

Bezpečnostní pokyny



- Silikonové svačínové sáčky - bez plastové uzavírací kolejničky - jsou vhodné do teplotního rozsahu od -20 °C do +200 °C, s plastovou uzavírací kolejničkou od -20 °C do +90 °C.
- Svačínové sáčky jsou vhodné ...
 - ... k přemisťování potravin, aniž by něco vyteklo.
 - ... k vzduchotěsnému uchovávání tekutých a pevných potravin v ledničce nebo mrazničce.
 - ... k ohřívání (ne vaření!) potravin v mikrovlnné troubě. Nejprve vždy odstraňte uzavírací kolejničku a sáček vložte otevřený do mikrovlnné trouby. Dodržujte také doporučení výrobce Vaší mikrovlnné trouby.
 - ... k vakuovému vaření potravin (Sous-vide) ve vodní lázni.
- Tyto svačínové sáčky **nejsou** vhodné k používání v troubě na pečení! Svačínové sáčky nepoužívejte k jinému účelu!
- Uzavírací kolejničky se **nesmí** používat v mikrovlnné troubě. Jinak by mohly poškodit.
-   Nepokládejte svačínové sáčky do plamenů ani na varné desky.
- Svačínové sáčky naplňujte maximálně po značce **max**.
- Budete-li ve svačínovém sáčku ohřívát nebo vařit potraviny, postupujte vždy velmi opatrně. Když budete z mikrovlnné trouby nebo hrnce vyjímat horký svačínový sáček, používejte vždy chňapky nebo podobné.
- Chcete-li svačínový sáček s horkým obsahem otevřít nebo uzavřít, postupujte pomalu. Než svačínový sáček uzavřete, nechte horký obsah trochu vychladnout, aby nedošlo k prasknutí svačínového sáčku vystupující párou.
- Hrnec se svačínovým sáčkem nenechávejte během vakuového vaření bez dozoru. Sáček by mohl prasknout, pokud by se v něm nacházelo příliš mnoho vzduchu.
- Uzavírací kolejničky se během vakuového vaření nesmí dostat do horké vody. Pokud by jednou došlo k ponoření uzavírací kolejničky do vody, vyjměte ji pomocí vhodné pomůcky ven.
- Na základě nízkých teplot při vakuovém vaření možná nedojde k umrtvení přítomných bakterií. Dbejte proto obzvláště dobře na hygienu a při přípravě potravin.
-  Ve svačínových sáčcích neřežte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte ostré předměty. Die Snackbeutel werden sonst beschädigt..
- Působením tuků může po čase dojít k tmavému zabarvení svačínových sáčků. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci svačínových sáčků.
- Potraviny s vlastní intenzivní barvou mohou silikon zabarvit. Toto zabarvení lze ve většině případů důkladným čištěním odstranit.
-  Svačínové sáčky a uzavírací kolejničky jsou vhodné do myčky. Neumísťujte je ale přímo nad topná tělesa a dbejte na to, aby svačínové sáčky byly otevřené.

Použití

Před prvním použitím / Čištění svačínových sáčků

- ▷ Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte svačínové sáčky horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.

Plnění svačínových sáčků

- ▷ Naplňte požadovaný obsah. Svačínové sáčky naplňujte maximálně po značce **max**. Horký obsah nechte před plněním trochu vychladnout a příp. používejte chňapky.

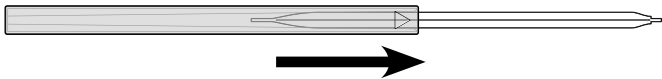
Uzavření svačínových sáčků



VÝSTRAHA - nebezpečí opaření

- Než svačínové sáčky uzavřete, nechte horký obsah trochu vychladnout, aby nedošlo k prasknutí svačínových sáčků vystupující párou..

Chcete-li svačínové sáčky přemisťovat, potraviny v nich marinovat, udržovat čerstvé nebo vařit ve vakuu, vzduchotěsně je uzavřete. Postupujte následovně:



1. Opatrně vytlačte - zejména u ještě teplých pokrmů - zbylý vzduch ven ze sáčku, např. tak, že sáček budete opatrně stavět na nějakou rovnou plochu.
2. Otvor svačínového sáčku stiskněte dohromady a posuňte uzavírací kolejničku ve směru šipky na lehce vyvýšený okraj otvoru svačínového sáčku. **Kolejnička a svačínový sáček jsou označeny šipkou, která ukazuje, jakým směrem se kolejnička posouvá.**
3. Střídatě nasunujte kolejničku na okraj sáčku a posunujte svačínový sáček opačným směrem. Kolejnička musí svačínový sáček zcela uzavřít, aby byl sáček vzduchotěsně uzavřen a nic nemohlo vytéct.

Ohřívání nebo vaření potravin



VÝSTRAHA - nebezpečí opaření

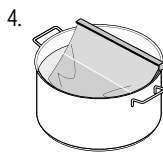
- Budete-li ve svačínovém sáčku ohřívát nebo vařit potraviny, postupujte vždy velmi opatrně. Pokud budete z mikrovlnné trouby nebo hrnce vyjímat horký svačínový sáček, používejte vždy chňapky nebo podobné.
- Hrnec se svačínovým sáčkem nenechávejte během vakuového vaření bez dozoru. Sáček by mohl prasknout, pokud by se v něm nacházelo příliš mnoho vzduchu.

Ohřívání v mikrovlnné troubě

1. Vhodné potraviny nebo pokrmy naplňte do přímo stojícího svačínového sáčku.
2. Svačínový sáček postavte do mikrovlnné trouby otevřený a tak, aby se nemohl převrátit, např. v nějaké misce, vhodné do mikrovlnné trouby.
3. Obsah ohřejte podle přání. Dodržujte také pokyny výrobce své mikrovlnné trouby.

Vakuové vaření (Sous-vide) ve vodní lázni

1. Do sáčku naplňte potravinu určenou k vaření, např. kus masa.
2. Ze svačínového sáčku vytlačte rukou co nejvíce vzduchu. V závislosti na dané potravíně se to podaří nejlépe, když sáček položíte naplocho.
3. Svačínový sáček vzduchotěsně uzavřete uzavírací kolejničkou tak, jak je popsáno v kapitole „Uzavření svačínových sáčků“, aby vzniklo vakuum.



4. Hrnec naplňte vodou a vložte do něj svačínový sáček tak, aby uzavírací kolejnička dosahovala nad okraj hrnce (viz obrázek). Pokud to není možné, zvolte jinou velikost hrnce. Ujistěte se, že uzavírací kolejnička se po celou dobu nachází nad hladinou vody a nedostane se do styku s horkou vodou!

5. Vodu zahřejte na požadovanou teplotu a udržujte ji konstantní. **Teplota vody nesmí přesáhnout 90 °C!** Během vaření stále kontrolujte teplotu vody teploměrem. Obzvláště vhodné jsou teploměry na Sous-vide.

6. **Po celou dobu trvání mějte svačínový sáček a teplotu vody pod kontrolou.**



Doba tepelné úpravy a teplota závisejí na druhu potraviny, kterou připravujete. Tabulky dob tepelné úpravy a recepty najdete na příslušných internetových stránkách.

7. Po uvaření vyjměte svačínový sáček opatrně z hrnce. K vyjmutí používejte chňapky nebo podobné.

- ▷ K ohřívání pokrmů postupujte stejně.

Bezpečnostné upozornenia



- Silikónové vrecká na pochúťky sú - bez plastovej uzatváracej lišty - vhodné pre tepelný rozsah od -20 °C do +200 °C, s plastovou uzatváracou lištou pre tepelný rozsah od -20 °C do +90 °C.
- Vrecká na pochúťky sú vhodné na ...
 - ... transportovanie potravín bez vytečenia.
 - ... vzduchotesné uschovanie tekutých a pevných potravín v chladničke alebo mrazničke.
 - ... zohrievanie (nie na varenie!) potravín v mikrovlnnej rúre. Plastovú uzatváraciu lištu vopred vyberte a vrecko postavte otvorené do mikrovlnnej rúry. Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej mikrovlnnej rúry.
 - ... vákuové varenie (sous-vide) potravín vo vodnom kúpeli.
- Vrecká na pochúťky **nie** sú vhodné na použitie v rúre na pečenie! Vrecká na pochúťky používajte len na stanovený účel!
- Uzatváracie lišty sa **nesmú** používať v mikrovlnnej rúre. Mohli by sa poškodiť.
-   Vrecká na pochúťky neumiestňujte do otvoreného plameňa alebo na platne sporáka.
- Vrecká na pochúťky naplňajte maximálne po značku **max**.
- Pri zohrievaní alebo varení potravín vo vreckách na pochúťky buďte opatrní. Pri vyberaní horúcich vreciek na pochúťky z mikrovlnnej rúry alebo z hrnca používajte vždy chňapky a pod.
- Pri zatváraní alebo otváraní vreciek na pochúťky s horúcim obsahom postupujte pomaly. Skôr než vrecká na pochúťky uzatvoríte, nechajte horúci obsah chvíľku vychladnúť, aby vystupujúca para nespôsobila prasknutie vreciek.
- Hrnec s vreckom nenechávajte počas vákuového varenia bez dozoru. Vrecko by mohlo prasknúť, keď sa v ňom nachádza príliš veľa vzduchu.
- Uzatváracie lišty sa počas vákuového varenia nesmú dostať do horúcej vody. Keď sa uzatváracia lišta predsa len zošmykne do vody, vyberte ju opatrne vhodným predmetom.
- Z dôvodu nízkej teploty varenia sa pri vákuovom varení prípadne nezničia všetky baktérie. Preto dbajte obzvlášť na hygienu pri príprave potravín.
-  Vo vreckách na pochúťky nekrájajte pokrmy a nepoužívajte v nich ostré predmety. Vrecká na pochúťky sa inak poškodia.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie vreciek. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu vreciek na pochúťky.
- Potraviny obsahujúce intenzívne farbivo môžu zafarbiť silikón. Tieto sfarbenia sa dajú odstrániť okamžitým vyčistením.
-  Vrecká na pochúťky a uzatváracie lišty sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče a dbajte na to, aby stáli otvorené.

Používanie

Pred prvým použitím / čistenie vreciek na pochúťky

- ▷ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistíte vrecká na pochúťky horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.

Naplnenie vreciek na pochúťky

- ▷ Vrecká naplňte želaným obsahom. Vrecká na pochúťky naplňajte maximálne po značku **max**. Pred naplneným nechajte horúci obsah trochu vychladnúť a príp. použite chňapky.

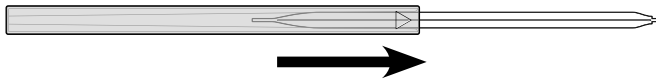
Uzatvorenie vrecka na pochúťky



VAROVANIE - Nebezpečenstvo obarenia

- Skôr než vrecká na pochúťky uzatvoríte, nechajte horúci obsah chvíľku vychladnúť, aby vystupujúca para nespôsobila prasknutie vreciek.

Na transportovanie, marinovanie alebo na udržanie čerstvosti ako aj na vákuové varenie vzduchotesne uzatvorte vrecká. Postupujte nasledovne:



1. Opatrne vytlačte zvyšný vzduch - obzvlášť pri teplých jedlách - napr. opatrným klesnutím vrecka na rovnú plochu.
2. Otvor vrecka na pochúťky pritlačte a uzatváraciu lištu nasuňte v smere šípky na trochu vystupujúci okraj otvoru vrecka. **Uzatváracia lišta a vrecko na pochúťky sú označené šípkou, ktorá udáva, ktorým smerom sa lišta môže posúvať.**
3. Striedavo potom nasúvajte lištu na okraj vrecka a vrecko ťahajte opačným smerom. Na zaistenie vzduchotesnosti, a aby nič nevytieklo, musí lišta úplne uzavrieť vrecko na pochúťky.

Zohrievanie alebo varenie potravín



VAROVANIE - Nebezpečenstvo obarenia

- Pri zohrievaní alebo varení potravín vo vreckách na pochúťky buďte opatrní. Pri vyberaní horúcich vreciek na pochúťky z mikrovlnnej rúry alebo z hrnca používajte vždy chňapky a pod.
- Hrnec s vreckom nenechávajte počas vákuového varenia bez dozoru. Vrecko by mohlo prasknúť, keď sa v ňom nachádza príliš veľa vzduchu.

Zohrievanie v mikrovlnnej rúre

1. Vhodné potraviny alebo pokrmy naplňte do rovno stojaceho vrecka na pochúťky.
2. **Otvorené** vrecko na pochúťky postavte do mikrovlnnej rúry tak, aby sa nemohlo prevrátiť, napr. v miske vhodnej do mikrovlnnej rúry.
3. Obsah zohrievajte podľa želania. Rešpektujte aj návod výrobcu vašej mikrovlnnej rúry.

Vákuové varenie (sous-vide) vo vodnom kúpeli

1. Potraviny na prípravu, napr. kus mäsa, vložte do vrecka na pochúťky.
2. Rukami z vrecka vytlačte podľa možnosti čo najviac vzduchu. V závislosti od potravín sa to najlepšie podarí, keď vrecko naplocho položíte.
3. Vrecko na pochúťky vzduchotesne uzatvorte uzatváracou lištou podľa opisu v časti „Uzatvorenie vrecka na pochúťky“, tak aby sa v nich vytvorilo vákuum.
4.  Naplňte hrniec vodou a vložte do neho vrecko na pochúťky tak, aby uzatváracia lišta ležala na okraji hrnca (pozri obrázok). Ak to nie je možné, zvolte si inú veľkosť hrnca. Zabezpečte, aby uzatváracia lišta po celý čas zostala nad hladinou vody a nedostala sa do kontaktu s horúcou vodou!

5. Vodu zohrejte na želanú teplotu a udržiajte ju konštantne. **Teplota vody nesmie presiahnuť 90 °C!** Teplotu vody kontrolujte nepretržite počas varenia teplomerom. Obzvlášť vhodné sú špeciálne teplomery na sous-vide.
6. **Vrecko na pochúťky ako aj teplotu vody majte počas celej doby varenia pod dohľadom.**



Doba varenia a teploty závisí od toho, aké potraviny pripravujete. Tabuľku s dobami varenia a receptmi nájdete na príslušných internetových stránkach.

7. Po uplynutí doby varenie opatrne vytiahnite vrecko na pochúťky z hrnca. Na vyberanie a otvorenie použite chňapky a pod.

▷ Pri zohrievaní pokrmov postupujte rovnako.