

Návod na použitie

Vákuovacie stroje FIMAR®

SBP/350 SBP/400
SCC/300 SCC/400



Pred použitím zariadenia si prosím pozorne preštudujte uvedený návod na použitie !

VŠEOBECNÉ A BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

ÚČEL NÁVODU NA POUŽITIE

- pozorné preštudovanie tohto návodu na použitie eliminuje bezpečnostné a zdravotné riziká na osobách a tiež prípadné hospodárske škody na majetku.
- výrobca si vyhradzuje právo zmeny informácií obsiahnutých v návode a to tiež bez predchádzajúceho upozornenia, ak takéto zmeny nemajú vplyv na bezpečnosť.
- niektoré časti textu sú zvýraznené, aby sme zdôraznili ich dôležitosť.

(I) Informácie

Upozorňuje na dôležité technické informácie, ktoré nesmú byť prehliadnuté.

(P) Pozor – opatrne

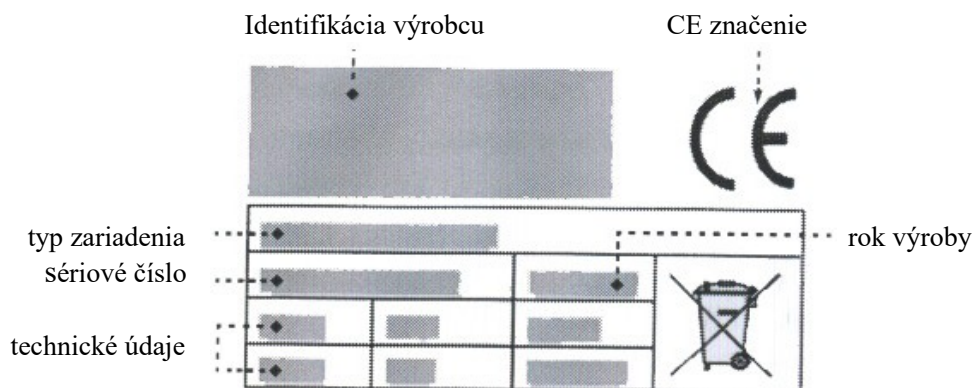
Ukazuje, že v prípade nevhodného zaobchádzania môže spôsobiť škody na majetku a zdraví osôb.

(N) Nebezpečie - pozor

Upozorňuje na nebezpečné situácie, ktoré môžu v prípade nepozornosti predstavovať vážne riziko pre bezpečie a zdravie osôb.

IDENTIFIKÁCIA VÝROBCU A ZARIADENIA

Zobrazený identifikačný štítok je použitý priamo na zariadení. Na štítku nájdete všetky podstatné údaje, ktoré sú nevyhnutné pre bezpečnú prevádzku.



POŽIADAVKY SERVISNEJ SLUŽBY

V prípade potreby servisnej služby vždy uveďte verziu zariadenia a druh vzniknutej chyby.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- výrobca vo vývojovej a konštrukčnej fáze venuje mimoriadnu pozornosť všetkým aspektom, ktoré by mohli mať dosah na bezpečie a zdravie osôb.
- výrobca sa riadi pravidlami správnej konštrukčnej techniky a zariadenie vyrába zo špeciálnych vybraných materiálov, ktorými garantuje hygienickú nezávadnosť potravín a riadnu funkčnosť zariadenia.
- účelom týchto informácií je, aby bol spotrebiteľ vopred upovedomený o všetkých rizikách súvisiacich s prevádzkou a potravinami v zariadení. Opatrná práca je v každom prípade nevyhnutná. Bezpečnosť leží tiež v rukách tých, ktorí prichádzajú do kontaktu so zariadením (inštalatéri a obsluha).
- pozorne si prečítajte celý priložený návod na použitie a bezprostredne na zariadení uvedené pokyny, zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným upozorneniam.
- uskutočnite vnútropodnikovú prepravu zariadenia s ohľadom na informácie uvedené priamo

na zariadení, na balení a v návode na použitie.

- počas prepravy, manipulácie a inštalácie dajte pozor, aby nedošlo k nárazu, čím by sa mohli poškodiť jednotlivé komponenty zariadenia.
- autorizovaná osoba oprávnená vykonávať elektrické spojenia musí skontrolovať zhodu vlastností elektrického napájania s údajmi na štítku a uistiť sa, že elektrické vedenie je konformné s diferenciálnym spínačom a platnými zákonmi a nariadeniami príslušnej krajiny.
- v žiadnom prípade nemanipulujte, neodstraňujte alebo iným spôsobom nenarábajte s bezpečnostným zariadením inštalovaným na prístroji.
- obsluhujúcemu odporúčame pozorne si preštudovať celý návod na použitie až kým si nebude úplne istý, že porozumel všetkým jeho častiam, obzvlášť tým, ktoré sa zaoberajú bezpečnosťou.
- pri prvom použití zariadenia odporúčame vykonať jednu simuláciu pre lepšie spoznanie obslužných elementov ako je napr. zapnutie a vypnutie.

Zariadenie používajte len na vymedzené účely. Nesprávne použitie zariadenia na iný ako je vymedzený účel môže viesť k ohrozeniu bezpečia a zdravia osôb ako aj k poškodeniu majetku.

Výrobca neručí za škody, ktoré sú výsledkom nesprávneho použitia zariadenia, nedodržania údajov uvedených v tomto návode na použitie alebo manipulácie a zmien vykonaných na zariadení bez predchádzajúceho formálneho schválenia.

- Miesto uloženia zariadenia musí byť čisté, osvetlené.
- Zapojenie a uvedenie zariadenia do prevádzky smie vykonať len kvalifikovaný odborný personál.
- Skontrolujte, či sa zhoduje elektrické napätie zásuvky, do ktorej bude zariadenie zapojené, s údajmi na typovom štítku.
- Uistite sa, že zariadenie je uzemnené.
- Okolie zariadenia musí byť vždy čisté a suché.
- Zariadenie môže byť použité iba na určené účely. Každé iné použitie je považované za neodborné a nebezpečné.
- Zariadenie nesmú obsluhovať deti.
- V prípade, že zariadenie nepoužívate vytriahnite sieťový konektor zo zástrčky.
- V prípade poruchy alebo iných ťažkostí nevykonávajte opravy samy, ale obráťte sa na autorizovaného obchodníka.
- Používajte iba originálne náhradné diely.
- Medzi jednotlivými vákuovacími procesmi dodržujte odstup aspoň 1 minúty.
- Nevákuujte ostré predmety ako sú napr. kosti, kde by mohlo prísť k poškodeniu sáčku.

Predtým ako začnete čistiť zariadenie je potrebné ho odpojiť z elektrickej siete.

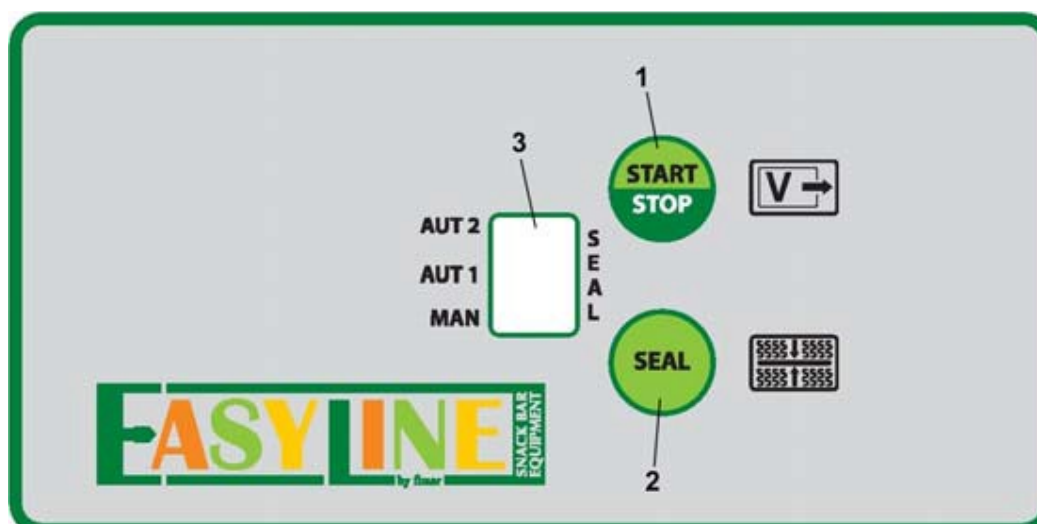
Popis zariadenia

Vákuová balička bola vyrobená z hygienicky nezávadných materiálov. Zvláštna pozornosť bola venovaná tým častiam prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

Vákuová balička je určená na vákuové balenie potravín za účelom predĺženia doby uskladnenia potravín bez zmeny organického zloženia.

OVLÁDANIE A PRACOVNÝ CYKLUS – E970031, E970032

1. Tlačidlo na spustenie vákuovania. Stlačením 2 x sa preruší akákoľvek činnosť.
Ak nie je stroj v prevádzke tak si pomocou tlačidla „START“ zvolíte vákuovací program AUT 1 (15 sekundový – vákuovací cyklus) a AUT 2 (25 sekundový – vákuovací cyklus), na záver oboch programov stroj automaticky zavarí sáčok.
2. Tlačidlo pre nastavenie zavarenia vákuov. sáčku počas manuálneho režimu. Ak nie je stroj v prevádzke, tak je možné pomocou tlačidla „SEAL“ nastaviť čas zavarenia.
3. Zobrazuje vákuový režim, fázu vákuovania, zavarovania sáčku. Prednastavený čas zavarenia je 3,5 sekundy.



- A. Umiestnite produkt do vákuového sáčku
- B. Umiestnite vákuový sáčok s potravinou do vákuovacieho stroja.
- C. Dajte dole výklopný mechanizmus, čím sa sáčok stabilizuje. Následne stlačte tlačidlo „Start“.
- D. Ak sa už v sáčku nenachádza viac vzduchu, stlačte tlačidlo B „Seal“, aby ste ho zavarili. Vákuový stroj sa po dokončení zvarovania automaticky zastaví.
- E. Vyberte sáčok s potravinou z vákuovačky.

TRVANLIVOSŤ

Odporúčame pravidelne zvaracie valčeky čistiť pomocou alkoholu a čistej handry. Vákuovačka nepotrebuje žiadne dodatočné mazanie alebo premasťovanie.

Časové intervaly pre konzerváciu vákuovo balených produktov pri teplote + 0 / + 3

Čerstvé mäso

Hovädzie mäso – 20 dní

Teľacie mäso – 20 dní

Bravčové mäso – 15 dní

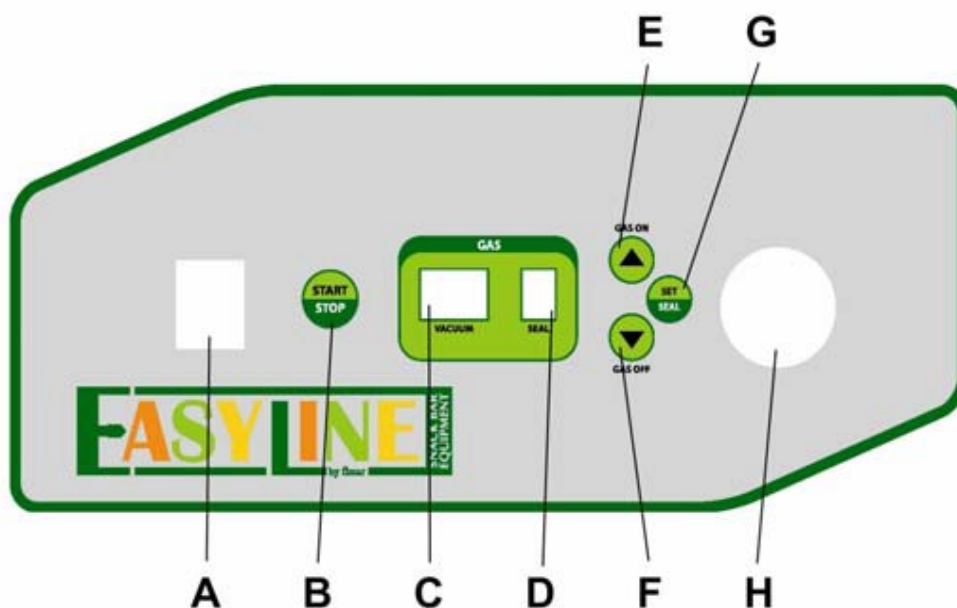
Biele mäso – 15 dní

Králík – 20 dní

Baranina – 20 dní

OVLÁDANIE A PRACOVNÝ CYKLUS – E970041, E970042

- A. ON/OFF – spustenie / vypnutie zariadenia
- B. START/STOP – spustenie/zastavenie vákuovej pumpy
- C. Ukazovateľ vákua – zobrazuje úroveň vákua v % (max 99%)
- D. Ukazovateľ zvrárania – nastavenie času zavarenia (3-3,5 sek.)
- E. + zvýšenie úrovne vákua / času zavarenia
- F. - zníženie úrovne vákua / času zavarenia
- G. SET/SEAL – nastavenie režimov / času / zavarenia



1. Pripojte vákuovací stroj do elektrickej siete.
2. Stlačte hlavný spínač ON/OFF pre zapnutie vákuovacieho stroja.
3. Nastavte čas vákuovania (alebo percento), čas zavarenia a čas vstrekovania plynu (ak takouto funkciou stroj disponuje).
4. Umiestnite do komory vákuový sáčok a to tak, že otvorená časť sáčku bude položená na zvrácej lište. Zvyšok sáčka musí byť v komore.
5. Ak je potrebné, môžete sáčok prizdvihnúť pomocou 2 alebo 3 polyetylénových kociek.
6. Zatvorte kryt a jemne na neho zatlačte, až kým sa nespustí vákuovací proces.
7. Po ukončení jednotlivých fáz, môžete otvoriť kryt a vybrať zavákuovanú potravinu z komory.

POZOR ! Vákuovacie stroje FIMAR® sú schopné vákuovať aj tekuté produkty. Sáčok v tomto prípade naplňte max. do 50 % jeho objemu.

TRVANLIVOSŤ

Produkt	Kyslík (%) O2	Oxid uhličitý (%) CO2	Nitrogén (%) N2
Krájaná saláma	-	20	80
Pečené mäso	80	20	-
Pivo / nápoje	-	100	

Produkty z rúry	-	100	100
Káva	-	100	100
Čerstvé mäso	70 / 80	30 / 20	- / -
Mäso bez vody	-	-	100
Sekaná	-	-	100
Čokoláda	-	100	-
Čerstvý syr / mozarella	- / -	20 / -	80 / 100
Krém / maslo / margarín	-	-	100
Čerstvý šalát	-	50	50
Jogurt	-	100	-
Práškové mlieko	-	30	70
Kypriaci prášok	-	100	100
Jablká	2	1	97
Nakrájaná slanina	-	35	65
Sendvič / chlieb	-	100	-
Toastový chleba	-	80	20
Cestoviny	-	-	100
Čerstvé cestoviny / tortily / lasagne	-	70 / 100	30
Zemiaky	-		100
Sardinky	-	60	40
Ryby	30	40	30
Pizza	-	30	70
Hydina	-	75	25
Paradajky	4	4	92
Predpečené pokrmy	-	80	20
Klobása	-	20	80
Rezne	70	20	10
Ovocné šťavy	-	-	100
Víno / olej	-	-	100

Vákuovanie tekutých a polotekutých produktov

V komorovom vákuovacom stroji je možné vákuovať aj tekutiny. Proces je taký istý ako je popísané už vyššie. Treba dávať pozor len na to, aby tekutý produkt dosahoval max. 50 % objemu vákuového sáčku.

Čas uskladnenia vákuovaných produktov pri teplote + 0 C / + 3 C

Hovädzie mäso	30 / 40 dní
Teľacie mäso	30 / 40 dní

Bravčové mäso	20 / 25 dní
Biele mäso	20 / 25 dní
Králík a hydina (s kosťou)	20 dní
Jahňacie mäso	30 dní
Klobása	30 dní
Držky	10 / 12 dní
Ryba	priemerné trvanie 7 / 8 dní
Saláma	3 mesiace
Parmezán, ovčí syr a pod.	120 dní
Mozarela	30 / 60 dní
Zelenina	15 / 20 dní

Čistenie a údržba

Pred každým čistením je nevyhnutné v prvom rade odpojiť zariadenie z elektrickej siete. Neumývajte stroj pod tečúcou vodou ! Za týmto účelom použite navlhčenú handričku alebo kus oblečenia. Pred opätovným použitím stroja dbajte o to, aby bol absolútne vysušený. Zvláštnu pozornosť venujte zváraciemu valčeku, ktorý musí byť vždy bez nečistôt ! Aspoň raz ročne sa odporúča navštíviť servisné stredisko a nechať skontrolovať stroj autorizovaným technikom.

Pozor ! Každých 5 - 6 mesiacov by sa mal vymeniť olej. Za týmto účelom prosím kontaktujte odbrný servis ! Výrobca odporúča používať olej typ BV32.

Plexisklo odporúčame ošetrovať čistiacimi prípravkami, ktoré neobsahujú alkohol (nie sú na báze alkoholu). Alkohol se nesmie dostať do styku s povrchom plexiskla. Prípadný styk alkoholu s plexisklom spôsobí skrehnutie a deštrukciu materiálu (degradáciu) !