby uvnitř vakuovacího sáčku nevznikl příliš vysoký podtlak, což zabraňuje pomačkání jemných částí obsahu sáčku.

### E. PROGRESS

Na digitálním displeji je ukázán postup jednotlivých funkcí.



Obr. 3



Postup procesu vakuování



Postup procesu svařování



Postup procesu marinování

Když svítí ukazatel „**CLOSE LID**“, není zavřené víko. Zatlačení rukojeti dolů zavřete kryt.

Jakmile se rozsvítí indikátor „**READY**“, můžete spustit vybranou funkci.

Objevení se ukazatele „**COMPLETE**“ znamená, že byl vybraný proces zakončen.

### F. MARINATE

**Funkce marinování:** Důležité: Tuto funkci lze použít pouze s odpovídajícím vakuovacím sáčkem a hadicí pro vakuové balení.

Víko nemusí být při tomto procesu zablokováno.

### G. CANISTER

**Funkce nádoby:** S pomocí hadice pro vakuové balení je v nádobě tak dlouho vytvářeno vakuum, jak dlouho zůstane stisknuté tlačítko „**CANISTER**“ na ovládacím panelu.

### H. ACC PORT

Přípojka hadice pro vakuové balení, pro provedení procesu vakuování nebo marinování ve vakuovací nádobě.

### J. CANCEL

Po stisknutí tohoto tlačítka dojde k přerušení jakéhokoliv realizovaného procesu.

## Vakuování

### 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 nevkładějte příliš potravin, Ponechte dostatek místa, aby se otevřený konec bez problému vešel do vakuové komory.
- Otevřený konec vakuovacího sáčku kładte vždy ploše a rovně na svařovací lištu, vakuovací sáček nepřekładějte 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 svaření.

## Vakuování

### Výběr vakuovacích sáčků

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

#### **DOPORUČENÍ!**

**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.

### Výroba sáčků pro vakuové balení z role fólie

1. Pro výrobu sáčku zvolte roli fólie s odpovídající šířkou.
2. Zástrčku připojte do odpovídající samostatné zásuvky.
3. Stiskněte vypínač na ovládacím panelu do polohy „I“, abyste zapnuli zařízení.
4. Otevřete zadní kryt.
5. Položte roličku s fólií do k tomu určeného zahloubení pod zadním krytem.
6. Ujistěte se, že se nůž nachází na jednom z konců (pravý nebo levý) řezací kolejnici.



Obr. 4

7. Roztáhněte roličku s fólií do potřebné délky a položte ji na řezací kolejnici.
8. Posuňte nůž z jednoho konce na druhý, abyste přesným a čistým řezem ořízli vakuovací sáček.





Obr. 5

9. Položte oříznutý vakuovací sáček na svařovací lištu k označené hraně, ale ne do vakuovací komory.
10. Zavřete přední kryt.

11. Pevným zatlačením na přední rukojeť kryt zajistěte. Uslyšíte zvukový signál. Na digitálním displeji se zobrazí „**READY**“.  
Zařízení je připraveno k provedení funkce.

12. Stisknutím tlačítka „**SEAL ONLY**“, vakuovací sáček uzavřete. Na digitálním displeji je ukázán postup procesu svařování.  
Po dokončení fúze se ozve zvukový signál a na digitálním displeji se zobrazí „**COMPLETE**“.

13. Zvednutím rukojeti otevřete přední kryt.  
14. Vyjměte ze zařízení hotový sáček pro vakuové balení.  
15. Zkontrolujte oba sváry.  
Měly by mít rovnoměrný průřez a být bez zvlnění.

16. V případě neúplného svaření odřízněte svar a zopakujte proces sváření.

### Režim odsávání vzduchu a svařování

1. Potravinu, která má být zabalena, vložte do odpovídajícího vakuovacího sáčku.
2. Očistěte otevřený konec vakuovacího sáčku a ujistěte se, že se na něm nenacházejí žádné zbytky potravin ani kapaliny.
3. Otevřený konec vakuovacího sáčku pokládejte vždy ploše a rovně na svařovací lištu v oblasti vakuování, vakuovací sáček nepřekládejte ani neohýbejte.
4. Ujistěte, že otvory nasávající vzduch nejsou přikryty vakuovacím sáčkem.
5. Zavřete přední kryt.
6. Pevným zatlačením na přední rukojeť kryt zajistěte.
7. Stiskněte vypínač do polohy „**I**“, abyste zapnuli zařízení.

Uslyšíte zvukový signál a rozsvítí se ukazatel „**READY**“.

8. V závislosti na potravíně vyberte jednu z funkcí k automatickému vakuování/svařování stisknutím příslušného tlačítka **AUTO VAC/SEAL-DRY** nebo **AUTO VAC/SEAL-MOIST** na ovládacím panelu.

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

Na digitálním displeji je ukázán postup procesu vakuování a procesu svařování.

### **DOPORUČENÍ!**

**Během vakuování zařízení vytváří ve vakuovacím sáčku velmi vysoký podtlak. Pozorujte proces vakuování, abyste zabránili rozdrobení nebo pomačkání jemných potravin.**

9. Pro přerušení procesu, jelikož už bylo dosaženo potřebného podtlaku, okamžitě stisknout tlačítko „**MANUAL SEAL**“.

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

10. Po zaznění zvukového signálu a objevení se ukazatele „**COMPLETE**“ je proces ukončen.

11. Zvednutím rukojeti otevřete přední kryt.

12. Vytáhněte svařený vakuovací sáček.

### **DOPORUČENÍ!**

**Pro dosažení optimálních výsledků vakuového balení a svaření doporučujeme po každém použití odstranit potraviny a rozlité tekutiny z vakuové komory.**

13. Chcete-li otevřít vakuovací sáček, rozstříhnete jej nůžkami.

### Vakuování ve vakuovacím sáčku s funkcí „Manuální vakuování“ / PULSE

Tato funkce se používá k vakuování jemných potravin (jako jsou rajčata, chipsy a podobné potraviny) s pomocí nízkého podtlaku.

1. Potravinu, která má být zabalena, vložte do vakuovacího sáčku.
2. Očistěte otevřený konec vakuovacího sáčku a ujistěte se, že se na něm nenacházejí žádné zbytky potravin ani kapaliny.
3. Otevřený konec vakuovacího sáčku vždy položte naplocho a rovně na svařovací lištu v oblasti vakuového balení. **Vakuovací sáček neskládejte ani neohýbejte.**
4. Zavřete přední kryt.
5. Pevným zatlačením na přední rukojeť kryt zajistěte.
6. Stiskněte vypínač do polohy „I“, abyste zapnuli zařízení.  
Uslyšíte zvukový signál a rozsvítí se ukazatel „**READY**“.
7. Stiskněte tlačítko „**PULSE**“. Po dobu stisknutí tohoto tlačítka je odsáván vzduch. Pozorujte stupeň podtlaku v sáčku. Po dosažení potřebného tlaku, uvolněte tlačítko „**PULSE**“.

Proces bude zastaven.

8. Na závěr stiskněte tlačítko „**SEAL ONLY**“ pro svaření vakuovacího sáčku.

#### **DOPORUČENÍ!**

**Pokud po uvolnění tlačítka „PULSE“ nebylo během 15 sekund zmáčknuto tlačítko „SEAL ONLY“, ztrácí vakuovací sáček vakuum a proces je ukončen.**

### Vakuové balení pomocí vakuových nádob

1. Naplňte vakuovací nádobu vybranými potravinami tak, aby se jejich horní část nacházela minimálně 3 cm pod hranou nádoby.
2. Očistěte okraj nádoby.
3. Nasadte víko.
4. Připojte hadici pro vakuové balení ke krytu vakuovací nádoby a k tomu určenému konektoru „**ACC PORT**“ na ovládacím panelu zařízení.
5. Stiskněte vypínač do polohy „I“, abyste zapnuli zařízení.  
Uslyšíte zvukový signál a rozsvítí se ukazatel „**READY**“.
6. Stiskněte tlačítko „**CANISTER**“ pro spuštění procesu vakuování.
7. Abyste měli jistotu, že mezi víkem a vakuovací nádobou unikl vzduch, přitlačte na začátku procesu víko dolů.

Zařízení se automaticky zastaví, když je ve vakuovací nádobě dosaženo dostatečného podtlaku. Proces vakuování je ukončen.

8. Zavřete uzávěr víka.
9. Pro kontrolu vakuového balení jednoduše zatáhněte za víko. Nemůže se pohybovat.
10. Odpojte hadici vakuového balení od víka vakuové nádoby a od zařízení.

### **DOPORUČENÍ!**

**Pokud jsou do vakuové nádoby baleny vlhké potraviny může dostat do přípojky vakuové hadice dostat vlhkost.**

Přípojku čistěte po každém použití.

### **POZOR!**

**Používejte pouze vhodné vakuovací nádoby a dodržujte pokyny výrobce ohledně otevírání a zavírání vakuovacích nádob.**

## Režim marinování ve vakuu

### Marinování ve vakuovací nádobě

1. Naplňte vakuovací nádobu vybranými potravinami tak, aby se jejich horní část nacházela minimálně 3 cm pod hranou nádoby.
2. Očistěte okraj nádoby.
3. Nasaďte víko.
4. Připojte hadici pro vakuové balení ke krytu vakuovací nádoby a k tomu určenému konektoru „**ACC PORT**“ na ovládacím panelu zařízení.
5. Stiskněte vypínač do polohy „**I**“, abyste zapnuli zařízení. Uslyšíte zvukový signál a rozsvítí se ukazatel „**READY**“.

6. Stiskněte tlačítko „**MARINATE**“ pro spuštění procesu marinování.
7. Abyste měli jistotu, že mezi víkem a vakuovou nádobou neuniká vzduch, na začátku procesu víko zatlačte dolů.

Na digitálním displeji je ukázán postup procesu.

Po ukončení odsávání je vzduch automaticky vypuštěn.

To platí pro 1 pracovní cyklus, zařízení provede celkem 5 pracovních cyklů.

Proces marinování trvá asi 6 minut.

### **POZOR!**

**Během procesu marinování nemačkejte žádná tlačítka, abyste nepřerušili celý proces.**

Jakmile je proces marinování ukončen, rozsvítí se kontrolka „**COMPLETE**“.

8. Pro kontrolu vakua jednoduše zatáhněte za víko nádoby. Víko se nemůže pohybovat.
9. Zatlačte na víko nádoby nebo spojovací hadici na přípojce „**ACC PORT**“, abyste se ujistili, že neuniká žádná vlhkost.
10. Odpojte spojovací hadici od nádoby a od zařízení.
11. Odpojte hadice a snažte se, aby přes štěrbinu mezi hadicemi neunikal vzduch.

## 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 to nutné, i 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 potravin nebo tekutiny, odstraňte je papírovým ručníkem.
2. Vakuovou komoru otřete měkkým, vlhkým hadříkem.
3. Vakuovou komoru důkladně osušte.

#### **POZOR!**

**Pěnová těsnění kolem vakuové komory musí být před instalací důkladně vysušena.**

**Dávejte pozor, abyste je nepoškodili a upevněte je v původní poloze, aby nedocházelo k úniku vakua.**

CZ

### Vakuovací sáčky

1. Vakuovací sáčky myjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
2. Opláchněte čistou vodou.
3. Následně vakuovací sáčky důkladně osušte hadříkem nepouštějícím vlákna.

#### **UPOZORNĚNÍ!**

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

### Vakuovací nádoby

1. Vyčistěte vakuovou nádobu teplou vodou a jemným čisticím prostředkem.
2. Vypláchněte vakuovou nádobu čistou vodou.
3. Víko vakuové nádoby otírejte pouze měkkým, vlhkým hadříkem.
4. Před opětovným použitím se ujistěte, že je příslušenství zcela suché.

#### **DOPORUČENÍ!**

**Vakuová nádoba (ne víko) je vhodná do myčky a lze ji mýt v horní části myčky.**

**POZOR!**

**Vakuová nádoba a víko se nesmí používat v mikrovlnné troubě ani v mrazničce.**

## 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.

<b>Porucha</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Odstranění</b>
Zařízení nefunguje	Žádné 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 tlačítko Zap./Vyp. správně stlačeno
Během procesu vakuového balení se zařízení automaticky nepřepne na svařování	Zdeformované spodní těsnění	Vyměňte těsnění a zkuste to znovu
	Vakuovací sáček nebyl správně položen na svařovací lištu	Pro správné utěsnění se musí otevřený konec vakuovacího sáčku nacházet zcela uvnitř vakuové komory

Porucha	Možná příčina	Odstranění
Během procesu vakuového balení se zařízení automaticky nepřepne na svařování	Sací otvor je zakryt vakuovacím sáčkem	Vložte správně vakuovací sáček
	Příliš mnoho produktů ve vakuovacím sáčku	Vyjměte nějaké pokrmy, očistěte okraj vakuovacího sáčku a spusťte znovu proces vakuového balení
	Vakuovací sáček je poškozen	Použijte nový vakuovací sáček a spusťte znovu proces vakuového balení znovu Případně zakryjte ostré hrany obsahu papírovou utěrkou
Zařízení ve vakuové komoře nevytváří vakuum	Vakuovací sáček nebyl správně položen na svařovací lištu	Pro správný proces vakuového balení musí být otevřený konec vakuovacího sáčku zcela uvnitř vakuové komory
	Sací otvor je zakryt vakuovacím sáčkem	Vložte správně vakuovací sáček
	Okraj vakuovacího sáčku je znečištěný tekutinou, olejem nebo drobkami	Očistěte okraj vakuovacího sáčku a spusťte znovu proces vakuového balení
	Okraj vakuovacího sáčku je pomačkaný	Odstraňte přebytečné potraviny, vyhladte otevření vakuovacího sáčku a spusťte znovu proces vakuového balení
	Obsah vakuovacího sáčku má ostré hrany	Poklepejte ostré hrany obsahu papírovou utěrkou



<b>Porucha</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Odstranění</b>
Nabobtnání vakuovacího sáčku po procesu vakuového balení	Balené potraviny patří mezi potraviny podléhající rychlé zkáze	Všechny potravinářské produkty podléhající rychlé zkáze musí být po vakuovém balení zmrazeny nebo zchlazeny, aby vydržely déle čerstvé
	Balená zelenina nebo ovoce nejsou čerstvé	Pamatujte, že čerstvou zeleninu a ovoce po procesu vakuového balení nelze skladovat při pokojové teplotě, měly by být skladovány na chladném místě
Ve vakuové nádobě není vytvářeno vakuum	Hadice pro vakuové balení není správně připojena k víku vakuové nádoby a připojce na zařízení " <b>ACC PORT</b> "	Správně připojte hadici pro vakuové balení k víku vakuové nádoby a připojce na zařízení " <b>ACC PORT</b> "
	Knoflík na vakuové nádobě není nastaven do polohy těsnění	Na začátku vakuového balení utáhněte víko vakuové nádoby nebo přípojku vakuové hadice na víku, aby těsnění víka nespadlo
	Špinavý okraj vakuové nádoby a těsnění víka	Očistěte okraj vakuové nádoby a těsnění víka a spusťte znovu proces vakuového balení
	Poškozená nebo prasklá vakuová nádoba nebo víko	Vyměňte příslušenství

## 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.