

ČESKY

NÁVOD K OBSLUZE

VAC-STAR[®] ★

easyPRO

Modelljahr 2015
Modelový rok 2015
Année 2015

Vakuummiergerät
Vakuová balička
Sous-videuse



Bezpečnost je na prvním místě

Při užívání vakuové baličky dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před prvním použitím si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku.
- Při používání neumísťujte vakuovou baličku na mokré nebo horký povrch ani do blízkosti zdroje tepla.
- Neponořujte zařízení nebo napájecí kabel do vody ani do jiné kapaliny.
- Vakuovou baličku připojujte pouze k uzemněnému zdroji elektrické energie a nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Zařízení odpojte vytáhnutím zařízení ze zásuvky. Při odpojování netahejte za kabel.
- Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem.
- Vakuovou baličku používejte jen pro účel, pro který je určena.
- Používejte pouze vakuové sáčky určené pro tento účel (strukturované sáčky!).

Technické údaje

- Napětí: 230 V, ~ 50 Hz
- Spotřeba elektrické energie: 0.3 kW
- Tlak: -960 mbar (96 %)
- Max. šířka sáčků: 360 mm
- Pumpa: duální
- Šířka svaru: 5 mm
- Rozměr: 415 × 253 × 127 mm
- Hmotnost: 6,5 kg

Vakuové balení a bezpečné uchování potravin

Vakuovým balením se prodlouží životnost potravin, protože dojde k odstranění veškerého vzduchu z utěsněných sáčků a zabrání se přístupu vzduchu; tím se sníží oxidace. Vakuové balení pomáhá zachovat chuť a celkovou kvalitu potravin. Dále zabraňuje růstu aerobních mikroorganismů, které by mohly za určitých podmínek způsobit následující problémy:

Plíseň – nemůže růst v prostředí s nízkým obsahem kyslíku; takovým prostředím vakuové balení bezesporu je.

Kvasinky – výsledky procesu kvašení, které lze identifikovat podle typické vůně a chuti. Kvasinky potřebují k růstu vodu, cukr a mírné teploty. Kvasinky mohou přežít se vzduchem i bez vzduchu. Zpomalení růstu kvasinek vyžaduje chlazení, mrazením se růst úplně zastaví.

Bakterie – výsledkem je nepříjemný zápach, zabarvení nebo měkká a slizká textura. Za určitých podmínek může bakterie *Clostridium botulinum* (organismus, který způsobuje botulismus) růst a rozmnožovat se i bez vzduchu a je těžké to detekovat čichem nebo chutí.

Ačkoli je to vzácná situace, může být velmi nebezpečná.

Stejně jako u jiných skladovacích kontejnerů je důležité pravidelně potraviny kontrolovat. Jestliže chcete potraviny bezpečně uchovávat, je důležité je udržovat při nízkých teplotách. Při teplotě 4 °C nebo nižší se růst mikroorganismů výrazně zpomalí. Teploty pod -17 °C mikroorganismy nezabijí, ale zabrání jejich růstu. Pro dlouhodobé skladování vakuovaných potravin je lepší zmrazení.

Je důležité poznamenat, že vakuové balení zcela nezabrání zkažení potravin, jen zpomalí změny v kvalitě. Je obtížné předpovědět, jak dlouho udrží potraviny v nejvyšší kvalitě chuti, vzhledu nebo textury. Vše závisí na věku a stavu potraviny v den, kdy potravina byla vakuově zabalena.

Poznámka: Vakuové balení nenahrazuje chlazení nebo zmrazení. Potraviny podléhající rychlé zkáze, které vyžadují chlazení, musejí být stále v chladu nebo zamrazené.

Pokyny pro přípravu

Před uložením zeleniny do vakuového balení je potřeba zeleninu spařit. Tento proces zastaví působení enzymů, které způsobují ztrátu chuti, barvy a textury. Při spařování zeleniny vše svařte ve vroucí vodě nebo v mikrovlnné troubě, dokud zelenina nebude uvařená, zároveň by ale měla být stále křupavá a nerozvařená. Poté ponořte zeleninu do studené vody, aby se zastavil proces vaření. Nakonec před vakuováním zeleninu vysušte hadříkem. Brukvovitá zelenina (brokolice, růžičková kapusta, zelí, květák, kapusta, tuřín) přirozeně uvolňuje plyny během skladování. Proto musí být po spařování skladována pouze v mrazničce.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití.

Po několika cyklech balení nechte zařízení vychladnout.

Zařízení nepoužívejte příliš intenzivně. Hrozí riziko přehřátí!



DŮLEŽITÉ

Je nutné podotknout, že tekutiny a vlhko mohou zařízení poškodit!

Dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze suché potraviny.
- Zařízení není určeno pro ukládání kapalin!
- Nebalte čerstvě marinované potraviny.
- Balte potraviny, které jsou do nejvyšší možné míry zchladené.

Pokud zjistíte, že tekutiny nebo šťáva z masa stoupají v sáčku vzhůru, okamžitě zahajte proces svaření stiskem tlačítka „Seal“ (C).

Tekutiny mohou poškodit jakéhokoli vakuovacího zařízení, které pracuje se strukturovanými vakuovými sáčky. K vakuovému balení tekutin nebo marinovaných potravin je lepší použít komorové vakuové zařízení, jako je vakuová balička Vac-Star miniVAC.

Tipy pro vakuové balení

U vakuově balených potravin se značně prodlužuje jejich trvanlivost a navíc je možné vakuové balení použít i v jiných oblastech, než je pouze kuchyně.

Vakuové balení lze využít například při kempování nebo outdoorových aktivitách!

- Vakuové balení umožňuje skladovat předpřipravené pokrmy pro táboření nebo pro rychlé a snadné večeře pod širým nebem.
- Udělejte si vlastní vodotěsná balení nezbytného vybavení, např. sirek, ponožek a map, pro případ nouze.

Kolem domu

- Uspořádejte si nepořádek v zásuvkách. Pomocí těchto sáčků snadno udržíte drobné položky, jako jsou hřebíky a šrouby, uklizené. Díky těmto sáčkům budou položky viditelné a přehledně uspořádané.
- Již nikdy nebudete muset leštit stříbro! Jednoduše uložte stříbro, které používáte jen zřídka, do vakuových sáčků; zabráníte tím oxidaci, která způsobuje zmatnění povrchu.

Tip: Mezi ostré hrany stříbrných předmětů a vakuový sáček umístěte papírový ubrousek, který zabrání proražení sáčku.

Vakuová balička

Tlačítko „Auto“ (A)

Stisknutím tlačítka „Auto“ zahájíte automatický cyklus vakuování a svaření.

Proces vakuování spustíte zavřením krytu a jeho stisknutím.

Vakuová pumpa zahájí činnost, svaří sáček a uvolní kryt.

Automatický režim je určen pro vakuové balení nechoulostivých potravin pomocí sáčků nebo rolí.

Tlačítko „Pulse“ (B)

Stisknutím tlačítka „Pulse“ se pumpa spustí na dobu, po kterou je stisknuté tlačítko.

Tento režim používejte pro vakuové balení křehkých potravin.

Proces vakuování spustíte zavřením krytu a jeho stisknutím.

Tlačítko „Pulse“ držte stisknuté tak dlouho, dokud není dosaženo požadované úrovně vakuování.

Uvolněte pulzovací tlačítko a sáček svařte pomocí tlačítka „Seal“.

Tlačítko „Seal“ (C)

1. Pokud stisknete tlačítko „Seal“ v průběhu automatického cyklu vakuování, pumpa se okamžitě zastaví a spustí se svařování.

Tuto funkci používejte pro odolné potraviny, když nechcete čekat, až skončí cyklus vakuování.

2. Pokud toto tlačítko stisknete při otevřeném krytu, zařízení je připraveno svařovat sáčky bez vytvoření vakua.

Vakuový sáček umístěte na svařovací lištu a zavřete kryt.

Kryt ponechte stlačený, dokud indikační kontrolky teploty (F) nezhasnou.

Tlačítko „STOP“ (D)

Stisknutím tlačítka „STOP“ zrušíte cyklus balení.

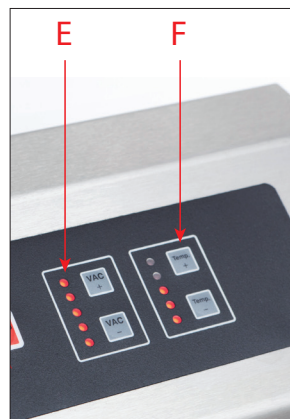
Digitální ukazatel vakua (E)

Úroveň vakua lze nastavit od 1 (minimum) do 5 (maximum).

Digitální ukazatel svařování (F)

Výkon svařování lze nastavit od 1 (minimum) do 5 (maximum).

Snažte se za účelem prodloužení životnosti svařecí jednotky co nejvíce využívat nízká nastavení.



Použití vakuových sáčků

Důležité upozornění: Používejte pouze strukturované sáčky!

V tomto zařízení není povoleno používat jiné sáčky.

Zajistěte, aby vnitřní svařovací zóna nebyla během plnění sáčku znečištěná.

V opačném případě může dojít k nekvalitnímu svaru a netěsnosti!

1. Zvolte vhodný vakuový sáček.
2. Zvolte vakuový sáček, který je o 4–5 cm delší než předmět určený k balení.
3. Umístěte sáček otvorem do vakuové komory.
4. Zavřete víko.

Spustí se cyklus vakuování a zobrazí se čas, který zbývá do konce cyklu.

Poznámka: Sáček svaříte stisknutím tlačítka „Seal“.

5. Zkontrolujte, zda vakuování proběhlo úspěšně a zda je svar kvalitní!

Poznámka: Svar musí být zřetelně ohraničený a bez bublin. Pokud svar nevyhovuje, opakujte proces balení, ale změňte nastavení pro svařování.

Jestliže chcete potraviny bezpečně uchovávat, je důležité je skladovat při nízkých teplotách.

6. Po ukončení balení zařízení vypněte.



Funkce pulzování

Vzhledem k tomu, že je funkce tlaku vakua nastavena v automatickém režimu na vysokou úroveň, může tlak vakua ve vakuovém sáčku zničit křehké části. V takovém případě můžete použít vakuovací funkci „Pulse“, která umožňuje řídit čas a tlak vakuování, a tím zamezit poškození křehkých částí. Tato funkce je také vhodná pro balení šťavnatých potravin, kdy se zabrání vysátí šťáv.

1. Zvolte vhodný vakuový sáček.
2. Zvolte vakuový sáček, který je o 4–5 cm delší než předmět určený k balení.
3. Umístěte sáček otvorem do vakuové komory.
4. Zavřete víko.
5. Stisknutím tlačítka „Pulse“ spustíte pumpu.
6. Stiskněte tlačítko „Pulse“ a držte ho stisknuté, dokud není dosaženo požadovaného tlaku.
7. Stisknutím tlačítka „Seal“ spustíte svařování. Digitální ukazatel zobrazí odpočítávání času do 0.

8. Zkontrolujte, zda vakuování proběhlo úspěšně a zda je svar kvalitní!

Poznámka: Svar musí být zřetelně ohraničený a bez bublin. Pokud svar nevyhovuje, opakujte proces balení, ale změňte nastavení pro svařování.

Jestliže chcete potraviny bezpečně uchovávat, je důležité je skladovat při nízkých teplotách.

9. Po ukončení balení zařízení vypněte.

Pokyny pro přípravu

Před uložením zeleniny do vakuového balení je potřeba zeleninu spařit.

Tento proces zastaví působení enzymů, které způsobují ztrátu chuti, barvy a textury.

Při spařování zeleniny vše svařte ve vroucí vodě nebo v mikrovlnné troubě, dokud zelenina nebude uvařena, zároveň by ale měla být stále křupavá a nerozvařená. Poté ponořte zeleninu do studené vody, aby se zastavil proces vaření.

Nakonec před vakuováním zeleninu vysušte hadříkem.

Brokovicová zelenina (brokolice, růžičková kapusta, zelí, květák, kapusta, tuřín) přirozeně uvolňuje plyny během skladování. Proto musí být po spařování skladována pouze v mrazničce.

Vytvoření sáčku z role

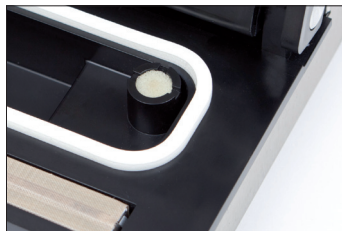
1. Vyberte si roli s vhodnou šířkou.
2. Umístěte otevřený konec role přes svařovací lištu.
3. Stiskněte tlačítko „Seal“.
4. Zavřete víko a nechte ho zavřené.
5. Digitální ukazatel zobrazí odpočítávání času do 0.
6. Sejměte sáček a zkontrolujte svar.

Poznámka: Svar musí být zřetelně ohraničený a bez bublin.

Pokud svar nevyhovuje, opakujte proces balení, ale nechte na víko působit vyšší tlak.

7. Odměřte sáček tak, aby byl o 4–5 cm delší, než je předmět určený k balení, a roli uřízněte.

Umístěte předmět do sáčku a dále postupujte podle části „Použití vakuových sáčků“.



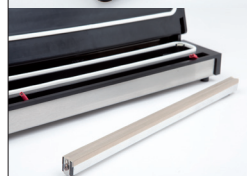
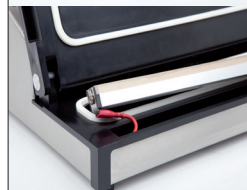
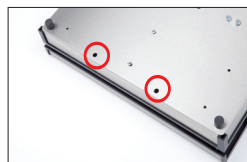
Údržba

- Vždy jednotku odpojte z napájení!
- Pravidelně čistěte zařízení od drobečků, prachu a zbytků jídla pomocí vlhkého hadříku.
- Těsnění komory lze v případě znečištění tekutinami, vyteklými z vakuového sáčku v průběhu procesu, sejmut a vyčistit.

- Pravidelně kontrolujte svářecí lištu, zejména teflonový pásek, který kryje svářecí drátek. Poškozený teflonový pásek má za následek sníženou kvalitu svaru a musí se vyměnit.
- Kontrolujte sací filtr (pěnová část) a v případě znečištění ho vyměňte.

Výměna teflonového pásku

- Demontujte oba upevňovací šrouby svářecí lišty ze spodní části zařízení (viz červené kroužky na obrázku).
- Demontujte svařovací lištu z horní části.
- Odpojte konektor na obou stranách.
- Demontujte opotřebovaný teflonový pásek a odstraňte zbytky lepidla.
- Namontujte nový teflonový pásek.
Ujistěte se, že se při montáži nevyskytují na pásku žádné záhyby.
- Smontujte jednotku v obráceném pořadí montážních kroků.



Řešení problémů

Pročtěte si pečlivě sekci řešení problémů.

Zařízení nelze zapnout.

- Připojili jste napájecí kabel do zásuvky?
- Zapnuli jste hlavní spínač?
- Zkontrolovali jste pojistku?
- Zařízení nepoužívejte, jestliže je poškozený napájecí kabel.



Zhoršený výkon při vakuování

- Aby vakuování a sváření probíhalo správně, musí být okraj sáčku umístěn přes svářecí lištu. Ujistěte se také, že je sáček umístěn uvnitř těsnění komory a že se podél svářecí lišty nevyskytují na sáčku žádné záhyby.
- Pokud pro balení používáte roli, zkontrolujte, zda je první svar v pořádku a zda na něm nejsou záhyby.
- Aby proces vakuování proběhl úspěšně, vakuový sáček musí být čistý, suchý a bez zbytků jídla.

Vakuově uzavřený sáček ztrácí po svaření vakuum.

- V sáčku mohlo dojít ke vzniku malých otvorů. Aby k tomu nedocházelo, překryjte ostré hrany vložených potravin/předmětů papírovým ubrouskem a proces opakujte s novým sáčkem.
- Některé druhy ovoce a zeleniny mohou uvolňovat plyny, pokud nejsou před vakuováním správně spařené nebo zmrazené.

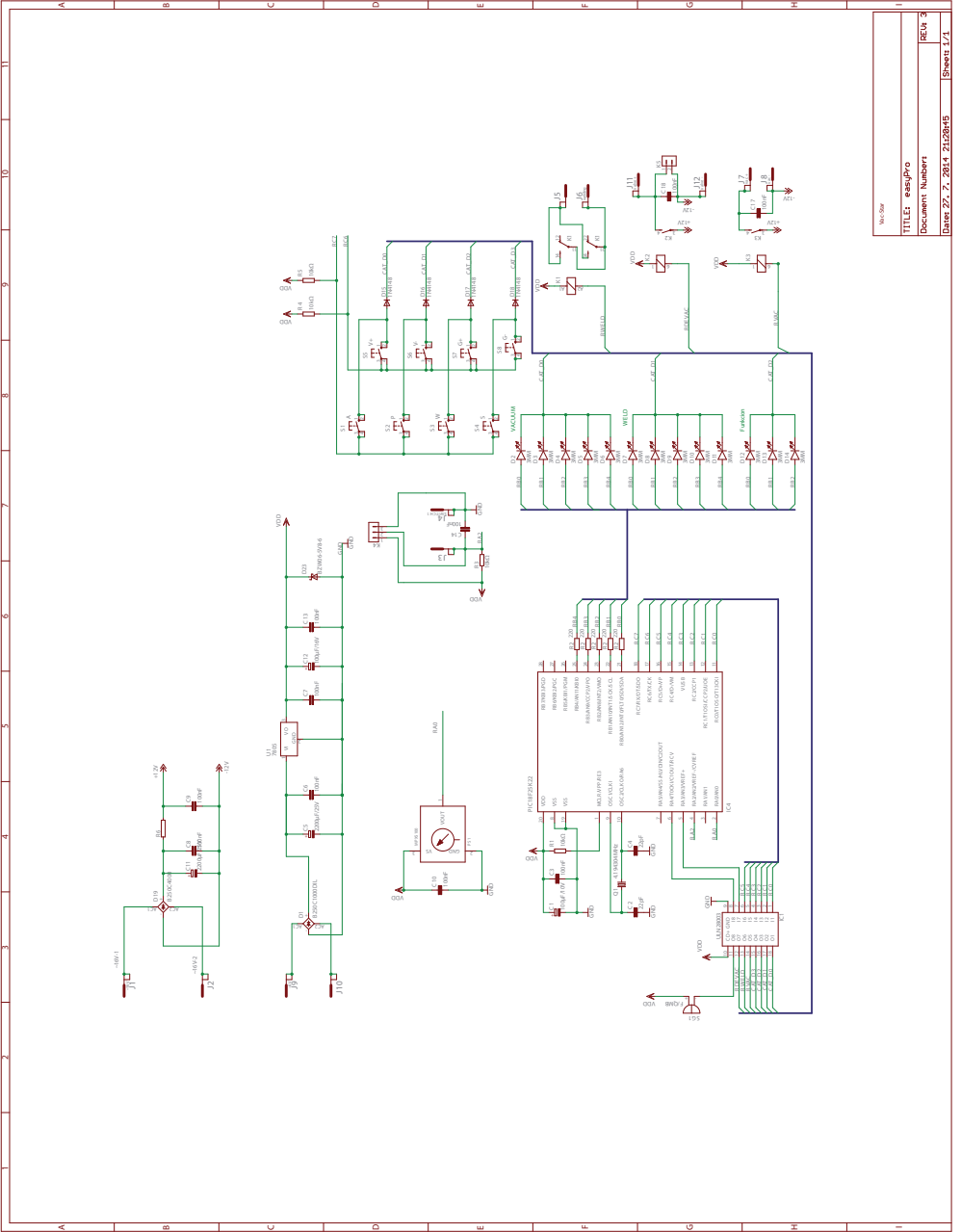
RESETOVÁNÍ

Ovládání resetujte tím, že jednotku na krátkou dobu odpojíte a opět připojíte.

Pokud po provedení výše uváděných kontrol zařízení stále nepracuje správně, kontaktujte místního servisního partnera.

Následující údaje mějte při ruce:

- a) Stručný popis závady.
- b) Datum nákupu a název obchodníka.



Doc. No.	
TITLE: easyPro	REL. 3
Document Number	
Date: 27. 7. 2014 21:08:15	Sheet: 1/1

ES – Prohlášení o shodě

VAC-STAR AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
Švýcarsko

prohlašuje, že následující produkt:

Vakuová balíčka easyPRO

Výrobce: Vacstar Verpackungsmaschinen AG

splňuje následující normy:

*EN 60335-1:02 včetně změn
EN 50366:04
EN 55014-1:00 včetně změn
EN 55014-2:97 včetně změn
EN 61000-3-2:00*

Dále:

NV 17/2003 2006/95/ES – včetně změn
NV 616/2006 2004/108/ES – včetně změn

Schválil

EZÚ (kontrolní orgán) – Č. EMC 150/2000, 401 538-01/01, 401 539-01/01

Místo a datum: Sugiez 4. 8. 2014
Jméno: Chr. Hoessle
Funkce: zástupce ředitele

© copyright 2015

VAC-STAR AG

Route de l'Industrie 7

CH-1786 Sugiez, Švýcarsko

www.vac-star.com / info@vac-star.com