VIATTO™

Вакуумный упаковщик YJS210F



Вакуумная упаковка и безопасность пищевых продуктов

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.

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.

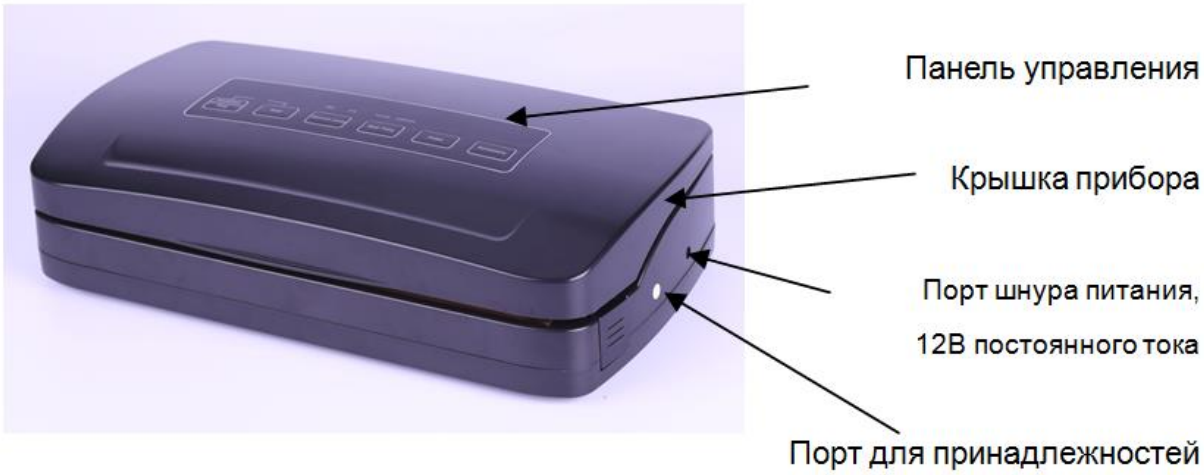
Следует отметить, что вакуумирование не может полностью предотвратить порчу продуктов. Оно может только замедлить изменения в качестве. Трудно предсказать, как долго продукты будут сохранять свой высококачественный вкус, внешний вид или текстуру, потому что это зависит от возраста и состояния пищи в день ее вакуумирования.

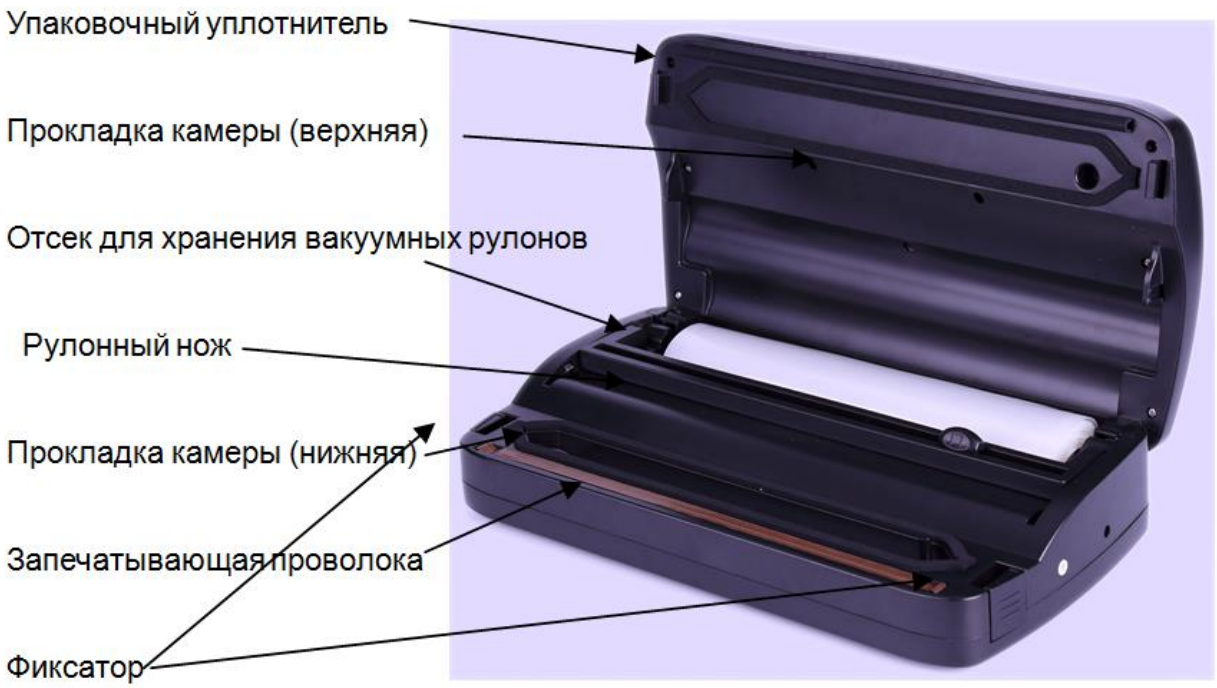
Примечание: вакуумирование не заменяет охлаждение или замораживание. Любые скоропортящиеся продукты, которые требуют охлаждения, в любом случае должны быть охлаждены или заморожены после вакуумирования.

Подготовка к вакуумной упаковке

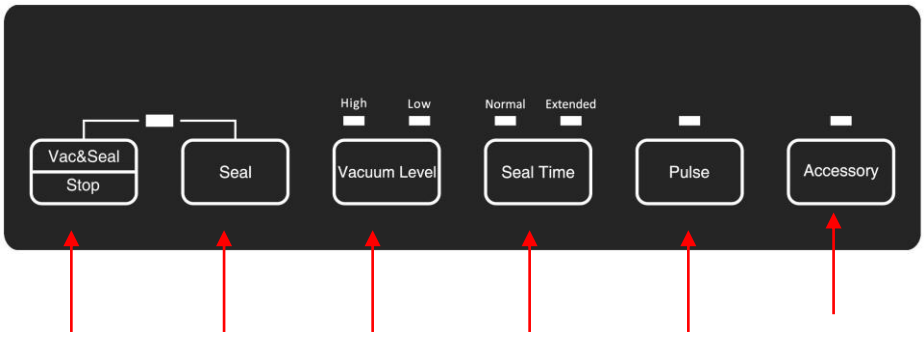
Перед вакуумной упаковкой овощи необходимо бланшировать. Этот процесс останавливает действие фермента, который приводит к потере аромата, цвета и текстуры. Для бланшировки овощей поместите их в кипящую воду или в микроволновую печь, пока они не приготовятся, оставаясь при этом хрустящими. Затем погрузите 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





Фиксатор



A B C D E F

A. Кнопка Вакуумирование&Запечатывание/Стоп (Vacuum&Seal/Stop)

(1) Нажмите кнопку в режиме ожидания, и прибор войдет в режим автоматического вакуумирования и запечатывания.

(2) Нажмите эту кнопку в любом рабочем режиме, чтобы остановить процесс.

B. Кнопка Запечатывание (Seal)

1. Нажмите кнопку «Seal» для остановки вакуумирования, чтобы запечатать хрупкие предметы и избежать их повреждения.

2. Изготовление пакета нестандартного размера

C. Кнопка Уровень вакуумирования (Vacuum Level)

1. Установите уровень «Высокий» или «Низкий». Загорится соответствующий индикатор. По умолчанию установлено значение «Высокий».

D. Кнопка регулировки времени запечатывания (Seal Time)

1. Установите по необходимости обычное «Normal» или увеличенное «Extended» время запечатывания. Загорится соответствующий индикатор. Значение по умолчанию - «Normal», что равно 6 секундам. Увеличенное время составляет 7,5 секунд. Увеличенное время запечатывания необходимо, когда температура рабочей среды низкая, или вакуумный пакет очень толстый, а также при вакуумировании жидкой пищи.

E. Кнопка Импульсное вакуумирование (Pulse)

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

F. Кнопка Принадлежности (Accessory)

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

****Примечание:** Если в течение 10 минут не будет выполнено никаких действий, прибор перейдет в режим ожидания, индикатор погаснет. Нажмите любую кнопку, чтобы возобновить работу прибора.

Технические характеристики

Напряжение：220-240В~50Гц

Мощность：100 Вт

Максимальная ширина пакета：310 мм

Ширина запечатывающей проволоки：2,2 мм

Размер упаковки：385x205x95 мм

Масса：2,2 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.

▪ Не разрешается использовать одновременно адаптер питания и источник питания прибора.

Инструкция по эксплуатации

Подготовка

▪ Перед началом работы прочитайте все руководства и инструкции.

▪ Подключите прибор к электросети.

Изготовление пакета из рулона

1. Откройте крышку, поднимите рулонный нож, вытяните рулона до нужного размера, опустите нож.

2. Просто отрежьте фрагмент рулона, перемещая рулонный нож.

3. Поместите открытый конец рулона за границу запечатывающей проволоки (убедитесь, что открытый конец находится за запечатывающей проволокой).

4. Закройте крышку, нажмите на нее рукой, одновременно надавливая на оба края прибора пальцами, чтобы заблокировать крышку.

5. Нажмите Seal, прибор перейдет в режим запечатывания. Запечатывающая проволока работает. Цвет индикатора поменяется с зеленого на оранжевый. Насос работает и освобождает фиксатор. Индикатор загорается красным. После запечатывания прибор издаст звуковой сигнал.

6. Извлеките конец рулона и проверьте качество упаковки.

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.

Вакуумирование и запечатывание пакетов

1. Подберите подходящий по размеру 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, нажмите на крышку рукой, одновременно надавливая на оба края прибора пальцами, чтобы заблокировать крышку.

5. Выберете нужный уровень вакуумирования в зависимости от содержимого. По умолчанию установлено значение «Высокий». Выберите время запечатывания. По умолчанию установлено значение «Обычный».

6. Нажмите кнопку Vacuum&Seal/Stop, прибор запустит автоматическое вакуумирование и запечатывание. Индикатор загорается красным.

** Фиксатор разблокируется во время процесса вакуумирования. Это нормально.

7. После запечатывания прибор издаст звуковой сигнал. Загорится зеленый индикатор.

8. Откройте крышку, извлеките пакет и проверьте качество 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.

Функция импульсного вакуумирования Pulse

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, нажмите на нее рукой, одновременно надавливая на оба края прибора пальцами, чтобы заблокировать крышку.

3. Удерживайте кнопку «Pulse» до момента, когда достигнете нужного уровня давления. Наблюдайте за пакетом для регулировки давления. Во время этого процесса вы можете остановить вакуумирование, перестав удерживать кнопку, и нажать повторно, чтобы возобновить процесс.

4. Когда давление достигнет необходимого значения, нажмите кнопку «Seal», чтобы произвести запечатывание.

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 YJS210F 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.

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. Выберете нужный уровень вакуумирования в зависимости от содержимого. По умолчанию установлено значение «Высокий». Выберите время запечатывания. По умолчанию установлено значение «Обычный».

5. Нажмите кнопку «Accessory», слегка надавите на крышку контейнера в течение 3-5 секунд, прибор приступит к вакуумированию.

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

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

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 при слишком низких температурах. Рекомендуемая минимальная температура составляет -18ºC. Слишком низкая (ниже -18ºC) или слишком высокая (выше 100ºC) температура приведет к тому, что материал, из которого изготовлен

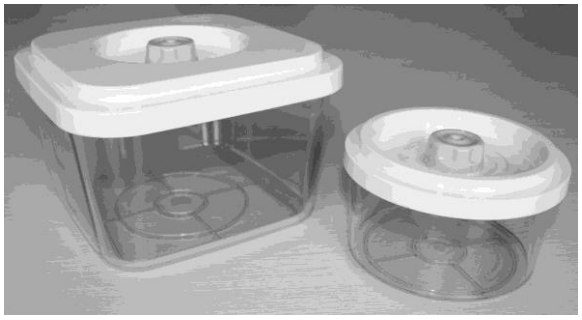
контейнер, будет способен выдерживать меньшее давление, чем это установлено прибором, либо и вовсе расплавится.

▪ 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 ºC.

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

▪ 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 YJS210F способна вакуумировать бутылки с использованием специальных пробок. Если вы не можете выпить бутылку вина за один раз, или вам необходимо сохранить бутылку пищевого масла, бутылку сока или любую другую жидкость, которая хранится в бутылке, вы можете

использовать YJS210F 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.

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.

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	Хранение в вакуумной упаковке в холодильнике	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.

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 ручку на крышке контейнера, чтобы убедиться, что она надежно закреплена.

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

▪ Отключите прибор от источника питания, затем подключите снова.

Благодарим за приобретение нашего прибора для вакуумной упаковки.

Приятного вакуумирования!