B2Bpartner FreshWorld

Návod k obsluze

434250

Překlad návodu k obsluze

Uschovejte si návod pro další použití.

B2Bpartner

Obsah

1. Schéma produktu 1–2
2. Jak vyrobit sáček z role 3
3. Jak vakuovat a uzavřít sáček s jídlem 4
4. Příčiny kažení potravin a řešení 5
5. Provoz a údržba vakuového příslušenství 6
6. Bezpečnostní pokyny a rady pro vakuování 7
7. Porovnání doby skladování bez a s vakuováním 8
8. Porucha a údržba vakuovačky 9–10

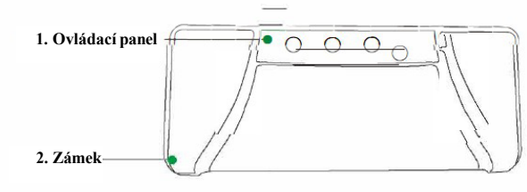
Tipy pro nahřívání

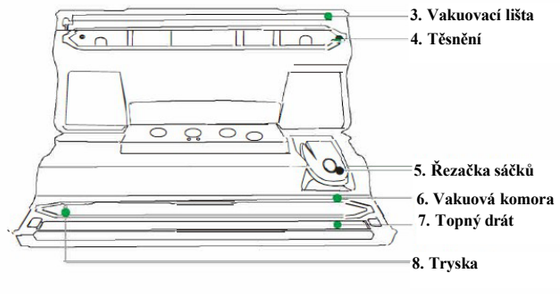
1. Začněte pracovat po rozsvícení kontrolky.
2. Nelze zastavit dříve, než zhasne kontrolka a zmizí zvukový signál.
3. Zvolte tlačítko funkce podle vakuované potraviny (čerstvá/sušená).
4. Odpojte zástrčku, když spotřebič nepoužíváte.

Schéma produktu

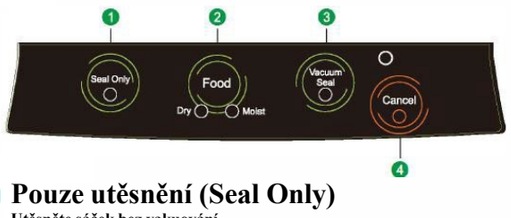
Rady

Následující obrázky jsou jednoduchá schemata dle skutečného obsahu krabice.





B2Bpartner



1 Pouze utěsnění (Seal Only)

Utěsněte sáček bez vakuování

2 Nastavení typu potravin (Food Attribute setting)

Sušené potraviny (Dry food) – výchozí standardní kontrolky svítí, běžné vakuování. Tento režim je vhodný pro suché potraviny nebo položky, které lze silně vakuovat, jako jsou fazole, zrna apod.
Čerstvé potraviny (Moist food) – výchozí standardní kontrolka svítí, vhodné pro vakuaci velkých sáčků. Tento režim je k dispozici také pro potraviny bohaté na vodu v malých baleních, jako jsou steaky, koláče apod.

3 Vakuování a utěsnění (Vacuum & Seal)

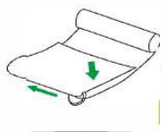
Tlačítko „Vacuum“ a „Seal“: stiskněte toto tlačítko a nechte přístroj pracovat automaticky, nejprve bude vakuovat a poté sáčky utěsní, po dokončení utěsnění přístroj automaticky přestane pracovat.

4 Zrušit (Cancel)

Stisknutím tohoto tlačítka ovládáte proces vakuování.

Jak vyrobit sáček z role

1. Udělejte sáček alespoň o 5 cm delší, než je velikost potravin, rovně odřízněte.

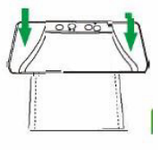


Krok 1

2. Vakuový sáček jemně položte na topný drát bez jakéhokoliv záhybu. Strana s texturou směřuje dolů. (Varování: Ujistěte se, že konec sáčku nevyklouzne z vakuové komory, jinak vakuování selže)

Krok 2

3. Přiklopte dvěma stranami krytu pro zavření, uslyšíte zvuk kliknutí, který znamená zapadnutí zámku.



Krok 3

4. Stisknutím „Seal Only“ jej utěsněte.

Krok 4

5. Když zhasne kontrolka „Seal Only“, utěsnění je dokončeno. Otevřete kryt a pak vyjměte utěsněný sáček.

Krok 5

B2Bpartner

Jak vakuovat a uzavřít sáček s jídlem

1. Vyndejte jeden sáček a dejte do něj jídlo, udržujte určitou vzdálenost mezi jídlem a otvorem sáčku.

Krok 1

2. Vložte sáček s jídlem na vakuovou komoru, ale před vakuovou trysku.

Krok 2

3. Zavřete lehce kryt vakuovačky, stlačte uzávěr zámku, zvolte potravinářský režim „Dry food“ nebo „Moist food“ a stiskněte tlačítko „Vacuum & Seal“, nechte spotřebič pracovat za vás.

Krok 3

4. Otevřete vakuový kryt, po zhasnutí kontrolky vyjměte utěsněné potraviny.

Krok 4

Příčiny kažení potravin a řešení

Příčiny kažení	Řešení udržení čerstvosti
1. Bakterie Při vhodné vlhkosti (10–70%) a teplotě (25–40°C nebo 10–60°C), hodnotě kyslíku a pH se bakterie rychle množí. Obecně každých 30 minut se počet bakterií zvyšuje. Pokud byly potraviny skladovány při pokojové teplotě po dobu 3–4 hodin, bude množství bakterií velmi vysoké. Většina bakterií, jejichž rychlost množení a aktivita se sníží při teplotě nižší 10°C, nebude schopna rozkládat bílkoviny a tuky + Vakuové balení při teplotě 0 ℃. 5. Solení	1.Vakuové balení + chlazení 2.Vysoká teplota + Vakuové balení 3.Radiační sterilizace + Vakuové balení 4.Dehydratace či sušení
2. Enzymy ① Živočišné enzymy. Pokud nedojde k mikrobiální infekci, maso se zkazí samo kvůli samotným živočišným enzymům a vhodná teplota je 40 °C. Při teplotě pod 10 °C se aktivita enzymů snižuje, ale lipolytický enzym je při teplotě -30 – -15 °C stále aktivní, takže maso a olej se i při skladování v chladu pravděpodobně zkazí. ② Rostlinné enzymy.V 50–60 °C, obvykle generují kyselou glykolýzu, nazývanou žluknutí. Bílkoviny se rozkládají na glykolýzu, když amid, kyselina, sirovodík, zapáchají a jsou jedovaté. Ke žluknutí dochází za přístupu vzduchu, kyslíku, UV záření, vodě ve spojení s rostlinným enzymem.	1. Vakuové balení + chlazení 2.Dehydratace či sušení + Vakuové balení
1. Oxidace ① Kyslík je hlavním faktorem, který ničí tuk, cukr, bílkoviny a vitaminy. ② Rostlinné potraviny, jako jsou obiloviny, zelenina, ovoce atd., v období skladování dýchají (absorbují kyslík a vydechují oxid uhličitý) a dozrávají.	1. Vakuové balení + chlazení 2. Antioxidant + Těsnící balení
4. Kontaminace hmyzem Hmyz, jako jsou švábi, mravenci, mouchy a další hmyz, který přenáší jedovaté patogenní organismy. Požití hmyzu, vajíček nebo mrtvého živého hmyzu způsobuje u lidí alergie. Alergické reakce mohou vyvolat i různé výměšky hmyzu, jako jsou chlupy, šupiny, výměšky atd.	1. Vakuové balení +chlazení

Běžně metoda uchování čerstvosti

(1) Kryogenní chlazení: Chlazení pod 10–60 °C, efekt rychlého zmrazení je lepší
(2) Vysokoteplotní sterilizace: Dezinfekční vany, míra sterilizace 99,9 %
(3) Dehydratace nebo sušení: obsah vody v potravinách by měl být pod 10 %, jako je sušené mléko, sušené potraviny, obilí a mouka.
(4) Radiační sterilizace: se 2 gramy zdroje ekvivalentu radia pro 60 Co, dávky 20 tisíc rentgenů, míra sterilizace dosáhla 100 %
(5) Zvýšení osmotického tlaku: Solení, slazení, snížení vody mikroorganismů a neživých tkání, např. u slaniny nebo kandovaného ovoce.

B2Bpartner

Provoz a údržba vakuového příslušenství

Kompatibilní s vakuovou nádobou a vakuovou zátkou

1. Umístěte potraviny do vakuové nádoby, na víko označte datum skladování
2. Propojte nádobu se spotřebičem pomocí vakuové trubice a ujistěte se, že oba konce vakuové trubice jsou pevně utěsněné v případě úniku vzduchu během vakuování.
3. Stiskněte tlačítko „Vacuum Seal“, uvidíte, že indikátor v nádobě půjde dolů. Pokud je indikátor v jedné rovině s víkem, stiskněte tlačítko „Cancel“.
4. Opatrně vytáhněte vakuovou trubici.
5. Když nelze víko otevřít, znamená to, že jídlo je ve vakuu.

Tip: Zaznamenejte dobu konzervace na malé otočné tabulce na víku vakuové nádoby.

Jak obsluhovat vakuovou nádobu a vakuovou zátku

1. Pomocí vakuové trubice připojte nádobu / vakuovou zátku a zásuvku na levé straně spotřebiče.
2. Stiskněte tlačítko „Vacuum seal“.

Čištění a údržba

Čištění:

1. Odpojte zástrčku a chraňte ji před vodou. Hadříkem s mýdlovou vodou můžete očistit těsnící kroužek a odkapávací misku.
2. Těsnící kroužek na krytu vakuovačky je upevněn, nesundávejte ho, abyste jej umyli.
3. Těsnění lze omýt mýdlovou vodou nebo čisticí esencí.

UPOZORNĚNÍ

Pokud bude spotřebič delší dobu odstaven z provozu, sejměte kryt a neuzamykejte, aby nedošlo k deformaci těsnění.

Vakuovačka - Bezpečnostní pokyny a upozornění

Bezpečnostní pokyny

Pro vaši bezpečnost a prodloužení životnosti spotřebiče dodržujte při používání následující základní zásady.

1. Před použitím si pečlivě přečtěte veškerý obsah.
2. Je zakázáno použití na mokrém povrchu nebo venku.
3. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nevkládejte části (napájecí kabel, zástrčku) do kapaliny. Odpojte zástrčku při nepoužívání či před čištěním.
4. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, abyste spotřebič vypnuli, a netahejte za napájecí kabel.
5. Nepoužívejte, pokud má elektrické vedení, zástrčka nebo spotřebič nějaké závady nebo poškození. Obraťte se na prodejce a domluvte si poprodejní servis.
6. Používejte pouze pro vakuování balení, ne k jiným účelům.
7. Poznámka: krátký napájecí kabel zabrání navíjení a děti o něj mohou zakopnout. Při použití prodlužovacího kabelu, musí mít vyšší jmenovitý výkon než je spotřebiče.
8. Spotřebič nestavte do blízkosti plynového, indukčního sporáku a elektrické trouby. Při přenášení tekutých předmětů s vysokou teplotou v blízkosti přístroje buďte opatrní.
9. Po určité době nepřetržitého používání udělejte přestávku na 20 sekund, aby nedošlo k přehřátí.

Rady k použití

1. Vakuové balení může umožnit izolaci potravin od mikroorganismů ze vzduchu namísto zabíjení mikroorganismů v samotné potravině. Potraviny podléhající rychlé zkáze, jako je syrové maso a vařené maso, musí být také chlazené nebo zmrazené po vakuovém balení. Nízká teplota může inhibovat růst mikroorganizmů v samotné potravě.
2. Prosím, použijte embosovaný vakuový sáček pro nejlepší efekt.
3. Pokud se do vakuové štěrbiny se vzduchem dostane trochu kapaliny, nečistot nebo částeček potravy, po použití ji vyčistěte.
4. Mezi potravinou a okrajem sáčku ponechte mezeru asi 7 cm, aby se zabránilo posunutí sáčku při vakuovém balení.
5. Těsnicí strana původního vakuového vaku byla vyrobena speciálním postupem. Pro nejlepší vakuový efektu nedoporučujeme odříznout původní těsnicí stranu.
6. Aby se zabránilo skládání sáčku, při vakuovém balení velkého předmětu jej zploštěte.
7. Při vakuování ostrých předmětů je prosím obalte měkkým materiálem, aby nedošlo k propíchnutí sáčku.
8. Při použití vakuové nádoby ponechte alespoň 3 cm mezi potravinou a víkem.

Tento návod si prosím řádně uschovejte pro budoucí použití.

B2Bpartner

Porovnání doby skladování bez a s vakuováním

Zamražení	Skladování bez vakuace	Vakuové skladování Fresh World
maso	6 měsíců	2–3 roky
ryby&mořské plody	6 měsíců	2 roky
polévka	3–6 měsíců	1–2 roky
kávová zrna	6–9 měsíců	2–3 roky
chléb	6–12 měsíců	1–3 roky
Skladování v chladu	**Skladování bez vakuace**	**Vakuové skladování Fresh World**
maso	2–3 dny	12–13 dní
ryby&mořské plody	1–3 dny	6–8 dní
vařené maso	3–5 dní	10 dní
vejce	10–15 dní	30–50 dní
Normální teplota skladování	**Skladování bez vakuace**	**Vakuové skladování Fresh World**
rýže a mouka	6 měsíců	1–2 roky
chléb	1–2 dny	6–8 dní
arašídy a fazole	2–3 měsíců	1–2 roky
čaj	3 měsíců	1–2 roky

Výše uvedené údaje závisí na neporušenosti vakuového obalu a vlastnostech a čerstvosti vakuově baleného výrobku
*vakuové balení může do jisté míry prodloužit konzervaci potravin, ale nemůže je vždy udržet v čerstvém stavu. Pro práci s vakuovým balením se doporučuje nízká teplota, dezinfekce a čterová opatření.

Porucha vakuovačky a údržba

Situace	Řešení
Blikající kontrolka těsnění	Přehřátí vakuovačky. Zastavte proces na 20 sekund mezi dvěma sousedními cykly. Intenzivní nepřetržité používání spustí systém ochrany proti přehřátí. Spotřebič se automaticky zastaví a bliká červené světlo. Zastavte prosím na 20 minut, aby výrobek úplně vychladl. Vakuová pumpa pracuje déle než 120 s, spotřebič se automaticky zastaví a bliká červené světlo (viz níže kapitola „Vakuová pumpa běží, ale nevakuuje“).
Vakuová pumpa běží, ale nevakuuje	Pokud použijete vakuový sáček seříznutý z rolovacího sáčku, jehož obě strany nejsou utěsněny, zkontrolujte, zda je první těsnicí linie plochá nebo ne. Nechte 7 cm prostoru mezi potravinou a okrajem sáčku. Položte embosovanou stranu sáčku lícem dolů. Zkontrolujte, zda není těsnicí kroužek deformovaný a horní těsnicí kroužek neobsahuje zbytky jídla. Zkontrolujte, zda není sáček složený. Přidržujte obě strany sáčku, aby byly rovné. Pokud spotřebič se zajištěným zámkem delší dobu nepoužíváte, těsnicí kroužek ztratí tvar a zhorší se vzduchotěsnost. Pomocí dvou bočních tlačítek spotřebič odemkněte na 30 minut, aby těsnicí kroužek dosáhl pružnosti.
Těsnicí kroužek je uvolněný nebo poškozený	Pokud se jedná o spodní kroužek, vyjměte jej, vyčistěte a znovu nasaďte. Pokud se jedná o horní kroužek, otřete jej, nasaďte zpět a znovu zkuste. Pokud problém není vyřešen, obraťte se na naše distributory.
Těsnící účinek není uspokojivý	Pro utěsnění potravin s malým množstvím tekutiny, stiskněte „seal“ pro opětovné utěsnění. Pokud obsahuje velké množství tekutiny nebo pouze tekutinu, zmrazte do tuha, poté znovu vakuujte. Zkontrolujte, zda vysokoteplotní a těsnicí páska neobsahují drobky nebo zbytky potravin. Pokud ano, odstraňte je. Pokud je sáček složený, přidržte prosím obě strany sáčku, aby zůstal rovný.
Kontrolka na ovládacím panelu nesvítí.	Zkontrolujte, zda byl připojen zdroj napájení nebo ne. Zkontrolujte, zda je spínač zdroje napájení v pořádku nebo ne. Zkontrolujte, zda kryt spotřebiče dobře zamyká nebo ne.

B2Bpartner

Porucha vakuovačky a údržba

Situace	Řešení
Nefunguje	Zkontrolujte, zda je připojen zdroj napájení nebo ne. Zkontrolujte, zda je spínač zdroje napájení v pořádku nebo ne. Zkontrolujte, zda kryt spotřebiče dobře zamyká nebo ne.
Nelze vložit otvor sáčku do vakuové komory	Ujistěte se, že je před plynovou tryskou dostatek místa. Držte oba konce otvoru sáčku rukama, aby se natáhly a byly ploché, embosovanou stranou dolů.
Únik vzduchu nebo nafouknutí sáčku po utěsnění	Zkontrolujte, zda není těsnicí proužek přeložen. Natáhněte a narovnejte sáčky, aby se zabránilo skládání. Zkontrolujte, zda na těsnicí lince nejsou nějaké zbytky, pokud vakuujete vlhké potraviny. Drobky ovlivní proces těsnění. Pokud jsou v sáčcích ostré položky a došlo k propíchnutí, použijte něco měkkého k zabalení a poté je znovu vakuově uzavřete v novém sáčku. Po vysokoteplotním zpracování zeleninu a ovoce vakuově zabalte a poté je uchovávejte při nízké teplotě, protože jejich dýchání ved k rozpínání sáčku.
Těsnicí proužek se roztavil	Topný drát se při nepřetržitém používání přehřeje, před dalším vakuováním udělejte přestávku na 20 sekund, aby vychladl.

B2Bpartner

Záznamy o údržbě

Udržujte tuto příručku v dobrém stavu. Společně s vámi budeme pečlivě vyplňovat záznamy o údržbě, abychom mohli kontrolovat provoz spotřebiče a práci našich pracovníků údržby. Děkujeme za spolupráci.

Datum údržby	Personál údržby	Záznam údržby		Podpis uživatele – odpovědné osoby
		Záznam poruch	Způsob údržby a výsledek	

B2Bpartner

Technické údaje vakuovačky

Výkon	110~240 V 50~60 Hz 110 W
Certifikace	CE/ROHS/FCC
Materiály	ABS757
Pracovní metody	Plně automatické vakuové těsnění, ruční vakuace a těsnění
Tlak vakuování	-75 Kpa – -85 Kpa
Délka těsnění	≤ 32 cm
Velikost	390X150X67 mm
Netto	1,4 kg