

Rohnson®

Návod k použití
VAKUOVAČKA
R-004



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ**

- Pokud dojde k poškození spotřebiče nedodržováním pokynů v této příručce, záruka se stává neplatnou. Výrobce/dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržováním pokynů psaných v manuálu. Nedbalé používání spotřebiče není v souladu s podmínkami tohoto návodu.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

UPOZORNĚNÍ

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či 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 síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo plánujete čištění, vždy ho vypněte a odpojte ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. Spotřebič s poškozenou vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy - vzniká nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku.
- Neodpojujte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel - vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal ostrých či horkých povrchů.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití ve venkovních prostorech.
- Nepoužívejte spotřebič nad horkými povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou např. plynové či elektrické hořáky, trouba apod.
- Nepoužívejte spotřebič na mokřém povrchu nebo ve vlhkém prostředí.
- Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, suchý a teplu odolný povrch.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Ponechte vždy alespoň 5-7 cm volného prostoru mezi koncem sáčku a jeho obsahem, aby nedošlo k přeplnění a problémům se svařením.
- Před použitím se vždy ujistěte, že je víko řádně zavřeno a zajištěno.
- Pro zabránění zvrásnění sváru při svaření sáčku s většími potravinami doporučujeme konec sáčku při vložení do spotřebiče narovnat a přidržet, dokud nezačne spotřebič pracovat.
- Sáček vyjměte ze spotřebiče hned poté, co byl svařen. Pokud je ve spotřebiči ponechán a svařovací proužek se ochladí, může dojít k přichycení sáčku ke spotřebiči.
- Udržujte svařovací proužek a lištu čistou, aby nedošlo k narušení sváru při svařování.
- Nesvařujte dodatečně z výroby svařené okraje sáčků.
- Při externím vakuování ponechte vždy alespoň 3 cm volného prostoru mezi víkem vakuovací nádoby a jejím obsahem.
- Během procesu vakuování se mohou částice potravin nebo tekutin dostat do vakuovacího prostoru. Prostor pravidelně čistěte.
- Dbejte zvýšené opatrnosti při vakuovém svařování sáčků obsahujících tekuté potraviny. Obsah sáčku by mohl být nasát do spotřebiče a poškodit jej. Tekutiny doporučujeme před zpracováním nejprve zamrazit.
- Vakuování nenahrazuje tepelnou konzervaci ani potřebu chlazení potravin, pouze prodlužuje jejich trvanlivost.
- Z důvodu možné kontaminace anaerobními bakteriemi by nikdy neměly být vakuově uchovávány čerstvé houby, cibule, česnek a měkký sýr.
- Zelenina (např. brokolice, zelí, kapusta, květák, tuřín apod.) přirozeně produkuje plyny, které mohou postupně nafukovat sáček. Doporučujeme proto zeleninu před vakuováním krátce zmrazit a poté uchovávat vakuově zabalenou v chladničce.

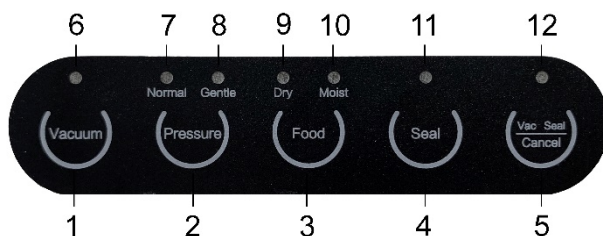
- Při vakuování ostrých potravin nebo předmětů je nejprve obalte nebo jinak zajistěte, aby nedošlo k protržení sáčku.
- Spotřebič je vybaven ochrannou pojistkou. Po 10 provozních cyklech se aktivuje ochrana po dobu 2 minut (sv. indikace po tuto dobu bliká). Poté je možné pokračovat v provozu. Spotřebič by neměl být nepřetržitě v provozu déle než 1 minutu.
- Používejte pouze obalový materiál, určený pro vakuování.
- Pro optimální výsledek používejte pouze doporučené příslušenství.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny. Zamezte přímému kontaktu spotřebiče s vodou.
- Pokud spotřebič delší dobu nepoužíváte, ponechte víko nezajištěné, aby nedošlo k poškození těsnění.

POPIS SPOTŘEBIČE

1. Ovládací panel
2. Řezací lišta
3. Svařovací lišta
4. Horní těsnění
5. Víko
6. Zámek víka
7. Svařovací proužek
8. Vakuovací prostor
9. Spodní těsnění
10. Výstup pro připojení hadičky



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



- | | |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Tlačítko vakuování | 7. Sv. indikace normálního režimu |
| 2. Tlačítko nastavení režimu normální/jemný | 8. Sv. indikace jemného režimu |
| 3. Tlačítko nastavení režimu suchých/vlhkých potravin | 9. Sv. indikace režimu suchých potravin |
| 4. Tlačítko svaření | 10. Sv. indikace režimu vlhkých potravin |
| 5. Tlačítko vakuování a svaření a svaření/zrušit | 11. Sv. indikace svaření |
| 6. Sv. indikace vakuování | 12. Sv. indikace vakuování a svaření |

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE ŘEZÁNÍ A SVAŘENÍ SÁČKŮ

- Otevřete jeden konec řezací lišty na zadní straně spotřebiče.
- Protáhněte vakuovací roli mezi lištu a spotřebič tak, aby po uříznutí vznikl sáček požadované délky (sáček by měl být alespoň o 5-7 cm delší než jeho obsah).
- Přidržte sáček levou rukou a pravou jej ve směru zleva doprava řezacím nožem odřízněte.
- Otevřete víko spotřebiče a umístěte konec sáčku na svařovací proužek.



- Zavřete a zajistěte víko (dokud nezaklapne) a ujistěte se, že je řádně zavřené. Pro zahájení svaření stiskněte tlačítko svaření. Poté, co světelná indikace svaření zhasne, víko pomocí tlačítek po stranách spotřebiče odjistěte a vyjměte hotový sáček.



SVAŘOVÁNÍ

- Naplňte sáček požadovaným obsahem. Ujistěte se, že mezi obsahem a koncem sáčku zbývá alespoň 5-7 cm prostor pro svaření sáčku.
- Otevřete víko spotřebiče a umístěte konec sáčku na svařovací proužek. Sáček nesmí přesahovat oblast svaření.
- Uhladte sáček tak, aby neměl v místě svaření žádné záhyby, a zavřete a zajistěte víko (dokud nezaklapne).
- Dle použitých potravin zvolte tlačítkem nastavení režimu režim suchých nebo vlhkých potravin (výchozí nastavení je režim suchých potravin). Svaření bude uzpůsobeno zvolenému typu potravin. Doba svaření v režimu vlhkých potravin bude delší.
- Pro zahájení svařování stiskněte tlačítko svaření. Rozsvítí se světelná indikace svaření a spotřebič uzavře sáček svárem. Poté, co světelná indikace zhasne, je proces svaření dokončen. Odjistěte a otevřete víko a vyjměte sáček.

SVAŘOVÁNÍ S VAKUOVÁNÍM

- Naplňte sáček požadovaným obsahem. Ujistěte se, že mezi obsahem a koncem sáčku zbývá alespoň 5-7 cm prostor pro svaření sáčku.
- Otevřete víko spotřebiče.
- Umístěte sáček na svařovací proužek a konec sáčku umístěte do vakuovacího prostoru mezi těsnění. Sáček nesmí přesahovat mimo těsnění a zároveň nesmí přesahovat oblast svaření.
- Uhladte sáček tak, aby neměl v místě těsnění ani v místě svaření žádné záhyby, a zavřete a zajistěte víko.



- Před zahájením procesu nastavte normální nebo jemný režim pro vakuování (výchozí nastavení je normální režim). Jemný režim je vhodný pro křehké potraviny. Poté nastavte režim suchých nebo vlhkých potravin.
- Pro zahájení procesu stiskněte tlačítko vakuování a svaření/zrušit. Rozsvítí se světelná indikace a spotřebič automaticky dokončí celý proces vakuování a svaření.
- Poté, co světelná indikace zhasne, odjistěte a otevřete víko a vyjměte sáček. Potraviny můžete nyní uložit do chladničky nebo mrazáku.



Pozn.: Proces vakuování a svaření můžete kdykoli přerušit opětovným stiskem tlačítka vakuování a svaření/zrušit.

- Spotřebič je vybaven ochrannou pojistkou. Po 10 provozních cyklech se aktivuje ochrana po dobu 2 minut (sv. indikace po tuto dobu bliká). Poté je možné pokračovat v provozu. Spotřebič by neměl být nepřetržitě v provozu déle než 1 minutu.

EXTERNÍ VAKUOVÁNÍ

- Naplňte vakuovací nádobu požadovaným obsahem a řádně uzavřete víko. Ujistěte se, že mezi obsahem a víkem nádoby zbývá alespoň 3 cm volný prostor.
- Nasadte jeden konec hadičky na výstup ve spotřebiči a druhý konec připojte k ventilu na nádobě. Ujistěte se, že je víko řádně zavřené, a stiskněte tlačítko vakuování.
- Vyčkejte, dokud proces automaticky neskončí, a odstraňte hadičku.
- Před otevřením nádoby vždy nejprve otevřete ventil.



VÝHODY VAKUOVÁNÍ

- Vakuově zabalené potraviny vydrží déle v porovnání s potravinami, k nimž má přístup vzduch. Vakuování snižuje oxidaci potravin a tím zachovává jejich

živiny, chuť i kvalitu a zároveň snižuje riziko množení bakterií nebo vzniku plísní.

- Pro maximální trvanlivost doporučujeme vakuované potraviny uchovávat v chladničce, v případě dlouhodobého uskladnění pak v mrazáku. Orientační trvanlivost vakuovaných potravin naleznete v tabulce níže.

Pozn.: Vakuování nenahrazuje konzervaci potravin, ani nutnost chlazení či zmražení potravin, pouze prodlužuje jejich trvanlivost.

- Je možné svařovat či vakuově balit také předměty jako např. osobní dokumenty, léky apod., např. pro cestování, aby nedošlo k jejich namočení nebo jinému poškození. Vakuování zamezí oxidaci, korozi nebo navlhnutí předmětů.

TABULKA UCHOVÁVÁNÍ POTRAVIN

Potraviny	Uskladnění	Trvanlivost při vakuovém balení	Běžná trvanlivost
Hovězí, vepřové, jehněčí	Mrazák	2-3 roky	6 měsíců
Mleté maso	Mrazák	1 rok	4 měsíce
Kuřecí	Mrazák	2-3 roky	6 měsíců
Ryba	Mrazák	2 roky	6 měsíců
Tvrdé sýry (čedar, parmezán)	Chladnička	4-8 měsíců	1-2 týdny
Zelenina (chřest, brokolice, zelí, kukuřice, hrášek, fazolky apod.)	Mrazák	2-3 roky	8 měsíců
Salát, špenát	Chladnička	2 týdny	3-6 dní
Ovoce (Meruňky, broskve, švestky apod.)	Mrazák	1-3 roky	6-12 měsíců
Maliny, ostružiny, jahody	Chladnička	1 týden	1-3 dny
Borůvky, brusinky	Chladnička	2 týdny	3-6 dní
Pečivo	Mrazák	1-3 roky	6-12 měsíců
Ořechy	Spíž	2 roky	6 měsíců
Zrnková káva	Mrazák	2-3 roky	6 měsíců
Zrnková káva	Spíž	1 rok	3 měsíce
Mletá káva	Mrazák	2 roky	6 měsíců
Mletá káva	Spíž	5-6 měsíců	1 měsíc
Omáčky, polévky	Mrazák	1-2 roky	3-6 měsíců

Oil in container	Spice	1-1,5 roku	5-6 měsíců
Luštěniny a fazole	Spice	1-2 roky	6 měsíců
Těstoviny, rýže	Spice	1-2 roky	6 měsíců
Sušené mléko	Spice	1-2 roky	6 měsíců
Mouka, cukr	Spice	1-2 roky	6 měsíců
Chipsy	Spice	3-6 týdnů	1-2 týdny
Sušenky, krekry	Spice	3-6 týdnů	1-2 týdny

Upozornění: Z důvodu možné kontaminace anaerobními bakteriemi by nikdy neměly být vakuově uchovávány čerstvé houby, cibule, česnek a měkký sýr.

TABULKA PROBLÉMŮ A ŘEŠENÍ

Problém	Řešení
Vakuová pumpa je v provozu, ale neodsává vzduch	Ujistěte se, že je konec sáčku řádně svařený
	Upravte umístění sáčku a zkuste to znovu. Ujistěte se, že je otevřený konec sáčku správně umístěný ve vakuovacím prostoru
	Zkontrolujte, zda sáček není mezi těsněním zvrásněný
	Těsnění může být po předchozím použití stlačené. Otevřete víko a ponechte jej 10-20 minut narovnat
	Ponechte 5-7 cm prostor mezi obsahem sáčku a jeho koncem
	Ujistěte se, že se ve spotřebiči nenachází cizí předměty nebo nečistoty
	Ujistěte se, že není připojena hadička pro externí vakuování
	Ujistěte se, že je víko řádně zajištěné
Vakuovaný sáček se opět nafukuje	Sáček není řádně svařený
	Vlhké potraviny mohou narušit proces svaření. Před svařením se vždy ujistěte, že je oblast svaření zcela suchá
	Poškozený/děravý sáček

	Potraviny produkující plyny před vakuováním krátce zamrazte
Sáček není správně svařený	Potraviny jsou příliš vlhké, před svařením je dejte na chvíli zamrazit
	Ujistěte se, že se na svařovacím proužku nebo liště nenachází cizí předměty nebo nečistoty
	Ujistěte se, že není sáček zvrásněný
Sáček se ve sváru taví	Příliš horký svařovací proužek. Mezi svařováním vždy vyčkejte alespoň 20 vteřin pro zchlazení svařovacího proužku
	Používejte sáčky určené pro tento model
Uvolněné těsnění	Vyjměte těsnění, vyčistěte jej a umístěte zpět
Světelné indikace nesvítí	Ujistěte se, že je spotřebič zapojený do el. sítě
	Kontaktujte autorizovaný servis

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vždy odpojte z el. sítě.
- Povrch spotřebiče otřete navlhčeným hadříkem a osušte.
- Při každém použití udržujte vakuovací prostor, svařovací lištu a svařovací proužek čisté.
- Pokud se na svařovacím proužku nachází zbytky sáčků, můžete provést proces svaření bez umístění sáčku do spotřebiče. Poté opatrně otřete svařovací proužek, než opět vychladne.
- Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud spotřebič delší dobu nepoužíváte, ponechte víko nezajištěné, aby nedošlo k poškození těsnění.
- Spotřebič skladujte v původním obalu na suchém místě.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý příkon	130 W

Změny textu a technických údajů 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.



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