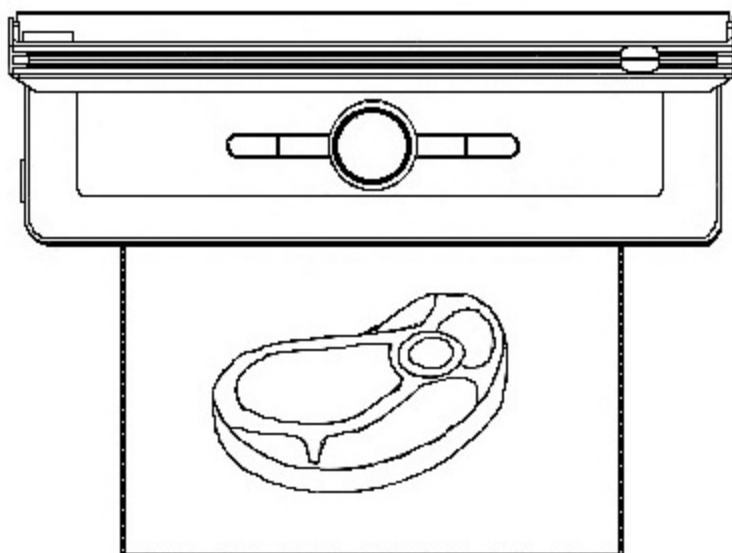


UŽIVATELSKÝ MANUÁL

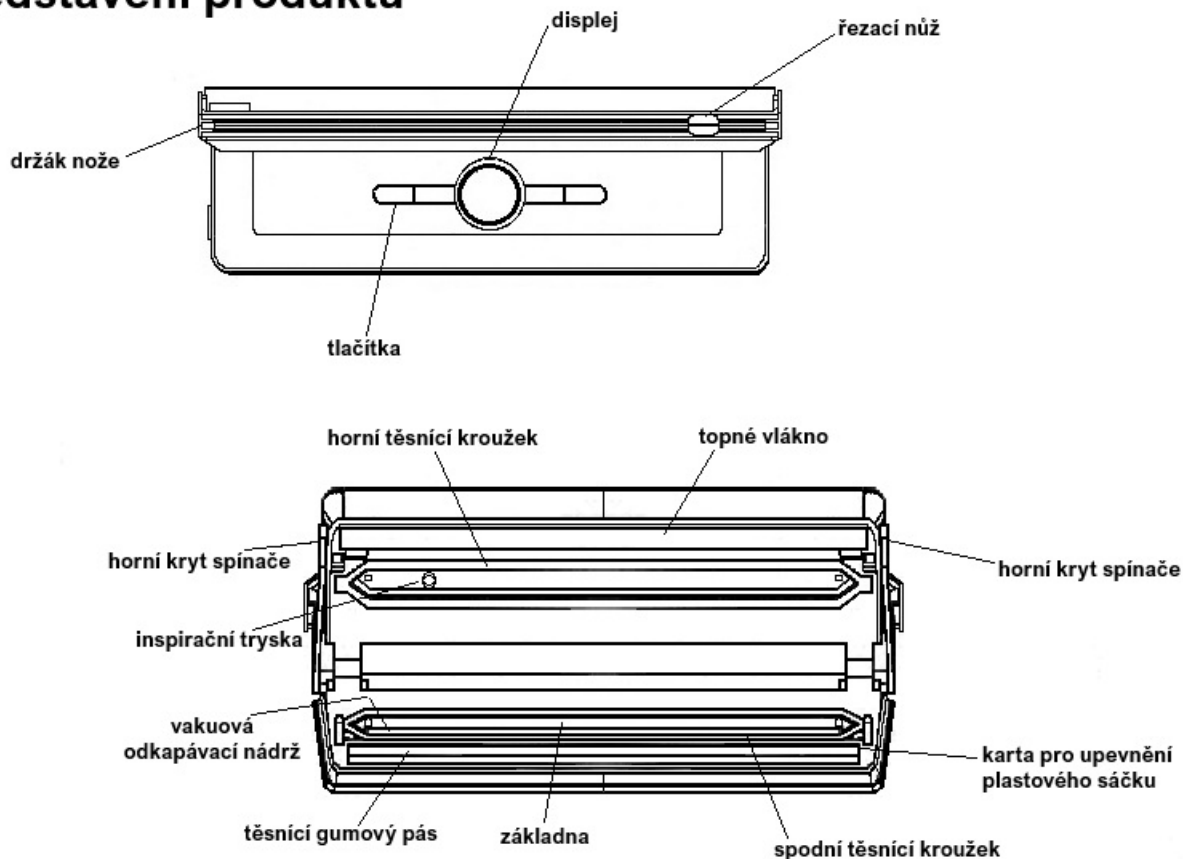
Vakuová svářečka AP-22



Záležitosti vyžadující pozornost

1. K vakuování je nutné použít speciální vakuové sáčky, jinak vakuování nebude fungovat.
2. Před použitím očistěte cizí předměty nad těsnicím kroužkem a zkontrolujte, zda je horní kryt správně nainstalován.
3. Ve vakuu by potraviny uvnitř sáčku neměly být příliš plné. Po vyrovnání otvoru sáčku jej vložte do „vakuové nádrže“ a ujistěte se, že mezi potravinami v sáčku a strojem je 4 cm mezera. Zabráňte tak zvrásnění otvoru sáčku a úniku vzduchu po vakuování.
4. Po vakuování je třeba potraviny stále uchovávat v chladničce nebo skladovat podle aktuálních podmínek prostředí v mrazáku.
5. Při používání je nutné zajistit, aby byl těsnicí kroužek správně nainstalován, jinak by mohlo dojít k jeho vytažení a poruše vakuového systému.
6. Po uzavření se nedotýkejte „izolační pásky topného drátu“, abyste se nepopálili.
7. Potraviny zahřáté na vysoké teploty se mohou roztahovat a tento typ potravin se ochlazuje pod vakuovým uzávěrem. Po určité době však dojde ke smrštění, což způsobí uvolnění a zhroucení sáčku a falešný únik vzduchu.
8. Nevakuujte předměty s ostrými hranami, protože po vakuování mohou snadno propíchnout plastový sáček a způsobit únik vzduchu.
9. Nevakuujte potraviny s pronikavým zápachem, jako je česnek, cibule, syrový zázvor, oloupané syrové kaštiny způsobují množení anaerobních bakterií, které fermentují a také potraviny, které reagují s enzymy, jako je čerstvá kukuřice, rýže a nakrájená jablka. Počkejte na tlačítko „Sealing“ (Uzavření), které přímo uzavře plastový sáček bez vakuování. Tento typ potravin neprochází sušením a může dojít k jejich roztážení!
10. Nenalévejte do vakuového sáčku tekutiny, protože nadměrné množství tekutiny může způsobit těsnost, selhání utěsnění nebo únik vzduchu, což může dokonce poškodit stroj. Používejte jen pro potraviny. Tento typ potravin (tekutina, polévky apod.) neprochází sušením a může způsobit expanzi!

Představení produktu



Ovládací panel



- 1. EXTET VAC** Je nutné používat ve spojení s externími odsávacími trubkami.
 - 2. SEAL** Používá se k výrobě plastových sáčků z role z fólie nebo k uzavření plastových sáčků, které nevyžadují vakuum
 - 3. MODE** K dispozici je 7 režimů, včetně SOFT (jemný), DRY (suchý), MOIST (vlhký), LIQUID (tekutý), MANUAL (ruční), EXTER / VAC (externí vakuování), SEAL (uzavření), a poté stiskněte tlačítko Start pro spuštění
 - 4. START** Stroj je v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko pro spuštění,
STOP stroj je v režimu načítání, stiskněte tlačítko pro spuštění.
- !** Ve čtyřech režimech SOFT, DRY, MOIST a LIQUID lze stisknutím tlačítka start dosáhnout plně automatického vakuového uzavírání.

! V manuálním režimu stisknutím podržte tlačítko start, aby se zařízení začalo vysávat. Uvolněním tlačítka vysávání zastavíte, dalším stisknutím tlačítka start vysávání pokračuje. Tímto způsobem můžete ručně regulovat intenzitu vysávání. Po uvolnění tlačítka na 3 sekundy se zařízení automaticky přepne do uzavřeného stavu. Pokud chcete vysávání zastavit, stiskněte tlačítko znovu.

5. DISPLEJ

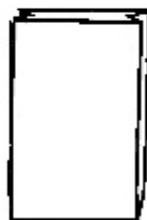


Vhodné pro plastové sáčky

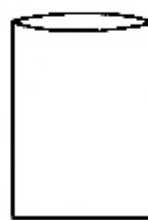
Používejte prosím plastové sáčky o šířce 30 cm nebo méně.



**Polybasy s tečkovanými
diamantovými mřížkami
lze vakuově uzavřít.**



**Plastové sáčky s
přehnutými okraji lze
vakuově uzavřít.**



**Plastové sáčky s
hladkými stranami nelze
vakuově uzavřít.**

Klasifikace potravin a výběr režimu

- Aby se zabránilo rozdrčení nebo deformaci měkkých, křupavých potravin, jako jsou pečivo a sušenky, během vakuového procesu, nebo vysátí práškových potravin během vakuového procesu, lze pro vakuové uzavírání zvolit režim SOFT (MĚKKÝ) nebo MANUAL (RUČNÍ).

- Suché ovoce a jiné potraviny nebo potraviny, z nichž během vakuového procesu vytéká malé množství šťávy, ale která nevytékají do oblasti uzávěru sáčku, vakuujte prosím v režimu DRY (SUCHÉ).

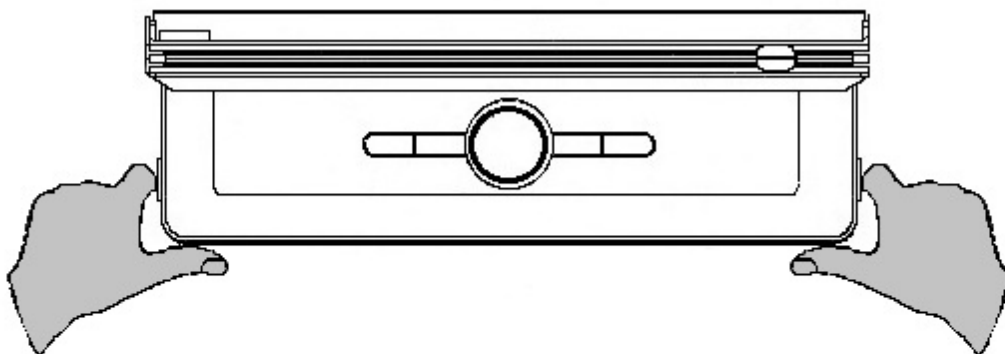
- Během vakuového procesu je vysáta malá množství šťávy, která prosakuje do držáku sáčku na potraviny. Pro vakuování použijte režim MOIST (vlhký)
- Během vakuového procesu je tekutina rychle vysáta a dostane se k ústí sáčku. Pro tento typ potravin by měl být pro vakuové uzavírání zvolen režim LIQUID, ale tento režim má delší dobu uzavírání.
- Pokud je v sáčku velké množství šťavnatých potravin, může dojít k selhání vakuového uzávěru. Správným postupem je nejprve šťávu vypustit nebo potraviny před vakuovým uzávěrem zmrazit. Alternativně můžete použít režim MANUAL (Ruční) pro vakuový uzávěr, aby se zabránilo proudění velkého množství šťávy k otvoru sáčku, což by mohlo způsobit selhání uzávěru.
- Pokud je jídlo s velkým množstvím šťávy vysáváno nebo pokud se šťáva ve dřezu neodlije, ovlivní to životnost vakuové pumpy.
- Během provozu stroje může tahání za sáček způsobit roztržení otvoru sáčku a v závažných případech může dojít k poškození stroje.

Automatické vakuové uzavírání

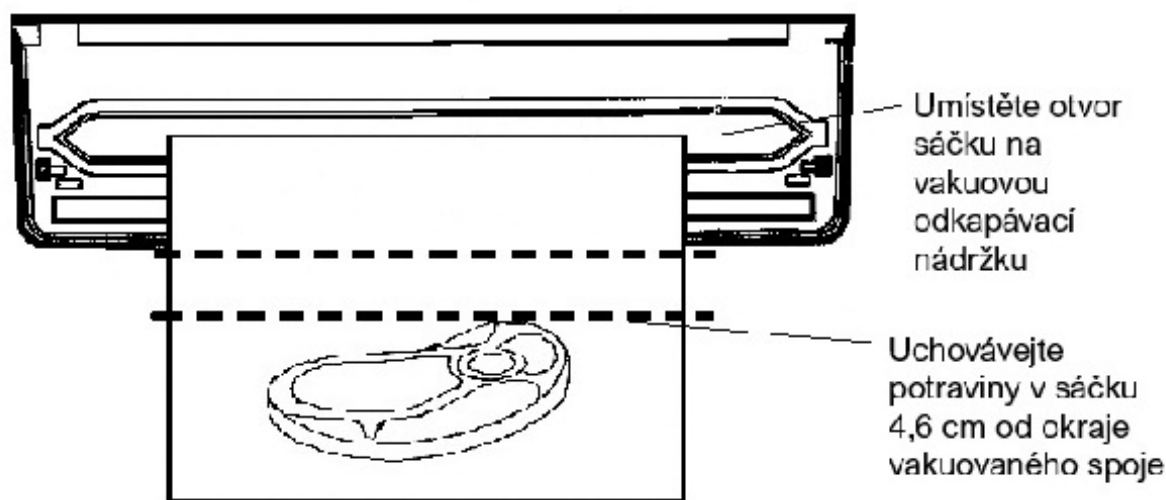
Před použitím se ujistěte, zda používáte vakuový síťový sáček, jinak nelze vakuovat.

1. Otevřete horní kryt.

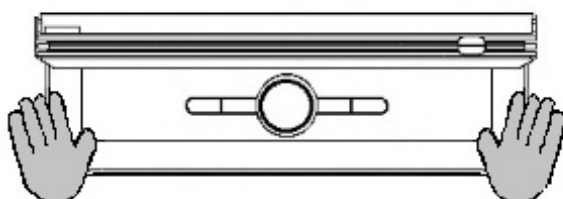
Stiskněte „spínač horního krytu“ na obou stranách a poté palcem odklopte horní kryt nahoru.



2. Vložte potraviny do vakuového síťového sáčku a postupujte podle pokynů na následujícím obrázku.



3. Zavřete kryt a oběma dlaněmi stiskněte horní část spínačů na obou stranách, dokud neuslyšíte cvaknutí.



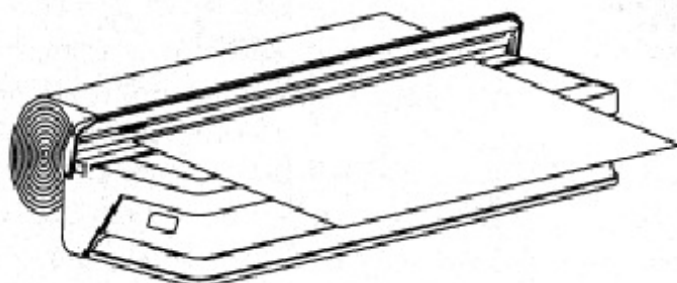
4. Vyberte správný režim na základě vlastností potraviny a poté stiskněte tlačítko Start. Kontrolka RUN je viditelná (další informace o výběru režimu a způsobech ovládání tlačítek naleznete v části Klasifikace potravin a výběr režimu na straně 4)!

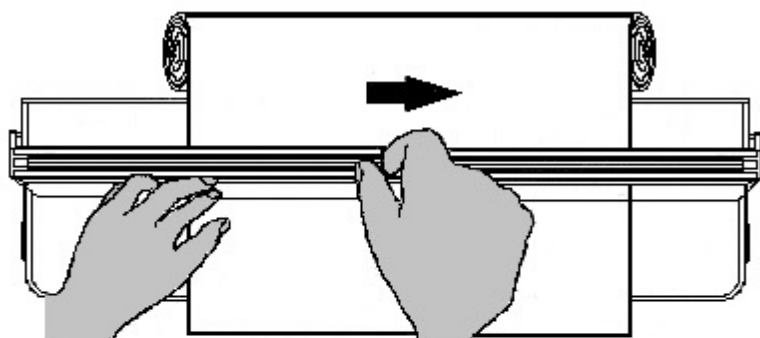
5. Po vyčkání zobrazení OK otevřete horní kryt a po dokončení vakuového balení vyjměte sáček.

Vyrobte si vakuový sáček

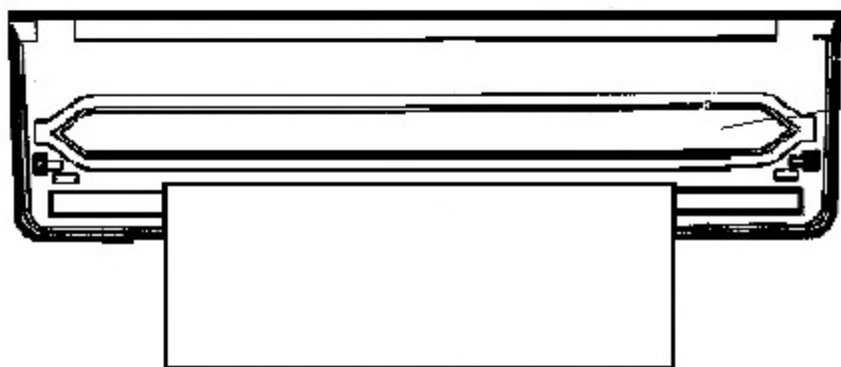
1. Posuňte řezací nůž doleva.

2. Vyklopte držák nože nahoru a provlékněte rolku fólie mezerou mezi dnem a strojem.

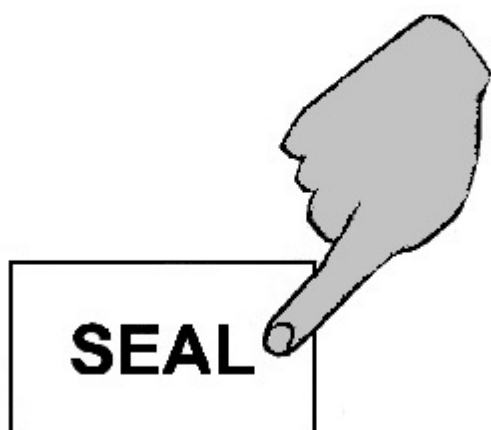




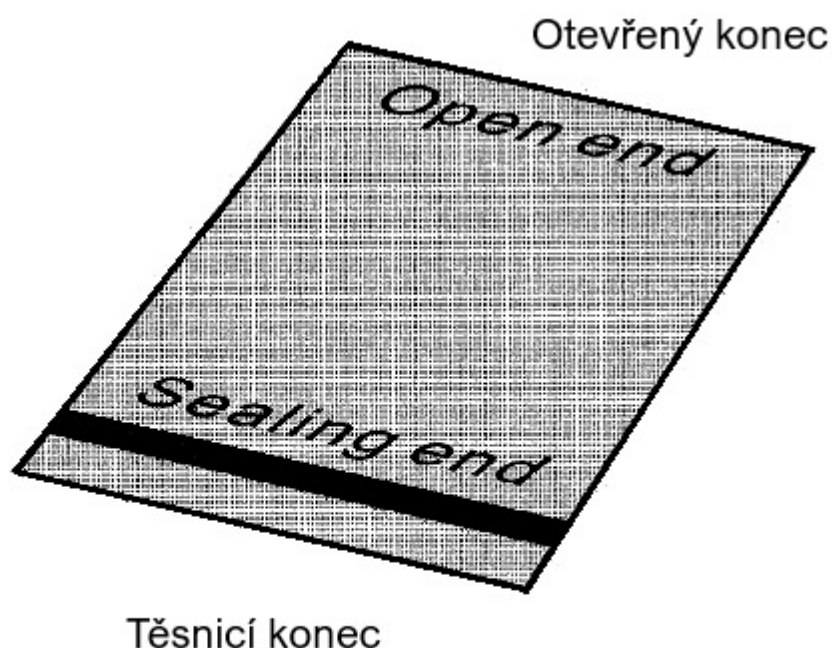
3. Vytáhněte požadovanou délku role, levou rukou stiskněte levou stranu role fólie a pravou rukou přejed'te řezacím nožem zleva doprava.



4. Umístěte konec, který je třeba utěsnit, nad těsnicí gumový proužek, zavřete a zajistěte kryt.



5. Stiskněte tlačítko těsnění



Otevřený konec

Těsnicí konec

6. Po zobrazení OK otevřete horní kryt a vyjměte plastový sáček.

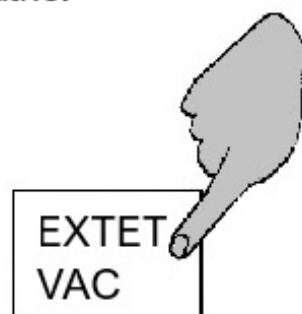
EXTERNÍ VAKUOVÁNÍ

Možná budete muset originální trubičku zakoupit samostatně.



Inspirační tryska

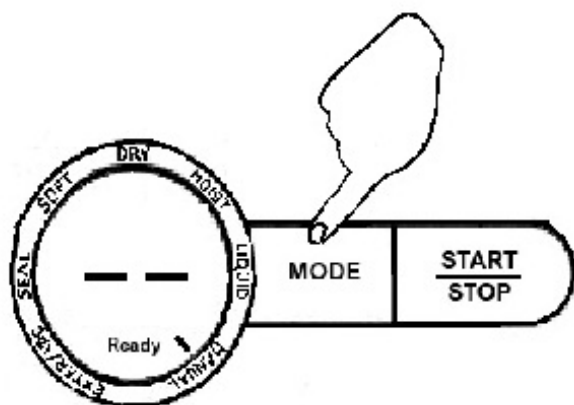
1. Rozložte horní kryt vakuového přístroje o 180 stupňů a vložte vakuovou trubicí a druhý konec inspirační trysky přístroje do vakuové nádrže!



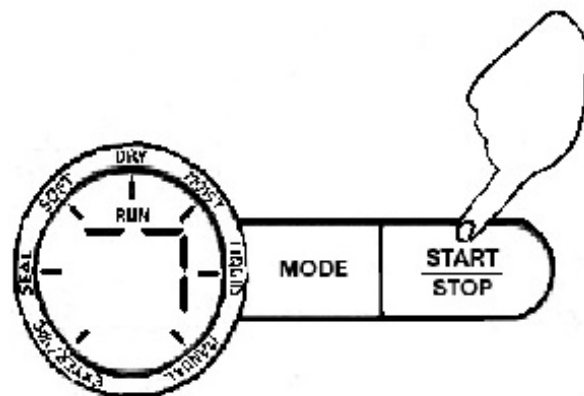
2. Stiskněte tlačítko EXTET VAC (externí vakuování) a počkejte, až se stroj zastaví.

MANUÁL

Používá se pro vakuové usazování měkkých a křupavých potravin, reguluje sílu vakua, aby se zabránilo zploštění nebo drcení potravin



1. Stisknutím tlačítka MODE přepněte do ručního režimu



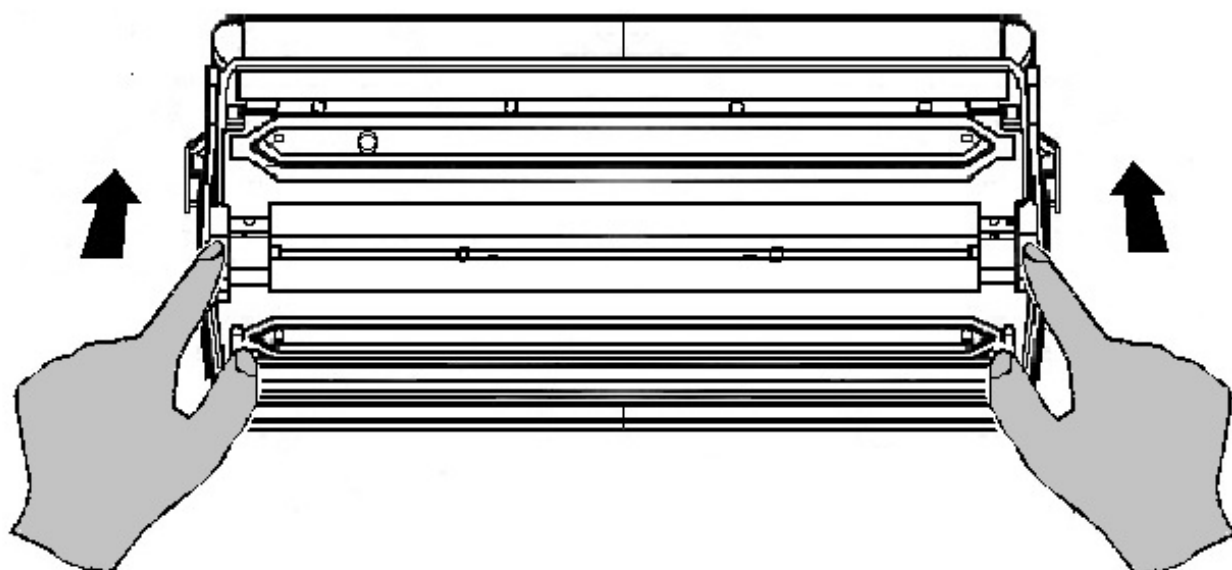
2. Dlouhým stisknutím tlačítka START/STOP vysávejte

3. Dlouze stiskněte tlačítko START/STOP pro vysávání, uvolněním tlačítka vysávání zastavíte. Uvolněte tlačítko a znovu jej stiskněte do 3 sekund pro pokračování ve vysávání. Po uvolnění tlačítka na 3 sekundy se stroj automaticky spojí.

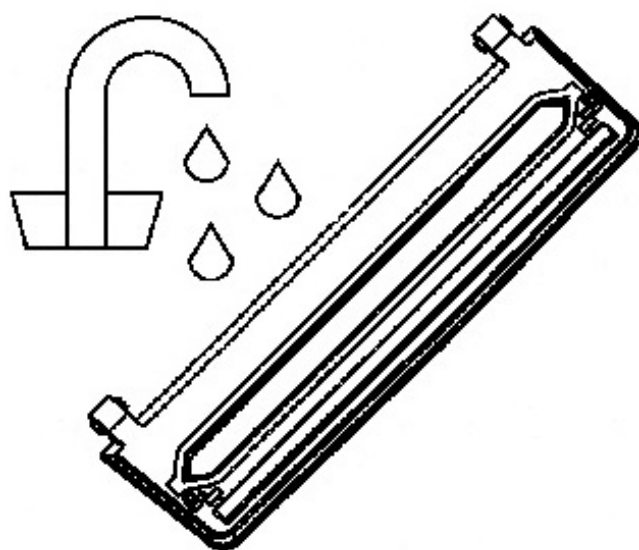
4. V případě potravin s příliš velkým množstvím tekutiny ve vakuu stiskněte a podržte tlačítko Start, dokud tekutina nezačne vytékat. Uvolněte tlačítko na 3 sekundy, dokud stroj automaticky nepřejde do stavu svařování a nedokončí svařování.

Demontáž a čištění základny

1. Otevřete horní kryt do polohy 90 stupňů od základny, pevně stiskněte základnu palcem a ukazováčkem zatlačte dopředu. Otevřete kryt.



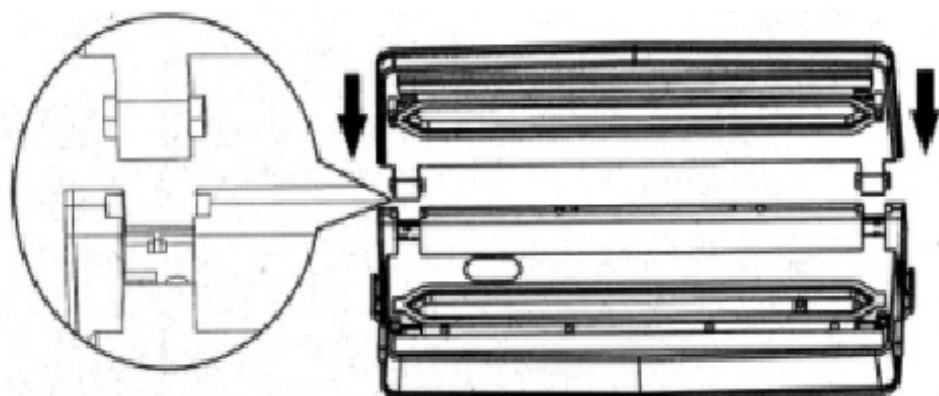
2. Sejměte základnu a opláchněte vodou.



POZOR!

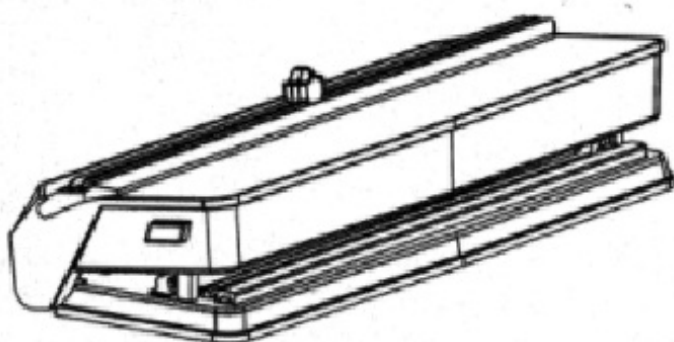
Neoplachujte horní kryt vodou, abyste zabránili vniknutí kapaliny, která by mohla způsobit poškození plošných spojů a další nebezpečí!

3. Po vyčištění základny je třeba vodu vysušit a poté do základny vložit horní kryt pod úhlem 90 stupňů, aby se dokončila instalace.



4. Po ukončení používání nezavírejte horní kryt a základnu, abyste zabránili dlouhodobému stlačení a deformaci těsnicího kroužku, což by mohlo ovlivnit vakuové čerpání.

5. Správný postup je částečně zavřít horní kryt.



Stav napůl otevřeného horního krytu

Specifikace

Produktový model	AP-22	Rychlost vakuování	4L/1 min
Výkon	135 W	Hodnota vakua	
Napětí	100-240 V / 50-60 Hz	Suchý: 70 Kpa Vlhký: 35 Kpa	
Maximální těsnicí délka	30 cm	Rozměr : 36 cm x 12 cm x 5 cm	
Šířka těsnění	5 mm	Váha: 1,08 kg	

ANALÝZA BĚŽNÝCH PROBLÉMŮ

Poruchový jev	Analýza chyb	Metoda vyloučení
Světlo nesvítí	Zástrčka není správně zasunuta	Zkontrolujte, zda je v zásuvce napájení napětí a zda je napájecí kabel správně připojen
	Poškození stroje	Kontaktujte prodejce
Vakuové čerpadlo stále funguje, ale nevytváří podtlak. Nebo je doba podtlaku dlouhá a podtlak slabý	Kryt není upevněn	Oběma dlaněmi stiskněte boky horního krytu, dokud neuslyšíte cvaknutí
	Netěsnost vakuového sáčku	Zkuste to znovu po výměně vakuového sáčku
	Těsnicí kroužek je uvolněný nebo deformovaný	Vyměňte těsnicí kroužek nebo vyměňte deformovaný těsnicí kroužek za nový. Před instalací a použitím jej namočte na 10 minut do vroucí vody a osušte
	Cizí tělesa na těsnicím kroužku	Odstraňte cizí tělesa
	Jídlo ve vakuovém sáčku přiléhá k víku	Zmenšete množství potravin v sáčku a udržujte potraviny a přístroj ve vzdálenosti 4 cm od sebe
	Vakuový sáček je příliš silný	Vyměňte za tenčí plastový sáček nebo originální plastový sáček, případně stiskněte kryt dlaní
	Ústí sáčku není umístěno nad odkapávací nádržkou vakuu	Zploštěte ústí vakuového sáčku, umístěte jej na odkapávací nádržku vakuu, zavřete víko a zkuste znovu vysávat
Žádný podtlak, žádný zvuk vakuového čerpadla	Stroj není spuštěný	Stiskněte tlačítko Start nebo jiná funkční tlačítka
Před vakuováním se automaticky uzavře	Použitý plastový sáček není speciální vakuově texturovaný	Vyměňte jej za speciální vakuově texturovaný sáček, doporučuje se použít originální plastový sáček
	Prohlubeň textury vakuového sáčku je příliš mělká	Vyměňte za jinou várku plastových sáčků
Žádný podtlak, žádný zvuk pracujícího vakuového čerpadla	Poškozené vakuové čerpadlo	Kontaktujte prodejce
Z plastového sáčku po určité době vakuového balení uniká vzduch	V sáčku jsou ostré předměty, a ty mohly propíchnout plastový sáček	Odstraňte ostré a tvrdé předměty ze sáčku, jako jsou rybí kosti atd., vyměňte plastový sáček a znovu jej vysajte.
	Plastový sáček uniká	Vyměňte plastový sáček
	Ve vakuovém sáčku je tekutina, která se při vysávání nasává k ústí sáčku, což ovlivňuje těsnicí účinek	Nevysávejte tekuté potraviny, při vysávání masa přepněte do odpovídajícího režimu a poté vysávejte
Teplota je příliš vysoká, při svařování použijte hrdlo sáčku k jeho zatavení.	Přehřátí stroje	Použijte po 10 minutách
Po určité době vakuového uzavření je plastový sáček příliš volný, jako by unikal vzduch, nebo se nafoukne jako balónek.	Potraviny uvnitř vakuového sáčku fermentují	Potraviny s ostrým zápachem, jako je česnek, cibule, zázvor, loupané syrové kaštiny, a potraviny, které jsou fermentované a u kterých dochází k anaerobnímu množení bakterií a enzymatické reakci před vakuováním, jako je syrová čerstvá kukuřice, mokrá syrová rýže, a potraviny, jako jsou jablka, která jsou rozkrojená a začínají oxidovat, mohou po vakuování nabobtnat, pokud nejsou vysušená! Vložení vysoušedla do sáčku a vakuování může tomuto jevu zabránit.