



Sam Cook

MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

**VAKUOVÝ BALICÍ STROJ
NA POTRAVINY
PSC-31**



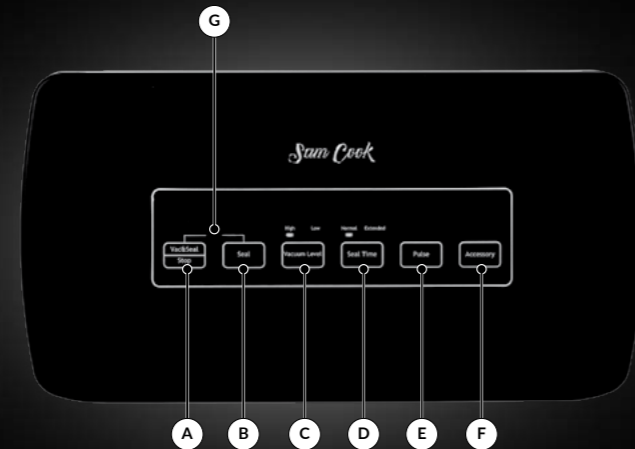
CZ

NÁVOD K OBSLUZE 5

SK

POUŽÍVATELSKÁ PRÍRUČKA..... 12

POPIS ZAŘÍZENÍ/POPIS ZARIADENIA



Sam Cook

MASTERCHEF LINE EXECUTIVE

**Vaření je dnes prvkem umění.
A kulinářské umění jsou experimenty a neustálé
vyvracení stereotypů. Dokonalá práce je však
výsledkem nejen talentu umělce, ale také
dokonalého vybavení.
Stejně jako Sam Cook.**

Sam Cook je produktová řada vytvořená pro náročné. Výsledek práce mnoha profesionálů, pro které je vaření celoživotní vášní. Jejich kulinářské umění se vyznačuje kreativním šlénstvím a odvahou při experimentování s chutí. Vyzkoušejte špičkové kuchyňské spotřebiče a budete se cítit jako mistr ve své kuchyni.

**Varenie je dnes prvkom umenia.
A kulinárske umenie je experimentovanie a
neustále búranie stereotypov. Dokonalé dielo
je však Výsledok nielen talentu umelca, ale aj
vynikajúceho vybavenia.
Rovnako ako Sam Cook.**

Sam Cook je rad produktov vytvorených pre náročných zákazníkov. Výsledek práce mnohých profesionálov, pre ktorých je varenie celoživotnou vášňou. Ich kulinárske umenie sa vyznačuje tvorivým šlénstvom a odvahou experimentovať s chuťou. Vyskúšajte špičkové kuchynské spotrebiče a cítte sa vo svojej kuchyni ako majster.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ:

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Na zařízení nesahejte mokřýma rukama.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemním kolíkem!
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalostí zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ!** Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!
- Pamatujte na to, že před odpojením zařízení



z elektrické zásuvky je nutné zařízení nejprve vypnout.

- Během provozu zařízení může být teplota svařovacího pásu vyšší. Nebezpečí popálení!

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Kryt zařízení
2. Ovládací panel
 - A. Tlačítko vakuového balení se svařováním/Stop Vac & Seal/Stop
 - B. Tlačítko svařování těsnění
 - C. Volič úrovně sání podtlaku s kontrolkami vysoké a nízké vysoké a nízké hodnoty
 - D. Tlačítko pro výběr úrovně doby utěsnění s kontrolkami Normální a Prodloužená doba utěsnění
 - E. Tlačítko pulzního ručního sání vzduchu
 - F. tlačítko sání vzduchu z konektoru příslušenství Pří**SLUŠENSTVÍ**
3. kontrolní lampa vakuového balení a těsnění
4. Vzduchová sací komora
5. Spodní těsnění sací komory
6. Horní těsnění sací komory
7. Rolovací nádoba s fólií
8. Svařovací pás
9. Těsnění těsnícího pásu
10. Nůž na řezání fólie
11. Tlačítka zámku víka
12. Konektor pro odsávání vzduchu z příslušenství
13. 12V DC externí napájecí konektor

OBECNÉ INFORMACE

Způsob vakuového balení potravinářských výrobků prodlužuje jejich trvanlivost. Sání vzduchu z plastových obalových sáčků nebo ze speciálních nádob inhibuje růst mikrobů, hub a bakterií. Jídlo si zachovává svou přirozenou chuť, barvu a strukturu. Vakuové balení se používá v metodě vaření sous vide.

Druh jídla	Vakuové skladování v mrazničce	Vakuové skladování v chladničce	Normální skladování
Čerstvé telecí a hovězí maso	od 1 do 3 let	1 měsíc	od 1 do 2 týdnů
Mleté maso	1 rok	1 měsíc	od 1 do 2 týdnů
Čerstvé vepřové maso	od 2 do 3 let	od 2 do 4 týdnů	1 týden
Čerstvé ryby	2 roky	2 týdny	3-4 dny
Čerstvá drůbež	od 2 do 3 let	od 2 do 4 týdnů	1 týden
Uzené maso	3 roky	od 6 do 12 týdnů	od 2 do 4 týdnů
Čerstvá zelenina, opeřená	od 2 do 3 let	od 2 do 4 týdnů	od 1 do 2 týdnů
Čerstvé ovoce	od 2 do 3 let	2 týdny	3-4 dny
Tvrdé sýry	6 měsíců	6-12 týdnů	2-4 dny
Nakrájené uzené maso	nedoporučuje se	6-12 týdnů	od 1 do 2 týdnů
Čerstvé těstoviny	6 měsíců	2-3 týdnů	1 týden

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyjměte zařízení z obalu, odstraňte všechny sáčky, samolepky, polystyrenové plniva.
2. Zkontrolujte jednotku, zda nedošlo k poškození, ke kterému může dojít během přepravy - v případě pochybností kontaktujte prodejce.
3. Ujistěte se, že jsou parametry Vaší elektrické sítě shodné s parametry uvedenými na nominálním štítku mlýnku.
4. Umístěte zařízení na tvrdý, stabilní, suchý, vodorovný a rovný povrch.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Technika vakuového balení zahrnuje umístění potravin do sáčku a následné nasávání vzduchu z vaku a jeho svařování. Použijte hotové tašky nebo je vyrobte sami pomocí fólie na roli (rukávu). Výroba sáčku sama vám umožní dokonale přizpůsobit jeho délku rozměrům baleného potravinářského výrobku. Je důležité, aby šířka použitého filmu nepřesáhla 280 mm a fólie byla vyrobena technikou lisování (rýhování). Pouze takový film může být řádně svařen.

POZOR! Vakuové balení NENÍ náhradou za chlazení nebo zmrazení. Jakékoli potraviny podléhající rychlé zkáze, které vyžadují chlazení, musí být po vakuovém balení nadále skladovány v chladničce nebo mrazničce.

PŘÍPRAVA SÁČKŮ

1. Gril připojte do elektrické zásuvky.

POZOR! Pokud neprovedete žádnou akci do 10 minut od připojení k síti, zařízení přejde do režimu spánku. Stisknutím libovolného tlačítka se vrátíte do provozního režimu.

2. Zvedněte kryt zařízení ①.
3. Zvedněte nůž ④ nahoru, vytáhněte požadovanou délku fólie pod nůž, spusťte nůž a odřízněte fólii pevným pohybem posuvníku nože. **Role s fólií je v kontejneru ⑥.**
4. Umístěte konec odříznutého kusu fólie podél těsnicího proužku ⑦, ale tímto způsobem tak, aby fólie byla na vnější straně zařízení a ne uvnitř. Také věnujte pozornost umístění fólie reliéfní (rýhovanou) stranou dolů.
5. Zavřete víko a stiskněte jej. Současně stisknutím tlačítek pro zámek víka ⑩ přesně uzamknete víko.
6. Pomocí tlačítka pro výběr úrovně **DOBY UTĚSNĚNÍ (2D)** vyberte vhodnou dobu utěsnění. Můžete zvolit **NORMÁLNÍ ČAS NORMÁLNÍ NEBO PRODLOUŽENÝ PRODLOUŽENÝ**. V závislosti na okolní teplotě a tloušťce použitého vaku použijte vhodnou dobu utěsnění. **ZVOLENÝ ČAS JE INDIKOVÁN PŘÍSLUŠNOU KONTROLKOU NORMÁLNÍ NEBO PRODLOUŽENÁ**. Normální úroveň je výchozí úroveň.
7. Stiskněte tlačítko svařování. ②B Kontrolka ②G se rozsvítí červeně - probíhá proces svařování. Po několika sekundách se sání vzduchu začne na okamžik - to umožní zařízení uvolnit zámek víka samostatně. Konec procesu bude signalizován pípnutím a kontrolka se rozsvítí zeleně. ②G
8. Po dokončení procesu odpojte zařízení od sítě, zvedněte víko a vyjměte svařovaný vak. Zkontrolujte výsledný svar. Pokud je svar nepravidelný, neúplný, vrásčitý, bílý nebo mléčně bílý, odřízněte jej a proveďte postup znovu.

VAKUOVÉ BALENÍ (AUTOMATICKÉ)

1. Do sáčku vložte jídlo určené k vysávání vzduchu. Vyberte si sáček tak, aby po vložení jídla byl ještě asi 5 cm sáček pro utěsnění. Při balení potravin pro vaření metodou Sous **VIDE** je vhodné nakrájet jídlo na plátky nebo stejné malé části. To umožní rovnoměrné zahřívání během vaření.

POZOR! Místo v sáčku, kde bude svar proveden, by mělo být suché a čisté. V případě nečistot při vkládání potravin do sáčku vyčistěte místo utěsnění papírovou utěrkou.

2. Připojte zařízení k elektrické síti a poté zvedněte kryt ①.
3. Otevřený konec sáčku vložte do odsávací komory ③ a současně věnujte pozornost umístění fólie reliéfní (rýhovanou) stranou dolů.
4. Zavřete víko a stiskněte jej. Současně stisknutím tlačítek pro zámek víka ⑩ přesně uzamknete víko.
5. Pomocí tlačítka pro výběr úrovně **DOBY UTĚSNĚNÍ (2D)** vyberte vhodnou dobu utěsnění. Můžete zvolit normální čas Normální nebo prodloužený Prodloužený. Zvolený čas je indikován příslušnou kontrolkou Normální nebo Prodloužená. Normální úroveň je výchozí úroveň.
6. Pomocí tlačítka pro výběr úrovně vakua ②C vyberte **POŽADOVANOU ÚROVEŇ VAKUA**. Můžete si vybrat **NÍZKOU** nebo vysokou **VYSOKOU**. V závislosti na velikosti sáčku a množství produktů, které mají být zabaleny, použijte odpovídající úroveň odsávání vzduchu. **ZVOLENÁ ÚROVEŇ JE INDIKOVÁNA ODPOVÍDAJÍCÍM INDIKÁTOREM NÍZKÁ NEBO VYSOKÁ**. Nízká úroveň je výchozí úroveň.

- SPUSŤTE PROCES TLAČÍTKEM VAKUOVÉHO BALENÍ S WELDING/STOP VAC & SEAL/STOP.** (2A) Kontrolka (2G) se rozsvítí červeně - probíhá proces odsávání vzduchu s utěsněním vaku. Po tučtu sekund zařízení dokončí proces, který bude signalizován změnou barvy světla na zelenou a uvolněním tlačítek zámku (10). (2G)
- Proces lze kdykoli zastavit pomocí tlačítka **VAC & SEAL/STOP.** (2A)
- Po dokončení procesu odpojte zařízení od sítě, zvedněte víko a vyjměte svařovaný vak. Zkontrolujte, zda byl vzduch řádně nasáván a zda je získaný svar správný. Vak by měl být řádně vysávaný ze vzduchu a měl by být poměrně tuhý. Případně postup opakujte.

VAKUOVÉ BALENÍ (MANUÁLNÍ)

Vzhledem k tomu, že některé výrobky mají velmi jemnou strukturu a mohou vyžadovat kontrolu nad hladinou nasávaného vzduchu, můžete také použít funkci ručního odsávání vzduchu. Při balení štavnatých potravin se ruční odsávání zabráni sání tekutiny ze štavnatých potravin.

PRAKTICKÉ RADY

- Vždy balte co nejčerstvější potraviny. Vakuová balicí zařízení umožňují udržovat čerstvé potraviny až pětkrát déle než za běžných podmínek skladování.
- Potraviny s jemnou strukturou, vlhké nebo snadno deformované (chléb, maso, ovoce) vyžadují předchozí zmrazení. Před vakuovým balením musíte dát jídlo do mrazničky

- Do sáčku vložte jídlo určené k vysávání vzduchu. Vyberte si sáček tak, aby po vložení jídla byl ještě asi 5 cm sáček pro utěsnění.

POZOR! Místo v sáčku, kde bude svar proveden, by mělo být suché a čisté. V případě nečistot při vkládání potravin do sáčku vyčistěte místo utěsnění papírovou utěrkou.

- Připojte zařízení k elektrické síti a poté zvedněte kryt (1).
- Otevřený konec sáčku vložte do sací komory (3) a současně věnujte pozornost umístění fólie reliéfní (ryhovanou) stranou dolů.
- Zavřete víko a stiskněte jej. Současně stisknutím tlačítek pro zámek víka (10) přesně uzamkněte víko.
- STISKNĚTE A PODRŽTE TLAČÍTKO RUČNÍHO ODSÁVÁNÍ VZDUCHU PULSE.** (2E) Spustí se čerpadlo, které nasává vzduch z vaku. **PO DOSAŽENÍ POŽADOVANÉ ÚROVNĚ SÁNÍ UVOLNĚTE TLAČÍTKO PULSE.** (2E)
- Stiskněte tlačítko svařování. (2B) Kontrolka (2G) se rozsvítí červeně - probíhá proces svařování. Po několika sekundách se sání vzduchu začne na okamžik - to umožní zařízení uvolnit zámek víka samostatně.

na několik hodin. Jakmile je dosaženo tvrdosti, produkt je připraven k vakuovému balení.

- Při balení čerstvého masa bez předmražení položte mezi maso a horní část sáčku složený papírový ručník. To umožní absorpci vlhkosti a chrání zařízení před nasáváním kapaliny.

Konec procesu bude signalizován pípnutím a kontrolka se rozsvítí zeleně. (2G)

- Po dokončení procesu odpojte zařízení od sítě, zvedněte víko a vyjměte svařovaný vak. Zkontrolujte, zda byl vzduch řádně nasáván a zda je získaný svar správný.

ODSÁVÁNÍ VZDUCHU Z PŘÍSLUŠENSTVÍ

Z vnějších nádob je možné nasávat vzduch z předpokladu, že je k dispozici vhodná potrubí, které není součástí zařízení PSC-31/B.

- Připojte příslušný propojovací kabel do zásuvky příslušenství (11) a do vyhrazené zásuvky.
- Připojte zařízení k síti.
- STISKNUTÍM TLAČÍTKA SÁNÍ VZDUCHU ZE KONEKTORU PŘÍSLUŠENSTVÍ SPUSŤTE ODSÁVÁNÍ VZDUCHU.** (2F)
- Po několika sekundách proces skončí - sací čerpadlo přestane fungovat. Proces můžete zastavit opětovným stisknutím tlačítka **VAC & SEAL/STOP.** (2A)
- Opakujte proces sání, pokud hladina nasávaného vzduchu není uspokojivá (závisí na kapacitě nádoby).
- Po dokončení procesu odpojte sací kabel a odpojte zařízení od sítě.


- U potravin s ostrými hranami zajistěte okraje papírovou utěrkou, abyste zabránili propíchnutí sáčku.
- Při balení potravin určených k vaření metodou SOUS VIDE **PŘIDEJTE DO MISKY** před zabalením vhodné přísady a koření.
- Nepoužívejte znovu použité sáčky.

7. Před zabalením zeleniny je opařte ve vroucí vodě. Nevakuujte balení pro dlouhodobé skladování hub a česneku kvůli riziku anaerobních bakterií.
8. Ve vakuovém balicím zařízení můžete připravit ledové sáčky. Nalijte vodu do sáčku a přidejte malé množství alkoholu, poté jej zahřejte, aniž byste vysávali vzduch. Takto připravený sáček bude skvělý jako studený obal po předem zmrazení v mrazáku.
9. V balicím stroji můžete také zabalit různé předměty pro domácnost (mapy, šperky atd.)
10. Používejte pouze sáčky nebo fólie určené pro utěsnění do šířky 280 mm. Jedna strana fólie nebo sáčku musí být reliéfní (rýhovaná).
11. Výrobky s tekutou konzistencí lze uzavřít pouze v sáčku. **NEMĚLY BY BÝT VAKUOVĚ BALENY.** Kapaliny mohou být nasávány vakuovou pumpou. Při utěsnění kapalin použijte tlačítko SEAL.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	PŘÍČINA	Řešení
Zařízení se nespustí	Přerušené napájení	Připojte zařízení k síti. Zkontrolujte parametry vaší elektrické sítě. Zkontrolujte napájecí kabel, v případě podezření na poškození okamžitě odpojte ze zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zařízení zcela nečerpá vzduch z vaků	Nesprávné uspořádání vaku v přístroji. Nesprávné svařování vyrobeného vaku. Kontaminovaný film uvnitř svaru.	Ujistěte se, že konec vaku je v sací komoře. Připravený sáček znovu svařte. Vyčistěte místo svařování.
Vak po svařování je naplněn vzduchem.	Ostrý okraj obsahu sáčku ho propíchl. Některé produkty (zelenina/ovoce) emitují plyny, když jsou baleny.	Před svařováním zabalte ostré hrany papírovou utěrkou. Před zabalením zeleninu neopařte. Otevřete sáček, zkontrolujte čerstvost zabalené vitality.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič od napájení.
2. Otřete pouzdro přístroje vlhkým hadříkem s trochou čisticího prostředku a poté otřete do sucha.
3. Vnitřek prostoru pro zařízení otřete suchým hadříkem. Zvláštní pozornost věnujte vnitřku sací komory.
4. Těsnění těsnicí liš **ty**  **lze v případě silných nečistot** rozebrat a umýt pod tekoucí vodou. Před opětovným sestavením jej důkladně osušte.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,2 m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Kuchyně zítřka

Kuchyně je vynikajícím místem pro realizaci snů a rozvoj kulinářského talentu. Hledejte nová řešení, nápady - experimentujte! Nebojte se výzev, kombinujte staré s novými, inovativními příchutěmi a přísadami.

Nové příležitosti

Naplánujte si svůj kulinářský úspěch se správnými spotřebiči. Výběrem značky Sam Cook si v kuchyni poskytnete odbornou pomoc.

Budete překvapeni, jak snadné je vytvořit něco jedinečného a cítit se jako odborník.

Výrobce si vyhrazuje právo na úpravu grafiky. Jakékoli změny neovlivní funkčnost zařízení.

Produkt se může mírně lišit od fotografií/výkresů obsažených v návodu a dalších marketingových materiálech.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použitá elektrická nebo elektronická zařízení)



Označení, které je umísťováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použitý spotřebič je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím sa oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zariadenie nedržte vlhkými rukami.
- Zachovávajúť mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Keď zariadenie používate, neponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- Zariadenie nekladte v blízkosti iných elektrických spotrebičov a zariadení, horákov, sporákov, rúr ap.
- Zariadenie je určené iba na domáce použitie.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pocho-
- pili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti bez dozoru dospeléj osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajú na mieste mimo dosahu detí vo veku menej ako 8 rokov.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali obalmi. Nebezpečenstvo udusenía!**

- Nezabudnite, predtým než vyťahnete zástrčku napájacieho kábla, najprv zariadenie vypnite.
- Keď sa zariadenie používa, zväracia lišta môže mať vyššiu teplotu. Riziko popálenia!

POPIS ZARIADENIA

1. Pokrievka zariadenia
2. Ovládací panel
 - A. Vákuové baliace tlačidlo s tepelným tesnením/zastavením **VYSÁVAČ A TESNENIE/ZASTAVENIE**
 - B. tlačidlo zvärania „Seal“
 - C. Tlačidlo výberu úrovne odsávania vzduchu **ÚROVEŇ VÁKUA** vrátane kontroliek vysokej a nízkej úrovne **VYSOKÝ** a **NÍZKY**
 - D. tlačidlo na výber úrovne času zvärania **ČAS UTESNENIA** vrátane kontroliek pre normálny a predĺžený čas zvärania **NORMÁLNY** a **PREDĹŽENÝ**
 - E. Tlačidlo manuálneho odsávania vzduchu **PULZ**
 - F. Tlačidlo odsávania vzduchu z konektora príslušenstva **PRÍSLUŠENSTVO**
 - G. Kontrolka vákuového balenia a tesnenia
3. Odsávacia komora
4. Dolné tesnenie odsávacej komory
5. Horné tesnenie odsávacej komory
6. Rolovací kontajner s fóliou
7. Zväracia lišta
8. Tesnenie zvärackej lišty
9. Rezačka fólie
10. Tlačidlá blokady pokrievky
11. Prípojka na odsávanie vzduchu z doplnkov
12. 12V DC externý napájací konektor

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Používanie vákuového balenia potravín pomáha predĺžiť ich trvanlivosť. Odsatie vzduchu z fóliových vreciek alebo zo špeciálnych nádob, pomáha zabrzdiť rozvoj mikroorganizmov, húb a baktérií. Potraviny si uchovávajú svoju prirodzenú chuť, farbu a štruktúru. Vákuové balenie sa používa pri metóde varenia sous vide.

Typ potraviny	Uchovávanie vákuovo zabalených potravín v mrazničke	Uchovávanie vákuovo zabalených potravín v chladničke	Normálne uchovávanie
Čerstvé telacie a hovädzie mäso	1 až 3 roky	1 mesiac	1 až 2 týždne
Mleté mäso	1 rok	1 mesiac	1 až 2 týždne
Čerstvé bravčové mäso	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 týždeň
Čerstvé ryby	2 roky	2 týždne	3 až 4 dni
Čerstvé hydinové mäso	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 týždeň
Údené mäso	3 roky	6 až 12 týždne	2 až 4 týždne
Čerstvá, parená zelenina	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 až 2 týždne
Čerstvé ovocie	2 až 3 roky	2 týždne	3 až 4 dni
Tvrde syry	6 mesiacov	6 až 12 týždňov	2 až 4 dni
Krájané údeniny	neodporúčané	6 až 12 týždňov	1 až 2 týždne
Čerstvé cestoviny	6 mesiacov	2 až 3 týždne	1 týždeň

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vytiahnite zariadenie z obalu, odstráňte všetky vrecká, nálepky, polystyrénové výplne.
2. Skontrolujte zariadenie ohľadne poškodení, ktoré mohli vzniknúť pri preprave – ak máte pochybnosti, obráťte sa na predajcu.
3. Skontrolujte, či parametre používanej elektrickej siete sa zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.
4. Zariadenie položte na tvrdý stabilný suchý vodorovný a rovný povrchu.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Princíp vákuové balenia je jednoduchý: potravina sa umiestňuje vo vrecku, následne sa z vrecka odsáva vzduch a následne sa tesne uzatvára zvarom. Môžete používať hotové vrecká alebo vytvárať potrebné obaly zo zvinutej fólie (rukáv). Samostatne vytvárané obaly majú ideálne rozmery so správnou veľkosťou (dĺžkou), príslušne podľa rozmerov balenej potraviny. Dôležité je, aby používaná fólia nebola širšia než 280 mm, a aby bola vykonaná technikou lísovania (vrúbkovania). Iba taká fólia môže byť správne zvarená.

POZOR! Vákuové balenie **NENAHRAZUJE** chladenie alebo mrazenie. **Všetky potraviny, ktoré sa ľahko kazia, musia byť náležite chladené, aj po vákuovom zabalení musia byť uchovávané v chladničke alebo mrazničke.**

PRÍPRAVA VRECIEK

1. Zariadenie zapojte do elektrickej siete.

POZOR! Ak do 10 minút po pripojení k sieti nevykonáte žiadnu akciu, zariadenie prejde do

režimu spánku. Stlačením ľubovoľného tlačidla sa vrátite do prevádzkového režimu.

2. Zdvihnite kryt zariadenia (1).
3. Zdvihnite nôž (9) smerom nahor potiahnite požadovanú dĺžku fólie pod nôž, spustite nôž a pevným pohybom posúvača noža fóliu odrežte. Rolka s fóliou je v nádobe (6).
4. Koniec odrezaného kusu fólie položte pozdĺž tesniacej lišty (7) Ale takým spôsobom, že fólia je na vonkajšej strane zariadenia a nie vo vnútri. Tiež sa uistite, že ste fóliu umiestnili reliéfnou (vrúbkovanou) stranou nadol.
5. Zatvorte veko a zatlačte ho nadol. Súčasne stlačte tlačidlá uzamknutia veka (10) na bezpečné zaistenie veka.
6. Pomocou tlačidla na výber úrovne času zvarovania **ČAS UTESNENIA (2D)** Zvoľte vhodný čas zvarovania. Môžete si vybrať normálny čas **NORMÁLNY** alebo predĺžený **PREDĹŽENÝ**. V závislosti od teploty okolia a hrúbky použitého vrecka použite vhodný čas zvarovania. Zvolený čas je indikovaný príslušnou kontrolkou **NORMÁLNY** alebo **PREDĹŽENÝ**. Normálna úroveň je predvolená úroveň.
7. Stlačte tlačidlo tepelného tesnenia (2B). Kontrolka (2G) sa rozsvieti na červeno – proces zvarovania prebieha. Po niekoľkých sekundách sa na chvíľu spustí nasávanie vzduchu – to umožní zariadeniu samo uvoľniť zámok veka. Koniec procesu bude signalizovaný zvukovým signálom a kontrolka (2G) Zmení sa na zelenú.
8. Po dokončení procesu odpojte zariadenie od elektrickej siete, zdvihnite veko a vyberte zapečatené vrecko. Skontrolujte vytvorený zvar. Ak je zvar nepravdivý, neplný, zvlhnený, biely alebo mliečnobielý, odstráňte ho a celú procedúru zopakujte.

VÁKUOVÉ BALENIE (AUTOMATICKÉ)

1. Vložte dodané jedlo na odsávanie vzduchu do vrecka. Vrecká vyberte tak, aby po vložení potraviny zostali ešte cca 5 cm okraje, potrebné na vytvorenie zvaru. Pri balení potravín, ktoré budú pripravované metódou SOUS VIDE, odporúčame, aby ste danú potravinu pokrájali na plátky alebo rovné nevelké časti. Vďaka tomu sa pri varení budú variť rovnomernejšie.

POZOR! Miesta vrecka, kde bude vykonaný zvar, musia byť suché a čisté. V prípade, ak sa tieto miesta pri vkladaní potraviny zašpinia, miesta zvaru pred vkladáním vyčistíte papierovou utierkou.

2. Pripojte zariadenie k elektrickej sieti a potom zdvihnite kryt (1).
3. Vložte otvorený koniec vrecka do komory na nasávanie vzduchu (3) A zároveň sa uistite, že fólia je umiestnená reliéfnou (vrúbkovanou) stranou nadol.
4. Zatvorte veko a zatlačte ho nadol. Súčasne stlačte tlačidlá uzamknutia veka (10) na bezpečné zaistenie veka.
5. Pomocou tlačidla na výber úrovne času zvarovania **ČAS UTESNENIA (2D)** Zvoľte vhodný čas zvarovania. Môžete si vybrať normálny čas **NORMÁLNY** alebo predĺžený **PREDĹŽENÝ**. Zvolený čas je indikovaný príslušnou kontrolkou **NORMÁLNY** alebo **PREDĹŽENÝ**. Normálna úroveň je predvolená úroveň.
6. Pomocou tlačidla voľby úrovne odsávania vzduchu **ÚROVEŇ VÁKUA (2C)** Vyberte vhodnú úroveň vákuu. Môžete si vybrať nízku úroveň **NÍZKY** alebo vysokú **VYSOKÝ**. V závislosti od veľkosti vrecka a množstva balených výrobkov použite vhodnú úroveň nasávania vzduchu. Zvolená úroveň je indi-

kovaná príslušnou kontrolkou lamp **NÍZKY** alebo **VYSOKÝ**. Nízka úroveň je predvolená úroveň.

- Spustíte proces pomocou tlačidla vákuového tesnenia/zastavenia **VYSÁVAČ A TESNENIE/ZASTAVENIE (2A)**. Kontrolka **(2G)** sa rozsvieti na červeno – prebieha proces nasávania vzduchu s utesnením vrečka. Po niekoľkých sekundách zariadenie dokončí proces, ktorý bude signalizovaný zmenou farby žiarovky **(2G)** na zelenú a uvoľníte uzamykanie tlačidla **(10)**.
- Proces je možné kedykoľvek prerušiť pomocou **VYSÁVAČ A TESNENIE/ZASTAVENIE (2A)**.
- Po dokončení procesu odpojte zariadenie od elektrickej siete, zdvihnite veko a vyberte zapečatené vrečko. Skontrolujte, či je vzduch v náležitej miere odsatý, a či je vytvorený zvar urobený správne. Správne odsávaný zo vzduchu by mal byť vak pomerne tuhý. Prípadne postup zopakujte.

VÁKUOVÉ BALENIE (MANUÁLNE)

Keďže niektoré produkty majú veľmi jemnú štruktúru a môže byť potrebné ich kontrolovať nad úrovňou odsávaného vzduchu, môžete použiť funkciu manuálneho odsávania vzduchu. Pri balení štavnatých potravín sa ručným odsávaním zabráni nasávaniu tekutiny zo štavnatých potravín.

PRAKTICKÉ RADY

- Vždy balte čo najčerstvejšie potraviny. Zariadenie na vákuové balenie umožňuje uchovať čerstvosť potravín až päťkrát dlhšie v porovnaní s uchovávaním v normálnych podmienkach.

- Vložte dodané jedlo na odsávanie vzduchu do vrečka. Vrečka vyberte tak, aby po vložení potraviny zostali ešte cca 5 cm okraje, potrebné na vytvorenie zvaru.

POZOR! Miesta vrečka, kde bude vykonaný zvar, musia byť suché a čisté. V prípade, ak sa tieto miesta pri vkladaní potraviny zašpinia, miesta zvaru pred zváraním vyčistite papierovou utierkou.

- Pripojte zariadenie k elektrickej sieti a potom zdvihnite kryt **(1)**.
- Vložte otvorený koniec vrečka do komory na nasávanie vzduchu **(3)** A zároveň sa uistite, že fólia je umiestnená reliéfnou (vrúbkovanou) stranou nadol.
- Zatvorte veko a zatlačte ho nadol. Súčasne stlačte tlačidlá uzamknutia veka **(10)** na bezpečné zaistenie veka.
- Stlačte a podržte tlačidlo manuálneho nasávania vzduchu **PULZ (2E)**. Aktivuje sa pumpa na odsávanie vzduchu z vaku. Keď sa dosiahne vhodná úroveň nasávania vzduchu, uvoľníte tlačidlo **PULZ (2E)**.
- Stlačte tlačidlo tepelného tesnenia **(2B)**. Kontrolka **(2G)** sa rozsvieti na červeno – proces zvárania prebieha. Po niekoľkých sekundách sa na chvíľu spustí nasávanie vzduchu – to umožní zariadeniu samo uvoľniť zámok veka. Koniec procesu bude

signalizovaný zvukovým signálom a kontrolka **(2G)** Zmení sa na zelenú.

- Po dokončení procesu odpojte zariadenie od elektrickej siete, zdvihnite veko a vyberte zapečatené vrečko. Skontrolujte, či je vzduch v náležitej miere odsatý, a či je vytvorený zvar urobený správne.

ODSÁVANIE VZDUCHU Z DOPLNKOV

Je možné odsávať vzduch z vonkajších nádob za predpokladu, že produkt PSC-31/B nie je súčasťou vhodnej hadice.

- Pripojte príslušný prepájovací kábel do zásuvky príslušenstva **(11)** a na špecializované plavidlo.
- Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
- Stlačte tlačidlo nasávania vzduchu z konektora príslušenstva **PRÍSLUŠENSTVO (2F)** – spustí sa nasávanie vzduchu.
- Po niekoľkých sekundách sa proces skončí – čerpadlo nasávania vzduchu prestane pracovať. Proces môžete zastaviť opätovným stlačením tlačidla **VYSÁVAČ A TESNENIE/ZASTAVENIE (2A)**.
- Proces odsávania opakujte, ak je hladina odsávaného vzduchu neuspokojivá (závisí od objemu nádoby).
- Keď sa skončí proces odsávania, odpojte hadičku a zariadenie od el. napätia.

Keď sú dostatočne tvrdé, sú pripravené na vákuové zabalenie.

- Pri balení čerstvého mäsa, ktoré nie je vstupne zmrazené, medzi mäso a hornú časť vrečka vložte papierovú utierku. Utierka

- pohlť vlhkosť a tiež ochráni zariadenie pred nasatím kvapaliny.
4. Ak má potraviny ostré hrany, tieto hrany zabezpečte papierovými utierkami, aby ste predišli prederaveniu vrecka.
 5. Pri balení potravín, ktoré budete variť metódou SOUS VIDE, pred zabalením pridajte potrebné zložky a koreniny.
 6. Raz použité vrecká opäť nepoužívajte.
 7. Zeleninu pred zabalením najprv obarte vriacou vodou/parou. Huby a cesnak nebalte vákuovo na dlhé skladovanie kvôli riziku anaeróbných baktérií.
 8. Vo vákuovačke môžete tiež pripraviť vrecká s ľadom. Do vrecka nalejte vodu a pridajte nevelké množstvo alkoholu, potom vrecko bez odsávania vzduchu zvarťe. Takto pripravené vrecko je po predchádzajúcom zmrazení v mrazničke vynikajúce ako studený obklad.
 9. Vákuovačku môžete používať aj na balenie rôznych iných domácich predmetov (máp, bižutérie ap.).

10. Používajte iba vrecká alebo fólie, ktoré sú určené na zváranie, so šírkou max. 280 mm. Jedna strana fólie alebo vrecka musí byť lisovaná (vrúbkovaná).
11. Vrecká s tekutými výrobkami môžete iba zvariť. **V TOMTO PRÍPADE V ŽIADNOM PRÍPADE NEPOUŽÍVAJTE VÁKUOVÉ BALENIE.** Vákuové čerpadlo môže tieto kvapalina nasat'. Pri uzatváraní kvapalín použite tlačidlo SEAL.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa nespúšťa	Žiadne el. napätie.	Prípojte zariadenie k el. sieti. Skontrolujte parametre používaného el. obvodu. Skontrolujte napájací kábel, v prípade, ak je poškodený, okamžite ho vytiahnite z el. zásuvky, a obráťte sa na autorizovaný servis.
Zariadenie úplne neodsáva vzduch z vreciek	Nesprávne umiestnené vrecko v zariadení. Nesprávny zvar urobeného vrecka. Znečistená fólia na mieste zvaru.	Skontrolujte, či je koniec vrecka v odsávacej komore. Opäť zvarťe pripravené vrecko. Očistite miesta zvaru.
Vrecko sa bo zvarení naplní vzduchom.	Ostrá hrana obsahu prederavila vrecko. Niektoré potraviny (zelenina/ovocie) aj po zabalení uvoľňujú plyny.	Ostré hrany pred zvarením zabezpečte papierovou utierkou. Zeleninu ste pred zabalením neobarili. Otvorte vrecko, kontrolujte, či sú zabalené potraviny čerstvé.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte spotrebič od zdroja napájania.
2. Plášť zariadenia utierajte vlhkou handričkou s nevelkým množstvom čistiaceho prostriedku, a potom poutierajte dosucha.
3. Vnútro komory zariadenia utierajte suchou handričkou. Dávajte predovšetkým pozor na vnútro odsávacej komory.
4. Tesnenie tesniacej lišty **(8)** V prípade silného znečistenia ho môžete rozobrať a umyť pod tečúcou vodou. Pred montážou dôkladne vysušte.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,2 m



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať zmeny technického charakteru.



Kuchyňa zajtraška

Kuchyňa je ideálnym miestom na splnenie vašich snov a rozvoj kulinárskeho talentu. Hľadajte nové riešenia, nápady – experimentujte! Nebojte sa výziev, kombinujte staré s novými, inovatívnymi príchuťami a ingredienciami.

Nové príležitosti

Naplánujte si kulinársky úspech so správnymi domácimi spotrebičmi. Výberom značky Sam Cook si poskytnete odbornú pomoc v kuchyni.

Budete prekvapení, aké ľahké je vytvoriť niečo jedinečné a cítiť sa ako odborník.

Výrobca si vyhradzuje právo na úpravu grafiky. Akékoľvek zmeny neovplyvnia funkčnosť zariadenia.

Produkt sa môže mierne líšiť od obrázkov/výkresov obsiahnutých v príručke a iných marketingových materiáloch.

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenie)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Oopotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Oopotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.