



# Руководство по использованию

Вакуумный упаковщик 7050404

## **Условия использования**

Данная модель предназначена для вакуумной упаковки пищевых продуктов.

Неправильное использование, вследствие которого упаковщик вышел из строя ведет к аннулированию гарантии. Используйте по назначению, изучив данное руководство.

## **Важно**

Перед началом использования изучите инструкцию.

Держите инструкцию по использованию в доступном месте

Не допускайте детей в рабочую область

Использовать специальные пакеты с односторонней перфорацией

Используйте упаковщик по назначению, неправильное использование может быть не безопасным

Не допускайте перезагрузки аппарата, следите за этим в процессе работы

Установите устройство на ровной поверхности, падение может вызвать травму

Не упаковывать жидкие продукты или продукты с большим количеством жидкости это приведет к попаданию жидкости в насос.

Упаковка в контейнерах может использоваться на данной модели при помощи соединительного шланга, который поставляется отдельно

Не допускать инородных острых предметов внутри пакета перед каждым использованием

Использовать сеть с напряжением в 220 вольт с заземлением и автоматической защитой, перед первым подключение к электросети убедитесь, что переключатель напряжения в положении 220 вольт

Отсоединять от электросети во время мойки или чистки упаковщика

Не погружать устройство в воду и не мыть под напором воды

Осуществлять ремонт в специальных сервисах

Во время работы на упаковщике не допускается более одного лица

### **Техническое описание**

Корпус изготовлен из ABS пластика

Размеры габариты 380x180x110 длина ширина высота

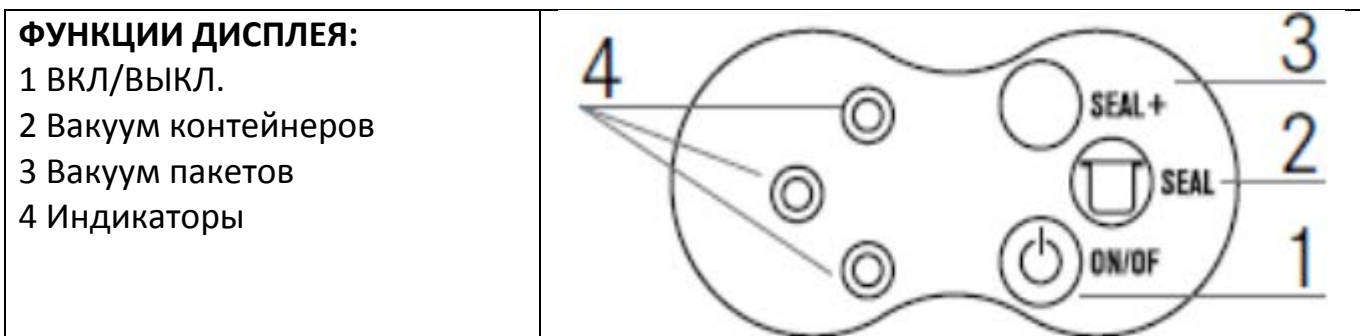
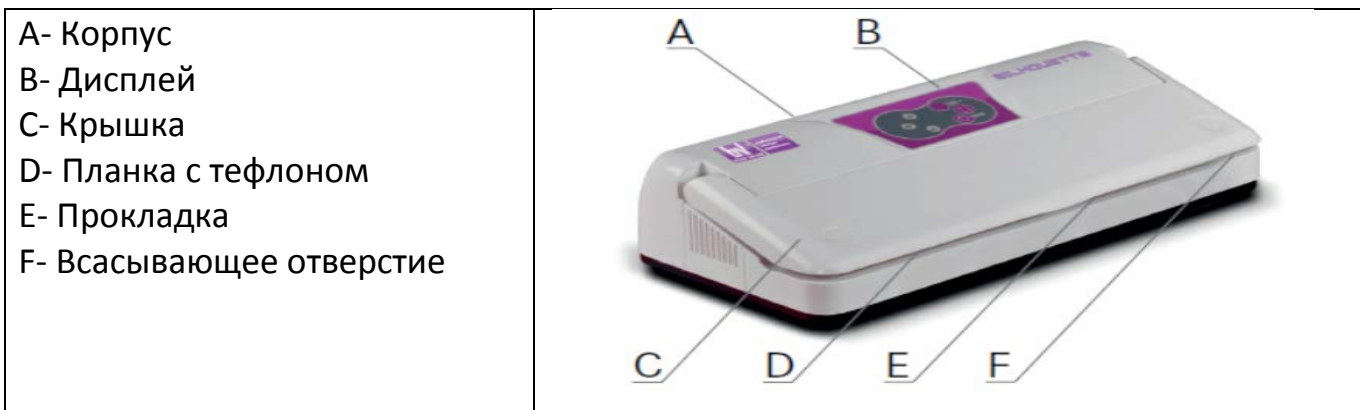
Ширина запайки шва 330мм

Вес 1.8кг

Напряжение 110V --- 60Гц/230V --- 50Гц мощность:200W

Насос мощность 200 Мбар/ 12л в минуту

Дисплей электронный, с автоматическим режимом работы для пакетов или контейнеров.



### Запуск

Освободить упаковщик из коробки и поставить на ровную рабочую поверхность это обеспечит правильную работу.

Протереть влажной тряпкой и насухо вытереть салфеткой, не использовать для очистки кислотосодержащие вещества и каустическую соду.

Подключить сетевой кабель к сети 220V

Нажать кнопку 1 ВКЛ/ВЫКЛ. И держать 2 секунды напротив нее загорится индикатор красного цвета

Упаковщик готов к работе

### Рабочие режимы

#### Вакуумная упаковка продукта в пакеты

Хранение продуктов

Включите упаковщик, нажмите кнопку 1, откройте крышку, рабочая часть выделена черной прокладкой, напротив нее поместите пакет с продуктом,

закройте крышку и нажмите на специальные значки слева и справа сверху крышки, начнется процесс откачки воздуха, запайки, в автоматическом режиме, в конце крышка откроется, и пакет можно достать.

### **Вакуумная упаковка продукта в контейнеры**

Этот режим используется для удаления воздуха из контейнеров с большим содержанием жидкости

Для этого режима отдельно приобретается шланг для откачки воздуха который присоединяется к всасывающему отверстию.

Включите упаковщик, нажмите кнопку 1, откройте крышку, подсоедините шланг, используйте специальные контейнеры с клапанами на крышке, подсоедините другую часть шланга к крышке и нажмите кнопку 2, процесс откачки начнется и закончится в автоматическом режиме. Следите за уровнем жидкости в контейнере, при откачке воздуха из контейнера он должен находиться на ровной поверхности во избежание попадания жидкости в насос во время работы, упаковщик выйдет из строя.

**При попадании жидкости в насос, отключите упаковщик от сети.**

**Воспользуйтесь услугами сервисной мастерской. Не пытайтесь произвести ремонт своими силами это не безопасно.**

### **Вакуумная упаковка продукта в пакеты для Sous Vide**

Данная модель упаковщика также предназначена для упаковки продуктов в специальные пакеты, в которых можно готовить в Sous Vide.

Включите упаковщик, нажмите кнопку 1, нажмите кнопку 3 Seal+, напротив загорится индикатор красного цвета, откройте крышку, рабочая часть выделена черной прокладкой, напротив нее поместите пакет с продуктом, закройте крышку и нажмите на специальные значки слева и справа сверху крышки, начнется процесс откачки воздуха, запайки, в автоматическом режиме, в конце крышка откроется, и пакет можно достать.

Этот режим используется для упаковки в термо пакеты, для Sous Vide, включайте этот режим перед открытием крышки.

## **Важно**

Используйте пакеты специально предназначенные для хранения или приготовления, важна толщина пакета, специальная перфорация с одной стороны, не упаковывайте продукты с острыми или твердыми краями, костями, во избежание прокола после упаковки.

## **Обслуживание**

Нет необходимости в рутинном обслуживании данной модели, важно содержать в чистоте, для очистки запаячной ленты из тефлона, можно использовать влажную тряпку или жидкость для мытья стекол. Не использовать кислотосодержащие средства.

## **Остановка работы или ошибки**

Если процесс вакуумирования проходит без откачки воздуха из пакета, убедитесь, что края пакета находятся в границе черной прокладки, а не за ее пределами.

Если работа упаковщика не происходит должным образом по вышеуказанным инструкциям обратитесь в сервис.

## **Важно**

**Использовать свежие продукты, после упаковки сразу поместить продукт холодильник или заморозку. Для технологии Sous Vide температура продукта перед упаковкой не должна быть выше 4-5 градусов цельсия, после упаковки продукт снова охлаждается и только потом отправляется на готовку при заданной температуре и временном пороге, после процесс приготовления резко останавливается при помощи ледяной бани или шокера, это важно для, того чтобы продукт был безопасен для употребления и его хранение перед отдачей увеличится . Для более длительного хранения пастеризуйте ваши п/ф, увеличивая время приготовления.**

## СРАВНЕНИЕ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТЕЙКА ИЗ ГОВЯДИНЫ



## СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТОЛЩИНА	
<b>ГОВЯДИНА</b>	Вырезка	59°C	45 мин.	7,6 см
	Мясистая часть спины	56-59°C	45 мин.	2,5 см
	Короткий филей	56-59°C	45 мин.	2,5 см
	Филейная часть	56-59°C	45 мин.	2,5 см
	Грудинка	64°C	48 часов	
	Телячья нога	75°C	12 часов	3,8 см
<b>БАРАНИНА</b>	Седло барашка	60,5°C	45 мин.	3,8 см
<b>СВИНИНА</b>	Бекон	82°C	12 часов	
	Ребрышки	59°C	48 часов	2,5 см
<b>ПТИЦА</b>	Цыпленья грудка	64°C	35 мин.	5 см
	Утиная грудка	64°C	40 мин.	5 см
	Цыпленья голени	66,6°C	90 мин.	5 см
	Фуа гра	82,2°C	1,5 мин.	5 см
<b>РЫБА</b>	Филе лосося	52°C	15 мин.	2,5 см
	Филе трески	60°C	10-12 мин.	2,5 см
	Палтус	60°C	10-12 мин.	2,5 см
<b>МОЛЛЮСКИ</b>	Креветки	66°C	5-7 мин.	2,5 см
	Омары	63°C	15 мин.	2,5 см
	Гребешки	60°C	15 мин.	2,5 см
<b>ОВОЩИ</b>	Корнеплоды – целые (свекла, морковь, картофель и т.д.)	85°C	45-90 мин.	5 см
	Корнеплоды – нарезка (свекла, морковь, картофель и т.д.)	85°C	20-30 мин.	2,5 см
	Луквицы – целые (лук, чеснок)	85°C	90 мин.	5 см
	Тыква – нарезка	85°C	30 мин.	2,5 см
	Артишоки	85°C	45-75 мин.	3,8 см
<b>ФРУКТЫ</b>	Дольки персика	85°C	15-20 мин.	1,2 см
	Дольки груши	83°C	25 мин.	1,2 см
	Дольки яблока	85°C	90 мин.	2,5 см
<b>ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ</b>	Яйцо-пашот	63°C	60-90 мин.	Крупные
<b>ЗАВАРНОЙ КРЕМ</b>	Крем на основе кофе	82°C	20 мин.	

Данные таблицы представлены в качестве рекомендации. Температуру нужно регулировать в зависимости от ваших предпочтений в отношении степени готовности. Время приготовления регулировать в соответствии с начальной температурой, свойствами теплопередачи и толщиной приготавливаемого продукта.

