

V3530

INKBIRD PLUS



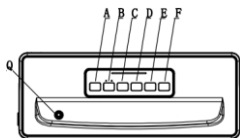
VACUUM SEALER

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

1. Vlastnosti a specifikace /cat/ons

- Oddělený režim vakuování pro suché a vlhké potraviny.
- Tlačítko "Pulse" pro ovládání doby a stupně vakua.
- Tlačítko kanystru pro vakuové uzavření potravin v kanystru.
- S komorou pro ukládání rolí a vestavěným řezačem sáčků.
- Těsnící linie do 0,12 palce (0,3 cm), zabraňuje úniku vzduchu.
- K dispozici je pouze funkce těsnění.
- Délka těsnění: max. 11,8 palce (30 cm).
- Vakuový tlak: -85 Kpa.
- Vysoce kvalitní kryt z nerezové oceli
- Odpojitelný napájecí kabel
- Výkon: 110-120V 60Hz 160W/ 220V-240V 50Hz 130W
- Obsah balení: 1* Vakuová svářečka; 1" 11x118in (28x300cm) Curl-Up fólie; 5" 7,87x11,8in (20x30cm) sáčky; 1" sací trubka; 1" tepelně odolná páska; 1" těsnící bavlna

2. Produkt Oeta/is



POUZE A-SEAL-

Stiskněte jej, aby se vytvořilo těsnění (bez vakua).

EFOOD:

Stisknutím tlačítka zvolíte funkci vakuování vlhkých nebo suchých potravin.

EVac&Seal:

Jeho stisknutím spustíte program vakuování a pečetění potravin.

PULSE:

Jeho stisknutím získáte mimořádnou kontrolu nad procesem vakuování měkkých nebo choulostivých potravin.

ECANISTER:

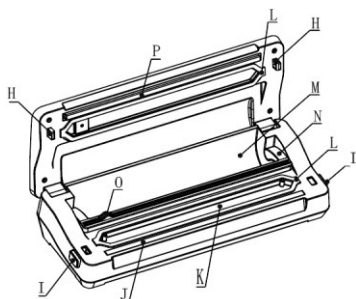
Stiskněte jej a vytvořte vysavač s nádobou.

ECANCEL.:

Stisknutím jej zastavíte probíhající proces.

Q-Port pro vysavač Canister:

Jeden konec hadice pro příslušenství zasuněte do tohoto portu, druhý konec nasadte na port kanystru a poté se dotkněte tlačítka kanystru, aby se kanystr vysál.



H-zámky

/-Tlačítka /Release (stisknutím obou stran odklopíte víko.)

J-Vyhřívací tyč zakrytá teflonovou páskou (pásku neodlepujte) K-Vakuová komora

L-těsnění (nahoru a dolů) M-

komora pro ukládání válečků N-

držák frézy

O=Built-in Cutter

P-silikonová těsnicí lišta

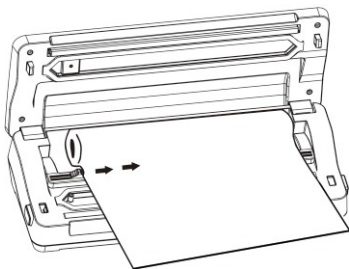


Q-napájecí zásuvka

3. Návod k obsluze

- *Jak si vyrobit tašky velikosti Cusfom*

Tato vakuová svářečka je vybavena komorou pro ukládání rolí kompatibilní s měřiči rolí a vestavěnou řezačkou.



1) Otevřete víko. Vložte roli sáčku do prostoru pro ukládání rolí, vytáhněte dostatečné množství sáčku, aby se do něj vešel předmět, který má být vakuově zabalen, a přidejte 2 palce. Pomocí vloženého řezáku na těsnicí jednotce vyřízněte z role sáčku požadovanou délku. Dbejte na to, abyste sáčky stříhali rovně. Vložte napájecí kabel.

2) Umístěte jeden konec sáčku na ohřívací tyč, nebojte se, že byste náhodou na těsnění připláclí nějaký matedal.

3) Zavřete víko stisknutím obou stran, dokud neuslyšíte dvě "cvaknutí".

4) Po uzamčení víka stiskněte tlačítko "SEAL" a vytvořte sáček vlastní velikosti.

Kontrolka se rozsvítí při uzavírání.

POZNÁMKA: Při prvním použití těsnicí linky se může stát, že těsnicí linka nebude dobře provedena, protože topná lišta potřebuje čas na opětovné zahřátí, v tomto případě to zkuste jindy.

5) Po dokončení sáčku zhasne kontrolka těsnicího tlačítka; stiskněte uvolňovací tlačítka na obou stranách stroje, nyní můžete nově vytvořený sáček bezpečně vyjmout.

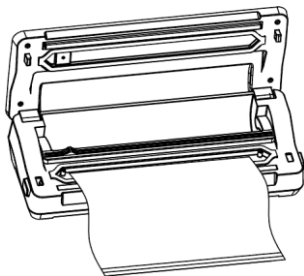
6) Sáček vlastní velikosti je nyní připraven k vakuovému uzavření.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že spotřebiči poskytnete čas na vypnutí. Mezi jednotlivými těsněními počkejte alespoň 20 sekund. Při velmi intenzivním používání se spotřebič automaticky vypne, aby se zabránilo přehřátí. V takovém případě počkejte 25 minut, než spotřebič vychladne.

- *Jak vakuově uzavřít vakuové sáčky wiffi tří*

1) Vložte zapečetěný(é) předmět(y) do předem vystříženého sáčku nebo sáčku vlastní velikosti. Mezi obsahem a horním okrajem sáčku ponechte alespoň 2 palce, aby se sáček mohl smrštít.

2) Otevřete víko a otevřený konec sáčku vložte do vakuové komory.



- 3) Zavřete víko stisknutím obou stran, dokud neuslyšíte dvě "cvaknutí".
- 4) Vyberte si suché nebo vlhké krmivo. Přístroj bude pokračovat ve vakuování a poté se utěsní, protože vzduch byl odstraněn.

POZNÁMKA: Při vakuování vlhkých potravin zvolte vzor vlhkých potravin.

- 5) Jakmile kontrolka zhasne, stiskněte tlačítka zámku na obou stranách stroje, abyste sáček získali.

• *Jak používat tlačítko f/ie Pulse Vacuum (PULSE VAC)*

Since tlak při normální funkci vakua je nastaven na vysoký, někdy je snadné zničit některé choulostivé předměty vysokým tlakem ve vakuových sáčcích. V takovém případě můžete použít vakuovací funkci "PULSE", která %etřídí dobu vakuování a tlak a zabráňuje rozdrčení choulostivých předmětů. Při balení některých %řavnatých pokrmů můžete rovněž použít tuto funkci a zabránit vysátí tekutiny.

- 1) Vložte zapečetěný(é) předmět(y) do sáčku předvyrobeného nebo sáčku vlastní velikosti. Mezi obsahem a horním okrajem sáčku ponechte alespoň 2 palce, aby se sáček mohl zatáhnout.
- 2) Otevřete víko a otevřený konec sáčku vložte dolů do vakuové komory.
- 3) Víko zavřete zatlačením na obě strany.
- 4) Tlačítko "PULSE" mačkejte tak dlouho, dokud nedosáhnete požadovaného tlaku. Pro určení tlaku můžete sledovat vakuový sáček. Dunning tohoto procesu můžete přerušit vysáváním zastavením stisknutím tohoto tlačítka; a jeho opětovným stisknutím můžete vysávat znovu.
- 5) Jakmile tlak dosáhne požadované hodnoty, stiskněte tlačítko "SEAL ONLY" a začněte utěšňovat.
- 6) Jakmile kontrolka zhasne, stiskněte tlačítka zámku na obou stranách stroje a uvolněte sáček.

• *Hoc fa Vacuum Can*stezs*

JVODE: Kanystry nejsou součástí dodávky.

- 1) Připojte vakuovou svářečku ke zdroji napájení a otevřete víko přístroje.
- 2) Do nádoby vložte výrobek, který chcete vakuově zabalit. Umístěte víko na vrchol kanystru.

a zavřete ji pomocí bočních uzávěrů. Zvolte polohu "Vakuum" kanystrového ventilu.

3) Propojte otvor vakuového těsnění a kanystr pomocí přípojovací vakuové hadice. Jeden konec musíte připojit k ventilu kanystru a druhý konec k portu pro příslušenství stroje.

4) Spusťte víko přístroje a stiskněte boční strany, abyste jej zajistili; systém je správně uzavřen, když na každé straně uslyšíte "cvaknutí". Pokud chcete otevřít horní víko, které bylo zavřeno, stiskněte znovu každou stranu a jemně víko vytáhněte nahoru.

5) Proces vysávání zahájíte stisknutím tlačítka "Canister".

6) Tento model vakuové pečetičky je navržen pro provoz v automatickém režimu. Stroj je vybaven senzorem měření vakua, který zastaví proces vakuování, jakmile je v kanystru dosaženo požadované úrovně vakua. Chcete-li vakuovací proces vypnout, stiskněte znovu tlačítko "Canister".

7) Po dokončení vakuového procesu se stroj automaticky zastaví. Zvolte polohu "CLOSE" kanystrového ventilu a odpojte těsnění od kanystru.
stroj.

4. Bezpečnostní opatření Safely

Před použitím tohoto stroje si přečtěte všechny pokyny a návody a plně jim porozumějte. Vaše bezpečnost je nejdůležitější!

1) Pečlivě si přečtěte pokyny.

2) Nedovolte, aby se aplikace používala jako hračka.

3) Tuto aplikaci by neměly obsluhovat děti.

4) Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou.

5) Nepoužívejte přístroj na mokrém nebo horkém povrchu nebo v blízkosti zdroje tepla.

6) Aplikaci používejte vždy na rovném povrchu.

7) Neponořujte žádnou část spotřebiče, napájecího zdroje ani zástrčky do vody nebo jiné kapaliny.

8) Chcete-li přístroj odpojit, odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky. Neodpojujte jej taháním za kabel. Před čištěním a v době, kdy spotřebič nepoužíváte, jej vždy odpojte ze zásuvky.

9) Nepoužívejte spotřebič, pokud je v poruše nebo jakkoli poškozený. Pokud je šňůra nebo přístroj poškozený, vraťte jej našemu poprodejnímu oddělení k řádnému servisu, výměně nebo opravě.

10) Při používání tohoto výrobku v blízkosti dětí je nutný přísný dohled.

11) Aplikace není určena pro komerční použití. Pokud nepřetržitě uzavíráte více než 20 sáčků, vyčkejte alespoň 25 minut, než budete pokračovat v používání aplikace.

12) Pokud spotřebič nepoužíváte, nechte jeho horní víko odemčené.

13) Tento spotřebič je určen POUZE PRO DOMÁCI POUŽITÍ.

14) Nepokoušejte se tento výrobek opravovat sami. Opravy by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

15) Krátké napájení je určeno ke snížení rizika vyplývajícího z toho, že se stane

zamotání nebo zakopnutí o delší smyčku. Prodlužovací šňůry není zakázáno používat, pokud se při jejich používání dbá na opatrnost. Při použití prodlužovacího přívodu nesmí být vyznačená elektrická jmenovitá hodnota prodlužovacího přívodu nižší než vyznačená elektrická jmenovitá hodnota spotřebiče. Prodlužovací přívod musí být umístěn tak, aby nepřečínal přes desku kuchyňské linky nebo stolu, kde by mohl být převržen, zachycen nebo za něj mohlo být neúmyslně zatáhnuto, zejména dětmi.

5. Pokyny pro vakuové vyplavání

- *Skladování potravin a bezpečnost*

DŮLEŽITÉ: Vakuové balení NENAHRADUJE chlazení ani mražení. Potravinu podléhající rychlé zkáze, které vyžadují chlazení, je třeba po vakuovém balení ještě zchladit nebo zmrazit. Pro dosažení nejlepších výsledků při prodlužování životnosti potravin je důležité vakuově balit čerstvé potraviny. Pokud se potraviny začnou kazit, vakuové balení může proces zkázy pouze zpomalit. Vakuové balení nemůže zabránit růstu plísní. Jejich mikroorganismy způsobující onemocnění mohou růst i v prostředí s nízkým obsahem kyslíku a jejich eliminace může vyžadovat další opatření.

- *Tipy pro přípravu potravin pro utěsnění Vacutzm Air-fight*

Zchlazování, rozmrazování a ohřívání - Zchlazování ve vakuovém sáčku pomáhá potravinám zachovat jejich chuť a usnadňuje také úklid. Žádné špinavé hrnce. Při ohřívání potravin v mikrovlnné troubě pomocí vakuových sáčků vždy sáček propíchněte, aby mohl unikat horký vzduch. Potraviny ve vakuových sáčcích můžete ohřívát také tak, že je vložíte do vody při nízké teplotě pod bodem varu.

75°C (170°F).

DŮLEŽITÉ: A potraviny **vždy** rozmrazujte v chladničce nebo v mikrovlnné troubě - nerozmrazujte potraviny podléhající rychlé zkáze při pokojové teplotě.

- *Tipy pro přípravu masa a ryb*

Zkuste maso a ryby před vakuovým balením 1-2 hodiny předem zmrazit. Pomůže to zachovat šťávu a tvar a zajišťuje lepší těsnění.

Pokud to nejde, vložte mezi potraviny a horní část sáčku, ale pod těsnicí část, složený papírový ručník. Papírovou utěrku ponechte v sáčku, aby absorbovala vystupující vlhkost a šťávy během vakuového balení.

- *Tipy na přípravu sýrů*

Po každém použití sýr vakuově zabalte. Pokud je sáček jen o něco delší, než je potřeba, můžete ho po každém použití znovu uzavřít.

DŮLEŽITÉ: Kvůli výskytu anaerobních bakterií by se měkké sýry nikdy neměly balit ve vakuu.

- *Tipy na přípravu Ier Uegetabfes*

Blanšování je postup, který by se měl provádět před vakuovým balením zeleniny. Tento proces zastaví působení enzymů, které by mohlo vést ke ztrátě chuti, vůně a struktury. Zeleninu blanšujete tak, že ji vložíte do vroucí vody nebo do mikrovlnné trouby, dokud nezkřehne, ale zůstane křupavá.

Doba blanširování se pohybuje od 1 do 2 minut pro listovou zeleninu a hrášek; 3 až 4 minuty pro hrášek, cuketu nebo brokolici; mrkvi dejte asi 5 minut a mrkvi na lusku 7 až 11 minut. Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody, aby se proces blanširování zastavil.

řf07E: Všechna zelenina (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kapusty a tuřínu) při skladování přirozeně uvolňuje plyny. Proto je nejlepší, když je po blanširování uložíte do mrazničky.

- *Více o zelenině*

Zelenina je skvělým kandidátem na kontrolu porcí; při skladování zeleniny ji zkuste předem zmrazit na 1 až 2 hodiny a poté ji ve vakuových sáčcích rozdělit na porce. Po vakuovém zabalení ji vraťte zpět do mrazničky.

DŮLEŽITÉ: Čerstvé houby, cibule a česnek by se nikdy neměly vakuově balit z důvodu výskytu anaerobních bakterií.

- *Tipy pro přípravu přidělu pro práškové potraviny K-oods*

Při vakuovém balení práškových produktů, jako je například mouka, je nejlepší použít původní obal uvnitř vakuových sáčků. Jemný prášek by se mohl nasát do stroje a způsobit dostatečné poškození, které by zkrátilo životnost svářečky.

- *Tipy pro přípravu dalekých tekutin*

Před vakuovým balením tekutiny, například polévkového vývaru, ji předem zmrazte v zapékací misce, bochníku nebo ve vaničce na kostky ledu, dokud neztuhne. Zmraženou tekutinu vyjměte z pánve a vakuově ji zabalte do vakuových sáčků. Poté je můžete naskládat do mrazničky. Když jste připraveni sáček použít, stačí odstříhnout roh sáčku a vložit jej buď do misky do mikrovlnné trouby, nebo jej vhodit do vody při nízké teplotě pod 75 °C (170 °F).

6. Péče a ošetřování

- 1) Před čištěním přístroj vždy odpojte od sítě.
- 2) Neponořujte je do vody.
- 3) K čištění jednotky nepoužívejte abrazivní prostředky.
- 4) Vnější povrch otřete měkkým vlhkým hadříkem a mýdlem.
- 5) Chcete-li vyčistit vnitřek jednotky, otřete veškeré potraviny nebo tekutiny papírovou utěrkou.
- 6) Před opětovným zapojením a provozem přístroje důkladně vysušte všechny jeho části.
- 7) Vakuová komora může zachycovat tekutiny, které byly vyčerpány ze sáčku; lze ji vyjmout z těsnicí komory, použít jemné mýdlo na mytí nádobí a teplý, vlhký hadřík k očištění zbytků tekutin z vakuové komory. Důkladně vysušte.
- 8) Pokud spotřebič nepoužíváte, nechte jeho horní víko odemčené.

7. Řešení problémů Gt/rôle

JVoffiing fiappens wfien /press ffie "VdCUUM "ôztffon-

- Zkontrolujte, zda je napájecí zdroj správně zapojen do elektrické zásuvky.
- Ujistěte se, že napájení není nijak poškozeno.
- Zapojením jiného spotřebiče se ujistěte, že je elektrická zásuvka funkční. Pokud tomu tak není, zkontrolujte jističe nebo pojistky ve vaší domácnosti.
- Ujistěte se, že jste zapnuli vypínač na zadní straně přístroje.
- Ujistěte se, že je sáček ve vakuové komoře umístěn správně dolů.
- Zatlačte na obě strany víka a ujistěte se, že je zajištěno na svém místě.
- Vyčkejte 25 minut, aby se aplikace vypnula, a pak ji zkuste znovu použít.

Vzduch není z komory vysáván:

- Zkontrolujte, zda nejsou v předem zapečetěných sáčcích mezery, záhyby, záhyby nebo díry.
- Zkontrolujte, zda nejsou uvolněná, opotřebovaná nebo prasklá horní a dolní těsnění.
- Potraviny s vysokým obsahem tekutin mohou zabránit správnému uzavření sáčku. Rozřízněte sáček, otřete jeho horní vnitřní část a znovu jej uzavřete.
- Zkontrolujte, zda je sáček správně vložen do vakuové komory.
- Ujistěte se, že jste sáček umístili do správné polohy. Při výrobě sáčku z role se ujistěte, že konec odstřiženého kusu je na těsnicí liště.

Bag me/lS:

- Je možné, že těsnící stp byl příliš horký, než aby se proces utěšňování rozplynul. Mezi jednotlivými použitími nechte jednotku 20 sekund vychladnout. Pokud se sáček stále taví, nechte přístroj před použitím vychladnout s víkem ve svislé poloze po dobu 25 minut. *Vzduch se vrátil do tAe vactztzmed ôag:*

- Zkontrolujte těsnost sáčku. Je možné, že je v sáčku otvor nebo skulina, která umožňuje opětovný průnik vzduchu do sáčku.

taška. Sáček opatrně rozřízněte a znovu jej uzavřete nebo použijte zcela nový sáček.

- Ujistěte se, že se v těsnícím sáčku nenachází vlhkost nebo tekutina z potravin. Možná bude nutné sáček otevřít a znovu utěsnit nebo použít zcela nový sáček. Potraviny s přebytkem tekutin před vakuovým uzavřením částečně zmrazte.

- Ujistěte se, že v sáčku nejsou žádné potraviny s ostrými hranami, které by ho mohly propíchnout.

Pokud najdete propíchnutý otvor, uzavřete položku do zcela nového sáčku.

- Ujistěte se, že se do oblasti těsnicí pásky nedostaly žádné kapaliny.
- Zkontrolujte, zda nejsou uvolněná, opotřebovaná nebo prasklá horní a dolní těsnění.
- Vlhkost potravin s vysokým obsahem tekutin brání propedeutice těsnění sáčku. Rozřízněte sáček, otřete jeho horní vnitřní část a znovu jej uzavřete.

Sáček se netěsní:

- Zkontrolujte, zda nejsou na předem utěsněných okrajích žádné mezery, záhyby, vrásky nebo díry.
- Vlhkost potravin s vysokým obsahem tekutin brání správnému uzavření sáčku. Rozřízněte sáček, otřete jeho horní vnitřní část a znovu jej uzavřete.
- Ujistěte se, že jste sáček umístili do správné polohy. Při výrobě sáčku z role se ujistěte, že konec sáčku je na těsnicí liště.
- Ujistěte se, že jste spotřebiči poskytli čas na vypnutí. Mezi jednotlivými těsněními vyčkejte 20 sekund.