Návod na obsluhu

434250

Preklad návodu na obsluhu

Uschovajte si návod na ďalšie použitie.

Obsah

1. Schéma produktu 1–2
2. Ako vyrobiť vrecko z rolky 3
3. Ako vákuovať a uzavrieť vrecko s jedlom 4
4. Príčiny kazenia potravín a riešenia 5
5. Prevádzka a údržba vákuového príslušenstva 6
6. Bezpečnostné pokyny a rady pre vákuovanie 7
7. Porovnanie doby skladovania bez a s vákuovaním 8
8. Porucha a údržba vákuovačky 9–10

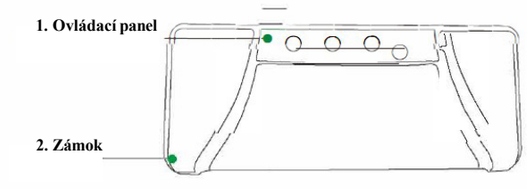
Tipy pre nahrievanie

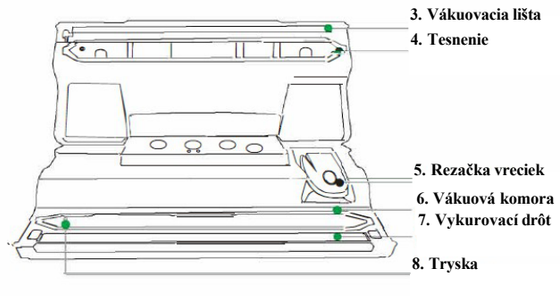
1. Začnite pracovať po rozsvietení kontrolky.
2. Nedá sa zastaviť skôr, než zhasne kontrolka a zmizne zvukový signál.
3. Zvoľte tlačidlo funkcie podľa vákuovanej potraviny (čerstvá/sušená).
4. Odpojte zástrčku, keď spotrebič nepoužívate.

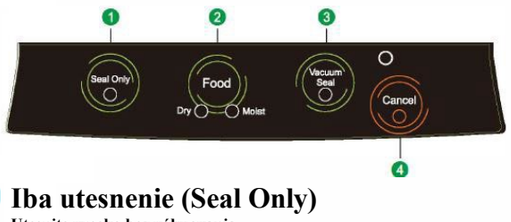
Schéma produktu

Rady

Nasledujúce obrázky sú jednoduché schémy podľa skutočného obsahu krabice.







1 Iba utesnenie (Seal Only)

Utesnite vrecko bez vákuovania

2 Nastavenie typu potravín (Food Attribute setting)

Sušené potraviny (Dry food) – predvolené štandardné kontrolky svietia, bežné vákuovanie. Tento režim je vhodný pre suché potraviny alebo položky, ktoré je možné silne vákuovať, ako sú fazuľa, zrná a pod.
Čerstvé potraviny (Moist food) – východisková štandardná kontrolka svieti, vhodné na vákuáciu veľkých vrecúšok. Tento režim je k dispozícii aj pre potraviny bohaté na vodu v malých baleniach, ako sú steaky, koláče a pod.

3 Vákuovanie a utesnenie (Vacuum & Seal)

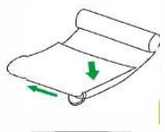
Tlačidlo „Vacuum“ a „Seal“: stlačte toto tlačidlo a nechajte prístroj pracovať automaticky, najprv bude vákuovať a potom vrecká utesní, po dokončení utesnenia prístroj automaticky prestane pracovať.

4 Zrušiť (Cancel)

Stlačením tohto tlačidla ovládate proces vákuovania.

Ako vyrobiť vrecko z rolky

1. Urobte vrecko aspoň o 5 cm dlhšie, než je veľkosť potravín, rovno odrežte.

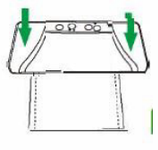


Krok 1

2. Vákuové vrecko jemne položte na vykurovací drôt bez akéhokoľvek záhybu. Strana s textúrou smeruje dole. (Varovanie: Uistite sa, že koniec vrecka nevykĺzne z vákuovej komory, inak vákuovanie zlyhá)

Krok 2

3. Priklopte dvoma stranami krytu pre zatvorenie, budete počuť zvuk kliknutia, ktorý znamená zapadnutie zámku.



Krok 3

4. Stlačením „Seal Only“ ho utesnite.

Krok 4

5. Keď zhasne kontrolka „Seal Only“, utesnenie je dokončené. Otvorte kryt a potom vyberte utesnené vrecko.

Krok 5

Ako vákuovať a uzavrieť vrecko s jedlom

1. Vyberte jedno vrecko a dajte doň jedlo, udržujte určitú vzdialenosť medzi jedlom a otvorom vrecka.

Krok 1

2. Vložte vrecko s jedlom na vákuovú komoru, ale pred vákuovou trysku.

Krok 2

3. Zatvorte ľahko kryt vákuovačky, stlačte uzáver zámku, zvoľte potravinársky režim „Dry food“ alebo „Moist food“ a stlačte tlačidlo „Vacuum & Seal“, nechajte spotrebič pracovať za vás.

Krok 3

4. Otvorte vákuový kryt, po zhasnutí kontrolky vyberte utesnené potraviny.

Krok 4

Príčiny kazenia potravín a riešení

Príčiny kazenia	Riešenie udržania čerstvosti
1. Baktérie Pri vhodnej vlhkosti (10–70%) a teplote (25–40°C alebo 10–60°C), hodnote kyslika a pH sa baktérie rýchlo množia. Všeobecne každých 30 minút sa počet baktérií zvyšuje. Ak boli potraviny skladované pri izbovej teplote po dobu 3–4 hodín, bude množstvo baktérií veľmi vysoké. Väčšina baktérií, ktorých rýchlosť množenia a aktivita sa zníži pri teplote nižšej 10 °C, nebude schopná rozkladať bielkoviny a tuky pri teplote 0 °C .	1. Vákuové balenie + chladenie 2. Vysoká teplota + Vákuové balenie 3. Radiačná sterilizácia + Vákuové balenie 4. Dehydratácia či sušenie + Vákuové balenie 5. Solenie
2. Enzýmy ① Živočíšne enzýmy. Pokiaľ nedôjde k mikrobiálnej infekcii, mäso sa pokazí samo kvôli samotným živočíšnym enzýmom a vhodná teplota je 40 °C. Pri teplote pod 10 °C sa aktivita enzýmov znižuje, ale lipolytický enzým je pri teplote -30 – -15 °C stále aktívny, takže mäso a olej sa aj pri skladovaní v chlade pravdepodobne + chladenie pokazí. ② Rastlinné enzýmy. V 50–60 °C, obvykle generujú kyslú glykolýzu, nazývanú žltnutie. Bielkoviny sa rozkladajú na glykolýzu, keď amid, kyselina, sírovodík, zapáchajú a sú jedovaté. K žltnutiu dochádza za prístupu vzduchu, kyslíka, UV žiarenia, vode v spojení s rastlinným enzýmom.	1. Vákuové balenie + chladenie 2. Dehydratácia či sušenie + Vákuové balenie
1. Oxidácia ① Kyslík je hlavným faktorom, ktorý ničí tuk, cukor, bielkoviny a vitamíny. ② Rastlinné potraviny, ako sú obilniny, zelenina, ovocie atď., v období skladovania dýchajú (absorbujú kyslík a vydychujú oxid uhličitý) a dozrievajú.	1. Vákuové balenie + chladenie 2. Antioxidant + Tesniace balenie
4. Kontaminácia hmyzom Hmyz, ako sú šváby, mravce, muchy a ďalší hmyz, ktorý prenáša jedovaté patogénne organizmy. Požitie hmyzu, vajíčok alebo mŕtveho živého hmyzu spôsobuje u ľudí alergie. Alergické reakcie môžu vyvolať aj rôzne výlučky hmyzu, ako sú chlpy, šupiny, výlučky atď.	1. Vákuové balenie + chladenie

Bežná metóda uchovania čerstvosti

(1) Kryogénne chladenie: Chladenie pod 10–60 °C, efekt rýchleho zmrazenia je lepší
(2) Vysokoteplotná sterilizácia: Dezinfekčné vane, miera sterilizácia 99,9 %
(3) Dehydratácia alebo sušenie: obsah vody v potravinách by mal byť pod 10 %, ako je sušené mlieko, sušené potraviny, obilie a múka.
(4) Radiačná sterilizácia: s 2 gramami zdroja ekvivalentu rádia pre 60 Co, dávky 20 tisíc röntgenov, miera sterilizácie dosiahla 100 %
(5) Zvýšenie osmotického tlaku: Solenie, sladenie, zníženie vody mikro - organizmov a neživých tkanív, napr. pri slanine alebo kandizovanom ovocí.

Prevádzka a údržba vákuového príslušenstva

Kompatibilný s vákuovou nádobou a vákuovou zátkou

1. Umiestnite potraviny do vákuovej nádoby, na veku označte dátum skladovania
2. Prepojte nádobu so spotrebičom pomocou vákuovej trubice a uistite sa, že oba konce vákuovej trubice sú pevne utesnené v prípade úniku vzduchu počas vákuovania.
3. Stlačte tlačidlo „Vacuum Seal“, uvidíte, že indikátor v nádobe pôjde dole. Ak je indikátor v jednej rovine s vekom, stlačte tlačidlo „Cancel“.
4. Opatrne vytiahnite vákuovú trubicu.
5. Keď nie je možné veko otvoriť, znamená to, že jedlo je vo vákuu.
Tip: Zaznamenajte dobu konzervácie na malej otočnej tabuľke na veku vákuovej nádoby.

Ako obsluhovať vákuovú nádobu a vákuovú zátku

1. Pomocou vákuovej trubice pripojte nádobu / vákuovú zátku a zásuvku na ľavej strane spotrebiča.
2. Stlačte tlačidlo „Vacuum seal“.

Čistenie a údržba

Čistenie:

1. Odpojte zástrčku a chráňte ju pred vodou. Handričkou s mydlovou vodou môžete očistiť tesniaci krúžok a odkvapkávaciu misku.
2. Tesniaci krúžok na kryte vákuovačky je upevnený, neodoberajte ho, aby ste ho umyli.
3. Tesnenie je možné umyť mydlovou vodou alebo čistiacou esenciou.

UPOZORNENIE

Pokiaľ bude spotrebič dlhšiu dobu odstavený z prevádzky, odoberte kryt a neuzamykajte, aby nedošlo k deformácii tesnenia.

Vákuovačka - Bezpečnostné pokyny a upozornenia

Bezpečnostné pokyny

Pre vašu bezpečnosť a predĺženie životnosti spotrebiča dodržujte pre používanie nasledujúce základné zásady.

1. Pred použitím si starostlivo prečítajte všetok obsah.
2. Je zakázané použitie na mokrom povrchu nebo vonku.
3. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, nevkladajte časti (napájací kábel, zástrčku) do kvapaliny. Odpojte zástrčku pri nepoužívaní či pred čistením.
4. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, aby ste spotrebič vypli, a neťahajte za napájací kábel.
5. Nepoužívajte, ak má elektrické vedenie, zástrčka alebo spotrebič nejaké chyby alebo poškodenie. Obráťte sa na predajcu a dohodnite si popredajný servis.
6. Používajte iba na vákuované balenie, nie na iné účely.
7. Poznámka: krátky napájací kábel zabráni navíjaniu a deti o neho môžu zakopnúť. Pri použití predĺžovacieho kábla, musí mať vyšší menovitý výkon než je spotrebiče.
8. Spotrebič nestavajte do blízkosti plynového, indukčného sporáka a elektrickej rúry. Pri prenášaní tekutých predmetov s vysokou teplotou v blízkosti prístroja buďte opatrní.
9. Po určitom čase nepretržitého používania urobte prestávku na 20 sekúnd, aby nedošlo k prehriatiu.

Rady na použitie

1. Vákuové balenie môže umožniť izoláciu potravín od mikroorganizmov zo vzduchu namiesto zabíjania mikroorganizmov v samotnej potravine. Potraviny podliehajúce rýchlej skaze, ako je surové mäso a varené mäso, musí byť tiež chladené alebo mrazené po vákuovom balení. Nízka teplota môže inhibovať rast mikroorganizmov v samotnej potrave.
2. Prosím, použite embosované vákuové vrecko pre najlepší efekt.
3. Ak sa do vákuovej štrbiny so vzduchom dostane trochu kvapaliny, nečistôt alebo čiastočiek potravy, po použití ju vyčistite.
4. Medzi potravinou a okrajom vrecka ponechajte medzeru asi 7 cm, aby sa zabránilo posunutiu vrecka pri vákuovom balení.
5. Tesniaca strana pôvodného vákuového vaku bola vyrobená špeciálnym postupom. Pre najlepší vákuový efekt neodporúčame odrezať pôvodnú tesniacu stranu.
6. Aby sa zabránilo skladaniu vrecka, pri vákuovom balení veľkého predmetu ho sploštite.
7. Pri vákuovaní ostrých predmetov ich prosím obaľte mäkkým materiálom, aby nedošlo k prepichnutiu vrecka.
8. Pri použití vákuovej nádoby ponechajte aspoň 3 cm medzi potravinou a vekom.

Tento návod si prosím riadne uschovajte pre budúce použitie.

Porovnanie doby skladovania bez a s vákuovaním

Zamrazenie	Skladovanie bez vákuácie	Vákuové skladovanie Fresh World
mäso	6 mesiacov	2–3 roky
ryby&morské plody	6 mesiacov	2 roky
polievka	3–6 mesiacov	1–2 roky
kávové zrna	6–9 mesiacov	2–3 roky
chlieb	6–12 mesiacov	1–3 roky
Skladovanie v chlade	**Skladovanie bez vákuácie**	**Vákuové skladovanie Fresh World**
mäso	2–3 dni	12–13 dní
ryby&morské plody	1–3 dni	6–8 dní
varené mäso	3–5 dní	10 dní
vajce	10–15 dní	30–50 dní
Normálna teplota skladovania	**Skladovanie bez vákuácie**	**Vákuové skladovanie Fresh World**
ryža a múka	6 mesiacov	1–2 roky
chlieb	1–2 dni	6–8 dní
arašidy a fazuľa	2–3 mesiace	1–2 roky
čaj	3 mesiace	1–2 roky

Vyššie uvedené údaje závisia od neporušenosti vákuového obalu a vlastností a čerstvosti vákuovo baleného výrobku
* vákuové balenie môže do istej miery predĺžiť konzerváciu potravín, ale nemôže ich vždy udržať v čerstvom stave. Pre prácu s vákuovým balením sa odporúča nízka teplota, dezinfekcia a éterové opatrenia.

Porucha vákuovačky a údržba

Situácia	Riešenie
Blikajúca kontrolka tesnenia	Prehriatie vákuovačky. Zastavte proces na 20 sekúnd medzi dvoma susednými cyklami. Intenzívne nepretržité používanie spustí systém ochrany proti prehriatiu. Spotrebič sa automaticky zastaví a bliká červené svetlo. Zastavte prosím na 20 minút, aby výrobok úplne vychladol. Vákuová pumpa pracuje dlhšie ako 120 s, spotrebič sa automaticky zastaví a bliká červené svetlo (viď nižšie kapitola „Vákuová pumpa beží, ale nevákuuje“).
Vákuová pumpa beží, ale nevákuuje	Pokiaľ použijete vákuové vrecko zrezané z rolovacieho vrecka, ktorého obe strany nie sú utesnené, skontrolujte, či je prvá tesniaca línia plochá alebo nie. Nechajte 7 cm priestoru medzi potravinou a okrajom vrecka. Položte embosovanú stranu vrecka lícom nadol. Skontrolujte, či nie je tesniaci krúžok deformovaný a horný tesniaci krúžok neobsahuje zvyšky jedla. Skontrolujte, či nie je vrecko zložené. Pridržujte obe strany vrecka, aby boli rovné. Pokiaľ spotrebič so zaisteným zámkom dlhšiu dobu nepoužívate, tesniaci krúžok stratí tvar a zhorší sa vzduchotesnosť. Pomocou dvoch bočných tlačidiel spotrebič odomknite na 30 minút, aby tesniaci krúžok dosiahol pružnosť.
Tesniaci krúžok je uvoľnený alebo poškodený	Pokiaľ sa jedná o spodný krúžok, vyberte ho, vyčistite a znovu nasaďte. Pokiaľ sa jedná o horný krúžok, utrite ho, nasaďte späť a znovu skúste. Ak problém nie je vyriešený, obráťte sa na našich distribútorov.
Tesniaci účinok nie je uspokojivý	Pre utesnenie potravín s malým množstvom tekutiny, stlačte „seal“ pre opätovné utesnenie. Ak obsahuje veľké množstvo tekutiny alebo iba tekutinu, zmrazte do tuha, potom znova vákuujte. Kontrolujte, či vysokoteplotná a tesniaca páska neobsahujú omrvinky alebo zvyšky potravín. Ak áno, odstráňte ich. Pokiaľ je vrecko zložené, pridržte prosím obe strany vrecka, aby zostal rovný.
Kontrolka na ovládacom panely nesvieti.	Skontrolujte, či bol pripojený zdroj napájania alebo nie. Skontrolujte, či je spínač zdroja napájania v poriadku alebo nie. Skontrolujte, či kryt spotrebiča dobre zamyká alebo nie.

Porucha vákuovačky a údržba

Situácia	Riešenie
Nefunguje	Skontrolujte, či je pripojený zdroj napájania alebo nie. Skontrolujte, či je spínač zdroja napájania v poriadku alebo nie. Skontrolujte, či kryt spotrebiča dobre zamyká alebo nie.
Nedá sa vložiť otvor vrecka do vákuovej komory	Uistite sa, že je pred plynovou tryskou dostatok miesta. Držte oba konce otvoru vrecka rukami, aby sa natiahli a boli ploché, embosovanou stranou dole.
Únik vzduchu alebo nafúknutie vrecka po utesnení	Skontrolujte, či nie je tesniaci prúžok preložený. Natiahnite a narovnajte vrecká, aby sa zabránilo skladaniu. Skontrolujte, či na tesniacej linke nie sú nejaké zvyšky, ak vákuujete vlhké potraviny. Omrvinky ovplyvnia proces tesnenia. Pokiaľ sú vo vrecúškach ostré položky a došlo k prepichnutiu, použite niečo mäkkého na zabalenie a potom ich znovu vákuovo uzavrite v novom vrecku. Po vysokoteplotnom spracovaní zeleniny a ovocie vákuovo zabaľte a potom ich uchovávajte pri nízkej teplote, pretože ich dýchanie vedie k rozpínaniu vrecka.
Tesniaci prúžok sa roztavil	Vykurovací drôt sa pri nepretržitom používaní prehreje, pred ďalším vákuovaním urobte prestávku na 20 sekúnd, aby vychladol.

Záznamy o údržbe

Udržujte túto príručku v dobrom stave. Spoločne s vami budeme starostlivo vyplňovať záznamy o údržbe, aby sme mohli kontrolovať prevádzku spotrebiča a prácu našich pracovníkov údržby. Ďakujeme za spoluprácu.

Dátum údržby	Personál údržby	Záznam údržby		Podpis užívateľa – zodpovednej osoby
		Záznam porúch	Spôsob údržby a výsledok	

Technické údaje vákuovačky

Výkon	110~240 V 50~60 Hz 110 W
Certifikácia	CE/ROHS/FCC
Materiály	ABS757
Pracovné metódy	Plne automatické vákuové tesnenie, ručná vákuácia a tesnenie
Tlak vákuovania	-75 Kpa – -85 Kpa
Dĺžka tesnenia	≤ 32 cm
Veľkosť	390X150X67 mm
Netto	1,4 kg