

STÖEWEER

Руководство по эксплуатации

Типы продуктов

При работе с вакууматором важно учитывать тип продукта: «сухой», «влажный» или «мокрый». Неправильный выбор режима может привести к ухудшению качества упаковки и поломке вакууматора.

▷ «Сухие» продукты (без выделения жидкости)

Пример: крупы, макароны, печенье, орехи, специи и пр.

При работе с данным типом продуктов используйте соответствующий режим на Вашем вакууматоре.

▷ «Влажные» продукты (с поверхностной влагой)

Пример: мясо, птица или рыба, свежие фрукты/овощи с естественным соковыделением.

Предварительно промокните их бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу, используйте соответствующий режим на Вашем вакууматоре или режим с ручным контролем откачивания воздуха.

▷ «Мокрые» продукты

Пример: любые заготовки, которые содержат жидкость, маринады, соусы и пр.

В данном случае используйте режим только с ручным контролем вакуумирования и последующим запечатыванием пакета, либо только запечатывание без предварительного вакуумирования. В противном случае есть риск попадания жидкости в Ваш вакууматор, что приведет к его поломке, а также к нарушению герметичности шва.

Изготовление пакета для вакуумной упаковки из рулонной пленки

1. Поместите рулон в специальный отсек вакууматора и с помощью ножа-резака отрежьте необходимую длину.
 2. Чтобы сформировать дно пакета, поместите его край между уплотнителем вакуумной камеры и нагревательным элементом.
 3. Активируйте цикл запечатывания на Вашем вакууматоре и дождитесь его окончания.
 4. Подождите несколько секунд для остывания шва, а затем извлеките пакет.
 5. Перед следующим циклом вакуумирования рекомендуется сделать перерыв не менее 30 секунд для охлаждения нагревательного элемента Вашего вакууматора.
- После 10 циклов необходимо сделать перерыв не менее 10 минут.

Вакуумирование

1. Наполните пакеты для вакуумирования, оставляя 3-5 см свободного пространства от края пакета. Если свободный край пакета будет испачкан, рекомендуется его протереть.

Для обеспечения герметичного запаивания шов должен оставаться сухим и чистым, поэтому при заполнении рекомендуется отогнуть его края наружу чистыми руками.

2. Поместите край пакета в вакуумную камеру рифленной стороной вниз. Затем закройте крышку Вашего вакууматора. Убедитесь, что пакет располагается ровно, без складок.
 3. Выберите необходимый режим в зависимости от Вашего типа продукта и активируйте работу Вашего устройства.
 4. Дождитесь завершения процесса вакуумирования и/или запечатывания пакета. Подождите несколько секунд до остывания шва, а затем извлеките пакет.
 5. Перед следующим циклом вакуумирования рекомендуется сделать перерыв не менее 30 секунд для охлаждения нагревательного элемента Вашего вакууматора.
- После 10 циклов необходимо сделать перерыв не менее 10 минут.