

# Vakuovací svářečka fólií

## Návod k použití

CZ



**SENCOR®**

SVS 4010SS

Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Používejte spotřebič pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

## OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY . . . . .	3
POPIS SPOTŘEBIČE . . . . .	6
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU . . . . .	7
POPIS SPOTŘEBIČE . . . . .	8
PROČ POUŽÍVAT VAKUOVACÍ SVÁŘEČKU. . . . .	9
VAKUOVACÍ SVÁŘEČKA ŠETRÍ ČAS A PENÍZE. . . . .	9
PŘÍSLUŠENSTVÍ . . . . .	9
POUŽITÍ VAKUOVACÍ SVÁŘEČKY. . . . .	10
UŽITEČNÉ RADY . . . . .	12
DOPORUČENÍ PŘI VAKUOVÁNÍ S PŘÍSLUŠENSTVÍM . . . . .	12
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ. . . . .	12
DOBA UCHOVÁNÍ POTRAVIN . . . . .	13
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ . . . . .	14
TECHNICKÉ ÚDAJE . . . . .	14
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM . . . . .	15
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ . . . . .	15

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

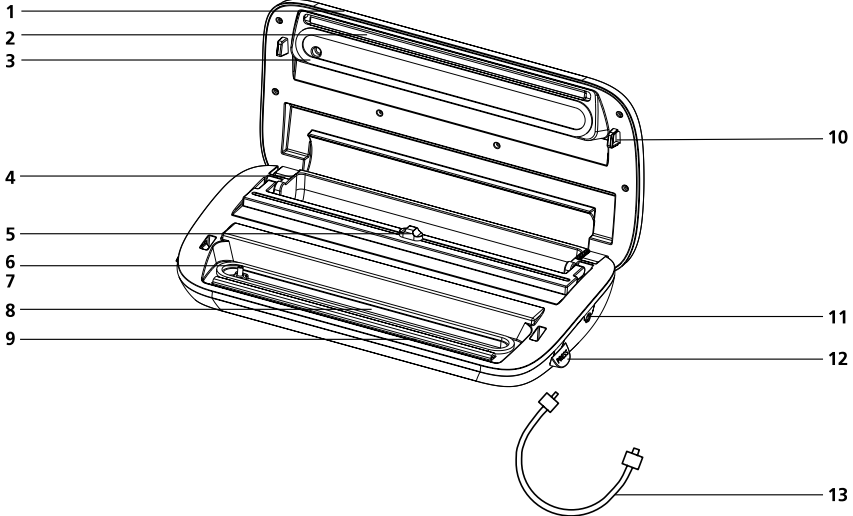
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Spotřebič a jeho přírodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určen pro komerční účely nebo pro použití v prostorách, jako jsou:
  - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
  - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
  - zemědělské farmy;
  - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič používejte pouze k účelu, ke kterému je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy jej umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Spotřebič nepokládejte do blízkosti umyvadla nebo dřezu, na přístroje a zařízení, které jsou zdrojem tepla, nebo do jejich blízkosti.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se jeho nominální napětí uvedené na typovém štítku shoduje s elektrickým napětím zásuvky. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Spotřebič používejte pouze, když je instalován ve své pracovní poloze a je umístěn v dostatečné vzdálenosti od hořlavých povrchů, jako jsou záclony, závěsy apod.

- Používejte pouze kvalitní vakuovací sáčky a role určené pro vakuovací svářečky.
- Dbejte na to, aby do otvoru pro odsávání vzduchu nevnikla voda nebo jiná tekutina.
- Spotřebič je zahřátý během provozu a po ukončení provozu v důsledku zbytkového tepla. Vyvarujte se kontaktu se zahřátým povrchem.
- K ochlazení spotřebiče mezi svářecími cykly by měla být zařazena přestávka alespoň 40 sekund. Během přestávky ponechte víko odklopené. Maximální doba provozu spotřebiče je 15 minut. Poté jej nechejte přibližně 30 minut vychladnout.
- Spotřebič je vybaven tepelnou pojistkou, která jej vypne, pokud dojde k jeho přehřátí. Pokud taková situace nastane, spotřebič odpojte od síťové zásuvky a nechejte vychladnout. Poté jej můžete opět používat.
- Spotřebič vždy odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat, pokud jej necháváte bez dozoru, před přemístěním a čištěním. Po ukončení používání nechejte kryt spotřebiče otevřený, aby došlo k jeho rychlejšímu ochlazení.
- Spotřebič udržujte v čistotě. Čištění provádějte dle instrukcí uvedených v kapitole Čištění a údržba. Před čištěním nechejte spotřebič vychladnout. Spotřebič neomývejte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič odpojete od síťové zásuvky tahem za zástrčku přívodního kabelu, nikoli za přívodní kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození přívodního kabelu nebo zásuvky.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen autorizovaným servisním střediskem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.

- Spotřebič nepoužívejte, pokud vykazuje jakékoli známky poškození. Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, spotřebič neopravujte sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

## POPIS SPOTŘEBIČE

A



- A1** Odklápěcí víko
- A2** Svářecí lišta  
3mm lišta vytvoří pevný svar zatavením.
- A3** Horní těsnění  
Během vakuování brání vniknutí vzduchu do vakuovací komory.
- A4** Komora pro roli s vakuovací fólií  
Komora pro vložení role s vakuovací fólií. Role v ní může zůstat i během procesu sváření a vakuování.
- A5** Nůž  
Umožňuje uříznout sáček požadované velikosti.
- A6** Otvor pro odsávání vzduchu  
Tímto otvorem se odsaje při vakuování vzduch z vakuovací kapsy.
- A7** Spodní těsnění  
Během vakuování brání vniknutí vzduchu do vakuovací komory.
- A8** Vakuovací komora  
Ve vakuovací komoře se při procesu vakuování vytváří vakuum. Během vakuování musí být otevřená strana sáčku vložena do vakuovací komory.
- A9** Gumová lišta  
Zajišťuje, že svar bude 100% hladký.
- A10** Západky  
Zajišťují dosednutí odklápěcího víka do základny a jejich spojení. Západky jsou po obou stranách vakuovačky a po uzavření víka zaklapnou do otvorů v základně. Ozve se 2x cvaknutí.
- A11** Připojení pro dózu  
Při použití vakuovací dózy, marinovací nádoby, lahve s vakuovací zátkou nebo jiným příslušenstvím připojte hadičku k tomuto otvoru.
- A12** Tlačítka pro uvolnění západky  
Po stisknutí tlačítek po obou stranách svářečky odklopíte víko a můžete vyjmout vakuovací sáček.
- A13** Hadička pro odsávání vzduchu z externí vakuovací dózy nebo nádoby.

# Vakuovací svářečka fólií

SVS 4010SS

CZ

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

**B**

**B1** Tlačítko „Mode“ (s LED indikátory)  
Umožňuje nastavení dvou provozních režimů vakuování (Normal a Gentle). Výchozím režimem je „Normal“ (standardní). Pokud je potravina drobná, stisknutím tlačítka přepnete režim vakuování na „Gentle“ (šetrný). Během vakuování můžete kdykoliv upravit úroveň vakua tím, že během procesu vakuování stisknete tlačítko „Seal“. Zastaví se odsávání vzduchu, zhasne kontrolka **B11** Vac Seal a automaticky se zahájí proces svařování sáčku a rozsvítí se indikátor Seal **B13**. Jakmile se vytvoří svar, proces se automaticky vypne a indikátor **B13**. Seal zhasne. Můžete víko zvednout, vyjmout sáček a zkontrolovat svar. (Poznámka: V případě přerušení napájení se nastavení spotřebiče vrátí do přednastaveného standardního režimu.)

**B2** Tlačítko „Food“ (s LED indikátory)  
Umožňuje nastavení dvou režimů (Dry a Moist). Výchozím režimem je „Dry“ (suchý), stisknutím tlačítka se režim přepne na „Moist“ (vlhký). Režim můžete volit podle druhu potravin. „Dry“ pro suché potraviny a předměty a „Moist“ pro vlhké potraviny. (Poznámka: V případě přerušení napájení se nastavení spotřebiče vrátí do přednastaveného standardního režimu.)

**B3** Tlačítko „Canister“ (s LED indikátorem)  
Umožňuje odsávání vzduchu z externí vakuovací dózy. Po dokončení vakuování se proces automaticky vypne.

**B4** Tlačítko „Vac Seal“ (s LED indikátorem)  
Umožňuje vakuování sáčku a jeho následné svaření. Stisknutím tlačítka Seal můžete proces vakuování kdykoliv ukončit a zahájit proces svařování, nebo stisknutím tlačítka Stop celý proces kdykoliv ukončit. Doporučujeme ponechat automatický režim a ponechat dobu vakuování a svařování na spotřebiči.

**B5** Tlačítko „Marinating“ (s LED indikátorem)  
Umožňuje marinovat potraviny vakuováním, čímž výrazně zkracuje proces marinování na pouhých cca 20 minut oproti běžnému procesu marinování. Při procesu marinování je vzduch ze sáčku opakovaně odsáván a opět do něj vpouštěn. Proces trvá cca 20 minut. Jakmile se proces ukončí, indikátor Marinating zhasne a můžete sáček vyjmout, nebo v případě marinování v externí nádobě můžete nádobu odpojit.

**B6** Tlačítko „Seal“ (s LED indikátorem)  
Umožňuje svaření sáčku. Stisknutím tlačítka Stop můžete proces kdykoliv ukončit.

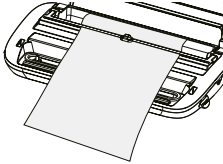
**B7** Tlačítko „Stop“.  
Umožňuje kdykoliv ukončit provoz.

**B8** Indikátory volby režimu Gentle nebo Normal  
**B9** Indikátory volby režimu Moist nebo Dry  
**B10** Indikátor tlačítka Canister  
**B11** Indikátor tlačítka Vac Seal  
**B12** Indikátor tlačítka Marinating  
**B13** Indikátor tlačítka Seal

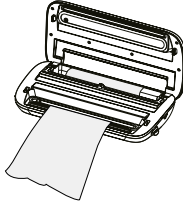
## POPIS SPOTŘEBIČE

C

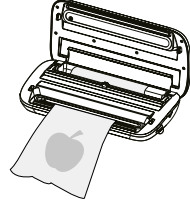
C1



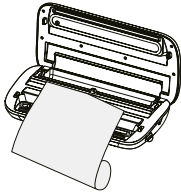
C3



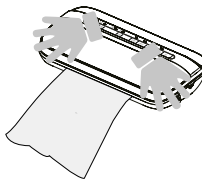
C5



C2



C4



## Vytvoření sáčku z fólie



## Poznámka:

V případě použití vakuovacích sáčků odřezávání a svaření dna fólie není třeba.

Protože má fólie otvory ze dvou stran, nejprve je potřeba vytvořit svar na jedné straně fólie a vytvořit tak sáček ještě před naplněním potravinami.

## C1 Vytažení fólie z role

Odklopte víko **A1**, vytáhněte požadovanou délku fólie z role z komory **A3**.

## C2 Uříznutí fólie na požadovanou velikost

Odřezte vytaženou část fólií přesunutím nože **A5** z jedné strany na druhou. Jednou rukou podržte roli a vysunutou část fólie a druhou rukou přesuňte nůž z jedné strany na druhou.

## C3 Vložení fólie na gumovou lištu

Libovolný otevřený konec uříznuté prázdné fólie vložte k okraji vakuovací komory **A8**, který je blíž gumové liště **A9** tak, aby přesahoval alespoň 1,5 cm přes okraj lišty.

## C4 Uzavření víka a svaření fólie

Přitlačte víko **A1** oběma rukama k základně, až uslyšíte 2x cvaknutí. Obě západky **A10** musí zapadnout do otvorů v základně. Tím je víko **A1** uzamčeno k základně a můžete zahájit proces svařování. Stisknutím tlačítka **B6** Seal zahájíte proces svařování, rozsvítí se indikátor **B13**. Po jeho ukončení indikátor **B13** zhasne,

uvolněte víko stisknutím tlačítek **A12** po obou stranách vakuovačky. Víko se uvolní a sáček můžete vyjmout. Zkontrolujte svár.

## Naplnění a svaření sáčku

**C5** Jakmile z fólie vytvoříte sáček, můžete jej naplnit potravinami nebo předměty, které chcete vakuovat nebo svařit v sáčku. Pokud chcete sáček jen svařit, opakujte postupy **C3** a **C4**.

Pokud chcete potraviny v sáčku i vakuovat, vložte sáček otevřeným koncem do vakuovací komory **A8** a zajistěte, aby nezakrýval sací otvor **A6**. Přitlačte víko **A1** oběma rukama k základně, až uslyšíte 2x cvaknutí. Obě západky **A10** musí zapadnout do otvorů v základně. Tím je víko **A1** uzamčeno k základně a můžete zahájit proces vakuování se svařováním. Stiskněte tlačítko **B4** a zapněte proces vakuování. Rozsvítí se indikátor **B11**. Po ukončení vakuování se automaticky zapne proces svařování. Zhasne indikátor **B11** a rozsvítí se indikátor **B13**. Po ukončení svařování se proces automaticky vypne a indikátor zhasne. Uvolněte víko **A1** stisknutím tlačítek **A12** po obou stranách vakuovačky. Víko se uvolní a sáček můžete vyjmout. Zkontrolujte svár.



## PROČ POUŽÍVAT VAKUOVACÍ SVÁŘEČKU

- Při obvyklém způsobu skladování ztrácí potraviny svou chuť, vůni a nutriční hodnoty. Množí se v nich bakterie, vznikají v nich plísně, a to vede k jejich zkažení. S vakuovací svářečkou, která umožňuje vytvořit vakuové balení, lze prodloužit čerstvost potravin až 7násobně oproti obvyklému způsobu skladování, a to bez použití konzervačních či jiných chemických látek. Vakuovým balením můžete rovněž zkrátit dobu marinování, která se obvykle pohybuje v řádech několika hodin, na pouhých 20 minut.
- Vakuové balení rovněž umožňuje chránit různé předměty před vniknutím vody nebo hmyzu.

## VAKUOVACÍ SVÁŘEČKA ŠETŘÍ ČAS A PENÍZE

### Šetřete peníze

- S vakuovací svářečkou můžete nakupovat potraviny ve velkém nebo při výprodeji a vakuově je balit ve vámi požadovaných porcích, bez plýtvání.

### Šetřete čas

- Jídlo můžete uvařit předem na týden a uchovat je ve vakuovacích sáčcích.

### Marinujte během minut

- Vakuové balení otevírá póry potravin, takže můžete dosáhnout účinku marinády během pouhých 20 minut namísto běžného marinování přes noc.

### Usnadněte si zábavu

- Svá oblíbená jídla a slavnostní hostinu si můžete připravit předem, takže můžete trávit čas se svými hosty.

### Užijte si sezónní jídla nebo speciality

- Uchovejte rychle se kazící nebo občas používané potraviny déle čerstvé.

### Mějte pod kontrolou kalorické hodnoty

- Vakuově balte libovolné porce a obsah kalorií nebo tuků zapište na sáček.

### Chraňte nepotravinářské produkty

- Vakuové balení rovněž umožňuje chránit různé předměty před vniknutím vody nebo hmyzu, například při kempování nebo na lodi.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### SÁČKY A ROLE

Vakuovací sáčky a role dodávané s tímto spotřebičem jsou složeny ze dvou vrstev, které umožňují účinné a úplné odsání vzduchu. Vícevrstvé provedení vytváří efektivní ochranu proti vniknutí vzduchu a vlhkosti, což brání vytváření omrzlin na potravinách, které jsou sice neškodné, ale nevzhledné. Sáčky a role jsou dodávány v různých velikostech.

V těchto vakuovacích sáčcích lze potraviny ohřívat v mikrovlnné troubě nebo vařit ve vodě.

Náhradní vakuovací role lze dokoupit pod označením SVX 300CL.



Abyste se vyvarovali možnému onemocnění, nepoužívejte sáčky opakovaně po skladování syrového masa, syrových ryb nebo mastných potravin.

Nepoužívejte opakovaně sáčky, které byly podrobeny mikrovlnnému ohřevu nebo varu ve vodě.

## POUŽITÍ VAKUOVACÍ SVÁŘEČKY

### 1. SVÁŘENÍ

- 1.1. Připojte napájecí šňůru a zapněte spotřebič.
- 1.2. Odklopte víko **A1**, naplňte sáček potravinami max. do 2/3 jeho objemu a vložte jej otevřenou stranou do vakuovací komory **A8** tak, aby jeho okraj přesahoval přes gumovou lištu **A9** alespoň o 1,5 cm.
- 1.3. Zkontrolujte, že místo, ve kterém se vytvoří svar, je čisté, suché a bez přehybů. Víko **A1** řádně stiskněte oběma rukama dolů, až se ozve 2x slyšitelné cvaknutí. Západky **A10** po obou stranách musí zapadnout do otvorů v základně.
- 1.4. Stiskněte tlačítko **B6** (SEAL). Rozsvítí se LED indikátor **B13**. V místě svářecí lišty **A2** se vytvoří svar. Proces sváření trvá přibližně 6 až 10 sekund. Jakmile indikátor zhasne, svar je dokončen.
- 1.5. K odjištění víka **A1** stiskněte obě tlačítka **A12**, odklopte víko, vyjměte svařený sáček a zkontrolujte pevnost svaru.
- 1.6. Poté nechejte spotřebič vychladnout před dalším použitím, čištěním, nebo uskladněním.

### 2. VAKUOVÁNÍ SE SVÁŘENÍM

- 2.1. Připojte napájecí šňůru a zapněte spotřebič.
- 2.2. Odklopte víko **A1**, naplňte sáček potravinami max. do 2/3 jeho objemu a vložte jej otevřenou stranou do vakuovací komory **A8** tak, aby byl jeho okraj umístěn uvnitř vakuovací komory **A8**. Sáček nesmí zakrýt otvor pro odsávání vzduchu **A6**.
- 2.3. Zkontrolujte, že místo, ve kterém se vytvoří svar, je čisté, suché a bez přehybů. Víko **A1** řádně stiskněte oběma rukama dolů, až se ozve 2x slyšitelné cvaknutí. Západky **A10** po obou stranách musí zapadnout do otvorů v základně.
- 2.4. Dle druhu potravin, která je vložena do sáčku, nastavte tlačítka **B1** a **B2** režim provozu. Tlačítkem **B1** (Mode) lze zvolit režim Normal nebo Gentle. Pokud je potravinou drobná, zvolte režim Gentle. Tlačítkem **B2** (Food) zvolte stav potravin. Pro suché potraviny zvolte Dry, pro potraviny s vyšší vlhkostí zvolte Moist.
- 2.5. Stisknutím tlačítka **B4** (Vac Seal) se zahájí proces vakuování. Rozsvítí se LED indikátor **B11** a proces odsávání vzduchu se automaticky spustí. Jakmile dojde k vytvoření vakua, proces odsávání vzduchu se automaticky ukončí a indikátor **B11** zhasne. Svářečka se přepne do režimu sváření a rozsvítí se indikátor **B13**. V místě svářecí lišty **A2** se automaticky vytvoří svar. Celý proces trvá přibližně 10 až 20 sekund. Jakmile je proces sváření dokončen, indikátor **B13** zhasne. Během vakuování můžete kdykoliv upravit úroveň vakua tím, že během procesu vakuování stisknete tlačítko **B6** (Seal). Zastaví se odsávání vzduchu, zhasne kontrolka Vac Seal a automaticky se zahájí proces svařování sáčku a rozsvítí se indikátor **B13**. Procesu sváření se ukončí automaticky a indikátor **B13** zhasne. Celý proces můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **B7** (Stop).
- 2.6. K odjištění víka **A1** stiskněte obě tlačítka **A12**, odklopte víko, vyjměte svařený sáček a zkontrolujte pevnost sváru.
- 2.7. Poté nechejte spotřebič vychladnout před dalším použitím, čištěním, nebo uskladněním.



#### Poznámka:

Pokud jsou potraviny vlhké, zvolte, prosím, režim „Moist“ (vlhký).

Zajistěte, aby hadička **A13** nebyla připojena k otvoru **A11** pro odsávání vzduchu z externí dózy.

Při připojení hadičky probíhá proces vakuování přednostně přes hadičku a v sáčku vloženém do vakuovací komory **A8** by se vakuum nevytvořilo.

### 3. ODSÁVÁNÍ VZDUCHU Z EXTERNÍ VAKUOVACÍ DÓZY

- 3.1. Připojte napájecí šňůru a zapněte spotřebič.
- 3.2. Do vakuovací dózy vložte požadované potraviny a dózu uzavřete víčkem. Libovolný konektor hadičky **A13** připojte k otvoru **A11** pro odsávání vzduchu, druhý konec připojte k otvoru víčka dózy.
- 3.3. Stiskněte tlačítko **B3** (Canister) a spotřebič začne odsávat vzduch z dózy. Rozsvítí se indikátor **B10**.

# Vakuovací svářečka fólií

SVS 4010SS

CZ

Jakmile je proces odsávání vzduchu dokončen, spotřebič se automaticky vypne a indikátor **B10** zhasne. Tento proces můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **B7** (Stop).

- 3.4 Nejprve odpojte konektor hadičky **A13** z otvoru víka dózy a teprve poté odpojte konektor z otvoru pro odsávání vzduchu **A11**.



## Poznámka:

Vakuovací dóza ani víčko nejsou součástí balení tohoto spotřebiče.

Před vyjmutím potravin z dózy nejprve stiskněte tlačítko na víku dózy, aby došlo k uvolnění vakua. Teprve poté otevřete víko dózy. Před ohřevem v mikrovlnné troubě nejprve sejměte víko z dózy. K prodloužení trvanlivosti potravin uvnitř dózy ukládejte vakuovací dózu do chladničky.

## 4. VAKUOVÉ MARINOVÁNÍ POTRAVIN V SÁČKU

- 4.1 Připojte napájecí šňůru a zapněte spotřebič.
- 4.2 Odklopte víko **A1**, naplňte sáček masem s marinádou max. do 2/3 jeho objemu a vložte jej otevřenou stranou do vakuovací komory **A8** tak, aby byl jeho okraj umístěn uvnitř vakuovací komory **A8**. Sáček nesmí zakrýt otvor pro odsávání vzduchu **A6**.
- 4.3 Víko **A1** řádně stiskněte oběma rukama dolů, až se 2x ozve slyšitelné cvaknutí. Západky **A10** po obou stranách musí zapadnout do otvorů v základně.
- 4.4 Stisknutím tlačítka **B5** (Marinating) se zahájí proces marinování. Rozsvítí se LED indikátor **B12** a proces odsávání vzduchu se automaticky spustí. Při procesu marinování bude vzduch ze sáčku opakovaně odsáván a opět do něj vpouštěn. Proces trvá cca 20 minut. Tento proces můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **B7** (Stop). Jakmile se proces ukončí, přístroj se automaticky vypne, indikátor **B12** zhasne. Nyní můžete sáček vyjmout.
- 4.5 K odjštění víka **A1** stiskněte obě tlačítka **A12**, odklopte víko a vyjměte sáček. Marinovaná směs je připravena ke grilování či pečení.



## Poznámka:

Zajistěte, aby hadička **A13** nebyla připojena k otvoru **A11** pro odsávání vzduchu z externí dózy. Při připojení hadičky probíhá proces vakuování přednostně přes hadičku a v sáčku vloženém do vakuovací komory **A8** by se vakuum nevytvořilo.

## 5. VAKUOVÉ MARINOVÁNÍ POTRAVIN V EXTERNÍ MARINOVACÍ NÁDOBĚ

- 5.1 Připojte napájecí šňůru a zapněte spotřebič.
- 5.2 Do marinovací nádoby nebo dózy vložte požadované potraviny a marinovací směs a nádobu uzavřete víčkem. Libovolný konektor hadičky **A13** připojte k otvoru **A11** pro odsávání vzduchu vakuovací svářečky, druhý konec připojte k otvoru víčka nádoby nebo dózy.
- 5.3 Stisknutím tlačítka **B5** (Marinating) se zahájí proces marinování. Rozsvítí se LED indikátor **B12** a proces odsávání vzduchu se automaticky spustí. Při procesu marinování bude vzduch z nádoby nebo dózy opakovaně odsáván a opět do něj vpouštěn. Proces trvá cca 20 minut. Tento proces můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **B7** (Stop). Jakmile se proces ukončí, přístroj se automaticky vypne a indikátor **B12** zhasne. Nyní můžete nádobu nebo dózu odpojit.
- 4.4 Nejprve odpojte konektor hadičky **A13** z otvoru víka marinovací nádoby nebo dózy a teprve poté odpojte konektor z otvoru pro odsávání vzduchu **A11**.



## Poznámka:

Před vyjmutím potravin z nádoby nejprve stiskněte tlačítko na víku nádoby, aby došlo k uvolnění vakua. Teprve poté otevřete víko nádoby. K prodloužení trvanlivosti potravin uvnitř nádoby ukládejte marinovací nádobu do chladničky.

## UŽITEČNÉ RADY

- Sáčky nepřepřlňujte, naplňujte je max. ze 2/3. Na otevřeném konci sáčku ponechejte dostatečnou délku pro snadné vložení do vakuovací komory **A8**.
- Ujistěte se, že otevřená strana sáčku je čistá a suchá. Vlhký sáček se špatně taví a je obtížné dosáhnout těsného svaru.
- Vakuové balení nemůže plně nahradit skladování potravin v chladničce nebo mrazničce. Potravinu podléhající rychlé zkáze je nutné i ve vakuovém balení uložit do chladničky nebo mrazničky.
- Otevřenou stranu sáčku udržujte čistou a rovnou, bez cizích předmětů nebo přehybů, které mohou způsobit obtíže nebo netěsnosti během sváření.
- Abyste zabránili tvoření přehybů na svaru při vakuovém balení předmětů větších rozměrů, při vkládání otevřené strany sáčku do vakuovací komory ji jemně napněte a držte, dokud nezačne pracovat vakuové čerpadlo.
- Při vakuovém balení předmětů s ostrými okraji (sušené těstoviny, stříbrné předměty atd.) chraňte sáček před poškozením zabalením těchto předmětů do měkkého tlumivého materiálu, jako je hedvábný papír. Možná bude třeba použít vakuovací dózu namísto sáčku.
- Pokud používáte vakuovací dózu, nezapomeňte ponechat pod jejím víčkem alespoň 2,5 cm volného prostoru.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když před vakuováním ovoce a předvařené zeleniny ji nejprve zmrazíte.
- K ochlazení spotřebiče mezi svářecími cykly se doporučuje dodržet přestávku alespoň 40 sekund.
- Pokud si nejste jisti, zda je sáček důkladně svařen, zopakujte svářecí cyklus.
- Pro dosažení nejlepších výsledků používejte vakuovací sáčky, dózy a další příslušenství značky SENCOR.

## DOPORUČENÍ PŘI VAKUOVÁNÍ S PŘÍSLUŠENSTVÍM

Před použitím příslušenství jako jsou vakuovací dózy, vakuovací nádoby, vakuovací zátky atd., dodržujte následující body.

- Ponechejte alespoň 2,5 cm volného prostoru mezi vakuovanými potravinami či předměty a víkem dózy nebo nádoby.
- Otřete okraj sklenice, nádoby nebo lahve, aby byl čistý a suchý.
- Přiložte víčko na vakuovací dózu nebo nádobu, nebo zasuňte vakuovací zátku do lahve.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

### 1. PREVENTIVNÍ KONTROLA

- Zkontrolujte, zda je napájecí šňůra spotřebiče pevně zasunuta do elektrické zásuvky.
- Zkontrolujte, zda napájecí šňůra není poškozena.
- Zkontrolujte, zda je elektrická zásuvka funkční, připojením jiného spotřebiče.
- Ujistěte se, že západky jsou v uzamčené poloze.
- Ujistěte se, že vakuovací sáček je správně umístěn uvnitř vakuovací komory.
- Před dalším svářecím cyklem umožněte chlazení spotřebiče po dobu alespoň 40 sekund.



#### Poznámka:

Aby se spotřebič nepřehřál, před jeho dalším použitím umožněte chlazení po dobu alespoň 40 sekund při otevřeném víku.

### 2. PO CYKLU VAKUOVÁNÍ JE V SÁČKU STÁLE VZDUCH

- Ujistěte se, že otevřená strana sáčku je zcela umístěna uvnitř vakuovací komory.
- Zkontrolujte, zda sáček nemá úniky. Proveďte svar sáčku se vzduchem, pak jej ponořte do vody a stlačte jej. Případně unikající bublinky indikují únik, v tom případě použijte nový sáček.

# Vakuovací svářečka fólií

SVS 4010SS

CZ

- Pokud upravujete velikost sáčku, zkontrolujte svar sáčku. Případné záhyby podél svaru mohou způsobit únik a umožnit zpětné vniknutí vzduchu do sáčku. V tom případě odstříhnete vadný svar a vytvoříte svar nový.
  - Vyhněte se provádění vlastních bočních svarů na vakuovacích sáčcích, tyto svary jsou zhotoveny po celé délce na vnějším okraji. Vytvoření vašich vlastních bočních svarů může způsobit úniky a umožnit zpětné vniknutí vzduchu do sáčku.
  - Nesvařujte, prosím, sáčky s horkými potravinami.
  - V souladu s principem tepelné expanze a kontrakce, nesvařujte sáčky s potravinami vysoké teploty, jinak se potraviny při ochlazení smrštří, což vypadá jako průnik vzduchu.
  - Po provedeném vakuování sáčků se zeleninou nebo ovocem je v sáčku stále vzduch.
- Po provedení vakuování vložte, prosím, svařené sáčky do chladničky, jinak se vlivem fotosyntézy uvolní vzduch, takže nedocílíte výsledku vakuování.
- Nesvařujte, prosím, sáčky s kvašenými potravinami. Kvašené potraviny nejsou vhodné pro vakuové balení, protože tyto samy o sobě uvolňují plyny.

## 3. VZDUCH BYL ODSÁN ZE SÁČKU, ALE NYNÍ OPĚT VNIKÁ DOVNITŘ

- Zkontrolujte svar sáčku. Případné záhyby podél svaru mohou způsobit únik a umožnit zpětné vniknutí vzduchu do sáčku. Odstříhnete vadný svar a vytvoříte svar nový.
- Někdy brání správné těsnosti svaru sáčku vlhkost nebo stopy potravin (jako šťáva, mastnota, drobty, prášek atd.) podél svaru. Odstříhnete vadný svar, utřete vnitřní horní okraj sáčku a vytvoříte svar nový.
- Pokud vakuově balíte potraviny s ostrými hranami, může dojít k propíchnutí sáčku. Děravý sáček nahraďte novým, potraviny s ostrými hranami zabalte do měkkého tlumicího materiálu, jako hedvábný papír, a vytvoříte svar nový.
- Pokud se v sáčku stále vyskytuje vzduch, může se objevit kvašení nebo uvolňování přírodních plynů z potravin. Pokud k tomu dojde, potraviny se mohou začít kazit a měly by se vyhodit.

## 4. SÁČEK SE TAVÍ

Pokud se sáček taví, gumová lišta se začíná přehřívat. Vždy počkejte alespoň 5 minut před dalším vakuovým balením, aby spotřebič vychladnul.

## DOBA UCHOVÁNÍ POTRAVIN

### CHLADNIČKA, TEPLOTA 5 °C (±2 °C)

Druh potraviny	Bez vakuového balení	Ve vakuovém balení
Červené maso	3–4 dny	8–9 dnů
Bílé maso	2–3 dny	6–8 dnů
Ryby	1–3 dny	4–5 dnů
Vařené maso	3–5 dnů	10–15 dnů
Měkký sýr	5–7 dnů	20 dnů
Polotvrdý a tvrdý sýr	1–5 dnů	60 dnů
Ovoce	5–7 dnů	14–20 dnů
Zelenina	1–3 dny	7–10 dnů
Polévky	2–3 dny	8–10 dnů
Vařené těstoviny/rýže	2–3 dny	6–8 dnů
Krémové dezerty	2–3 dny	8 dnů

**POKOJOVÁ TEPLOTA 25 °C (±2 °C)**

Druh potraviny	Bez vakuového balení	Ve vakuovém balení
Čerstvý chléb	1–2 dny	8–10 dnů
Sušenky	4–6 měsíců	12 měsíců
Těstoviny/rýže (nevařené)	5–6 měsíců	12 měsíců
Mouka	4–6 měsíců	12 měsíců
Sušené ovoce	3–4 měsíce	12 měsíců
Mletá káva	2–3 měsíce	12 měsíců
Sypaný čaj	5–6 měsíců	12 měsíců
Bílý čaj	1–2 měsíce	12 měsíců

**MRAZNIČKA, TEPLOTA –18 °C (±2 °C)**

Druh potraviny	Bez vakuového balení	Ve vakuovém balení
Maso	4–6 měsíců	15–20 měsíců
Ryby	3–4 měsíce	10–12 měsíců
Zelenina	8–10 měsíců	8–24 měsíců

**ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ**

- Před čištěním vždy odpojte napájecí šňůru.
- Při čištění spotřebič neponořujte do vody ani jiné tekutiny.
- K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože tyto mohou snadno poškrábat povrch spotřebiče.
- Vnější povrch spotřebiče otírejte vlhkým hadříkem nebo houbou a jemným mýdlovým roztokem, pokud je třeba.
- Při čištění vakuové komory odstraňte zbytky potravin nebo tekutin pomocí hedvábného papíru.
- Před dalším použitím spotřebič důkladně osušte.

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

Jmenovitý rozsah napětí: .....	220–240 V
Jmenovitý kmitočet: .....	50–60 Hz
Jmenovitý příkon:.....	120 W
Třída ochrany (před úrazem elektrickým proudem): .....	II
Hlučnost: .....	80 dB(A)
Doba svařování bez vakuování:.....	6–10 sekund
Doba svařování s vakuováním: .....	10–20 sekund
Doba marinování.....	20min
Maximální podtlak:.....	–0,8 bar
Hmotnost spotřebiče.....	2,42 kg
Hmotnost včetně obalu: .....	2,80 kg

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 80 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

**Vysvětlení technických pojmů**

Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem:

Třída II – Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna dvojitou nebo zesílenou izolací.

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

### LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

#### **Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie**

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

#### **Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii**

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.