



Instrukcija

Vakuumatorius G21 Onyx



EN

DE

CZ

SK

HU

PL



Dėkojame, kad perkate!

Prieš naudodami prietaisą perskaitykite vadovą, kad nesugadintumėte jo.

Struktūra



1. Valdymo skydas
2. Dangtis
3. Korpusas
4. Korpuso dangia
5. Užrakinimo mygtukas
6. Guminės kojos
7. Sandarinimo guma

8. Sklendė
9. Tarpiklis
10. Vidinė panelė
11. Vakuuminis antgalis
12. Chambre
13. Skysčių talpa
14. Sandarinimo viela + juosta

Vakuuatorius ir maisto sauga

Vakuuatorius prailgina maisto produktų tarnavimo laiką pašalindama didžiąją dalį oro iš sandarių tarų ir neleidžia šviežiam orui patekti į sandarias talpas, taip sumažinant oksidaciją. Vakuuminė pakuotė padeda išsaugoti skonį ir bendrą kokybę. Tai taip pat padeda slopinti aerobinių mikroorganizmų augimą, o tai tam tikromis sąlygomis gali sukelti pastebimų problemų:

- Pelėsis - pelėsis negali augti aplinkoje, kurioje mažai deguonies; todėl vakuumavimas gali jį beveik pašalinti.
- Mielės - rūgimo rezultatas, kurį galima atpažinti pagal kvapą ir skonį. Mielėms augti reikia vandens, cukraus ir vidutinės temperatūros. Jis taip pat gali išgyventi su oru arba be jo. Šaldymas sulėtina mielių augimą, o užšaldymas visiškai sustabdo.
- Bakterijos - atsiranda nemalonus kvapas, pakinta spalva ir (arba) minkšta arba gleivėta tekstūra. Tinkamomis sąlygomis kai kurios bakterijų rūšys gali augti be oro ir jų negalima aptikti pagal kvapą ar skonį.

Kaip ir bet kurią kitą laikymo talpyklą, prieš vartojimą svarbu patikrinti, ar maistas nesugedo.

Norint saugiai išsaugoti maistą, svarbu palaikyti žemą temperatūrą. Esant 4 °C ar žemesnei temperatūrai, galite žymiai sumažinti mikroorganizmų augimą. Užšaldymas -17 °C temperatūroje mikroorganizmų nesunaikina, o sustabdo jų augimą. Ilgalaikiam saugojimui visada užšaldykite greitai gendančius maisto produktus, kurie buvo supakuoti vakuume.

Svarbu pažymėti, kad vakuuminės pakuotės gali pakeisti maisto gedimą. Tai gali tik sulėtinti kokybės pokyčius.

Pastaba: vakuumavimas neatstoja šaldymo ar užšaldymo.

Paruošimo gairės

Daržovės turi būti blanširuojamos prieš vakuumuojant. Šis procesas sustabdo fermento veikimą, dėl kurio prarandamas skonis, spalva ir tekstūra.

Blanširavimas: Daržoves trumpam padėkite į verdantį vandenį, tada panardinkite į šaltą vandenį, kad sustabdytumėte virimo procesą. Dėl šio metodo daržovėse išlieka vitaminai, skonis ir spalva, tačiau sunaikinami mikroorganizmai, dėl kurių supakuotos jos gali pablogėti.

Prieš vakuumuojant, daržoves išdžiovinkite. Daržovės, tokias kaip brokoliai, kopūstai, žiediniai kopūstai ar lapiniai kopūstai, šaldiklyje galima laikyti tik po vakuumavimo.

Svarbu pažymėti, kad ne visas maistas tinkamas laikyti vakuume. Nevakuuokite česnako ar grybų. Toks maistas po vakuomo gali turėti cheminių reakcijų, kurios gali būti žalingos valgant.

Saugumas

- Prieš naudodami mašiną atidžiai perskaitykite vadovą.
- Vaikai negali naudotis šia mašina.
- Įsitinkinkite, kad platforma, kurioje dirbate, yra plokščia, stabili ir atspari karščiui.
- Nepalikite mašinos vienos, kai ji įjungta.
- Nelieskite užsandarintos vietos iškart po sandarinimo, galite nusideginti.
- Atjunkite aparatą, kai jo nenaudojate.
- Nenaudokite įrenginio, jei jis yra pažeistas (kištukas, maitinimo laidas arba pati mašina). Gražinkite mašiną gamintojui apžiūrai.
- Nenaudokite lauke arba drėgnose vietose.
- Saugokite įrenginį ir maitinimo laidą nuo karštų, karštų ar šlapių vietų.
- Neužfiksuokite skląsčių po mašinos naudojimo, jei prispaustos sandarinimo putos.
- Leiskite mašinai atvėsti 20 sekundžių tarp kiekvienos operacijos.

Techniniai duomenys:



Nominali įtampa: 220-240 V

Nominalus dažnis: 50 Hz

Nominali galia: 100 W

Slėgis: -20,3“ Hg / -687 mbar

Sandarinimo vielos plotis: 2,2 mm

Maksimalus maišelio plotis:

305 mm

Dydis: 363x126x76 mm

Funkcijos

Maitinimas

Ijunkite maitinimą, įsijungia lemputė ir mašina veikia budėjimo režimu.

Auto/Stop

Budėjimo režime, paspaudus šį mygtuką, aparatas automatiškai išsiurbs ir užsandarins, o jo indikacinė lemputė užsidegs žaliai,

Atliekant bet kurią operaciją, dar kartą paspaudus šį mygtuką, aparatas sustabdo veikimą.

Pulse

Rankinis vakuumavimas

Budėjimo režime paspauskite šį mygtuką, kad pradėtumėte vakuumo funkciją. Norėdami jį sustabdyti, atleiskite mygtuką.

Sandarinimas

Tik sandarinti

Budėjimo režime paspauskite šį mygtuką, aparatas užsandarins vakuuminį maišelį nesiurbdamas.

Darbo metu paspauskite šį mygtuką, mašina sustabdys veikimą ir pradės sandarinimo procesą.

Prailgintas sandarinimo laikas

Jei pasibaigus įprastam sandarinimo režimui, maišelio sandarinimas nėra tinkamas, šį mygtuką galima naudoti norint pratęsti sandarinimo laiką, kad būtų užtikrintas geresnis sandarinimas. Ir užsidegs jo indikacinė lemputė.

Priedai

Atidarykite dangtį, naudokite žarną, kad sujungtumėte mašinos ir balionėlio vakuuminį prievadą. Tada paspauskite priedo mygtuką, kad išsiurbtumėte balionėlį. Kai balionėlis išsiurbtas, pasukite rankenėlę į užrakinimo padėtį.

Veikimo instrukcijos

Kaip išsiurbti ir užsandarinti iš anksto supjaustytais maišeliais

1. Pasirinkite tinkamą vakuuminį maišelį, sudėkite maistą į maišelį ir įsitikinkite, kad maistas yra toliau nuo maišelio galo bent 2,5 cm.
2. Atidarykite dangtelį, kad maišelio galą įstumtumėte į kameros skysčio griovelį.
3. Uždarykite dangtį ir šiek tiek paspauskite du dangtelio galus ir užfiksuokite dangtį.
4. Įjunkite mašiną. Šviesos indikatorius užsidegs ir aparatas persijungs į budėjimo režimą.
5. Paspauskite mygtuką Auto/Stop, aparatas išsiurbs ir užsandarins automatiškai, mygtukas taps raudonas.
6. Kai operacija bus baigta, išgirsite pyptelėjimus.
7. Atleiskite dangtį paspausdami skląščius abiejuose mašinos galuose.
8. Patikrinkite sandarumą.

Pastaba: Tesingas sandarinimas bus skaidrus. Jei matote, kad sandariklis yra dėmėtas, nepilnas, susiraukšlėjęs, baltas arba pieniškas, nuimkite sandarią dalį, paleiskite vakuumą ir vėl užsandarinkite.

Kaip vakuumuoti naudojant ruloną

1. Iš ritinio išpjaukite tinkamo ilgio maišelį.
2. Atidarykite dangtį, vieną iš atvirų galų įkiškite į vakuuminę kamerą ir uždarykite dangtį.
3. Įjunkite mašiną. Indikatoriaus lemputė dega, aparatas veikia budėjimo režimu.
4. Paspauskite sandarinimo mygtuką, kad uždarytumėte atvirą maišelio galą.
5. Užsandarinę sudėkite maistą į maišelį.
6. Žr. „Kaip išsiurbti ir užsandarinti iš anksto supjaustytais maišeliais“ apie šiuos procesus.

Maišelių gairės

1. Su šia mašina galima naudoti ne visų rūšių maistus. Būtinai naudokite maišelius su raštu, kurie leidžia išsiurbti orą iš maišelio.
2. Subtilus arba drėgnas maistas ir maistas, kuris turi išlaikyti savo formą, turi būti iš anksto užšaldytas.
3. Norėdami išsiurbti sriubas ar troškinius, iš anksto užšaldykite juos inde arba kubelių padėkle.
4. 4. Vakuuminiai maišeliai yra daugkartinio naudojimo, virinami ir tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau nerekomenduojame pakartotinai naudoti maišelių, kurie buvo virinti arba naudoti mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite pakartotinai maišelių, kurie buvo naudojami šviežiai žuviai ar riebiems maisto produktams laikyti.

Kaip naudoti su talpykla

Prašome naudoti tik siurbimui skirtus indus. Jei to nepadarysite, kyla sprogimo pavojus.

1. Įdėkite maistą į talpą ir įsitikinkite, kad dangtis yra sausas ir dangčio tarpiklis yra švarus. Neužpildykite kanistro virš Max linijos.
2. Uždarykite dangtį, pasukite rankenėlę į „Vacuum“ padėtį.
3. Įjunkite aparatą - jis persijungs į budėjimo režimą.
4. Atidarykite mašinos dangtį ir ištraukite skysčio griovelį kameros viduje.
5. Prijunkite žarną prie priedo prievado ant mašinos ir prie angos, esančios ant indo dangčio.
6. Paspauskite Accessories mygtuką ir švelniai paspauskite kanistro dangtį, kol viduje atsiras neigiamas slėgis. Sužinosite, kada tai įvyks, nes spragtels mygtukas ant indo dangčio.
7. Po vakuuminio ciklo aparatas automatiškai sustos. Nuimkite žarną nuo indo ir pasukite rankenėlę į padėtį „Lock“. Laikykite indą savo šaldytuve.
8. Norėdami atidaryti vakuuminį balionėlį, pasukite rankenėlę į „Open“ padėtį. Oras pateks į indo vidų, o dangtis bus atidarytas.

Talpyklos gairės

1. Karštą maistą prieš pakuojant vakuume reikia atvėsinti. Priešingu atveju tai gali turėti įtakos vakuumo rezultatui.
2. Nedėkite talpos su užrakintu dangteliu į mikrobangų krosnelę. Prieš kaitindami arba atitirpydami maistą mikrobangų krosnelėje, atidarykite ir nuimkite dangtį.
3. Indą galima plauti indaplovėje, bet be dangčio.
4. 4. Tinkama vakuuminių indų temperatūra yra nuo $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ iki $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Priežiūra

1. Įsitinkite, kad darbinispaviršius yra lygus ir švarus.
2. Neužfiksuokite galinių skląsčių iš karto po to, kai naudojate mašiną, kad neprispaustumėte sandarinimo putų ir nepakenktumėte funkcijoms.
3. Prieš valydami mašiną atjunkite ir atvėsinkite.
4. Nevalykite mašinos šepėčiu, kad nepažeistumėte mašinos paviršiaus.
5. Kameroje likusį maistą ar skystį išvalykite drėgnu rankšluosčiu arba servetėle.
6. Prieš vėl naudodami, įsitinkite, kad mašina visiškai išdžiūvo.

Trikčių šalinimas

Mašina neįsijungia

1. Įsitinkite, kad aparatas tinkamai prijungtas.
2. Patikrinkite, ar maitinimo laidas neįplyšęs ir nesulūžęs.

Vakuuminis sandariklis nesiurbia visiškai arba neužsandarina automatiškai

1. Patikrinkite, ar atviras maišelio galas yra visiškai kameros viduje.
2. Patikrinkite, ar tarpiklis neatsipalaidavęs.
3. Patikrinkite, ar tarpiklis ir sandariklio putos tinkamai sumontuotos.
4. Patikrinkite, ar dangtelis užrakintas.
5. Patikrinkite, ar maišelyje nėra nuotėkio. Norėdami tai sužinoti, įdėkite maišelį į vandenį ir paspauskite. Jei atsiranda burbulas, yra skylė. Tokiu atveju naudokite kitą maišelį.

Užsandarinęs vakuuminis maišelis praranda vakuumą

1. Šią problemą gali sukelti raukšlės, skystis ar kitos dalelės sandarinimo gale. Atidarykite maišelį, nuvalykite galą ir vėl išsiurbkite.
2. Patikrinkite, ar ant maisto nėra drėgmės ar skysčio. Jei taip, atidarykite maišelį ir vėl išsiurbkite arba naudokite kitą maišelį. Jei maistas sultingas, prieš išsiurbiant siūlome jį užšaldyti.

Nepavyksta užsandarinti

1. Pertrauka tarp kiekvieno sandarinimo visada turi būti bent 20 sekundžių.
2. Šią problemą gali sukelti raukšlės, riebalai, skystis ar kitos sandarinimo galo dalelės.





powerful blenders



vacuum sealers



sous-vide



juicers



hand mixers



kitchen machines



food dehydrators

More products G21