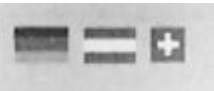


---

# **Westfalia®**



**Originální příručka**

**Vakuovačka z nerezové oceli**

**č. výrobku 152907515**



## Dámy a pánové,

Příručka obsahuje důležité poznámky o tom, jak zacházet s novým přístrojem. Umožňuje Vám používat všechny funkce a pomůže Vám předejít nedorozumění a aby nedocházelo ke škodám.

Najděte si prosím čas na to, abyste si v klidu pročetli tuto příručku a uschovejte ji pro případné budoucí použití.



## Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	strana 2
Před prvním použitím.....	strana 4
Zamýšlené použití.....	strana 4
Všeobecné poznámky k sáčkům.....	strana 4
Poznámky k použitým potravinám.....	strana 5
ON/OFF – ovládací panel.....	strana 5
Příprava sáčku.....	strana 6
Plnění potravinami a uzavření bez vakua.....	strana 6
Plnění potravinami a vakuování.....	strana 7
Tlačítko STOP.....	strana 8
Tipy.....	strana 8
Čištění.....	strana 9
Náhradní role.....	strana 9
Odstranění problémů při vakuování.....	strana 9
Skladování.....	strana 9
Skladovací doba.....	strana 10
Technická data.....	strana 12



**Abyste se vyhnuli poruchám, škodám a poškození zdraví, dodržujte prosím následující informace:**

- Ujistěte se, že síťové napětí ve vaší domácnosti se shoduje s napětím uvedeným na typovém štítu přístroje.

- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nesmějí přístroj používat, pokud nejsou pod dohledem zodpovědné osoby a mají pokyny o tom, jak přístroj používat.
- Přístroj není hračka a nepatří do rukou dětí. Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru a držte jej výhradně mimo dosah dětí a osob, které mají být pod dohledem. Děti musí být pod dozorem abyste se ujistili, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Nikdy se nedotýkejte topného drátu a svárového švu bezprostředně po procesu svařování. Hrozí nebezpečí popálení!
- Udržujte všechny díly přístroje a pytlík vždy čistý, protože přichází do kontaktu s potravinami.
- Po použití vždy hned vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vždy používejte výhradně k danému účelu použití – pro svařování a vakuování pytlíků.
- Přístroj není určen pro komerční účely. Přístroj se smí používat pouze v uzavřených místnostech v domácnosti a pro podobné účely, jako například v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, v kancelářích a dalších komerčních prostorách a na zemědělských pozemcích. Kromě toho smí být přístroj použit hosty v hotelu, v motelu a v jiných obytných zařízeních, jako jsou snídaňové penziony. Přístroj nepoužívejte k účelům, ke kterým není určen. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné.
- Přístroj nesmí být používán, pokud vykazuje zástrčka nebo síťový kabel nějaké známky poškození, pokud přístroj nefunguje tak jak má, nebo byl jakýmkoliv způsobem poškozen.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj vždy postavte na rovný a pevný povrch a nestavte přístroj to blízkosti topení nebo otevřených plamenů.
- Nikdy neponořujte přístroj do kapalin jakéhokoliv druhu.
- Nikdy úplně nezavírejte kryt, když se přístroj nepoužívá. Mohlo by dojít k deformaci těsnění a ovlivnilo by to funkci přístroje.
- Pokud vykazuje přístroj nějakou závadu, nepoužívejte jej a nechte jej opravit odborníkem nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Přístroj nerozebírejte a nepokoušejte se jej sami opravit.

## **Provoz**

### **Před prvním použitím**

Vyjměte přístroj z obalu. Obalový materiál udržujte mimo dosah malých dětí. Hrozí nebezpečí udušení! Kryt čistěte tak, jak je uvedeno v kapitole „Čištění“.

### **Zamýšlené použití**

Vakuovačka je určena k uzavírání sáčků a tím k uchovávání nejrůznějších potravin a předmětů. Svařením sáčku nebo vakuovým uzavřením zůstanou potraviny déle čerstvé.

Můžete připravit větší množství a skladovat jej déle. Uložením do pevných PE-HD polyetylenových sáčků zabráníte nepříjemnému spálení mrazem. Potraviny nezluknou, nevysychají, nekvasí a je minimalizována tvorba plísní.

Již vakuově uzavřené nebo otevřené obaly můžete znovu uzavřít, čímž potraviny déle ochráníte před bakteriemi, plísněmi atd.

### Všeobecné poznámky k sáčkům

- Používejte jen sáčky, případně fólie, které jsou vhodné pro použití s tímto přístrojem – voz technická data.
- Sáčky plňte maximálně do ¾. Dejte pozor na to, aby byl horní díl sáčku suchý a nebylo na něm jídlo, jinak nebude možné sáček dokonale svařit. Dávejte také pozor na to, aby byl sáček na horním konci hladký a bez záhybů.
- Při řezání fólie z role dbejte na to, aby byla fólie řezána rovně, aby bylo možné okraj čistě zatavit.
- Sáčky lze umýt teplou mýdlovou vodou a po vysušení znovu použít. Pokud jste do sáčků již uložili maso, ryby nebo tučná jídla, pak tyto sáčky již více nepoužívejte k uchování potravin.

### Poznámky k použitým potravinám

- Používejte nejlépe čerstvé ovoce a zeleninu. Ovoce/zeleninu omyjte a vyřízněte poškozená místa.
- Ovoce a syrová zelenina by měla být před vakuovým uzavřením oloupaná, protože to prodlužuje jejich trvanlivost.
- Vezměte prosím na vědomí, že potraviny, které byly po rozmrazení ohřáté, by se neměly znovu zmrazovat.
- Zmrazené potraviny nechte roztát v ledničce, a ne při pokojové teplotě.
- Pokud plánujete potraviny zmrazit, ponechte v sáčku dostatek místa, aby se mohly potraviny po zmrazení roztáhnout.
- Mějte na vědomí, že pokud skladujete ve vakuových sáčcích delší dobu ořechy, chipsy a cereálie, měly by být skladovány na tmavém a chladném místě.
- Před vakuováním vymáčkněte ze sáčku vzduch, aby nemusela pumpa vzduch zbytečně dlouho vysávat.
- Nevakuujte žádné špičaté/ostře předměty nebo potraviny s trčícími kostmi nebo špičatými rohy. V případě potřeby použijte na tyto potraviny extra silnou fólii.



### ON/OFF – ovládací panel

Přístroj zapojte do vhodné zásuvky. Rozsvítí se LED STOP (ON/OFF). Přístroj je v pohotovostním režimu a je hned připraven k použití.

Pro vypnutí přístroje stiskněte na 2 sekundy tlačítko STOP (ON/OFF). Přístroj se vypne (už žádný pohotovostní režim).

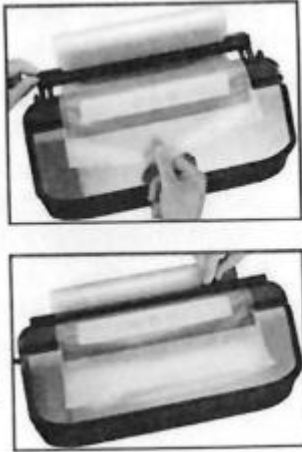
Pokud stisknete tlačítko **Seal** v pohotovostním režimu, sáček bude pouze zapečetěn.

Pokud stisknete v pohotovostním režimu tlačítko **Vac/Seal**, bude sáček nejprve zavakuován a poté zapečetěn.

### Příprava sáčku

1. Přístroj, sáček, ruce, kuchyňské náčiní a potraviny udržujte vždy čisté.

2. Příklad postavit na rovný a stabilní povrch a zapojte jej do zásuvky. Rozsvítí se LED STOP (ON/OFF). Příklad je připraven k provozu.
3. Řezací lištu složte pomocí řezačky fólie (1).
4. Posuňte řezačku fólie doprava nebo doleva, dokud se nezastaví.
5. Zaveďte materiál sáčku pod řezací lištu a pevným zatlačením na obou koncích nacvakněte řezací lištu na přístroj. Uslyšíte cvaknutí.
6. Chcete-li odříznout požadovanou délku sáčku, táhněte řezačku fólie podél řezací lišty přes materiál sáčku.



#### Plnění potravinami a uzavření bez vakua

1. Naplňte sáček potravinami. Ujistěte se, že
  - alespoň 8 cm sáčkového materiálu přesahuje přes naplněný pytlík
  - horní díl sáčku je suchý a nejsou na něm žádné potraviny
  - je okraj sáčku právě odříznut
2. Pokud je přístroj připraven k provozu, stiskněte obě uvolňovací tlačítka (4) a otevřete kryt (3). Ujistěte se, že jsou svařovací pás (7) a těsnění (5,6) bez nečistot a cizích těles.



3. Naplněný sáček přesuňte přes odkapávací misku (8). Zavřete víko a **pevně jej zatlačte**, dokud slyšitelně nezapadne na místo.

Stiskněte tlačítko **Seal**. Pumpa nasává několik sekund víko. Čekejte, dokud kontrola **Seal** nezhasne.

4. Stiskněte současně obě uvolňovací tlačítka (4), aby se otevřel kryt a vyjměte zatavený sáček.

Pozor: Nikdy se nedotýkejte svařovacího pásu a svařového švu bezprostředně po svařování.

#### Poznámky:

- Příklad je stále v pohotovostním režimu. Stiskněte na 2 sekundy tlačítko STOP (ON/OFF), abyste přístroj vypnuli a vytáhněte zástrčku, pokud nebudete přístroj delší dobu používat.

- Po utěsnění vložte potraviny podléhající zkáze do chladničky nebo do mrazničky. Takové potraviny nenechávejte příliš dlouho ležet při pokojové teplotě.

### Plnění potravinami a vakuování

1. Naplňte sáček potravinami. Ujistěte se, že
  - alespoň 8 cm sáčkového materiálu přesahuje přes naplněný pytlík
  - horní díl sáčku je suchý a nejsou na něm žádné potraviny
  - je okraj sáčku právě odříznut
2. Pokud je přístroj připraven k provozu, stiskněte obě uvolňovací tlačítka (4) a otevřete kryt (3). Ujistěte se, že jsou svařovací pás (7) a těsnění (5,6) bez nečistot a cizích těles.



3. Naplněný sáček přesuňte přes odkapávací misku (8). Zavřete víko a **pevně jej zatlačte**, dokud slyšitelně nezapadne na místo.
4. Stiskněte tlačítko **Vac/Seal**. Vzduch je odsáván a automaticky probíhá proces svařování. Nejprve se ze sáčku odsaje vzduch a následně se sáček zataví. Počkejte, dokud obě LED kontrolky nezhasnou.
5. Stiskněte současně obě uvolňovací tlačítka (4), aby se otevřel kryt a vyjměte zatavený sáček.  
Pozor: Nikdy se nedotýkejte svařovacího pásu a svařového švu bezprostředně po svařování.

### Poznámky:

- Přístroj je stále v pohotovostním režimu. Stiskněte na 2 sekundy tlačítko STOP (ON/OFF), abyste přístroj vypnuli a vytáhněte zástrčku, pokud nebudete přístroj delší dobu používat.
- Po utěsnění vložte potraviny podléhající zkáze do chladničky nebo do mrazničky. Takové potraviny nenechávejte příliš dlouho ležet při pokojové teplotě.

### **Tlačítko STOP**

Pokud chcete proces předčasně ukončit, stiskněte tlačítko **STOP**. Přístroj ihned proces přeručí.

### **Tipy**

- Pokud chcete vakuovat obzvláště měkké potraviny, jako jsou plně zralé bobule, koláče, dorty atd., potraviny nejprve zmrazte na několik hodin nebo přes noc a poté je vakuujte. Tímto způsobem si zachovají svůj původní tvar.
- Zeleninu, jako je brokolice, květák a další zelí, blanšírujte a po malých porcích je zmrazte. Poté můžete zeleninu vakuovat. Po blanšírování již zelenina neprodukuje žádné plyny.
- Potraviny s vysokou vlhkostí zamrazte, než je budete vakuovat. Jinak nechte alespoň 5 cm délky pytlíku volných, by byl prostor na expanzi potravin při zmrazování.
- Než budete vakuovat maso nebo rybu, vysajte všechnu tekutinu kuchyňským papírem, aby výkonné čerpadlo nevsálo kapalinu do přístroje.

- Pokud chcete zmrazit nebo vakuově zabalit potraviny, jako jsou palačinky, tortilly nebo hamburgerové placky, vložte mezi potraviny kousek pečicího papíru. To usnadní pozdější vyjmutí jednotlivých kousků.
- Chcete-li chránit důležité předměty před oxidací, rzí a vlhkostí, můžete je vakuově uzavřít do sáčku. Špičaté předměty oviňte kuchyňskou utěrkou nebo něčím podobným, aby se nepoškodil pytlík.
- Pro vakuování a uložení předmětů jako je stříbro, baterie, svíčky, filmy, fotky, certifikátů, zápalek, šroubů, poštovních známek, šperků, léků, materiálu na první pomoc atd., je přístroj naprosto ideální.

### Čištění

- Před čištěním přístroj vypněte a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Kryt vyčistěte pouze navlhčeným hadříkem. Nikdy neponořujte přístroj do vody. K čištění nepoužívejte žádné agresivní chemikálie, rozpouštědla nebo abrazivní čisticí prostředky.

### Náhradní role

Vhodné náhradní role folií jsou k dispozici níže:

č. výrobku 85 56 66 (22 x 500 cm, 2 kusy) a

č. výrobku 85 56 67 (28 x 500 cm, 2 kusy).

### Odstranění problémů při vakuování

Při vakuování může dojít k vysátí malého množství tekutiny, drobků nebo malých částic ze sáčku. Pokud během vakuování náhodně unikne tekutina, částičky apod., vyčistěte odkapávací misku. Odkapávací misku lze za účelem čištění z přístroje vyjmout.

### Skladování

- Kabel naviňte zpět na držák pro kabel a skladujte přístroj ve vnitřních prostorech na suchém místě, které je chráněno před prachem a nečistotami.
- Přístroj uskladněte výhradně mimo dosah dětí.
- Neskladujte přístroj s kompletně uzamčeným krytem, protože kontaktní tlak může zdeformovat těsnění.

### Skladovací doba

potraviny chlazené při ca. 5 °C	pouze zatavené	vakuované a zatavené
plátky	4 - 6 dní	20 - 25 dní
ryba celá	1 - 3 dny	4 - 5 dní
maso vařené	4 - 5 dní	12 - 14 dní
ovoce	5 - 7 dní	14 - 20 dní
drůbež	2 - 3 dny	6 - 9 dní
zelenina	1 - 3 dny	7 - 10 dní
tvrdý sýr	15 - 20 dní	25 - 60 dní
hovězí maso	3 - 4 dny	8 - 9 dní
vepřové maso mleté	4 - 6 dní	20 - 25 dní
měkký sýr	5 - 7 dní	14 - 20 dní

divočina	2 - 3 dny	5 - 7 dní
salám	7 - 15 dní	25 - 40 dní
<b>potraviny vařené, chlazené při ca. 5 °C</b>	<b>pouze zatavené</b>	<b>vakuované a zatavené</b>
pečeně	3 - 5 dní	10 - 15 dní
fritovací olej	10 - 15 dní	20 - 40 dní
zeleninové pyré	2 - 3 dny	8 - 10 dní
polévky	2 - 3 dny	8 - 10 dní
těstoviny	2 - 3 dny	6 - 8 dní
rizoto	2 - 3 dny	8 - 10 dní
dezerty s ovocem	2 - 3 dny	8 - 10 dní

<b>potraviny hluboce zmrazené při -18 °C</b>	<b>pouze zatavené</b>	<b>vakuované a zatavené</b>
ryba	3 - 4 měsíce	10 - 12 měsíců
maso	4 - 6 měsíců	15 - 20 měsíců
zelenina	8 - 10 měsíců	18 - 24 měsíců
<b>potraviny při pokojové teplotě (24 °C)</b>	<b>pouze zatavené</b>	<b>vakuované a zatavené</b>
sušenky	4 - 6 měsíců	12 měsíců
chleba	1 - 2 dny	6 - 8 dní
sušené ovoce	3 - 4 měsíce	12 měsíců
mrazem sušené výrobky	1 - 2 měsíce	12 měsíců
mouka	4 - 5 měsíců	12 měsíců
mletá káva	2 - 3 měsíce	12 měsíců
sušené mléko	1 - 2 měsíce	12 měsíců
rýže	5 - 6 měsíců	12 měsíců
čaj	5 - 6 měsíců	12 měsíců
těstoviny	5 - 6 měsíců	12 měsíců

Tyto hodnoty jsou pouze orientační a závisí na povaze potraviny. Nejlepší je používat pouze čerstvé potraviny.

Mějte na paměti, že „špatné zboží“ nelze déle uchovávat zatavením/vakuováním.

Potraviny podléhající rychlé zkáze uchovávejte pokud možno vždy v chladničce nebo mrazničce.

### Technická data

Jmenovité napětí: **230 V – 50 Hz**

Jmenovitý výkon: **150 W**

Výkon v pohotovostním režimu: **0,40 W**

Výkon ve vypnutém stavu: **0,32 W**

Třída ochrany: **II**

Stupeň ochrany: **IPX0**



Sací výkon: **8 l/min**  
Rozměry: **390 x 170 x 90 mm**  
Hmotnost: **1600 g**

Číslo výrobku pro náhradní role folií: **85 56 66 (22 cm)** a **85 56 67 (28 cm)**

### Zákaznický servis

#### **Deutschland**

Westfalia  
Werkzeugstraße 1  
D-58093 Hagen  
Telefon: (0180) 5 30 31 32  
Telefax: (0180) 5 30 31 30  
Internet: [www.westfalia.de](http://www.westfalia.de)

#### **Österreich**

Westfalia  
Moosham 31  
A-4943 Geinberg OÖ  
Telefon: (07723) 4 27 59 54  
Telefax: (07723) 4 27 59 23  
Internet: [www.westfalia-versand.at](http://www.westfalia-versand.at)

#### **Schweiz**

Westfalia  
Wydenhof 3a  
CH-3422 Kirchberg (BE)  
Telefon: (034) 4 13 80 00  
Telefax: (034) 4 13 80 01  
Internet: [www.westfalia-versand.ch](http://www.westfalia-versand.ch)

### Likvidace

#### **Vážení zákazníci,**

Pomozte prosím předcházet plýtvání.

Pokud se někdy budete chtít s tímto přístrojem rozloučit, nezapomeňte, že mnoho jeho součástí se skládá z cenných surovin a lze je recyklovat.

Nevyhazujte proto přístroj do popelnice, ale odнесите jej do místní sběrný elektropřístrojů.

