

Vakuová svářečka

Vacuum Sealer



1. Pokud nejsou nalepeny na spodní straně zařízení gumové nožičky, tak je z přiloženého aršíku mikroporézní gummy vyjměte a nalepte je do otvorů se šrouby..
2. Zkontrolujte, jestli jsou obě oválná těsnění i rovná šedá přítlačná lišta řádně usazeny a vyrovnány. Jsou totiž vyjímatelné pro snadné čištění.
3. Maximální svařovací šířka je 280mm.
4. Po zapnutí zařízení do sítě vyčkejte před jeho použitím přibližně 30s.
5. Pro dosažení co nejvyššího podtlaku nepřepĺňujte sáčky potravinami, využívejte maximálně ¾ celkového objemu sáčku. Obsah také nesmí zasahovat do linie svařování.
6. Otevřená část sáčku musí být vždy suchá a čistá. V případě vlhkosti v ústí sáčku použijte k vysušení papírovou utěrku, protože by jinak nemusel být svár dostatečně pevný.
7. Používejte výhradně sáčky určené pro vakuování a vkládejte je hladkou stranou nahoru.
8. Ujistěte se, že ústí sáčku před vakuováním je opravdu na středu oválného těsnění (vakuovací komory) a je tam rovně nataženo pod dvěma plastovými háčky. Po uzavření víka zaklapněte také jeho pravý a levý zámek.



9. Vakuování spustíte stiskem tlačítka s označením **Vacuum&Seal** v pravé části zařízení. Pro dosažení maximálního sacího efektu je dobré lehce na okamžik přitlačit horní víko, ne však déle než dvě sekundy. Fáze odsávání je signalizována blikáním zelené LED,

následující fázi svařování odpovídá svít červené LED. Po dokončení celého procesu svítí zase trvale zelená LED.

10. Pro uvolnění přísátého víka po vakuování kývněte s citem gumovým ventilkem s označením **releasing valve**. Nikdy nevytahujte sáček násilím!
11. Svařování bez vakuování provedete tak, že vložíte sáček stejně jako při vakuování. Poté na tři sekundy stisknete tlačítko s označením **Seal Only** a zároveň začnete přitlačovat horní víko (značky **PUSH**), dokud není signalizován konec svařování změnou barvy LED z červené na zelenou. Přitlačování víka při svařování bez vakuování je nezbytné pro dosažení kvalitního sváru. Při silnějším stlačení víka na pravé straně se zapne svařování také. Tento způsob je sice zmiňován, ale přímý stisk tlačítka **Seal Only** je podstatně efektivnější a spolehlivější.
12. Pokud chcete vakuovat potraviny bez jejich deformace, jako například měkké ovoce nebo pečivo, pak postupujte následovně:
 - a. spuste vakuování výše uvedeným postupem
 - b. po dosažení žádaného podtlaku stiskněte znovu tlačítko **Vacuum&Seal**, process vakuování se zastaví
 - c. stiskněte na tři sekundy tlačítko pro svařování **Seal Only**, tím začne svařování sáčku
 - d. po změně barvy LED z červené na zelenou je proces řádně ukončen
13. Po vakuování nebo i pouhém svařování vyčkejte cca 1 až 2 minuty do další operace, aby topný prvek měl čas vychladnout, protože jinak může docházet k poškození sváru na sáčku.
14. Pokud dojde k celkovému přehřátí, pak se aktivuje teplotní pojistka, která dovolí další použití zařízení až po jeho ochladnutí, tj. po cca 2 minutách.
15. Vakuování potravin nebo předmětů s ostrými hranami, jako jsou například kosti se nedoporučuje, protože snadno dojde k protržení sáčku.
16. Je zakázáno spouštět zařízení naprázdno, protože může dojít k jeho poškození !
17. Zabraňte vniku tekutin do zařízení, při jakémkoliv potřísnění odpojte nejprve zařízení ze sítě a tekutinu důkladně odstraňte papírovou utěrkou.
18. Dodržujte všechna bezpečnostní pravidla pro elektrická zařízení. Topný prvek může být horký! Při čištění odpojte zařízení ze sítě a používejte výhradně neagresivní čisticí prostředky.
19. Po skončení práce vyjměte síťový kabel ze zásuvky a vložte do vakuovačky zase původní papírový separační pásek, aby nedošlo ke slepení těsnění vakuovací komory.