Вакуумный упаковщик YJS606

Руководство по эксплуатации



Благодарим вас за приобретение нашего прибора для вакуумной упаковки. Скоро ваш дом преобразится вместе с одной из самых эффективных на сегодня систем для вакуумной упаковки. При помощи вакуумного упаковщика вы сможете сохранять пищевые продукты свежими дольше в холодильнике, морозильной камере или кладовой. Система вакуумного упаковщика эффективно удаляет воздух и продляет свежесть до пяти раз дольше, чем обычные методы хранения. Кроме того, вакуумный упаковщик можно использовать для хранения и организации предметов домашнего обихода, таких как сувениры, маленькие игрушки и предметы, которые легко потерять. Скоро вы обнаружите, что ваш вакуумный упаковщик настолько универсален и удобен; он никогда не покинет вашу кухонную столешницу.

Используя вакуумные пакеты и контейнеры, вы можете значительно продлить срок хранения и сохранить качество продуктов питания, уменьшить их излишнее высыхание при замораживании, а также сократить затраты и количество пищевых отходов.

Стиль вакуумного упаковщика чёток и прост с легким, компактным дизайном. Его уникальная скошенная конструкция и широкий вакуумный отсек позволяют легко загружать пакеты и обеспечивают надежное запечатывание. В конструкции были использованы только высококачественные, полностью протестированные и обладающие высокими характеристиками комплектующие для обеспечения наилучшей производительности.

Внимательно прочитайте и следуйте всем рекомендациям по эксплуатации и обслуживанию, и вы извлечете огромную пользу от многолетнего бесперебойного и экономичного процесса вакуумной упаковки.

Вакуумная упаковка и безопасность пищевых продуктов

Вакуумирование продлевает срок хранения продуктов, удаляя большую часть воздуха из запечатанных контейнеров, и предотвращает попадание свежего воздуха, тем самым уменьшая окисление. Вакуумирование помогает сохранить общее качество и вкус. Процесс также препятствует росту аэробных микроорганизмов, которые, при определенных условиях, могут привести к проблемам, отмеченным ниже:

Плесень – Плесень не может расти в среде с низким содержанием кислорода; поэтому вакуумирование может практически полностью это устранить.

Дрожжи – Возникают в процессе брожения, которое можно определить по запаху и вкусу. Для роста дрожжей нужна вода, сахар и умеренная температура. Они также способны выживать как при наличии воздуха, так и без него. Замедление роста дрожжей требует охлаждения, а замораживание останавливает его полностью.

Бактерии – Приводят к неприятному запаху, потере цвета и/или мягкой либо слизистой текстуре. При соответствующих условиях Clostridium Botulinum (организм, вызывающий ботулизм) может расти без воздуха и не может быть обнаружен по запаху или вкусу. Хотя такое случается крайне редко, но это может быть очень опасно.

Как и в случае с любым другим контейнером для хранения, важно осмотреть продукты на предмет порчи до их потребления.

Для безопасного хранения продуктов необходимо поддерживать низкие температуры. Можно значительно уменьшить рост микроорганизмов при температуре 4ºC или ниже. Замораживание при -17ºC не убивает микроорганизмы, но останавливает их рост. Для длительного хранения всегда замораживайте скоропортящиеся продукты, произведя их предварительное вакуумирование.

Следует отметить, что вакуумирование не может полностью предотвратить порчу продуктов. Оно может только замедлить изменения в качестве. Трудно

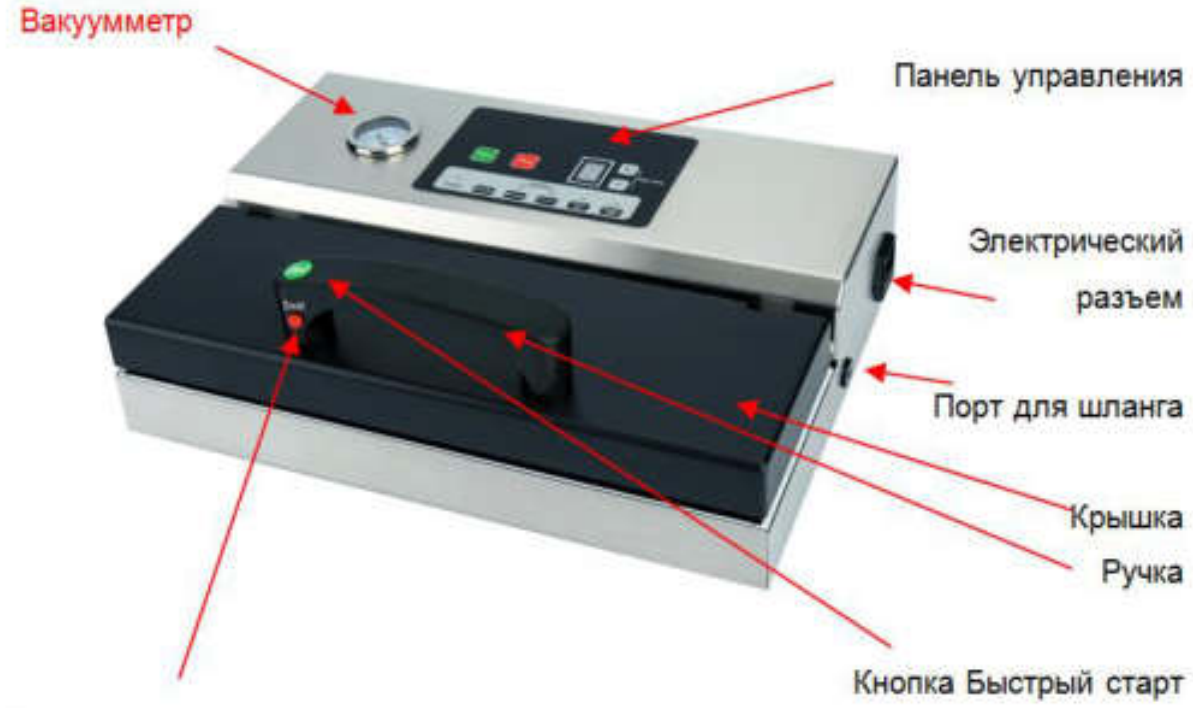
предсказать, как долго продукты будут сохранять свой высококачественный вкус, внешний вид или текстуру, потому что это зависит от возраста и состояния пищи в день ее вакуумирования.

Примечание: вакуумирование не заменяет охлаждение или замораживание. Любые скоропортящиеся продукты, которые требуют охлаждения, в любом случае должны быть охлаждены или заморожены после вакуумирования.

Подготовка к вакуумной упаковке

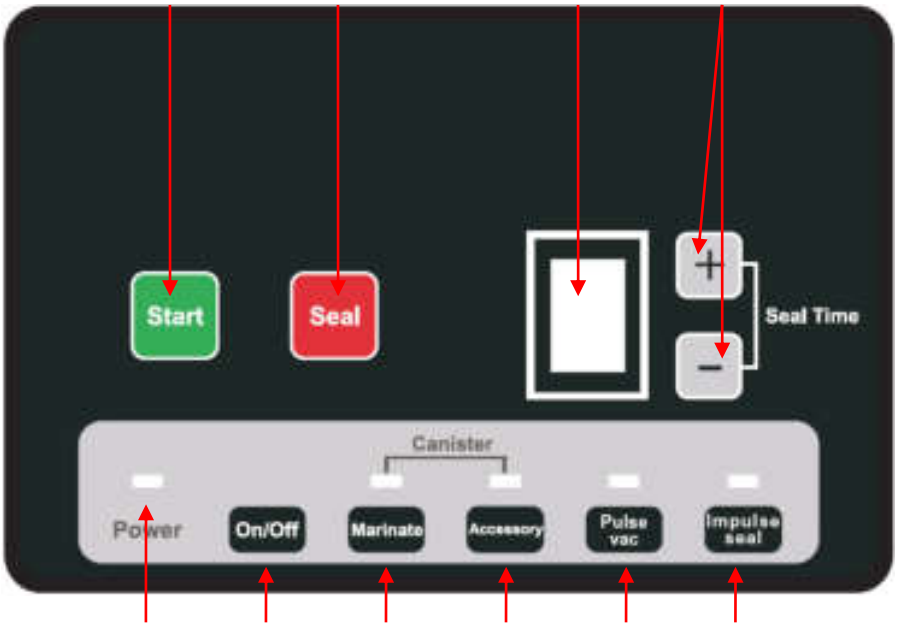
Перед вакуумной упаковкой овощи необходимо бланшировать. Этот процесс останавливает действие фермента, который приводит к потере аромата, цвета и текстуры. Для бланшировки овощей поместите их в кипящую воду или в микроволновую печь, пока они не приготовятся, оставаясь при этом хрустящими. Затем погрузите овощи в холодную воду, чтобы остановить процесс приготовления. Наконец, высушите овощи на полотенце. Крестоцветные овощи (брокколи, брюссельская капуста, кочанная капуста, цветная капуста, листовая капуста, репа) естественным образом выделяют газы при хранении. Поэтому после бланширования их следует хранить только в морозильной камере.

Устройство упаковщика





C D E F



A B G H I J

A. Индикатор питания (Power)

Когда индикатор питания горит, вакуумный упаковщик готов к работе.

B. Кнопка Включение/Выключение (On/Off)

После того как устройство подготовлено к работе, нажмите кнопку «On/Off», на цифровом дисплее появится время последней упаковки, включится вентилятор, и можно будет приступать к вакуумированию. Если в течение 10 минут не будет выполнено никаких действий, цифровой дисплей и вентилятор отключатся автоматически. Устройство прекращает работу при нажатии кнопки «On/Off» После завершения цикла нажмите кнопку «On/Off», а затем отключите аппарат от сети.

C. Кнопка Авто Вакуум (Start)

Нажмите кнопку Start, устройство запустит вакуумирование и произведет запечатывание автоматически. Эта кнопка предназначена только для вакуумного пакета/рулона.

Выберите режим маринования Marinate, нажмите Start, устройство начнет мариновать автоматически.

Выберите режим Pulse Vac, нажмите кнопку Start, устройство запустит процесс импульсного вакуумирования.

Для более удобной работы на ручке установлена кнопка Быстрый старт (Quick-Start). Эта кнопка имеет ту же функцию, что и кнопка Start на панели управления.

Примечание: Чтобы функция стала доступной, надавите на крышку, когда закроете ее.

D. Кнопка Запечатывание (Seal)

1. Нажмите кнопку Seal для остановки вакуумного цикла, и немедленного запечатывания пакета, чтобы предотвратить раздавливание хрупких предметов.

2. Изготовление пакета нестандартного размера

Для более удобной работы на ручке установлена кнопка Быстрое запечатывание (Quick-Seal). Эта кнопка имеет ту же функцию, что и кнопка Seal на панели управления.

Примечание: Чтобы данная функция стала доступной, пожалуйста, надавите на крышку, когда закроете ее.

E. Цифровой дисплей

1. Отображает цикл вакуумирования, значение будет отсчитываться от 9 до 0. Когда на дисплее 0, вакуумный цикл завершен.

2. Отображает время запечатывания, которое можно отрегулировать и установить в диапазоне от 0 до 6. Устройство оснащено функцией резервной памяти времени запечатывания.

3. Когда на дисплее отображается «E», упаковщик находится в защитном режиме.

F. Кнопка регулировки времени запечатывания (“+” или “-”)

Просто установите время запечатывания «больше» или «меньше» с помощью кнопок «+» или «-». Когда индикатор времени установлен на 0, устройство не будет производить запечатывание.

G. Режим маринования (Marinate)

Режим маринования предназначен для повторения цикла вакуумирования и выпуска воздуха в контейнер, что позволяет получить настойку маринада наилучшего качества за наименьшее количество времени.

Примечание: Чтобы функция стала доступной, откройте крышку.

H. Кнопка Вакуумирование с принадлежностями (Accessory)

Только для вакуумных контейнеров, пробок для вакуумирования бутылок и других дополнительных принадлежностей; нажмите кнопку Accessory, затем нажмите кнопку Start, упаковщик запустит вакуумный цикл. По окончании вакуумного цикла устройство автоматически остановится БЕЗ выполнения запечатывания.

Примечание: Чтобы функция стала доступной, откройте крышку.

I. Кнопка Импульсное вакуумирование (Pulse vac)

Используйте кнопку Pulse, чтобы не повредить хрупкие предметы. Нажмите кнопку Pulse, упаковщик будет вакуумировать постепенно в зависимости от вашего нажатия на кнопку.

Примечание: Чтобы функция стала доступной, надавите на крышку, когда закроете ее.

J. Кнопка Импульсное запечатывание (Impulse seal)

При нажатии кнопки Impulse Seal, загорится индикатор. Это означает, что устройство работает в режиме Импульсного запечатывания. Вы можете запечатать пакет, открыв и закрыв крышку. (Такой способ в основном подходит для пакетов, которые не нужно подвергать вакуумированию)

Примечание: Чтобы функция стала доступной, надавите на крышку, когда закроете ее.

Технические характеристики

Напряжение： 220-240В~50Гц Мощность： 700 Вт

Давление насоса: -28,3 мм рт.ст. /-958мбар （±3%）

Максимальная ширина пакета： 310 мм　　Насос: двойной

Ширина запечатывающей проволоки： 5 мм

Размер упаковки： 390x275x150 мм

Масса： 6.0 кг

Меры предосторожности

Для вашей безопасности соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании вакуумного упаковщика:

▪ Внимательно прочитайте Руководство пользователя перед первым применением прибора.

▪ Не используйте прибор на влажных или горячих поверхностях, а также вблизи источников тепла.

▪ Не погружайте прибор или шнур питания в воду или любую другую жидкость.

▪ Подключайте прибор только к заземленным источникам питания, не используйте удлинитель.

▪ Для отключения прибора отсоедините вилку от источника электропитания. Не отключайте, потянув за шнур.

▪ Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания.

▪ Используйте прибор только по назначению.

▪ Используйте только вакуумные пакеты, принадлежности и приспособления.

Обслуживание

▪ Отключайте прибор перед очисткой.

▪ Регулярно очищайте прибор с помощью влажной ткани и мягкого мыла, чтобы удалить крошки, пыль, мусор.

▪ Прокладка камеры сделана съемной для того, чтобы избавиться от любых жидкостей, которые могли вытечь из вакуумного пакета во время процесса.

Инструкция по эксплуатации

Подготовка

▪ Подключите прибор к электросети.

▪ При включении прибора загорится индикатор питания Power.

▪ Нажмите кнопку On/Off, цифровой дисплей включен, вентилятор запускается. Теперь усройство готово к работе во всех режимах.

Изготовление пакета из рулона

1. Выберите рулон подходящей ширины.

2. Поместите открытый конец рулона за границу запечатывающей проволоки (пожалуйста, убедитесь, что открытый конец находится за запечатывающей проволокой); закройте и надавите на крышку.

3. Нажмите кнопку Seal (или кнопку быстрого запуска на ручке), время запечатывания будет отсчитываться до 0 от значения по умолчанию, отображаемого на цифровом дисплее. После завершения цикла крышка прибора автоматически откроется и раздастся звуковой сигнал.

** Нажмите кнопку «On/Off», чтобы остановить все рабочие процессы прибора.

4. Извлеките конец рулона и проверьте качество шва.

Примечание: Качественная упаковка будет выглядеть «прозрачной» при осмотре. Если упаковка неоднородная, неполная, морщинистая, белого или молочного цвета, отрежьте ее от рулона и запустите процесс снова.

5. После того, как конец запечатан, измерьте пакет по размеру предмета, оставив 4,5 см свободного пространства, и отрежьте рулон. Поместите предметы в пакет и следуйте указаниям в разделе «Вакуумирование и запечатывание пакетов».

Вакуумирование и запечатывание пакетов

1. Подберите подходящий вакуумный пакет, поместите в него предмет.

2. После помещения предмета в пакет, оставьте как минимум 4,5 см свободного пространства , чтобы обеспечить лучшую степень вакуумирования.

3. Поместите пакет с продуктом открытой стороной за прокладку камеры. Пожалуйста, убедитесь, что открытый конец находится внутри вакуумной камеры.

4. Закройте крышку и надавите на нее.

5. Нажмите кнопку «Start» или кнопку «Quick-Start».

6. Устройство запустит процесс вакуумирования. На цифровом индикаторе будет отсчитываться значение от 9 до 0 (если давление не достигнет стандартной нормы - 20 мм рт.ст., значение останется равным 2). Во время процесса вакуумирования значение на цифровом дисплее будет отсчитываться от показателя по умолчанию до 0. После чего устройство запустит цикл запечатывания.

7. После завершения цикла крышка прибора автоматически откроется и подаст звуковой сигнал.

8. Извлеките пакет и проверьте качество вакуумирования и запечатывания.

Примечание: Качественная упаковка будет выглядеть «прозрачной» при осмотре. Если упаковка неоднородная, неполная, морщинистая, белого или молочного цвета, отрежьте ее от рулона и запустите процесс снова.

9. Пожалуйста, храните вакуумированные предметы должным образом. Все скоропортящиеся продукты должны быть охлаждены или заморожены во избежание порчи.

10. Нажмите кнопку «On/Off», чтобы остановить все рабочие процессы вакуумного упаковщика. Если требуется мгновенная упаковка, просто нажмите кнопку «Seal».

Функция импульсного вакуумирования Pulse vac

Поскольку функция Pulse vac изначально подразумевает высокое давление, есть вероятность разрушить некоторые хрупкие предметы, находящиеся в пакете в процессе вакуумирования. В этом случае вы можете использовать функцию «Pulse» для контроля времени и степени вакуума, чтобы предотвратить раздавливание хрупких предметов. При упаковке некоторых сочных продуктов вы также можете использовать данную функцию для предотвращения высасывания жидкости.

1. Положите предметы в пакет, а затем поместите открытый конец пакета за прокладку камеры. Убедитесь, что открытый конец пакета находится внутри вакуумной камеры.

2. Закройте крышку и надавите на нее.

3. Для того чтобы перейти в режим импульсного вакуумирования, нажмите кнопку «Pulse vac». Затем нажмите кнопку «Start» (или кнопку быстрого запуска на рукоятке), чтобы запустить импульсное вакуумирование для достижения нужной вам степени вакуума. Наблюдайте за пакетом для регулировки давления. Во время этого процесса вы можете остановить вакуумирование, перестав удерживать кнопку «Start»; и нажмите повторно, чтобы возобновить процесс.

4. Когда давление достигнет необходимого значения, нажмите кнопку «Seal», чтобы произвести запечатывание. На цифровом дисплее запустится обратный отсчет времени запечатывания до 0. После окончания процесса запечатывания крышка прибора автоматически откроется и подаст звуковой сигнал.

** Нажмите кнопку «On/Off», чтобы остановить все рабочие процессы прибора.

Рекомендации по упаковке в пакеты

▪ По-возможности, упаковывайте наиболее свежие продукты. Вакуумный упаковщик позволяет поддерживать свежесть продуктов в пять раз дольше, чем при обычных условиях хранения.

▪ Нежные, сочные продукты и продукты, которые должны держать свою форму, требуют предварительного замораживания. Такие продукты, как мясо, ягоды и хлеб, можно замораживать без ущерба и высыхания при замораживании на срок до 24 часов. Как только пища становится твердой, она готова к вакуумной упаковке.

▪ При упаковке свежего мясо без предварительной заморозки, положите сложенное бумажное полотенце между мясом и верхней частью пакета. Это поможет впитать влагу.

▪ Для вакуумирования жидкостей, таких как супы, рагу и запеканки, блюдо необходимо предварительно заморозить в посуде или поддоне для льда. После замораживания произведите вакуумирование, промаркируйте и сложите в морозильную камеру.

▪ Для объектов с острыми краями (кости, макаронные изделия, рис) сделайте прокладку из бумажных полотенец, чтобы предотвратить прокалывание пакета.

▪ Вакуумные пакеты являются многоразовыми, их можно кипятить, а также использовать для разогрева в микроволновой печи. Не рекомендуется повторно использовать пакеты, которые ранее подверглись кипячению или были использованы в микроволновой печи. Не используйте повторно пакеты, которые использовались для хранения свежей рыбы или жирной пищи.

▪ Овощи перед упаковкой должны быть бланшированы. Поместите их в кипящую воду или микроволновую печь, пока они не прогреются, но

останутся хрустящими. Вакуумируйте бланшированные овощи в обычном режиме.

**** Никогда не подвергайте вакуумированию грибы или чеснок.****

Упаковка в контейнер

Модель вакуумного упаковщика YJS606 также предназначена для работы с вакуумными контейнерами. Переключатель в верхней части крышки контейнера контролирует процесс вакуумирования, закрывает и блокирует вентиляционные отверстия внутри крышки после вакуумирования и открывает вентиляционные отверстия, позволяя воздуху вернуться в контейнер, а также открывает крышку для доступа к содержимому контейнера.

(примечание: при использовании режима «Canister» крышка прибора должна быть открыта)

1. Поместите продукты в контейнер. Убедитесь, что крышка контейнера сухая и в прокладке крышки нет порошка или остатков пищи. Также оставьте, пожалуйста, немного места после того, как поместите продукты в контейнер. Затем закройте крышку.

2. Поверните переключатель на крышке контейнера в положение «Vacuum».

3. Подсоедините один конец вакуумного шланга к порту, расположенному в корпусе прибора, а другой - к порту на крышке контейнера.

4. Нажмите кнопку “Accessory” на панели инструментов прибора, и слегка надавите на крышку контейнера, удерживая ее в течение 3-5 секунд. Прибор запустит процесс вакуумирования.

** Нажмите кнопку «On/Off», чтобы остановить все рабочие процессы прибора.

5. По завершении цикла прибор остановится автоматически. Удалите вакуумный шнур с крышки контейнера и поверните переключатель контейнера в положение «Lock». Поместите контейнер в холодильник.

6. Для того чтобы открыть вакуумный контейнер, поверните переключатель на крышке в положение «Open». При надлежащем уходе контейнеры можно многократно использовать повторно.

Маринование продуктов

В модель вакуумного упаковщика YJS606 встроена специальная функция - режим маринования с двумя вариантами: режим быстрого маринования (15 минут) и режим обычного маринования (27 минут). В режиме маринования прибор способен выполнить два цикла вакуумирования и выпуска воздуха в контейнер, что позволяет продуктам получать оптимальную настойку маринада за наименьшее количество времени. Состояние вакуума длится около 4 минут (режим быстрого маринования) / 8 минут (режим обычного маринования) перед выпуском воздуха в промежутке между каждым циклом. По завершении процесса маринования устройство подаст звуковой сигнал.

Вакуумный контейнер является идеальным решением для маринования продуктов. Это связано с тем, что продукты можно мариновать за такое короткое время, что микропоры продуктов открываются, позволяя создать настойку маринада практически моментально.

Важное замечание: при использовании контейнера для маринования на крышке контейнера должна находиться ручка. Убедитесь, что крышка контейнера находится в состоянии «Open», а НЕ в состоянии «Vacuum», как это должно быть при осуществлении процесса маринования.

1. Положите продукты в контейнер. Убедитесь, что в прокладке крышки нет порошка или остатков пищи. Также оставьте, пожалуйста, немного места после того, как поместите продукты в контейнер. Затем закройте крышку.

2. Поверните переключатель на крышке контейнера в положение «Open».

3. Подсоедините один конец вакуумного шланга к порту, расположенному в корпусе прибора, а другой - к порту на крышке контейнера.

4. Нажмите кнопку “Marinate” для выбора режима маринования. Нажмите один раз для включения режима быстрого маринования, на цифровом дисплее появится «1»; при двойном нажатии активируется режим обычного маринования, а на цифровом дисплее высветится «2».

** Продолжительность цикла в режиме быстрого маринования составляет 15 минут.

** Продолжительность цикла обычного маринования равна 27 минутам. Чем больше время маринования, тем лучшего качества будут маринованные продукты.

5. Нажмите кнопку «Start» (или кнопку быстрого запуска на ручке прибора) , слегка надавите на крышку контейнера, удерживая ее в течение 3-5 секунд. При достижении нужного уровня давления, прибор остановится автоматически. Значение на цифровом дисплее будет отсчитываться от 5 до 1, и цикл обратного отсчета будет непрерывно повторяться. Через 4 минуты (режим быстрого маринования) или 8 минут (режим обычного маринования) отсчет прекращается, это означает, что вакуумирование завершено.

6. После завершения вакуумирования, контейнер начинает выпускать воздух. Отсчет значения на цифровом дисплее будет производиться с увеличением от 1 до 5. По истечении 30 секунд отсчет прекращается; выпуск воздуха завершен.

7. Прибор повторяет процесс вакуумирования снова. Вышеописанный цикл повторится дважды.

8. Когда процесс маринования будет завершен, на цифровом дисплее загорится 0, и прибор подаст звуковой сигнал. Поверните переключатель контейнера в положение «Lock», снимите вакуумный шланг с контейнера. Лакомство готово.

** Нажмите кнопку «On/Off», чтобы остановить все рабочие процессы прибора.

Рекомендации по упаковке в контейнеры

▪ Используйте только контейнеры, специально предназначенные для вакуумной упаковки. Обычные контейнеры могут взорваться под вакуумным давлением.

▪ Охлаждайте жидкости в холодильнике перед вакуумной упаковкой. Горячие продукты также следует охлаждать перед вакуумной упаковкой.

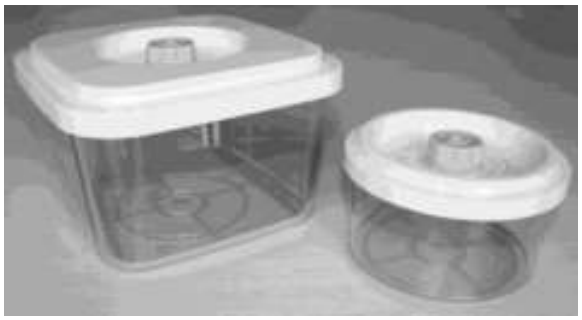
▪ Не подвергайте вакуумные контейнеры заморозке. Рекомендуемая минимальная температура составляет -18 ℃. Слишком низкая (ниже -18 ℃) или слишком высокая (выше 100 ℃) температура приведет к тому, что материал, из которого изготовлен контейнер, будет способен выдерживать меньшее давление, чем это установлено прибором, либо и вовсе расплавится.

▪ Крышки контейнеров необходимо мыть вручную. Не помещайте их в посудомоечную машину и микроволновую печь. Контейнеры безопасны для использования как в посудомоечной машине, так и в микроволновой печи. Рекомендуемая максимальная температура составляет 100 ℃.

▪ Если жидкость попала в вакуумный шланг, промойте его теплой водой. Убедитесь, что шланг не присоединен к порту.

▪ Перед вакуумированием порошковых или гранулированных продуктов оберните их в бумажное полотенце, чтобы предотвратить попадание пищи в вакуумный механизм.

▪ Вакуумирование не предназначено для консервирования. Скоропортящиеся продукты по-прежнему должны быть охлаждены или заморожены.



Вакуумирование бутылок с помощью пробок

Модель YJS606 способна вакуумировать бутылки с использованием специальных пробок. Если вы не можете выпить бутылку вина за один раз, или вам необходимо сохранить бутылку напитка без углекислоты, пищевого масла, бутылку сока или любую другую жидкость, которая хранится в бутылке, вы можете использовать YJS606 для вакуумирования бутылки с применением специальной пробки.

1. Вставьте пробку для вакуумирования в бутылку. Оставьте не менее 2,5 см пространства между дном пробки и поверхностью жидкости.

2. Подсоедините вакуумный шланг к порту прибора, а другой конец - к порту пробки.

3. Нажмите кнопку «Accessory», начнется процесс вакуумирования.

** Нажмите кнопку «On/Off», чтобы остановить все рабочие процессы прибора.

4. По завершении цикла прибор остановится автоматически. Удалите вакуумный шланг с пробки.

5. Поставьте бутылку вертикально на плоскую поверхность. Убедитесь, что пробка не соприкасается с жидкостью в бутылке.

6. Чтобы открыть бутылку, просто извлеките пробку.

Импульсное запечатывание

В некоторых случаях нет необходимости в вакуумировании продуктов, их нужно просто запечатать. Для этого в данный прибор встроена функция импульсного запечатывания. При работе с данной функцией вам не потребуется нажимать кнопки, просто откройте и закройте крышку, чтобы запечатать пакет.

1. Для установки времени запечатывания используйте кнопки «+» «-» ;
2. При нажатии кнопки Impulse Seal, загорится индикатор. Прибор переходит в режим импульсного запечатывания (если крышка закрыта, светодиодный индикатор показывает «С»; если крышка открыта, индикатор мигает, показывая время запечатывания);
3. Поместите пакет незапаянной стороной за границу запечатывающей проволоки и в камеру. Закройте и крышку и надавите, прибор обнаружит, что крышка закрыта и запустит режим запечатывания. Значение на светодиодном индикаторе отсчитывается от заданного времени запечатывания до 0. По завершении процесса устройство выпустит воздух и разблокирует крышку, а затем подаст звуковой сигнал. ** Нажмите кнопку «On/Off», чтобы остановить все рабочие процессы прибора. **
4. Откройте крышку, извлеките пакет и проверьте качество запечатывания.
5. Повторите пункты 3 и 4, указанные выше, чтобы запаять другие пакеты. Или нажмите кнопку «On/Off» для выхода из режима запечатывания. (Примечание: Если необходимо упаковать несколько пакетов, отрегулируйте / сократите время запечатывания, чтобы избежать перегрева или расплавления пакета)

Безопасность и хранение продуктов

Вакуумный упаковщик радикально изменит то, как вы покупаете и храните продукты. Поскольку вакуумная упаковка устраняет излишнее высыхание при замораживании и замедляет порчу продуктов, теперь вы сможете покупать продукты оптом, не опасаясь пищевых отходов.

Наш вакуумный упаковщик удаляет до 90% воздуха из упаковки. Это поможет сохранять еду свежей до 5 раз дольше, чем в обычных условиях. Сухие продукты, такие как макароны, крупы и мука, будут оставаться свежими от начала до конца. Кроме этого, вакуумная упаковка предотвращает заражение сухих продуктов долгоносиками и другими насекомыми. Упаковывайте только самые свежие продукты.

Однако имейте в виду, что не все продукты питания можно с пользой вакуумировать. Никогда не подвергайте вакуумированию грибы или чеснок. Может произойти опасная химическая реакция в процессе удалении воздуха, что делает эти продукты опасными для приема в пищу. Перед упаковкой овощи должны быть бланшированы, чтобы убить любые ферменты, которые могут вызвать ухудшение выделения газа при вакуумировании.

Перечень продуктов	Хранение в вакуумной упаковке в морозильной камере	В вакуумной упаковке в холодильнике Хранение	Хранение в обычных условиях
Свежая говядина и телятина	1-3 года	1 месяц	1-2 недели
Фарш	1 год	1 месяц	1-2 недели
Свежая свинина	2-3 года	2-4 недели	1 неделя
Свежая рыба	2 года	2 недели	3-4 дня
Свежее мясо птицы	2-3 года	2-4 недели	1 неделя
Копченое мясо	3 года	6-12 недель	2-4 недели
Свежие бланшированные овощи и фрукты	2-3 года	2-4 недели	1-2 недели
Свежие фрукты	2-3 года	2 недели	3-4 дня

Твердые сыры	6 месяцев	6-12 недель	2-4 дня
Мясные деликатесные нарезки	не рекомендуется	6-12 недель	1-2 недели
Свежая паста	6 месяцев	2-3 недели	1 неделя

Советы по вакуумированию

Вакуумная упаковка значительно увеличивает срок хранения продуктов, но ваш вакуумный упаковщик может также использоваться во многих других помещениях дома, помимо кухни.

Вакуумная упаковка отлично подходит для кемпинга и активного отдыха!

▪ Для изготовления быстрого и многоразового пакета со льдом заполните вакуумный пакет водой наполовину и добавьте несколько столовых ложек спирта. Запечатайте пакет, не вакуумируйте, и поместите в морозильник. Спирт удерживает воду от полного замерзания, в результате чего гибкий пакет со льдом может применяться для оборачивания вокруг воспаленных суставов и в случае незначительных травм.

▪ Вакуумируйте приготовленные блюда заранее для выходов на природу, чтобы быстро и легко поужинать на свежем воздухе.

▪ Упакуйте вакуумом мясо и другие продукты для хранения без запаха.

▪ Создайте свои собственные сухие пакеты, путем вакуумирования таких предметов первой необходимости, как спички, сухие носки и карту для чрезвычайных ситуаций.

Для дома

▪ Организуйте «мусорные» ящики и не допускайте потери таких предметов, как гвозди и шурупы, надежно упаковав их в вакуумный пакет. Таким образом, предметы будут хорошо видны и разложены внутри пакета.

▪ Больше никогда не беспокойтесь о полировке серебра! Просто изредка вакуумируйте серебро для избегания окисления, которое вызывает потемнение.

** Совет: поместите бумажное полотенце между острыми краями изделий из серебра и вакуумируйте пакет, чтобы предотвратить прокол.

Устранение неполадок

При правильном обращении ваш вакуумный упаковщик будет служить очень долго. В некоторых случаях могут возникнуть проблемы. Пожалуйста, обратитесь к разделу «Устранение неполадок», прежде чем звонить в службу поддержки.

Примечание:

Чтобы продлить срок службы, мы настоятельно рекомендуем делать технические перерывы не менее 20 секунд между запечатываниями.

Во избежание возникновения ожогов руки, при открывании крышки прибора, нажмите кнопку «Seal», на цифровом дисплее загорится «E1», это означает, что устройство не нагревается. Просто закройте крышку прибора, чтобы снова им воспользоваться.

Когда прибор работает длительное время и перегревается, запускается программа тепловой перегрузки для защиты устройства. На цифровом дисплее мигает «E2». В этом случае, пожалуйста, выключите прибор, отключите его от источника питания и оставьте на 20 минут. А затем снова подключите и запустите прибор.

Защитный механизм предохраняет прибор от перегрева. Когда на дисплее отобразится E3, выключите прибор и отключите питание. Оставьте прибор на 20 минут. Затем перезапустите его.

Питание не включается

▪ Убедитесь, что устройство правильно подключено к заземленной розетке.

▪ Проверьте шнур питания на наличие разрывов и потертостей. Не используйте прибор, если шнур питания поврежден.

Прибор не может создать полный вакуум в пакете

▪ Для надлежащего вакуумирования и запечатывания открытая сторона пакета должна быть расположена за запечатывающей проволокой. Убедитесь, что пакет находится внутри прокладки камеры и что на пакете вдоль запечатывающей проволоки нет складок.

▪ При упаковке с использованием рулона, убедитесь, что первое запечатывание завершено, и что ни в одном из запаечных швов нет зазоров.

▪ Вакуумный упаковщик и пакет должны быть чистыми, сухими и без мусора, чтобы процесс вакуумирования прошел успешно. Протрите поверхность полосы запечатывания и внутреннюю часть пакета и попробуйте снова.

Вакуумный пакет теряет вакуум после запечатывания

▪ Острые предметы могут создать небольшие проколы в вакуумных пакетах. Чтобы избежать этого, оберните острые края бумажным полотенцем и запечатайте продукт в новый пакет.

▪ Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы (выделение газа), если они не были должным образом бланшированы или заморожены перед упаковкой. Откройте пакет. Если вы обнаружили, что продукты испорчены, откажитесь от их употребления. В случае если продукт пригоден в пищу, его следует употребить немедленно. При возникновении сомнений, выбросьте еду.

Прибор некачественно вакуумирует контейнеры.

▪ Вакуумный шланг может быть неправильно прикреплен. Убедитесь, что шланг полностью вставлен в крышку контейнера и включен в порт вакуумного упаковщика, и попробуйте снова.

▪ Убедитесь, что крышка контейнера находится в положении «Vacuum» (в режиме маринования - положение «Open»).

▪ Оставьте достаточно свободного пространства в верхней части контейнера.

▪ Убедитесь, что на самом контейнере и крышке нет повреждений. Иногда контейнеры подвержены возникновению волосных трещин. В таком случае контейнер перестает быть герметичным, и следует отказаться от его использования.

▪ Покрутите переключатель на крышке контейнера, чтобы убедиться, что он надежно прилегает.

В редких случаях могут случаться сбои программы, которые ведут к ухудшению работы вакуумного упаковщика.

▪ Отключите прибор от источника питания, затем подключите снова.

Благодарим за покупку вакуумного упаковщика Crown.

Приятного вакуумирования!