

MAXXO VM5000 Vakuová balička

Uživatelský manuál





OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny -----	3
Funkce vakuové baličky -----	4
Návod k používání -----	7
Tipy pro nejlepší výkon -----	9
Čištění a údržba -----	9
Využití -----	11
Řešení problémů -----	12
Postup při likvidaci -----	13
Porovnání životnosti potravin -----	14



Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtete informace a upozornění v tomto manuálu

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při použití tohoto elektrického spotřebiče, je nutno vždy dodržovat následující bezpečnostní opatření:

1. Pozorně si přečtete všechny pokyny před prvním použitím tohoto zařízení a uložte si manuál pro budoucí použití.
2. Odpojte přístroj z elektrické sítě pokud jej nepoužíváte, nebo pokud přístroj čistíte.
3. Tento přístroj není hračka. Nenechávejte přístroj bez dozoru v blízkosti dětí.
4. Tento spotřebič může být použit pouze pro účely, pro které byl navržen v souladu s návodem k použití. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a může být tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným použitím tohoto přístroje.
5. Nepoužívejte zařízení pokud je přívodní kabel poškozen a nechte jej nahradit servisním technikem.
6. Udržujte zařízení v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
7. Nedotýkejte se svářecí lišty, mohlo by dojít k popálení.
8. Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami.
9. Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je neporušený a nevykazuje žádné viditelné známky poškození. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, nepoužívejte přístroj a kontaktujte prodejce.
10. Před zapojením spotřebiče nebo při odpojení se ujistěte, že vaše ruce jsou suché.
11. Neponořujte žádnou část tohoto přístroje do vody nebo jiné tekutiny.
12. Nepoužívejte tento přístroj ve venkovním prostředí nebo na mokřém povrchu. Přístroj je doporučeno používat v domácnosti. Vakuová balička je určena pro domácí použití.
13. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nemají dostatečné instrukce týkající se použití výrobku osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

14. Děti by měly být pod dozorem, aby si nehrály s přístrojem.

15. Doporučujeme používat originální folie/rolky zn.Maxxo.

FUNKCE Vakuové baličky:

1. Vacuum Seal / Cancel:

Toto tlačítko má dvě funkce v závislosti na stavu zařízení:

V pohotovostním stavu, spustí automatický provoz vysávání sáčku a pak automaticky sáček svaří, když je dosaženo vakua. V průběhu odsávání zastaví proces.

2. FOOD: Používá se při výběru druhu potravin

MOIST - Suchý: pro běžné suché potraviny bez vlhkosti, s kratší dobou odsátí a rychlým svářením sáčku. (chléb, těstoviny, káva)

DRY - Vlhké: pro vakuování potravin obsahující vlhkost, u kterých bude probíhat šetrné, delší odsávání a postupné sváření sáčku, aby nedošlo k nasátí vlhkosti. (maso, houby, ovoce, zelenina) Výchozí nastavení je pro suché potraviny (MOIST).

3. PRESSURE: Pro výběr z různých podtlaků:

Normální nastavení: je vhodné i pro ty nejmenší, křehké potraviny jako je ovoce, zelenina, pečivo. Turbo nastavení: pro všechny ostatní typy potravin

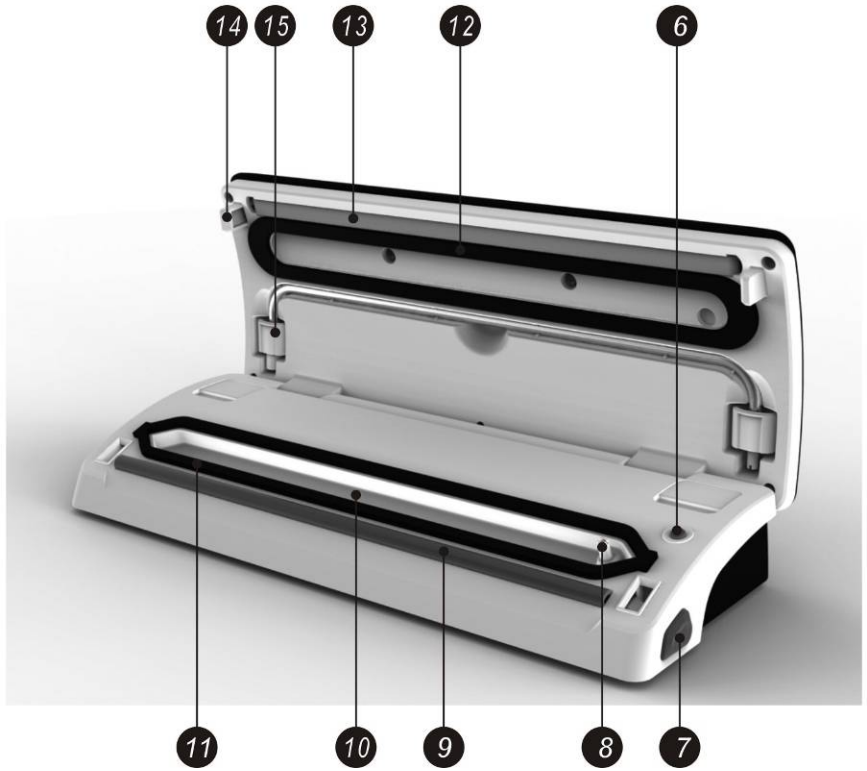
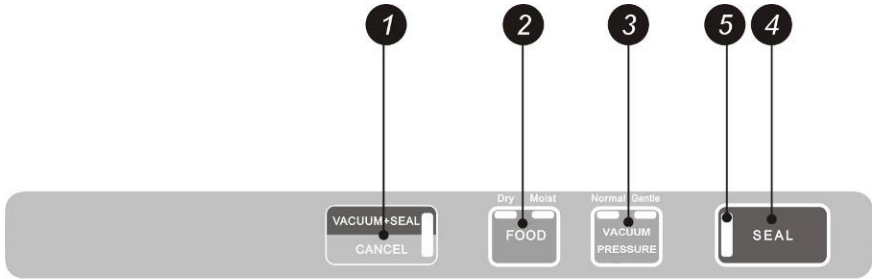
Ve výchozím nastavení je normální režim

4. SEAL - toto tlačítko má dvě funkce:

Chcete-li ručně svařit otevřený konec sáčku nebo rolky bez odsátí vzduchu.

Při automatické funkci "Vacuum & Seal" je toto tlačítko v provozu, při aktivaci se okamžitě motor čerpadla vypne a vakuovačka vytvoří pevný svár. Tím můžete zabránit deformaci potravin v průběhu odsávání.

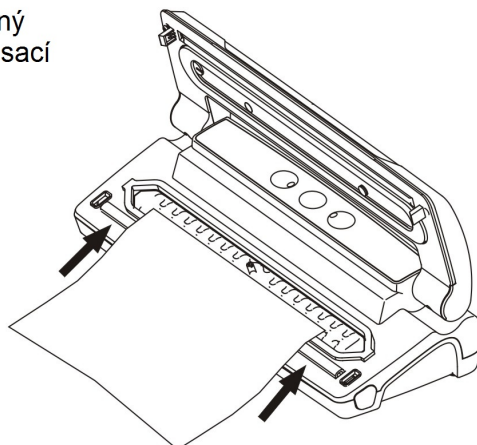
5. Pomocí konektoru (na spodním obr. str.5 – č.8) můžete využít funkci vakuování ve speciálních dózách Maxxo VC1800(nejsou součástí balení). Dózy slouží skvěle k uchování salátů, přebyteků jídel, polévek, omáček, aromatických potravin, bylin, kávy atd. Vakuování v dózách významně prodlužuje životnost všech jídel.



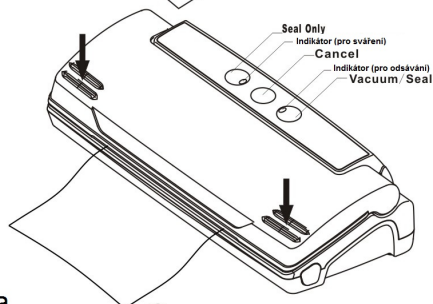
-
5. LED indikátor: Indikuje finální proces svařování
 6. Spínač pro vakuování dóz, kanystrů, vinných zátek a dalších speciálních nádob pomocí vakuovací hadičky. (není součástí balení) Odsávání vzduchu se automaticky zastaví, pokud je dosaženo dostatečného podtlaku v nádobě.
 7. Tlačítka po obou stranách pro otevření krytu
 8. Konektor pro speciální hadičku na propojení se speciálními nádobami / **dózami pro vakuování Maxxo VC1800.**
 9. Uzavírací lišta: Položte sáček/rolku před svářením nebo vakuovacím procesem přes tuto lištu
 10. Vakuová komora: Umístěte otevřený konec sáčku uvnitř této komory, zde dochází k odsávání vzduchu a případné zachycení kapaliny ze sáčku.
 11. Dolní těsnění: udržujte toto těsnění suché a čisté.
 12. Horní těsnění: udržujte toto těsnění suché a čisté.
 13. Svářecí lišta: teflonem potažený topný prvek, který je horký a sváří vakuovací sáčky a rolky.
 14. Zajišťovací úchyty
 15. Prostor pro skladování odsávací vakuovací hadičky (není součástí balení) – součástí balení vakuovacích dóz MAXXO VC1800

Návod k obsluze

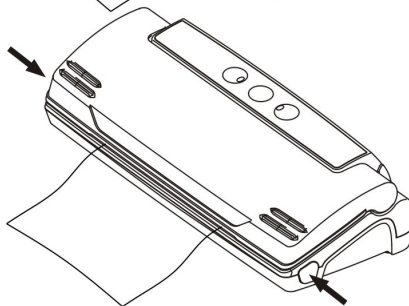
Krok 1 : Umístěte otevřený
konec sáčku do sací
komory



Krok 2 : Zatlačte pro
úplné uzavření



Krok 3 : Stiskněte tlačítka
pro otevření



-
1. Před každým použitím důkladně vyčistěte přístroj podle pokynů v odstavci "Čištění a údržba".
 2. Umístěte přístroj na rovný a pevný povrch a ujistěte se, že pracovní prostor před přístrojem je zcela bez překážek a je zde dostatek místa k položení vakuovací folie s potravinou, která bude vakuována.
 3. Připojte zařízení do zásuvky.
 4. Vložte potravinu, kterou máte v úmyslu vakuovat. Ujistěte se, že hrana sáčku přesahuje o cca 8cm potravinu, kterou budete vakuovat.
 5. Zvedněte horní kryt přístroje.
 6. Umístěte otevřený konec sáčku do sací komory, jak je znázorněno na obr. 2 hladkou částí vzhůru. Ujistěte se, že vnitřní část sáčku, kde bude proveden svár, je čistá a bez zbytků jídla. Sáček musí být dobře napnutý a bez záhybů.
 7. Zatlačte oběma rukama po obou stranách horního krytu dokud nezapadnou zámky (uslyšíte "cvaknutí").
 8. Nyní je kryt uzavřen. Přitlačte mírně rukou doprostřed krytu, druhou rukou stiskněte tlačítko "VACUUM / SEAL" a stále mírně tlačte na kryt po cca 3-4 sekundách můžete ruku uvolnit.

Kontrolka svítí červeně: automaticky se spustí sání vzduchu, pokud přístroj dosáhl maximálního podtlaku, proces odsávání se ukončí a započne automaticky proces zatavení sáčku, v průběhu sváření se rozsvítí modrá kontrolka "SEAL". Jakmile tato kontrolka zhasne, je celý vakuovací proces u konce. Stlačte boční tlačítka pro uvolnění horního krytu.

9. ***Ověřte, zda je svár pevný a sáček uložte v lednici, v mrazáku, ve spižárně atd.***

VAKUOVÉ BALENÍ TEKUTIN

Pro vakuové balení tekutin, je nutné je předem zmrazit. Tekuté potraviny nejdříve uložte ve vhodné nádobě na 12-18hodin do mrazničky. Zmraženou tekutinu vložte do sáčku.

Vakuaci proveďte standardně a poté vložte zpět do mrazničky. Tekutiny mohou být rozmrazovány ve vařící vodě nebo i v mikrovlnné troubě.

Tipy pro lepší odsávací výkon

1. Nedávejte příliš velké množství potravin do sáčku: nechte více místa na konci sáčku, abyste sáček lépe a snadněji umístili do vakuovací baličky.
2. Sáček před vakuováním musí zůstat suchý. Vlhký sáček by se mohl špatně utěsnit a svařit.
3. Ujistěte se, že je sáček čistý, suchý, je správně narovnaný a nic mu neprekáží.
4. Nenechávejte příliš mnoho vzduchu uvnitř sáčku, snažte se vytlačit co nejvíce vzduchu ze sáčku.
5. Nedávejte do sáčku potraviny s ostrými hroty (např. rybí kosti a tvrdé skořápky). Ostré hroty mohou proniknout ven a roztrhat sáček!
6. Naplňte 2/3 sáčku vodou a utěsněte konec (nevakuovat). Zmrazte sáček a můžete ho použít jako ledový zábal na sportovní úrazy.

OTEVŘENÍ SVAŘENÉHO SÁČKU

Ustříhněte rovně sáček nůžkami.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

3. Před prováděním čištění přístroje si pečlivě umyjte ruce.
4. Ujistěte se, že je přístroj odpojen ze zásuvky elektrické sítě.
5. Před a po použití očistěte přístroj suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem. Pozor! Zabráňte vniknutí jakýchkoliv kapalin do přístroje.
6. Během čištění odstraňte veškeré zbytky sáčků a rolek ze svářecí lišty a těsnění sváru pomocí měkkého hadříku. Postupujte se zvýšenou opatrností, aby nedošlo k poškození svářecí lišty.

-
7. Svářecí lištu můžete čistit pouze po vychladnutí!
 8. Tento přístroj obsahuje mnoho jemných dílů, které lze snadno mechanicky poškodit.
 9. Přístroj nevystavujte extrémním teplotám, vlhkosti, nárazům, prachu a přímému slunečnímu svitu.
 10. Pro čištění nikdy nepoužívejte chemické nebo abrazivní prostředky.

OCHRANA SÁČKŮ

1. Umyjte sáčky jemným prostředkem na mytí nádobí, pak sáčky dobře opláchněte a důkladně usušte před opětovným použitím.
2. Sáčky je možné umýt v myčce na nádobí, ale obracením sáčku naruby! Před opětovným použitím nechte důkladně vyschnout.

Poznámka: Sáčky, ve kterým jste uchovávali syrové maso, ryby, nebo tučné jídlo znovu **NEPOUŽÍVEJTE!**

Příprava jídla na zmrazení

1. Zavakuovaná potraviny uložené v mrazničce vydrží až 4x déle, oproti běžnému zamrazení. Pro vakuování používejte pouze čerstvé potraviny.
2. Chcete-li zmrazit potraviny, které potřebují držet svůj tvar, nebo jsou křehké, je nutné potraviny nejprve zmrazit, případně použijte vakuovací režim “normal” a kontrolujte průběh odsávání. Přerušit můžete kdykoliv tlačítkem “SEAL”
3. Potraviny na tekuté bázi, jako jsou polévky, omáčky, nebo dušená masa - nejprve zmrazte a poté zavakuujte, označte popisem a ihned uložte do mrazničky.
4. Zeleninu doporučujeme před zavakuováním blanširovat (krátce povařit ve vodě, nebo v mikrovlnné troubě), po vychladnutí připravte požadované porce a zavakuujte.
5. Pokud vakuujete nezamražené potraviny, nechte navíc zhruba 6-7 cm délky sáčku jako rezervu – potravina zvětší během zmrazení svůj objem

-
6. Maso a ryby doporučujeme uložit na papírový ubrousek, který vložíte do sáčku – pomůže lépe absorbovat vlhkost z těchto potravin a poté zavakuujete.

Využití:

1. Obecně hlavní funkcí tohoto zařízení je uchovávání širokého okruhu potravin pro zachování chuti, čerstvosti a trvanlivosti. Platí, že vakuové balení udržuje potraviny čerstvé až čtyřikrát déle než u běžných postupů při skladování potravin. Tento nepostradatelný pomocník v kuchyni Vám ušetří peníze, jelikož významně prodlouží trvanlivost Vašich potravin a ochrání je před znehodnocením.

Využití:

1. Příprava jídla předem a uložení jednotlivých porcí.
2. Příprava jídla pro výlety do přírody, táboření, nebo grilování
3. Dlouhodobé uchovávání masa, ryb, drůbeže, sea foodu, zeleniny, hub atd. v mrazničce
4. Dlouhodobé skladování suchých potravin (luštěniny, ořechy, obiloviny, těstoviny, kava, sýry atd.)
2. Ideální pro přípravu a uchovávání jídla pro speciální výživové programy a diety
3. Vakuování lze využít i pro uchovávání a ochranu dalších cenných věcí jako např. fotografie, důležité dokumenty, razítka, sbírky, klenoty, léky, atd...
4. Vhodné pro zavakuování potravin a následnou moderní přípravu kuchařskou metodou Sous-vide v přesně teplotně kontrolované vodní lázni.

Obecná pravidla pro ochranu potravin

1. Rychle se kazící potraviny doporučujeme ihned po rozmrazení zkonsumovat.
2. Nejvhodnější způsob rozmrazení zavakuovaných potravin je jejich umístění do chladničky, dokud nedojde k úplnému rozmražení. Vždy doporučujeme pozvolné rozmražení.
3. Nikdy nekonzumujte rozmražené potraviny, které byly vystaveny po delší

dobu pokojové teplotě.

Postup při vakuování:

1. Před vakuováním je třeba si umýt ruce, očistit vakuovací sáčky, všechny povrchy a příslušenství, které bude používáno.
2. Po zavakuování umístěte potraviny ihned do mrazničky, nebo chladničky. Neopouštějte delší dobu v pokojové teplotě.
3. Suché potraviny (oříšky, kokos, obiloviny atd.) uchovávané ve vakuovém balení na chladném a tmavém místě prodlouží svoji trvanlivost. Kyslík a vyšší teploty způsobují žluknutí tuku.
4. Některé druhy ovoce a zeleniny (jablka, brambory, kořenová zelenina atd.) doporučujeme před zavakuováním oloupat - prodloužíte tím jejich trvanlivost.
5. Některé druhy zeleniny (např. brokolice, květák, zelí) před vakuováním zamraďte.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM: Přístroj nepracuje

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k síti. Ověřte, zda kontrolka svítí. Tepelná pojistka proti přehřátí je aktivována – nechte přístroj cca 30 minut ochladit a pak znovu zapněte. Zkontrolujte přívodní kabel, zda nejeví známky poškození. Pokud je přívodní kabel poškozený, přístroj nepoužívejte!

PROBLÉM: Přístroj neodsaje úplně vzduch ze sáčku

ŘEŠENÍ: Sáček může být poškozený. Zkuste sáček vyměnit. Zkontrolujte správné umístění sáčku v sací komoře. Zkontrolujte, zda svářecí lišta, nebo sací komora není znečištěná (zejména těsnění). Svářecí lišta může být přehřátá. Tato situace nastává v případě častého opakování sváření v krátké době za sebou. Vyčkejte několik minut na zchladnutí svářecí lišty. Mezi každým svářením vyčkejte alespoň

15 vteřin.

PROBLÉM: Sáček po zavakuování neudrží vakuum

ŘEŠENÍ: Záhyby, drobký, mastnota, nebo zbytky tekutiny mohou zapříčinit propustnost sváru. Otevřete znovu sáček, očistěte a vysušte horní konce sáčku, který bude svařován a očistěte svářecí lištu a zkuste znovu zavakuovat. Zkontrolujte, zda sáček není poškozen. Ostré hrany potraviny obalte ubrouskem.

PROBLÉM: Sáček měkne a svár není pevný

ŘEŠENÍ: Může se stát, že dojde k přehřátí svářecí lišty. V takovém případě je třeba zvednout horní kryt a nechat svářecí lištu několik minut zchladit. Ujistěte se, že vnitřní část sáčku je čistá a při vakuování je sáček dobře vypnutý bez jakýchkoliv záhybů. Mezi svářecími cykly vykejte vždy alespoň 15 vteřin.

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.

Postup při likvidaci (směrnice 2002/96/ES - WEEE)

Symbol přeškrtnuté popelnice na spodní straně přístroje znamená, že po skončení životnosti výrobku jej umístíte do separovaného sběru elektronických a elektrických zařízení ve sběrném středisku ve Vaší oblasti. Nevyhazujte do běžného komunálního odpadu!

Tento postup odděleného sběru elektrických a elektronických zařízení je plně v souladu se strategií evropské environmentální politiky zaměřené na ochranu a zlepšování kvality životního prostředí.

Pozor! Za nesprávný postup při likvidaci elektrických a elektronických zařízení můžete být vystaveni sankcím, nebo pokutám.

ZÁRUKA

Na tento přístroj je poskytována záruka po dobu 2 let od data prodeje. Datum prodeje se prokazuje řádně vyplněným a orazítkováným záručním listem podepsaným prodejcem, případně daňovým dokladem-úctenkou. Záruka se vztahuje pouze na skryté závady vzniklé při výrobě tohoto přístroje.

Záruka se nevztahuje na náhodná poškození, vady vzniklé nesprávným používáním, nebo nedbalostí. Používejte pouze originální příslušenství, použitím neschválených doplňků může záruka zaniknout.

Nikdy neotvírejte přístroj, v případě otevření a neodborné manipulace záruka automaticky zaniká. Záruka se nevztahuje ani na části podléhající opotřebení (např. těsnění) a na baterie (jsou-li součástí balení). Záruční doba končí 2 roky od data zakoupení, po uplynutí této doby budou veškeré servisní zákroky účtovány. V případě poruchy se obraťte na Vašeho prodejce. Výrobek je určený pouze pro domácí použití není určený ke komerčním účelům. Výrobce neručí za žádné škody na lidech, majetku, nebo na domácích zvířatech, vzniklých v důsledku nesprávného použití a nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu k použití.

Značka Maxxo si vyhrazuje (v souladu se svou strategií neustále zlepšovat své výrobky) právo

změnit své výrobky, a to buď úplně, nebo částečně a to i bez předchozího oznámení. Za tyto změny značka Maxxo nenese žádnou odpovědnost.

Porovnání životnost potravin

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

Dovozce do ČR a SR:

Autorizovaný servis:

Expro Mobil s.r.o.

Březhradská 148

503 32 Hradec Králové