B2Bpartner FreshWorld

Instrukcja obsługi

434250

Tłumaczenie instrukcji obsługi

Zachować instrukcję do następnego wykorzystania.

B2Bpartner

Spis treści

1. Schemat produktu 1–2
2. Jak zrobić worek z rolki 3
3. Jak pakować próżniowo i zamknąć worek z żywnością 4
4. Przyczyny psucia się żywności i rozwiązania 5
5. Obsługa i konserwacja pakowarki próżniowej 6
6. Polecenia bezpieczeństwa i wskazówki dotyczące pakowania próżniowego 7
7. Porównanie czasu przechowywania bez pakowania próżniowego i z pakowaniem próżniowym 8
8. Usterka i konserwacja pakowarki próżniowej 9–10

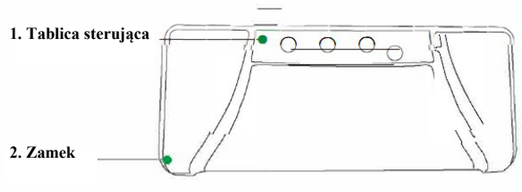
Polecenia dotyczące podgrzewania

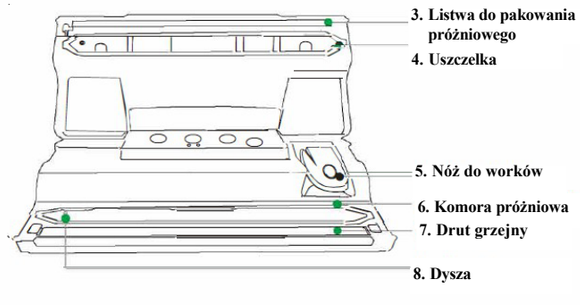
1. Rozpocząć pracę po zapaleniu się lampki kontrolnej.
2. Nie jest możliwe zatrzymanie przed zgaśnięciem lampki kontrolnej i zanikiem sygnału dźwiękowego.
3. Wybrać przycisk funkcji w zależności od próżniowo pakowanej żywności (świeża/sucha).
4. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania.

Schemat produktu

Porady

Poniższe zdjęcia prezentują proste schematy zgodne z rzeczywistą zawartością pudełka.





B2Bpartner

1 Tylko uszczelka (Seal Only)

Uszczelnienie worka bez pakowania próżniowego

2 Ustawienie typu żywności (Food Attribute setting)

Suszona żywność (Dry food) - wyjściowe standardowe lampki kontrolne palą się, normalne pakowanie próżniowe. Ten tryb jest odpowiedni dla suchej żywności lub produktów, które mogą być mocno pakowane próżniowo, np. fasola, ziarna, itp.
Świeża żywność (Moist food) - wyjściowa standardowe lampka kontrolna pali się, odpowiednie do pakowania próżniowego dużych worków. Tryb ten jest również dostępny dla żywności bogatej w wodę w małych opakowaniach, np.: steki, ciasta, itp.

3 Pakowanie próżniowe i uszczelnienie (Vacuum & Seal)

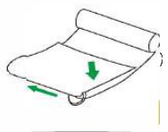
Przycisk „Vacuum" i „Seal": nacisnąć ten przycisk, urządzenia pracuje automatycznie, najpierw próżniowo pakuje i następnie uszczelnia worki, po zakończeniu uszczelniania urządzenie automatycznie przerywa pracę.

4 Skasować (Cancel)

Przez naciśnięcie tego przycisku można sterować procesem pakowania próżniowego.

Jak zrobić worek z rolki

1. Worek powinien być co najmniej o 5 cm dłuższy niż wymiar żywności, prosto odciąć.

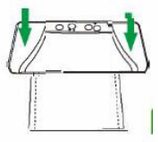


Krok 1

2. Delikatnie umieścić worek próżniowy na drugie grzejnym bez jakichkolwiek zagięć. Strona z teksturą jest skierowana w dół. (Ostrzeżenie: Sprawdzić, czy koniec worka nie wysuwa się z komory próżniowej, w przeciwnym razie pakowanie próżniowe nie będzie pomyślne).

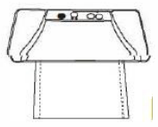
Krok 2

3. Przechylić dwie strony osłony w celu zamknięcia, słychać kliknięcie wskazujące na zaskoczenie zamka.



Krok 3

4. Przez naciśnięcie „Seal Only" można go uszczelnić.



Krok 4

5. Gdy lampka kontrolna „Seal Only" zgaśnie, uszczelnianie jest zakończone. Otworzyć osłonę i następnie wyjąć szczelnie zamknięty worek.

Krok 5

B2Bpartner

Jak pakować próżniowo i zamknąć worek z żywnością

1. Wyjąć jeden worek i włożyć do niego żywność, utrzymywać określoną odległość pomiędzy żywnością a otworem worka.

Krok 1

2. Umieścić worek z żywnością na komorze próżniowej, ale przed dyszę próżniową.

Krok 2

3. Lekko zamknąć osłonę pakowarki próżniowej, nacisnąć zamknięcie zamka, wybrać tryb żywności „Dry food" lub „Moist food" i nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal", urządzenie następnie pracuje samodzielnie.

Krok 3

4. Otworzyć osłonę próżniową, po zgaśnięciu lampki kontrolnej wyjąć uszczelnioną żywność.

Krok 4

Przyczyny psucia się żywności i rozwiązania

Przyczyny zepsucia	Rozwiązanie zapewniające świeżość
1. Bakterie W odpowiedniej wilgotności (10-70%) i temperaturze (25-40°C lub 10-60°C), wartości tlenu i pH, bakterie szybko się namnażają. Ogólnie rzecz biorąc, każdych 30 minut przez zwiększa liczbę bakterii. Jeśli żywność była przechowywana w temperaturze pokojowej przez 3-4 godziny, będzie wysoka. Większość bakterii, których tempo namnażania i aktywność obniżają się w ilości bakterii bardzo temperaturze poniżej 10°C nie będzie w stanie rozłożyć białek i tłuszczów w temperaturze 0 °C.	1. pakowanie próżniowe + chłodzenie 2. Wysoka temperatura + Pakowanie próżniowe 3. Sterylizacja radiacyjna + Pakowanie próżniowe 4. Odwodnienie lub suszenie + Pakowanie próżniowe 5. Solenie
2. Enzymy ① Enzymy pochodzenia zwierzęcego. Jeśli nie dojdzie do infekcji mikrobiologicznej, mięso zepsuje się samo z powodu enzymów pochodzenia zwierzęcego, przy czym odpowiednia temperatura wynosi 40 °C. W temperaturach poniżej 10 °C aktywność enzymów spada, jednak enzym lipolityczny jest nadal aktywny w temperaturze od -30 do -15 °C, a więc mięso i olej, nawet przechowywane w chłodnych warunkach, prawdopodobnie. zepsuje się ② Enzymy roślinne, w temperaturze 50 ~ 60 °C, zwykle generują kwaśną glikolizę, tzw. jelczenie. Białka rozkładają się w procesie glikolizy, gdy amid, kwas, siarkowodór mają nieprzyjemny zapach	1. Pakowanie próżniowe + chłodzenie 2. Odwodnienie lub suszenie + Pakowanie próżniowe
i są trujące. Jelczenie zachodzi pod wpływem dostępu powietrza, tlenu, promieniowania UV, wody w połączeniu z enzymami roślinnymi.	
1. Utlenianie ① Tlen jest głównym czynnikiem powodującym niszczenie tłuszczów, cukrów, białka oraz witaminy.	1. Pakowanie próżniowe + chłodzenie 2. Przeciwutleniacz
2. ② Żywność pochodzenia roślinnego, np.: zboża, warzywa, owoce, itp.,uszczelniające w okresie przechowywania oddychają (pochłaniają tlen i produkują dwutlenek węgla) i dojrzewają.	+ Pakowanie
4. Zakażenie przez owady Owady, np.: karaluchy, mrówki, muchy oraz inne owady, które przenoszą toksyczne organizmy chorobotwórcze. Spożycie owadów, jaj martwych lub żywych owadów powodują alergie u ludzi. Alergiczne reakcje mogą być również wywoływane przez różne wydzieliny owadów, takie jak włosy, łuski, wydaliny, itp.	1. Pakowanie próżniowe +chłodzenie

Zwykła metoda zachowania świeżości

(1) Chłodzenie kriogeniczne: Chłodzenie poniżej 10-60°C, efekt szybkiego zamrażania jest lepszy
(2) Sterylizacja w wysokiej temperaturze: Wanny dezynfekujące, stopień sterylizacji 99,9%
(3) Odwodnienie lub suszenie: zawartość wody w żywności powinna wynosić mniej niż 10%, np. mleko w proszku, suszona żywność, zboże i mąka.
(4) Sterylizacja radiacyjna: z 2 gramami źródła odpowiednika radu dla 60 Co, dawki 20 tysięcy rentgenów, stopień sterylizacji osiąga 100%.
(5) Wzrost ciśnienia osmotycznego: Solenie, słodzenie, redukcja wody, drobnoustrojów i tkanek nieżywych, np. w bekonie lub kandyzowanych owocach.

B2Bpartner

Obsługa i konserwacja pakowarki próżniowej

Kompatybilna z pojemnikiem próżniowym i korkiem próżniowym

1. Umieścić żywność w pojemniku próżniowym, na pokrywie oznaczyć datę przechowywania
2. Połączyć pojemnik z urządzeniem za pomocą.
3. rury próżniowej i upewnić się, że oba końce rury próżniowej są szczelnie zamknięte.
w przypadku upływu powietrza podczas pakowania próżniowego.
3. Nacisnąć przycisk „Vacuum Seal!„ widać, że wskaźnik w pojemniku opada. Jeśli wskaźnik znajduje się na jednym poziomie z pokrywą, nacisnąć przycisk „Cancel".
4. Ostrożnie wyciągnąć rurę próżniową.
5. Jeśli nie można otworzyć pokrywy, oznacza to, że żywność jest w próżni
Wskazówka: Zapisać czas konserwowania na małej obrotowej tabliczce na pokrywie pojemnika próżniowego

How to operate with the vacuum canister and the vacuum stopper

1. Za pomocą rury próżniowej podłączyć pojemnik / korek próżniowa i gniazdo po lewej stronie urządzenia.
2. Nacisnąć przycisk „Vacuum seal".

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie:
1. Odłączyć wtyczkę i chronić ją przed wodą. Ściereczką oraz wodą z mydłem można wyczyścić pierścień uszczelniający i tackę ociekową.
2. Pierścień uszczelniający na osłonie pakowarki próżniowej jest przymocowany, nie należy go zdejmować,aby go umyć.
3. Uszczelki można myć wodą z mydłem lub esencją do czyszczenia.

! OSTRZEŻENIE

Jeśli urządzenie będzie dłużej wycofane z ruchu, zdjąć pokrywę i nie zamykać jej, aby zapobiec deformacji uszczelki

Pakowarka próżniowa - Polecenia bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Polecenia bezpieczeństwa

Dla bezpieczeństwa i przedłużenia izolację okresu żywotności urządzenia, zamiast zabijać mikroorganizmy należy przestrzegać podczas w samej żywności
1. Przed użyciem dokładnie przeczytać mięso i gotowane mięso powinno być również
. Zabrania się używania na mokrej powierzchni lub w środowisku zewnętrznym. hanować
3. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy wkładać elementów (kabel zasilający, wtyczka) do cieczy. Odłączyć gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem.
4. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, cieczy, aby wyłączyć urządzenie i nie pociągać za zasilający.
5. Nie używać, jeśli jest linia worka, elektryczna, wtyczka lub urządzenie jakieś wady lub uszkodzenia. Kontaktować pakowania sprzedawcę i zamówić obsługę posprzedażową.
próżniowego
. Używać tylko do pakowania próżniowego, nie do innych celów.
próżniowego
7. Uwaga: krótki kabel zasilający zapobiega zwijaniu i dzieci się mogą o niego potknąć. Podczas zastosowania przedłużacza podczas powinien mieć wyższą moc znamionową przedmiotu niż urządzenie.
. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu ostrych przedmiotów kuchenki gazowej, indukcyjnej i aby piekarnika elektrycznego. Podczas przenoszenia ciekłych materiałów o wysokiej temperaturze pojemnika próżniowego należy w pobliżu urządzenia zachować ostrożność.
pokrywą.
9. Po okresie ciągłego użytkowania należy zrobić przerwę na 20 sekund, aby uniknąć przegrzania.

Porady dotyczące użytkowania

1. Pakowanie próżniowe może umożliwić żywności przed mikroorganizmami z powietrza użytkowania następujących podstawowych zasad. Żywność łatwo psująca się, np.: surowe zawartość. ochłodzone lub zamrożone po pakowaniu próżniowym. Niska temperatura może wzrost mikroorganizmów w samej żywności.
2. Należy używać karbowany wtyczkę, worek próżniowy dla najlepszego efektu.
3. Jeśli do szczeliny próżniowej z powietrzem przedostanie się trochę brudu lub cząstek żywności, po kabel użyciu trzeba ją wyczyścić.
4. Pomiędzy żywnością a krawędzią pozostawić odstęp około 7 cm, żeby zapobiec przemieszczaniu worka podczas próżniowego.
5. Strona uszczelniająca oryginalnego worka została wykonana przez specjalną procedurę. Dla najlepszego efekt nie zalecamy odcinania oryginalnej strony uszczelniającej.
6. Aby zapobiec składaniu się worka, pakowania próżniowego dużego spłaszczyć.
7. Podczas pakowania próżniowego należy ich owinąć miękkim materiałem, nie doszło do przebicia worka.
8. W przypadku korzystania z co najmniej 3 cm pomiędzy żywnością i

Niniejszą instrukcję należy zachować do wykorzystania w przyszłości.

B2Bpartner

Porównanie czasu przechowywania bez pakowania próżniowego i z pakowaniem próżniowym

Zamrażanie	Przechowywanie bez pakowania próżniowego	Przechowywanie z pakowaniem próżniowym Fresh World
mięso	6 miesięcy	2-3 lata
ryby i owoce morza	6 miesięcy	2 lata
zupa	3-6 miesięcy	1-2 lata
ziarna kawy	6-9 miesięcy	2-3 lata
chleb	6-12 miesięcy	1-3 lata
Przechowywanie chłodnym środowisku	**Przechowywanie bez pakowania próżniowego**	**Przechowywanie próżniowe w Fresh World**
mięso	2-3 dni	12-13 dni
ryby i owoce morza	1-3 dni	6-8 dni
gotowane mięso	3-5 dni	10 dni
jajka	10-15 dni	30-50 dni
Normalna temperatura próżniowym	**Przechowywanie bez pakowania próżniowego**	**Przechowywanie z pakowanie Fresh World**
ryż i mąka	6 miesięcy	1-2 lata
chleb	1-2 dni	6-8 dni
orzeszki ziemne i fasola	2-3 miesiące	1-2 lata
herbata	3 miesiące	1-2 lata

Powyższe dane zależą od integralności opakowania próżniowego oraz właściwości i świeżości próżniowo pakowanego produktu
* pakowanie próżniowe może w pewnym stopniu przedłużyć okres przechowywania żywności, ale nie zawsze zapewnia jej świeżość. Podczas pakowania próżniowego zaleca się zapewnienie niskiej temperatury, dezynfekcji i eteru.

Usterka pakowarki próżniowej

Sytuacja	Rozwiązanie
Migający lampka kontrolna uszczelka	Przegrzanie pakowarki próżniowej. Zatrzymać proces na 20 sekund pomiędzy dwoma po sobie następującymi cyklami. Intensywne ciągłe użytkowanie uruchomi system ochrony przed przegrzaniem. Urządzenie zatrzymuje się automatycznie i miga czerwone światło. Zatrzymać pracę na 20 minut, żeby doszło do całkowitego ochłodzenia produktu. Pompa próżniowa pracuje ponad 120 sekund, urządzenie zatrzyma się automatycznie i miga czerwona światło (patrz poniżej rozdział „Pompa próżniowa pracuje, ale nie dochodzi do pakowania próżniowego").
Pompa próżniowa jest w ruchu, jednak nie wykonuje pakowania próżniowego	W razie zastosowania worka próżniowego odciętego z worka rozwijanego, którego obie strony nie są uszczelnione, trzeba sprawdzić, czy pierwsza linia uszczelniająca jest płaska, czy nie. Pozostawić 7 cm wolnej przestrzeni między żywnością a krawędzią worka. Umieścić karbowaną stronę worka licem na dół. Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający nie jest zdeformowany i górny pierścień uszczelniający jest wolny od resztek jedzenia. Sprawdzić, czy torba nie jest złożona. Przytrzymać obie strony worka, żeby utrzymać ich płaskość. Jeśli urządzenie z zablokowanym zamkiem nie będzie używane przez dłuższy czas, pierścień uszczelniający utraci swój kształt i obniży się jego nieprzepuszczalność dla powietrza. Za pomocą dwóch bocznych przycisków urządzenie odblokować na 30 minut, aby poprawić elastyczność pierścienia uszczelniającego.
Pierścień uszczelniający jest obluzowany lub uszkodzony	Jeśli chodzi o dolny pierścień, trzeba go wyjąć, wyczyścić i ponownie założyć. Jeśli chodzi o górny pierścień, trzeba go otrzeć, założyć z powrotem i ponownie spróbować. Jeśli problem nadal występuje, trzeba się zwrócić do naszych dystrybutorów.
Efekt uszczelnienia nie jest zadowalający	Aby uszczelnić żywność o niewielkie zawartości cieczy, nacisnąć „seal" do ponownego uszczelnienia. Jeśli zawiera dużą ilość cieczy lub chodzi tylko o ciecz, zamrozić do uzyskania stałej konsystencji i następnie ponownie próżniowo zapakować. Sprawdzić, czy taśma wysokotemperaturowa i uszczelniająca nie zawiera okruchów lub resztek jedzenia. Jeśli tak, należy je usunąć. Jeżeli worek jest złożony, należy przytrzymać obie strony worka, aby pozostał płaski.
Lampka kontrolna na tablicy sterującej nie świeci.	Sprawdź, czy źródło zasilania zostało podłączone. Sprawdzić, czy włącznik źródła zasilania działa prawidłowo czy nie. Sprawdzić, czy osłona urządzenia dobrze zamyka lub nie.

B2Bpartner

Usterka pakowarki próżniowej

Sytuacja	Rozwiązanie
Nie funkcjonuje	Sprawdź, czy źródło zasilania jest podłączone. Sprawdzić, czy włącznik źródła zasilania działa prawidłowo. Sprawdzić, czy osłona urządzenia zamyka się w odpowiedni sposób.
Nie można wstawić otworu worka do splaszczenia, komory próżniowej	Upewnić się, że przed dyszą gazową jest wystarczająca przestrzeń. Przytrzymać rękami oba końce otworu worka, aby doszło do ich rozciągnięcia i karbowaną stroną na dół.
Upływ powietrza lub spęcznienie worka po pakowania próżniowego uszczelnieniu	Sprawdzić, czy pasek uszczelniający nie jest zagięty. Rozciągnąć i wyprostować worki, żeby zapobiec składaniu. Sprawdzić, czy na linii uszczelniania nie ma żadnych pozostałości podczas mokrej żywności. Okruchy będą miały wpływ na proces uszczelniania. Jeśli w workach znajdują się ostre przedmioty i doszło do przebicia, zastosować coś miękkiego do ich owinięcia i następnie ponownie zamknąć próżniowo w nowym worku. Po przetworzeniu w wysokiej temperaturze warzywa i owoce należy zapakować próżniowo i następnie przechowywać w niskiej temperaturze, ponieważ ich oddychanie prowadzi do spęcznienia worków.
Pasek uszczelniający jest stopiony	Podczas ciągłego użytkowania dochodzi do przegrzania drutu grzejnego, przed następnym pakowaniem próżniowym należy zrobić przerwę na 20 sekund, aby zapewnić jego ochłodzenie.

Zapisy dotyczące konserwacji

Instrukcję należy utrzymywać w dobrym stanie. Wspólnie z Tobą będziemy starannie wypełniać dokumentację dotyczącą konserwacji, żeby móc kontrolować działanie urządzenia i pracę naszego personelu serwisowego. Dziękujemy za współpracę.

Data konserwacji	Personel wykonujący konserwację	Zapis konserwacji Zapis usterek Sposób i wynik konserwacji	Podpis użytkownika – osoby odpowiedzialnej

B2Bpartner

Dane techniczne pakowarki próżniowej

Moc	110~240 V 50~60 Hz 110 W
Certyfikacja	CE/ROHS/FCC
Materiały	ABS757
Metody robocze	W pełni automatyczne pakowanie próżniowe, ręczne pakowanie próżniowe i uszczelnianie
Ciśnienie pakowania próżniowego	-75 Kpa – -85 Kpa
Długość uszczelnienia	≤ 32 cm
Wymiary	390X150X67 mm