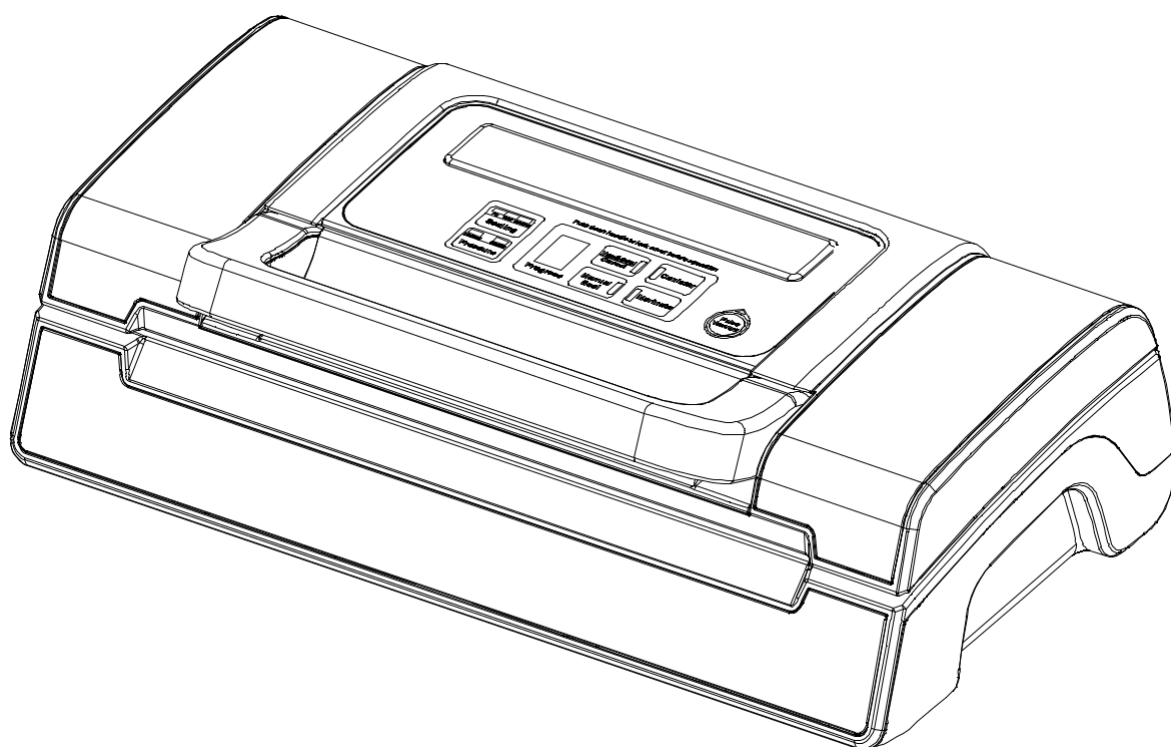


MAXXO VM PROFI

Vakuová balička potravin

Návod



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání tohoto elektrického spotřebiče je nutno stále dodržovat bezpečnostní opatření včetně následujících:

PŘEČTĚTE SI VŠECHNY INSTRUKCE

1. Před použitím tohoto spotřebiče si pečlivě prostudujte tento návod a uschovejte ho pro budoucí potřebu.
2. Před zapojením síťové šňůry do zásuvky na stěně nebo jejím odpojením se ubezpečte, že je odblokován kryt stroje. Pokud se nepoužívá nebo před jeho čištěním, vytáhněte šňůru ze zásuvky.
3. Tento spotřebič není hračka, proto mu věnujte maximální pozornost, pokud se v jeho blízkosti vyskytují děti. Ukládejte ho na bezpečné místo mimo dosah dětí.
4. Nepoužívejte žádné nedoporučené sáčky či doplňky, ani nepoužívejte tento spotřebič k jinému než stanovenému způsobu využití.
5. V žádném případě nepoužívejte tento přístroj, pokud má poškozenou síťovou šňůru, a nechte ji vyměnit odborníkem.
6. Nepřibližujte se k pohyblivým dílům.
7. Nedotýkejte se horké svářecí lišty umístěné na okraji horního krytu tohoto zařízení. Nebezpečí popálení!
8. Nikdy se sami nepokoušejte tento spotřebič opravovat.
9. Nikdy nepoužívejte tento spotřebič, pokud došlo k jeho pádu či pokud jeví známky poškození.
10. Vyvarujte se následujících činností: Nepřenášejte přístroj za síťovou

šňůru ani za ni netahejte, nepoužívejte síťovou šňůru jako držadlo, nepřivírejte ji do dvířek, ani ji neved'te okolo ostrých hran či rohů. Nezapínejte tento spotřebič do sítě, pokud je síťová šňůra / zástrčka vlhká.

11. Neprovozujte přístroj v blízkosti horkých plynových zařízení, pečící trouby, elektrických topných těles či jiných horkých předmětů a ploch. Neumísťujte tento spotřebič na vlhké nebo horké plochy a do blízkosti tepelných zdrojů.
12. Pokud je to možné, nepoužívejte s touto jednotkou prodlužovací šňůry. Pokud ji použijete, potom dbejte na to, aby měla odpovídající parametry (průřez, izolaci).
13. Při odpojování síťové šňůry uchopte do ruky zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky; nikdy nevyvíjejte tah na šňůru.
14. Před zasunutím zásuvky do zástrčky si zkontrolujte, zda máte suché ruce a můžete tento úkon bezpečně provést.
15. Pokud je zařízení v provozu (poloha vypínače "ON") musí se vždy nacházet na stabilní rovině, např. na stole či pultu.
16. U tohoto spotřebiče není třeba používat žádné mazací prostředky, olej či vodu.
17. Neponořujte žádnou část tohoto spotřebiče, síťovou šňůru nebo zástrčku do vody či jakékoliv jiné kapaliny.
18. Nepoužívejte tento spotřebič ve venkovním prostředí či na vlhkém povrchu, neboť je určen pouze pro vnitřní prostředí v domácnosti.
19. Tento spotřebič nesmějí obsluhovat děti, ani osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem, nebo nebyly dostatečně poučeny o bezpečném používání přístroje a nepochopily s ním spojená rizika.
20. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou s tímto spotřebičem hrát.

-
21. Pokud je síťová šňůra poškozena, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k porušení bezpečnosti.
22. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

POZOR:

TENTO NÁVOD PEČLIVĚ USCHOVEJTE

POPIS A FUNKCE

1. **Vac&seal / Cancel:**

Toto tlačítko má dvě funkce v závislosti na stavu spotřebiče:

- ⌘ *Pohotovostní stav:* Spustí se automatický proces vytváření vakua v sáčku a po dosažení plného vakua dojde k automatickému zatavení tohoto sáčku;
- ⌘ *Po ukončení pracovního stavu (vytváření vakua nebo zatavování)* se zařízení zastaví.

2. Pulse vacuum : *Pokud stisknete toto tlačítko, vakuum se generuje prostřednictvím pulzace: odsávání vzduchu se spustí při stisknutí tohoto tlačítka a zastaví se při jeho uvolnění.*

3. Sealing: *Existují tři možnosti nastavení pro volbu nejvhodnějšího režimu pro svařování fólie*

- ⌘ **Dry:** *tento režim je vhodný pro sváření suchých potravin a předmětů – místo sváru je bez vlhkosti (postačí kratší čas svařování);*
- ⌘ **Moist:** *tento režim je určený ke svařování vlhkých potravin a předmětů*

– zvolte, pokud je fólie v místě sváru vlhká. Doba sváření je (pro zajištění kvalitního a pevného sváru) středně dlouhá;

- ⌘ **Extended:** tento režim slouží ke svařování potravin a předmětů se zvýšenou vlhkostí – zvolte, pokud je fólie v místě sváru mokrá-doba svařování je pro tento režim prodloužená.
- ⌘ Standardní nastavení je nastaveno na sváření suchých fólií (kratší doba sváření).

4. **Pressure :** Dvě tlačítka pro výběr různé úrovně vakua:

- ⌘ **Normal:** tlačítka pro vakuování běžných potravin.
- ⌘ **Gentle:** tlačítka pro vakuování měkkých a křehkých potravin, kde je vyžadován menší tlak vakua.
- ⌘ Standardní nastavení je nastaveno pro vakuování běžných potravin..

5. **Cannister:** Tato funkce slouží pro vakuování ve speciálních dózách MAXXO

VC 1800 (nejsou součástí balení). Pomocí propojovací hadičky (není součástí balení VM Profi, nachází se v balení VC 1800) propojíte s vakuovací dózou (nastavte víčko dózy na „SEAL“). Po stisknutí tlačítka dojde k odčerpání vzduchu v dóze a po odsátí vzduchu se vakuování automaticky ukončí. Dózy slouží skvěle k uchování salátů, přebytků jídel, polévek, omáček, aromatických potravin, bylin, kávy atd. Dózy významně prodlužují trvanlivost všech jídel.

6. **Manual Seal:** Toto tlačítka ovládá dvě funkce:

- ⌘ Zatavení otevřeného konce sáčku bez odsátí vzduchu (vytváření sáčků z rolky).
- ⌘ Pokud je aktivována automatická funkce “**Vacuum & seal**” - pak stisknutím tohoto tlačítka okamžitě přerušíte proces odsávání a zahájíte okamžitě proces sváření sáčku. Tak si můžete regulovat optimální podtlak v sáčku a zabráníte např. rozmačkání křehkých potravin, nebo předmětů v sáčku.

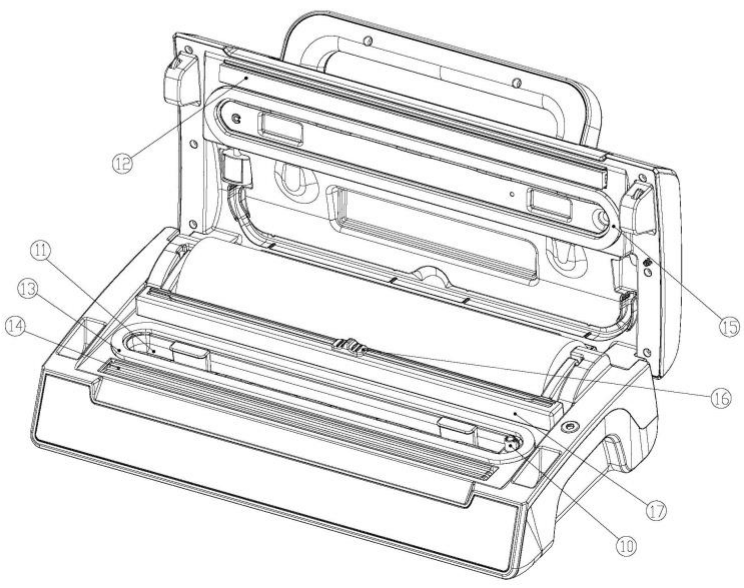
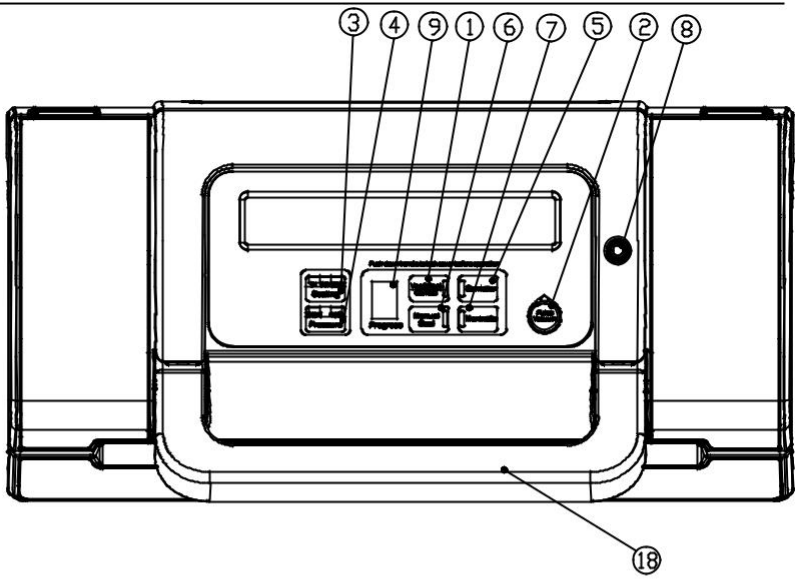
7. Marinate: Stisknutím tlačítka aktivujete funkci marinování potravin v marinovací dóze (MAXXO VC1800 – není součástí balení). Tato funkce vám umožní připravit maso na grilování ve velmi krátkém čase – opakovaně zapraví marinovací směs hluboko do masa pomocí extrémního podtlaku. Dózu propojíte propojovací hadičkou (není součástí balení VM Profi, je součástí balení MAXXO VC1800) s přístrojem (konektor hadice „8“) – dóza musí mít nastaveno víčko na „OPEN“! Stisknutím této klávesy se zahájí cyklus marinování.

8. Konektor propojovací hadice: Slouží k zasunutí propojovací hadičky pro vakuování a marinování ve speciálních dózách MAXXO VC1800.

9. Progress: *numerický displej který poskytuje dvě důležité informace:*

- *znázorňuje průběh vakuování*
- *informuje, zda je zařízení zapnuto a horní kryt uzavřen. Pokud LED bliká, vyčkejte, dokud nebude trvale svítit. Potom můžete zahájit další činnost.*

10. Přívod vzduchu: Přívod vzduchu je propojen s vakuovou komorou a čerpadlem. Nezakrývejte tento přívod, pokud jsou v provozu funkce vakuování a sváření.

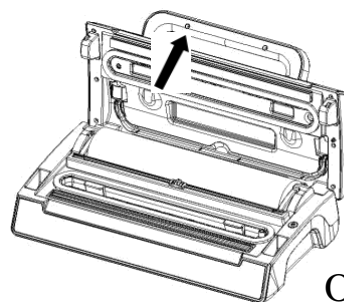


-
- 11. Vakuovací komora:** Slouží k umístění otevřeného konce sáčku do vnitřní části komory, odsátí vzduchu ze sáčku a zachycení případné kapaliny unikající ze sáčku.
- 12. Svářecí lišta:** Pro pevný svár udržujte lištu čistou a neporušenou.
- 13. Spodní těsnění:** Zamezuje spolu s horním těsněním přístupu vzduchu do vakuovací komory během procesu vakuování. Pokud je těsnění znečištěné, porušené nebo prasklé, tak jej vyčistěte, vysušte, nebo vyměňte za nové.
- .
- 14. Tavicí element:** Jedná se o topný prvek s teflonovou vrstvou, který působením tepla provede zatavení sáčku.
- 15. Horní těsnění:** Zamezuje spolu s dolním plochým těsněním přístupu vzduchu do vakuové komory. Pokud je porušené nebo prasklé, tak jej vyčistěte, vysušte nebo vyměňte za nové.
- 16. Řezák fólie:** Stiskněte a posuňte v jednom či druhém směru, tím odříznete sáček na požadovanou velikost.
- 17. Vodící lišta řezáku**
- 18. Přední rukojeť:** Zatlačením směrem dolů horní kryt přiklopíte a uzamknete. Jejím odklopením směrem nahoru kryt otevřete a odklopíte.

NÁVOD K OBSLUZE

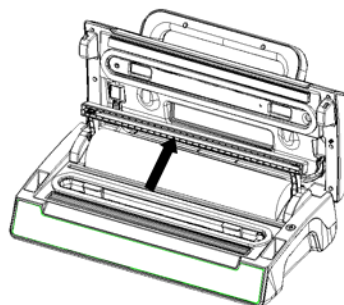
I. Vytvoření sáčků z role

1. Otevřete horní kryt. **Obr. 1**



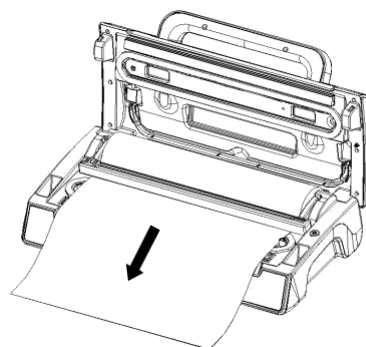
Obr. 1

2. Zkontrolujte, zda se řezák folie nachází na jednom konci držáku řezáku, potom ho posuňte dozadu k sáčku – **Obr. 2**



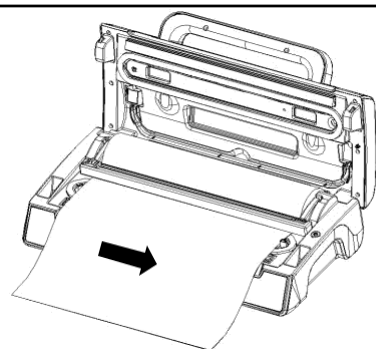
Obr. 2

3. Vytáhněte sáček v požadované délce sáčku, který si přejete vytvořit – **Obr. 3**



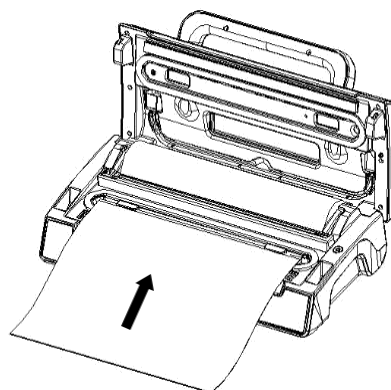
Obr. 3

4. Přemístěte držák řezáku do dolní polohy a zkontrolujte, zda se nachází na správném místě sáčku, potom posuňte řezák z jednoho konce na druhý, čímž dojde k odříznutí sáčku – **Obr. 4**



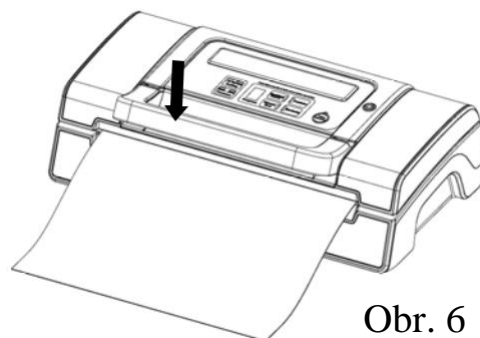
Obr. 4

5. Umístěte jeden otevřený konec sáčku na vrchní část svářecího elementu – **Obr. 5**



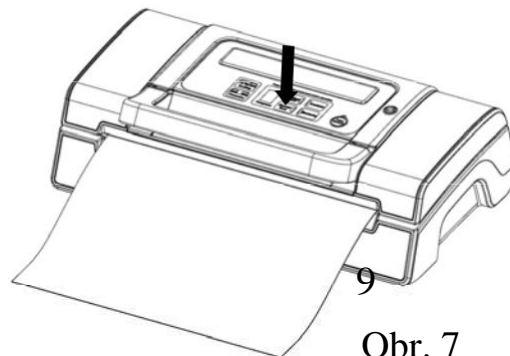
Obr. 5

6. Zavřete horní kryt a pevně ho přitom stiskněte, dokud se neozve zaklapnutí po obou stranách krytu, což znamená, že kryt na obou stranách správně zapadl – **Obr. 6**



Obr. 6

7. Stiskněte tlačítko “Manual Seal” (Ruční zatavování), tím se zahájí sváření spodní strany sáčku – **Obr. 7**



Obr. 7

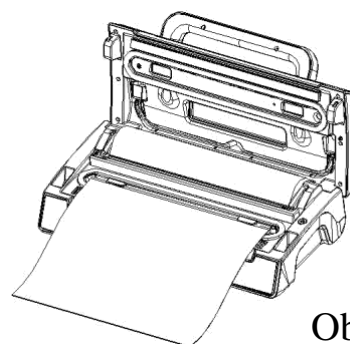
8. Odklopením rukojeti směrem nahoru otevřete kryt a potom odeberte sáček z přístroje. Tím je sáček uzavřen a připraven pro zavakuování – **Obr. 8**



Obr. 8

II. Vakuové balení sáčku

1. Vložte potraviny do sáčku. K vakuování používejte pouze sáčky a rolky pro vakuování vyrobené ze speciální fólie zn. MAXXO.
2. Vyčistěte a vyrovnejte otevřený konec sáčku, zkontrolujte, zda není přítomen prach, záhyby nebo trhliny.
3. Umístěte otevřený konec sáčku do prostoru vakuovací komory. Zkontrolujte, zda není přívod vzduchu zakrytý sáčkem. – **Obr. 1**



Obr. 1

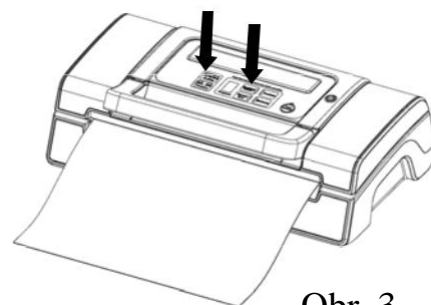
4. Uvedte horní kryt do dolní polohy a stiskem přední rukojeti ho uzavřete – **Obr. 2**



Obr. 2

5. Nastavte režim sváření (“**Sealing**”) v závislosti na stupni vlhkosti vakované potraviny (**extended/moist/dry**) a požadovanou úroveň vakua (**Normal/Gentle**) podle druhu potravin.

6. Potom stiskněte tlačítko **Vac& Seal** , jednotka zahájí proces vakuování a poté automaticky zataví sáček – **Obr. 3**



Obr. 3

POZNÁMKA: Tento přístroj vytváří velmi vysoký podtlak během procesu vakuování. Aby se zabránilo rozdrčení křehkých potravin, nebo předmětů vlivem působení vysokého podtlaku, sledujte stav uvnitř sáčku a okamžitě stiskněte tlačítko “MANUAL SEAL”, jakmile se dosáhne požadovaného tlaku vakua. Tím se vypne čerpadlo a zahájí se okamžitě sváření sáčku.

7. Vakuové balení je nyní dokončeno. Odklopením rukojeti otevřete kryt a můžete hotový sáček vyjmout – **Obr. 4**



Obr. 4

POZNÁMKA:

- ⌘ Před dalším použitím doporučujeme nechat spotřebič po dobu 1 minuty vychladnout. Po zabalení každého sáčku vytřete případnou kapalinu, nebo zbytky potravin z vakuovací komory.
- ⌘ Neprovádějte průběžné svařování jednoho sáčku za druhým, mohlo by dojít k přehřátí svářecího elementu. Přístroj odmítne

pracovat, pokud se tlačítko "SEAL" znovu stiskne do 15 vteřin od poslední akce.

- ⌘ Pro vakuování používejte POUZE speciální fólie zn. MAXXO určené pro vakuování potravin.
- ⌘ Při otevírání zavakuovaného sáčku postupujte tak, že zatavený konec odstříhnete nůžkami.

III. Pulsní vakuování

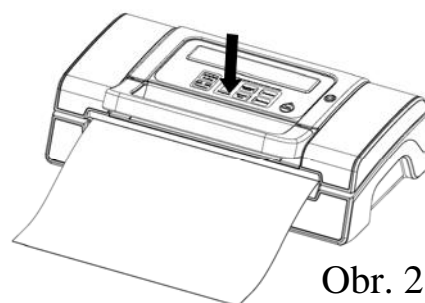
1. Stiskněte tlačítko Pulse Vacuum, tím přístroj zahájí proces vakuování - sledujte přitom průběžně stav vakua uvnitř sáčku. Uvolněte tlačítko Pulse Vacuum, jakmile dosáhnete požadované úrovně tlaku. -- **Obr. 1**



Obr. 1

2. Po dosažení požadované úrovně tlaku stiskněte tlačítko „Manual Seal“, jednotka tím zahájí automatické zatavování sáčku.

— **Obr. 2**



Obr. 2

IV. Vakuování ve speciálních dózách MAXXO VC1800 (nejsou součástí balení)

1. Vyberte vhodnou velikost dózy. Zkontrolujte, zda je dóza a víčko čisté a suché. Zbavte ji případné mastnoti.

2. Vložte potraviny do dózy, nenaplňujte ji však celou až po okraj, aby se zachoval dobrý kontakt víčka s okrajem nádoby. Vyčistěte okraj víka nádoby a jeho dolní ploché těsnění.

3. Zasuňte jeden konec hadice do konektoru „8“ a druhý konec této hadice do otvoru uprostřed víčka dózy – **Obr. 1**



Obr. 1

4. Nastavte na režim vakuování na “Normal”



5. Víčko dózy nastavte na „SEAL“ **Obr. 2.**

Pro zahájení vakuovacího procesu stiskněte **Obr. 2** Tlačítko **“Vac & Seal”**. Při dosažení dostatečného vakua se přístroj automaticky vypne.

6. Vyjměte propojovací hadici po ukončení vakuování z vakuovací dózy a z přístroje.

Poznámka: Pokud dochází k vakuování vlhkých potravin, bude se postupně vlhkost hromadit v propojovací hadičce (adaptéru). Nezapomeňte adaptér před dalším vakuováním vysušit, pokud se v něm nachází voda.

Otevření nádoby po provedeném vakuování

Dózu po provedeném vakuování otevřete nastavením víčka do pozice “OPEN”. Jakmile dojde ke vniknutí vzduchu zpět do dózy víčko lehce

otevřete.

Poznámka:

- ⌘ *Při zahájení vakuovacího procesu v dóze zatlačte víčko dózy v místě vstupu propojovací hadičky (adaptéru) po dobu několika vteřin mírným tlakem směrem dolů. Tím zabráníte uvolnění hadičky a úniku vzduchu mezi víkem a okrajem nádoby.*
- ⌘ *Pro kontrolu vakua v dóze - zatáhněte za víčko; pokud vakuovací proces proběhl úspěšně, víčko je pevně usazené..*
- ⌘ *Doporučujeme používat pouze vakuovací a marinovací dózy MAXXO VC1800 (nejsou součástí balení)*

V. Marinování potravin v dóze VC1800

Tato funkce významně zkracuje dobu potřebnou k marinování potravin. Díky 5. marinovacím cyklům, které pod intenzivním tlakem opakovaně dopraví marinovací směs hluboko do potraviny uvnitř dózy.

- 1) Vložte maso, či jinou marinovanou potravinu do dózy a propojte ji s přístrojem dle popisu uvedeného výše. Přiklopte víčko a nastavte jej do pozice „OPEN“.
- 2) Nastavte intenzitu vakuovacího procesu (NORMAL/GENTLE) podle potraviny, kterou hodláte marinovat.
- 3) Přiklopte horní kryt přístroje směrem dolů.
- 4) Stiskněte klávesu “Marinate”: na displeji “PROGRESS” se zobrazí číslice 9 a zahájí se první cyklus odsávání a uvolňování vzduchu. Displej bude indikovat postup cyklu marinování. Vyčkejte, dokud se na displeji neobjeví “0” a nezhasne světlo. Tím je proces rychlého marinování ukončen.
- 5) Vyjměte hadici z nádoby a přístroje.
Průběh marinování lze kdykoliv zastavit stiskem “Automatic/stop”.

Pokud je třeba proces marinování opakovat, je třeba před opětovným připojením k přístroji nastavit do polohy „OPEN“.

Poznámka:

- ⌘ *Při zahájení vakuovacího procesu v dóze stlačte víčko dózy v místě vstupu propojovací hadičky (adaptéru) po dobu několika vteřin mírným tlakem směrem dolů. Tím se vyhnete uvolnění hadičky a úniku vzduchu mezi víkem a okrajem nádoby.*
- ⌘ *Pro kontrolu vakua v dóze - zatáhněte za víčko; pokud vakuovací proces proběhl úspěšně, víčko je pevně usazeno.*
- ⌘ *V průběhu marinování nesmíte stisknout žádné další tlačítko, neboť by došlo k ovlivnění celého procesu.*

VI. Box na uložení síťové šňůry

1. Pokud se přístroj nepoužívá, uložte síťovou šňůru do boxu, který se nachází v zadní části zařízení. Neomotávejte síťovou šňůru okolo spotřebiče.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vakuovací balička potravin

1. Před zahájením každého čištění vytáhněte vždy zástrčku síťové šňůry ze zásuvky.

-
2. Neponořujte zařízení do vody ani žádné jiné kapaliny.
 3. Na čištění jednotky nepoužívejte žádné abrasivní čistidla, neboť by došlo k poškrábání povrchu.
 4. K čištění používejte slabý saponátový prostředek na mytí nádobí a hadřík navlhčený teplou vodou, kterým odstraníte veškeré zbytky potravin z jednotlivých dílů přístroje.
 5. Před dalším použitím přístroje nechte zařízení důkladně vyschnout.

Poznámka: *Pěnová těsnění kolem vakuové komory by se měla před zpětnou montáží nechat důkladně vyschnout. Při montáži potom postupujte opatrně, aby se zabránilo poškození, a usadte těsnění přesně do původní polohy, aby se zabránilo úniku vakua."*

Vakuovací sáčky

1. Sáčky lze používat opakovaně. Před dalším použitím je vyperte v teplé vodě obsahující slabý saponátový prostředek na mytí nádobí.
2. Pokud čistíte sáčky v myčce nádobí, obraťte je naruby, tím bude celý povrch vystaven účinkům mycí vody.
3. Před dalším použitím sáčky důkladně vysušte.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Aby se předešlo možným chorobám, nepoužívejte znovu sáčky, ve kterých bylo uloženo syrové maso, syrové ryby nebo mastné potraviny. Nepoužívejte znovu takové sáčky, které byly v mikrovlnné troubě nebo sloužily jako varné sáčky.

Příslušenství

Veškeré příslušenství vakuového zařízení je možno umýt v teplé vodě obsahující slabý saponátový prostředek na mytí nádobí. Avšak v žádném případě neponořujte kryt do vody.

1. Vakuovací dózy (BEZ víček) umístěte vzhůru nohama do prostoru myčky nádobí. Víka nádob pouze vytřete vlhkou textilní utěrkou.
2. Před dalším použitím nechte příslušenství důkladně vyschnout.
3. Vakuovací dózy a víčka nedoporučujeme vkládat do mikrovlnné trouby nebo ukládat v mrazničce, mohlo by dojít k poničení těsnění na víčku

Uložení Vaší vakuové baličky:

1. Uložte jednotku na plochem a bezpečném místě mimo dosah dětí.
2. Pokud není přístroj delší dobu používán, zkontrolujte, zda není horní víko usazené do zámků. Pokud by bylo dlouhodobě uzamčené, došlo by k deformaci pěnového těsnění, což by mělo za následek nefunkčnost přístroje.

Řešení problémů

Vakuování nelze spustit

1. Zkontrolujte, zda je síťová šňůra spolehlivě zapojena do elektrické zásuvky.
2. Zkontrolujte, zda není vypínač nastaven do polohy “o”.
3. Ověřte opatrně, zda není poškozena síťový kabel.
4. Zkontrolujte funkčnost elektrické zásuvky tím, že do ní zapojíte jiný spotřebič.
5. Vyšroubujte krytku pojistky a prohlédněte skleněnou trubičku pojistky, zda není začerněná. Pokud tomu tak je, nahradte ji standardní trubičkovou tavnou pojistkou 10 A.
6. Pokud je Váš spotřebič vybaven přepínačem režimů, tak zkontrolujte, zda je nastaven na správný režim. Viz výše uvedený návod k obsluze
7. Zkontrolujte, zda je sáček správně umístěn ve vakuovací komoře a nebrání přívodu vzduchu.

Nedojde k úplnému odstranění vzduchu ze sáčku

1. Otevřený konec sáčku musí být umístěn přesně do vnitřního prostoru vakuovací komory.
2. Zkontrolujte polohu sáčku a případný výskyt nečistot na tavicím pásku a na pěnovém těsnění. Zkontrolujte, zda není těsnění porušené nebo deformované. Vyčistěte těsnění a usadte na správnou pozici.
3. Vakuový sáček může být netěsný. Na zkoušku provedte zatavení sáčku s určitým množstvím vzduchu uvnitř, potom ho ponořte pod vodu a stiskněte. Unikající bubliny označují netěsné místo. Netěsné místo zavařte nebo použijte jiný sáček.
4. Používejte jen kvalitní vakuovací sáčky a rolky zn. MAXXO.
5. K úniku vzduchu může docházet skrz zatavený svár (způsobují jej

nerovnosti, záhyby, drobky, nečistoty, mastnota, nebo kapalina). Sáček znovu otevřete, vytřete horní vnitřní část sáčku a před opětovným zatavením ji vyhladíte na tavicím pásku.

Po vytvoření vakua se přístroj nepřepne na zatavování:

1. V tomto přístroji je vestavěn senzor tlaku vakua. K automatickému přepnutí přístroje na zatavování nedojde v případě, kdy tlak vakua uvnitř sáčku nemůže dosáhnout předepsané hodnoty. Zkontrolujte polohu a případný výskyt nečistot na tavicím pásku a pěnovém těsnění. Vyčistěte těsnění, uložte ho zpět na místo, uhladíte sáček a zkuste znovu.
2. Zkontrolujte, zda není porušené nebo deformované pěnové těsnění a těsnění okolo vakuovací komory. Vyjměte těsnění z drážky, vyperte ho a důkladně vysušte; nebo ho vyměňte za nové pěnové těsnění (to obdržíte na místě, kde jste přístroj zakoupil, nebo v nejbližším servisním středisku).
3. Vakuovací sáček může být netěsný. Na zkoušku proveďte zatavení sáčku s určitým množstvím vzduchu uvnitř, potom ho ponořte pod vodu a stiskněte. Unikající bubliny označují netěsné místo. Netěsné místo zavařte nebo použijte jiný sáček.
4. Úniky vzduchu skrz zatavený svár mohou být způsobeny záhyby, drobky, nečistotou, mastnotou nebo kapalinou. Sáček znovu otevřete, vytřete horní vnitřní část sáčku a před opětovným zatavením jej vyhladíte na tavicím pásku.

Po zatavení došlo k opětovnému průniku vzduchu do sáčku:

1. Úniky vzduchu skrz zatavený svár mohou být způsobeny záhyby, drobky, nečistotou, mastnotou nebo kapalinou. Sáček znovu otevřete, vytřete horní vnitřní část sáčku a před opětovným

zatavením ji vyhladíte na tavicím pásku.

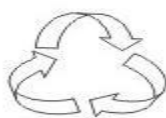
2. Mohlo dojít k uvolnění přirozeného plynu nebo fermentace z potravin (např. z čerstvého ovoce a zeleniny). Otevřete sáček, pokud se domníváte, že došlo ke zkažení potravin a tyto zlikvidujte. Nedostatečná nebo kolísající teplota v ledničce může být příčinou znehodnocení potravin. Pokud ještě nedošlo k znehodnocení potravin, tak je okamžitě zkonzumujte.
3. Zkontrolujte, zda není sáček proražený, či zda se v něm nevyskytují otvory, které by mohly způsobit únik vakua. Nepoužívejte vakuové balení pro tvrdé předměty s ostrými hroty (např. kosti nebo skořápky z ořechů). Ostré hrany předmětů v sáčku obalte do papírových ubrousků.

Sáček je roztavený:

Pokud by došlo k přehřátí na tavicím pásku nebo elementu, dojde k roztavení sáčku. V tom případě je třeba zvednout víko a nechat tavicí pásek nebo prvek několik minut vychladnout.

Ve vakuovací dóze se nevytváří vakuum:

1. Zkontrolujte, zda je propojovací hadička spolehlivě a pevně nasazena a připojena k přístroji a k vakuovací dóze.
2. Zkontrolujte, zda víčko na nádobě je v poloze “**SEAL**”.
3. Při zahájení vakuování přitlačte lehce víčko k dóze.
4. Zkontrolujte, zda není těsnění dózy poškozené či zničené.
5. Zkontrolujte, zda přístroj funguje.
6. Zkontrolujte, zda je okraj nádoby dostatečně čistý. Pokud jsou odstraněny všechny výše uvedené nedostatky, a zařízení přesto nefunguje, potom se laskavě obraťte na příslušné servisní středisko.




Likvidace zařízení

Po skončení životnosti Vašeho zařízení by mělo být odevzdáno do odborného střediska pro recyklaci odpadů.

Ochrana životního prostředí

Na konci životnosti tohoto produktu je nutné toto zařízení umístit do separovaného odpadu elektronických a elektrických zařízení. Za nesprávný postup při likvidaci můžete být vystaveni pokutám nebo sankcím.



1. Symbol na výrobku  nebo jeho balení udává, že s tímto výrobek nesmí být zacházeno jako s běžným domovním odpadem. Namísto toho by měl být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.
2. Správné zajištění likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte se na místní obecní úřad nebo sběrná místa.

Porovnání životnost potravin

Umístění	Potravina	Teplota	Běžné uložení	Vakuově zabalené
Chladnička	Cerstvé syrové maso	5 ± 3 °C	2 ~ 3 dny	8 ~ 9 dny
	Cerstvé ryby, mořské plody	5 ± 3 °C	1 ~ 3 dny	4 ~ 5 dny
	Vařené maso	5 ± 3 °C	4 ~ 6 dny	10 ~ 14 dny
	zelenina	5 ± 3 °C	3 ~ 5 dny	7 ~ 10 dny
	ovoce	5 ± 3 °C	5 ~ 7 dny	14 ~ 20 dny
	vajíčka	5 ± 3 °C	10 ~ 15 dny	30 ~ 50 dny
Mraznička	maso	$-16 \sim -20$ °C	3 ~ 5 měsíců	> 1 rok
	ryby	$-16 \sim -20$ °C	3 ~ 5 měsíců	> 1 rok
	mořské plody	$-16 \sim -20$ °C	3 ~ 5 měsíců	> 1 rok
Běžné uskladnění	chléb	25 ± 2 °C	1 ~ 2 dny	6 ~ 8 dny
	sušenky	25 ± 2 °C	4 ~ 6 měsíců	> 1 rok
	řýže	25 ± 2 °C	3 ~ 5 měsíců	> 1 rok
	ořechy, luštěniny	25 ± 2 °C	3 ~ 6 měsíců	> 1 rok
	Zdravotnické potřeby	25 ± 2 °C	3 ~ 6 měsíců	> 1 rok
	Čaj, káva	25 ± 2 °C	5 ~ 6 měsíců	> 1 rok