

# Уред за вакуумиране R-004

## Инструкция за употреба



## Съдържание

I. Мерки за безопасност и важни съвети		1
II. Описание на уреда и контролния панел	4	
III. Как да направите торба от ролка и печат	5	
IV. Как да вакуумирате с торбички	6	
V. Как да вакуумирате с вакуумен контейнер	7	
VI. Указания за вакуумно опаковане	8	
VII. Ръководство за съхранение на различни храни	10	
VIII. Отстраняване на неизправности		13

### Забележки:

1. Когато уредът не се използва дълго време, отключете вакуумния капак, за да предотвратите компресирането на уплътненията.
2. За да постигнете най-добри резултати, използвайте вакуумни аксесоари (пликове, ролки, контейнери и др.).

<b>Модел №.</b>	<i>R-004</i>
<b>Напрежение</b>	<i>220-240V</i>
<b>Честота</b>	<i>50/60Hz</i>
<b>Мощност</b>	<i>130W</i>
<b>Степен на вакуум</b>	<i>-60 ~ -70Kpa</i>
<b>Ширина на запечатване</b>	<i>2*1.5mm</i>
<b>Дължина на запечатване</b>	<i>≤ 30cm</i>
<b>Защита</b>	<i>Да</i>
<b>Размери</b>	<i>365*120*50mm</i>
<b>Нето тегло</b>	<i>1.20Kg</i>

## **I. Мерки за безопасност и важни съвети**

### **Мерки за безопасност**

*За ваша собствена безопасност винаги следвайте тези основни предпазни мерки, когато използвате уред за вакуумиране.*

1. Прочетете внимателно за инструкциите за експлоатация.
2. Не използвайте уреда на мокри повърхности или във влажна среда.
3. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте нито една част от уреда, хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност. Изключете щепсела от контакта, когато не се използва и преди почистване.
4. За да изключите, изключете хранящия кабел от контакта. Не изключвайте, като дърпате кабела.
5. Не работете с уреда с повреден хранящ кабел или щепсел. Не работете с уреда, ако той работи неправилно или е повреден по някакъв начин. Ако възникнат някакви щети, свържете се с оторизирана страна или с производителя.
6. Използвайте уреда само по предназначение.
7. Наблюдавайте внимателно децата, когато използвате какъвто и да е електрически уред. Не позволявайте уредът да се използва като играчка.
8. Удължителен кабел може да се използва, когато маркираната електрическа мощност е не по-малка от тази на този уред. Имайте предвид децата да не се спънат в дългия кабел.
9. Не поставяйте върху или в близост до горещ газова или електрическа котлон или фурна. Трябва да бъдете изключително внимателни при преместване на продукти, съдържащи горещи течности.

### **Важни съвети**

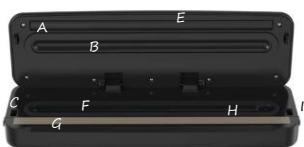
1. **Защита:** Когато индикатора *Vac Seal* или *Seal* мига, това означава, че уредът стартира защитата и е принуден да спре за 2 минути, преди да може да възобнови нормалната си употреба. Функцията *Vac Seal and Seal* ще започне защита на всеки 10 пълни работни цикъла (непрекъснатият работен интервал е не повече от 60 секунди).

2. Вакуумното запечатване не е заместител на топлинния процес на консервиране. Все още бързо развалящите се продукти трябва да бъдат охладени или замразени.
3. За най-добри резултати използвайте само с вакуумни пликове, ролки, контейнери и аксесоари.
4. По време на процеса на вакуумиране, малки количества течности, трохи или хранителни частици могат неволно да бъдат изтеглени във вакуумния канал. Изпразвайте тавата след всяка употреба.
5. Моля, оставете 5–7 см пространство между отворения край на плика и съдържанието, за да избегнете препълването и да предотвратите изплъзване на плика от вакуумния канал.
6. Моля, оставете поне 3 см разстояние между капака на контейнера и съдържанието, когато използвате вакуумния контейнер.
7. Не правете свои собствени странични шевове за вакуумиращите пликове. Тези са произведени със специален страничен шев, който е запечатан чак до външния ръб
8. За да предотвратите появата на бръчки в уплътнението при вакуумиране на обемисти предмети, внимателно опънете торбата, докато поставите торбата във вакуумния канал, и продължете да държите торбата, докато вакуумната помпа стартира.
9. Поради риска от анаеробни бактерии, пресните гъби, лукът, чесънът и мекото сирене никога не трябва да се опаковат във вакуум.
10. Всички зеленчуци (включително броколи, брюкселско зеле, зеле, карфиол, ряпа) естествено отделят газове и набъбват в торбата след няколко дни, препоръчително е да ги замразите предварително и да ги съхранявате в хладилник след вакуумиране.
11. Когато вакуумирате опаковки с остри ръбове или ъгли, моля, увийте ги в мек материал, за да предпазите торбата от пробиви..

Моля, съхранявайте инструкциите за употреба на подходящо място за бъдещи справки.

## II. Описание на уреда и контролния панел

### Описание на уреда



A: Уплътнителна лента С:

Закопчалка

E: Капак

G: Уплътнителна лента

I: Дюза за вакуум

B: Горно уплътнение от пяна

D: Контролен панел

F: Долно уплътнение от пяна

H: Вакуумен канал

J: Фреза за ролки

## Контролен панел



### *Vac / Seal / Cancel*

1. Натиснете, за да вакуумирате и запечатате храната директно и тя ще се изключи автоматично след приключване на работата.
2. Натиснете, за да спрете вакуума или процеса на запечатване във всяка точка.

**Налягане:** По избор нормална и свежа храна, моделът по подразбиране е нормален и светва LED индикатор

Normal: Подходящо за всякакъв вид продукти.

Gentle: Подходящ за свежа храна.

**Food:** Има два режим сух и влажен, режимът по подразбиране е сух, LED индикаторът свети.

Dry: Подходящ за суха храна без супа, вода или олио.

Moist: Подходящо за супа, вода или масло, времето за запечатване ще бъде по-дълго

### **Запечатване**

1. Натиснете, за да създадете долно уплътнение, когато правите торби от вакуумна ролка.
2. Натиснете, за да създадете уплътнение върху торбичките *Mylar* (т.е. торбичка с картофени чипове), за да запазите херметичността на храната херметична

**Вакуум /Вакуумиране/:** Натиснете само за вакуумна опаковка.

**Защита:** Когато Vac Seal или Seal мига, това означава, че уредът стартира защитата и е принуден да спре за 2 минути, преди да може да възобнови нормалната си употреба. Функцията Vac Seal and Seal ще започне защита на всеки 15 пълни работни цикъла (непрекъснатият работен интервал е не повече от 60 секунди).

### ///. Как да направите торба от ролка и печат

1. Отворете единия край на ролковия нож, поставете ролката между ролковия нож и уреда
2. Дръжте чантата с лявата си ръка и плъзнете бутона на ножа отляво надясно с дясната ръка, за да получите чантата с отворени краища (Кътърът работи само отляво надясно, преместете бутона на фрезата отляво преди употреба)
3. Отворете капака на уреда и поставете единия край на торбата върху уплътнителната лента
4. Затворете и заключете капака, моля, уверете се, че капакът е добре затворен. След това натиснете бутона за уплътнение, когато индикаторът за уплътнение се изключи, отключете капака и извадете торбата. Сега сте готови да вакуумирате пакета с новата си торба.



#### IV. Как да вакуумирате с торбички

1. Поставете артикула (ите) в торбата, като осигурите поне 5–7 см пространство между съдържанието на торбата и горната част на торбата.



2. Отворете капака и поставете отворения край на торбата във вакуумния канал. Уверете се, че сте опънали торбата.



3. Затворете и заключете капака. Натиснете бутона *Vac Seal*, за да започнете процеса на вакуумиране и запечатване. Уредът автоматично ще завърши пълния процес.



4. Когато индикаторната лампа *Vac Seal* се изключи, отключете, повдигнете капака и извадете торбата. Приберете в хладилник или замразете, ако е необходимо



## V. Как да вакуумирате с вакуумен контейнер

1. Поставете предмета, който искате да запечатате, в контейнера, оставяйки поне 3 см разстояние между съдържанието и горния ръб на контейнера.

Поставете маркуча в дюзата на вакуумния уплътнител на вашия уред.



2. Поставете другия край на маркуча за във вакуумния клапан на капака на контейнера, натиснете здраво върху всички ъгли, за да се уверите, че капакът е правилно затворен, след което натиснете бутона за вакуум, за да стартирате вакуумния процес



3. Изчакайте, докато процесът на вакуумиране спре автоматично, сега капакът не може да се отвори, което означава, че въздухът е бил отстранен от контейнера.

4. За да освободите вакуума в контейнера, просто повдигнете внимателно вакуумния клапан.

## VI. Указания за вакуумно опаковане

### *Вакуумна опаковка и безопасност на храните*

Процесът на вакуумиране удължава живота на храните, като отстранява по-голямата част от въздуха от запечатания контейнер, като по този начин намалява окисляването, което влияе върху хранителната стойност, вкуса и цялостното качество. Премахването на въздуха може също да потисне растежа на микроорганизмите, което може да причини проблеми при определени условия:

**Плесен**– Лесно се идентифицира по размитата си характеристика. Мухълът не може да расте в среда с ниско съдържание на кислород, поради което вакуумните опаковки могат да забавят растежа на плесента.

**Ферментация** – Получава ферментация, която може да бъде идентифицирана по миризма и вкус. Маята се нуждае от вода, захар и умерена температура, за да расте. Причинява също оцеляване с или без въздух. Забавянето на растежа на дрождите изисква охлаждане, докато замразяването го спира напълно.

**Бактерии** – Резултатът е неприятна миризма, обезцветяване и / или мека или слuzеста текстура. При подходящи условия анаеробните бактерии като *Clostridium botulinum* (организмът, който причинява ботулизъм) могат да растат без въздух и понякога не могат да бъдат открити по мирис или вкус. Въпреки че е изключително рядко, може да бъде много опасно.

За да запазите храните безопасно, е изключително важно да поддържате ниски температури. Можете значително да намалите растежа на микроорганизмите при температури от 4 ° C (40 ° F) или по-ниски. Замразяването при -17 ° C (0 ° F) не убива микроорганизмите, но ги спира да растат. За дългосрочно съхранение винаги замразявайте нетрайните храни, които са опаковани с вакуум, и ги поддържайте в хладилник след размразяване.

Важно е да се отбележи, че вакуумната опаковка НЕ е заместител на консервирането и не може да обърне влошаването на качеството на храните. Това може само да забави промените в качеството. Трудно е да се предвиди колко дълго храните ще запазят най-висококачествения си вкус, външен вид или текстура, защото това зависи от възрастта и състоянието на храната в деня, в който е била опакована с прахосмукачка.

Важно: Вакуумната опаковка НЕ е заместител на охлаждането или замразяването. Всички нетрайни храни, които изискват охлаждане, трябва да бъдат охладени или замразени след вакуумно опаковане.

## ***Вакуумиране на нехранителни стоки***

Вакуумирането също така предпазва нехранителните стоки от окисляване, корозия и влага. Просто следвайте указанията за прахосмучачка на артикули с помощта на вакуумни торбички, кутии и аксесоари.

За да вакуумирате сребро, увийте зъбите на вилицата в мек амортизиращ материал, например хартиена кърпа, за да избегнете пробиване на торбата. Вашите вакуумни торбички са идеални за екскурзии на открито.

За къмпинг и туризъм дръжте мачовете, картите и храната си сухи и компактни. За да имате прясна вода за пиене, просто напълнете плик с лед, запечатайте го и, когато е необходимо, оставете пакета с лед да се разтопи. Ако отивате на ветроходство или разходка с лодка, пакетирайте храната, филма и сухите дрехи на прахосмучачка. Само не забравяйте да носите ножица или нож, за да отворите чантата.

За да запазите аварийните комплекти на сигурно и сухо място, прахосмучачки ракети, батерии, фенерчета, кибрит, свещи и други нужди. Вашите спешни артикули ще останат сухи и организирани във вашия дом, кола или лодка.

## VII. Ръководство за съхранение на различни храни

### Месо, сирене, зеленчуци и плодове

Храни	Съхранение	Време за съхранение след вакуумиране	При нормално съхранение
<b>Месо</b>			
Телешко, Свинско, Агнешко	Фризер	2-3 год.	6 мес.
Мляно месо	Фризер	1 година	4 мес.
Домашни птици	Фризер	2-3 год.	6 мес.
Риба	Фризер	2 год.	6 мес.
<b>Твърди сирена (Не вакумирайте меко сирене)</b>			
Чедър, Швейцарско	Хладилник	4-8 мес.	1-2 седмици
Пармезан	Хладилник	4-8 мес.	1-2 седмици
<b>Зеленчуци (Не вакумирайте пресни гъби, лук и чесън)</b>			
Аспержи	Фризер	2-3 год.	8 мес.
Броколи, Карфиол	Фризер	2-3 год.	8 мес.
Зеле, Брюкселско зеле	Фризер	2-3 год.	8 мес.
Царевица (кочан или зърна)	Фризер	2-3 год.	8 мес.
Зелен грах	Фризер	2-3 год.	8 мес.
маруля, спанак	Хладилник	2 седмици	3-6 дни
Зелен боб	Фризер	2-3 год.	8 мес.
<b>Плодове</b>			
Кайсии, Сливи	Фризер	1-3 год.	6-12 мес.
Праскови, Нектарини	Фризер	1-3 год.	6-12 мес.
<b>Меки горски плодове</b>			
Малини	Хладилник	1 седмица	1-3 дни
Ягоди	Хладилник	1 седмица	1-3 дни
<b>Твърди горски плодове</b>			
Синя боровинка	Хладилник	2 седмици	3-6 дни
Боровинки	Хладилник	2 седмици	3-6 дни
Черна боровинка	Хладилник	2 седмици	3-6 дни

Тестени изделия, кафе, закуски и течности

<i>Foods</i>	съхранение	Време за съхранение след вакуумиране	При нормално съхранение
<b>Тестени изделия</b>			
Гевреци, Хляб, Сладкиши	Фризер	1-3 год.	6-12 мес.
<b>Ядки</b>			
Бадеми, фъстъци	Килер	2 год.	6 мес.
Слънчогледови семки	Килер	2 год.	6 мес.
<b>Кафе</b>			
Кафени зърни	Фризер	2-3 год.	6 мес.
Кафени зърни	Килер	1 година	3 мес.
Смляно кафе	Фризер	2 год.	6 мес.
Смляно кафе	Килер	5-6 мес.	1 мес.
<b>Пригответени течности</b>			
сосове, супи, задушено	Фризер	1-2 год.	3-6 мес.
<b>Бутилирани течности</b>			
Олио	Килер	1-1.5 год.	5-6 мес.
<b>Сухи храни</b>			
Фасул, зърнени храни	Килер	1-2 год.	6 мес.
Паста, ориз	Килер	1-2 год.	6 мес.
<b>Прахообразни храни</b>			
Сухо мляко	Килер	1-2 год.	6 мес.
Изсушен кокос орех	Килер	1-2 год.	6 мес.
Брашно	Килер	1-2 год.	6 мес.
Захар, кафява захар	Килер	1-2 год.	6 мес.
<b>Снак</b>			
Чипс	Килер	3-6 седмици	1-2 седмици
Бсквити, крекери	Килер	3-6 седмици	1-2 седмици

## VIII. Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Вакуумната помпа работи, но торбата не се евакуира	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ако правите торба от ролка, уверете се, че единият край на торбата е запечатан. Вижте как да направите торба от ролка.</li> <li>• Настройте торбата и опитайте отново. Уверете се, че отвореният край на торбата е надолу във Вакуумния канал.</li> <li>• Оставете 5–7 см разстояние между отворения край на торбата и съдържанието.</li> <li>• Проверете за бръчки в торбичката по уплътняващата лента. За да предотвратите появата на бръчки в уплътнението, внимателно опънете торбата, докато поставяте торбата във вакуумния канал.</li> <li>• Отворете модула и се уверете, че уплътненията са поставени правилно и върху горното или долното уплътнение няма чужди предмети, мръсотия или предмети.</li> <li>• Уплътненията могат да бъдат компресирани. Отключете капака и оставете 10 до 20 минути уплътненията да се разширят.</li> <li>• Уверете се, че маркучът за аксесоари не е прикрепен към порта за аксесоари.</li> <li>• Уверете се, че капакът е заключен правилно. Ако двете страни на капака не са заключени изцяло, ще има теч между уплътненията.</li> </ul>
Торбата не е запечатана добре	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Твърде много течност в торбата, замразявайте преди прахосмукачка.</li> <li>• Проверете за остатъци от храна около областта на уплътнението. Ако присъства, извадете</li> <li>• уплътнението, почистете го и поставете отново уплътнението във вакуумния канал.</li> <li>• Чантата има бръчки: За да предотвратите появата на бръчки в уплътнението, внимателно опънете торбата, докато поставяте торбата във вакуумния канал.</li> </ul>
Уплътнението е разхлабено или има разкъсване	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извадете уплътнението, почистете го и го поставете отново във вакуумния канал</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Свържете се с оторизирана страна или с производителя за подмяна.</li> </ul>
<b>Индикатори не светят на контролния панел</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • Уверете се, че уредът е включен в контакта.</li> <li>• • Уверете се, че контакта функционира.</li> <li>• • Уверете се, че уредът е включен. Вижте Структура на уреда и на контролния панел</li> <li>• • Ако уредът не се използва дълго време и се държи във влажна среда, влажността може да причини срыв / повреда на платката. Преместете уреда да изсъхне и рестартирайте.</li> <li>• • Свържете се с оторизирана страна или с производителя за подмяна.</li> </ul>

<b>Проблем</b>	<b>Решение</b>
<b>Въздухът беше отстранен от торбата, но сега въздухът отново влезе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • Разгледайте печата. Бръчка по уплътнението може да доведе до повторно навлизане на въздух в чантата. За да предотвратите появата на бръчки в уплътнението, внимателно опънете торбата, докато я поставяте във вакуумния канал.</li> <li>• • Понякога влага или хранителни стоки (като сокове, мазнини, трохи, прахове и др.) По уплътнението пречат на торбата да запечата правилно. Разрежете торбата, избършете горната част на торбата и запечатайте отново.</li> <li>• • Остри хранителни продукти може да са с пробита торба. Използвайте нова торба, ако има дупка. Покрийте остри хранителни продукти с мек амортизиращ материал, например хартиена кърпа, и ги запечатайте отново.</li> </ul>
<b>Торбата се топи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уплътнителната лента може да е станала твърде гореща. Винаги чакайте поне</li> </ul>

	<p>20 секунди, за да се охлади уредът, преди да вакуумирате друг елемент.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Използвайте нашите маркови чанти. Нашите чанти и ролки са специално проектирани за нашия вакуумен уплътнител.</li> </ul>
Ако имате нужда от допълнителна информация	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Свържете се с Василиас Интернешънъл ЕООД</li> </ul>



**ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕС.**

В края на експлоатационния живот продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци. Необходимо е да се отнесе в специален местен център за разделно събиране на отпадъци или на предлагащ подобна услуга търговец.

Разделното изхвърляне на домакинските електроуреди води до избягване на възможните отрицателни последици за околната среда и здравето, които произтичат от неподходящото изхвърляне, и позволява повторно използване на ценни материали за постигане на значителни спестявания на енергия и ресурси. Продуктът е обозначен със задраскано кошче за отпадъци като предупреждение за разделното му изхвърляне..