

VAKUOVACÍ SADA MAXI FRESH 13 ks



návod k použití

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevili nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro efektivní používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití.

Použití

Vakuovací sáčky jsou výborný pomocník zejména pro uskladnění potravin do ledničky, mrazáku či spíže. Dózy jsou vhodné pouze pro uskladnění potravin v lednici, do mrazáku je nevkládějte. Potravinu neztrácí aroma a vydrží déle čerstvé. Stačí jen potraviny vložit do sáčku nebo dózy a vakuovací pumpou vysát vzduch. V sáčku nebo dóze tak vznikne vakuum a potraviny vydrží déle svěží, protože se k nim nedostane žádný vzduch. Sáčky i dózy jsou omyvatelné a lze je používat opakovaně.

Vakuovací sáčky lze použít pro metodu vaření sous-vide

Pomalé vaření se stalo oblíbeným trendem a francouzská metoda sous-vide ho ještě zdokonalila. Princip spočívá nejen v tom, že se pokrm připravuje po dlouhou dobu ve vodní lázni při teplotách nižších, než je bod varu (57 - 85 °C), ale zároveň ve vakuu, tedy bez přístupu vzduchu. Díky těmto dvěma faktorům vznikají pokrmy, které jsou v mnoha ohledech výjimečné – především skvěle chutnají a přitom si zachovávají svoji přirozenou chuť, šťávu, barvu, vůni, texturu i obsah živin. Sous-vide má širokou škálu uplatnění, protože tímto způsobem můžete připravovat maso, ryby, zeleninu, luštěniny, ale třeba i ovoce nebo dezerty. Nezanedbatelná je i úspora surovin a energie, kupříkladu maso při úpravě sous-vide téměř nemění svoji hmotnost, dochází jen k minimálnímu váhovému úbytku a minimálním energetickým nákladům na přípravu.

TIP: pro vaření metodou sous-vide můžete použít jeden z našich výrobků (Hrnc pro pomalé vaření).

Upozornění

Vakuovou pumpu udržujte mimo dosah tepelných zdrojů v suchém prostředí mimo dosah dětí. Pokud pumpu delší dobu nepoužíváte, vyjměte baterie. Nezasahujte nijak do elektroinstalace výrobku. Pokud výrobek nefunguje správně, kontaktujte servisní oddělení. Nepokládejte na výrobek žádné těžké předměty a nevystavujte jej vibracím.

Údržba

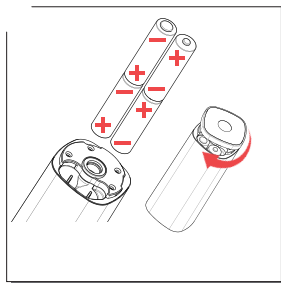
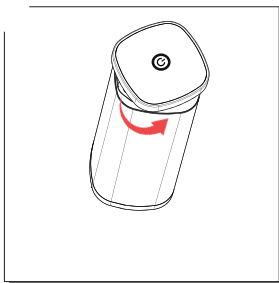
K čištění povrchu vakuové pumpy používejte měkký navlhčený hadřík. Nepoužívejte žádné chemické nebo abrasivní čisticí prostředky

Vložení a výměna baterie

Krok 1: Pootočením uvolněte kryt schránky na baterie

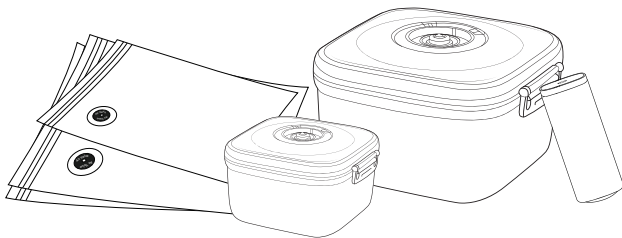
Krok 2: Vložte 4 ks baterií 1,5 V AA (dbejte na správnou polaritu)

Krok 3: Kryt schránky nasadte zpět a pootočením zajistěte.



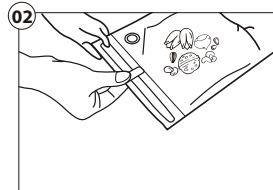
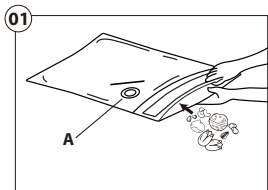
Složení sady

| | |
|-------------------------------|------|
| Vakuová pumpa | 1 ks |
| Dóza na vakuování 700 ml | 1 ks |
| Dóza na vakuování 1400 ml | 1 ks |
| Sáček na vakuování 30 x 34 cm | 3 ks |
| Sáček na vakuování 26 x 34 cm | 2 ks |
| Sáček na vakuování 26 x 28 cm | 2 ks |
| Sáček na vakuování 22 x 21 cm | 3 ks |

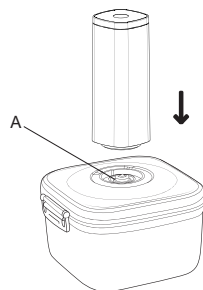
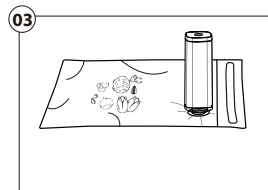


Použití

Potraviny vložte do dózy nebo sáčku a dobře uzavřete. Sáčky uzavřete i otevřete pomocí suchého zipu (viz. Obr.). Před otevřením zavakuované dózy je třeba uvolnit podtlak vychýlením odsávacího ventilu do strany.



Nasadte sací otvor vakuové pumpy na odsávací ventil sáčku nebo dózy a dotykovým tlačítkem v horní části spusťte odsávání. Kontrolka se rozsvítí zeleně. Pumpa začne odsávat vzduch. Po dosažení potřebného vakua se automaticky vypne.



A - odsávací ventil

Pro lepší organizaci a kontrolu si můžete u dóz na víčku nastavit datum, kdy jste potraviny vakuovali.

Na sáčcích lze datum napsat pomocí lihového fixu na k tomu určeném místě.

Potraviny v sáčku můžete ohřívat v mikrovlnné troubě, ale je nutné otevřít zip. Dózy pro ohřev potravin v mikrovlnné troubě nejsou vhodné.

Údržba

Plastový sáček lze mýt v ruce, nedoporučujeme mýt v myčce. Horní část dóz umývejte také v ruce, spodní část můžete mýt v myčce nádobí.

Technické parametry pumpy:

Napájení..... 4 x 1,5 V A (nejsou součástí balení)

Výkon 4,6 l/min. Pracovní teplota 5 - 45°C

Nastavení výkonu a doba přípravy při aplikaci metody sous-vide v pomalém hrnci

| Druh potraviny | nastavení výkonu (pomalý hrnec) | doba přípravy |
|-----------------------|---------------------------------|----------------|
| Svíčková | WARM | 2 - 4 hodiny |
| Kotlety | WARM | 3 - 6 hodin |
| Pečeně | LOW | 12 - 30 hodin |
| Vepřová panenka | WARM | 3 - 5 hodin |
| Kuřecí prso s kostí | LOW | 2 - 5 hodin |
| Kuřecí prso bez kostí | LOW | 1,5 - 4 hodiny |

| | | |
|---|------|----------------|
| Kachní prso bez kosti | LOW | 2 - 4 hodiny |
| Tuňák, halibut, mořský jazyk | WARM | 30 minut |
| Losos, pstruh, makrela | WARM | 40 minut |
| Brambory, mrkev, tuřín | HIGH | 1,5 - 4 hodiny |
| Celer, řepa | HIGH | 2,5 - 4 hodiny |
| Chřest, brokolice, květák, lilek, cibule, fazolky | HIGH | 30 - 90 minut |
| Jablko, hruška | HIGH | 1 - 2 hodiny |
| Meruňka, broskev, švestka, mango, lesní plody | HIGH | 30 - 60 minut |

Pozn.: doba přípravy je orientační, záleží na velikosti potravin a Vašich zvyklostech

Ochrana životního prostředí

Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací 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.

Baterie nevhazujte do běžného odpadu, ale odevzdejte na místa zajišťující recyklaci baterií.

Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v přiloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho běžného užívání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením nebo použitím výrobku v rozporu s návodem k obsluze, přetížením, použitím nesprávných nebo neoriginálních dílů, při použití nevhodného nebo neoriginálního příslušenství či nevhodných nástrojů apod.
- na škody vzniklé použitím neoriginálních adaptérů nebo na použití originálního adaptéru k jinému výrobku. Je vždy nutné dodržet vzájemnou kompatibilitu v rámci jednoho výrobku. U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel. Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby. Vyobrazení a popis se mohou lišit od skutečnosti v závislosti na modelu.