SU·VIDE·RU
INNOVATIVE COOKING

Камерный упаковщик

Caso VacuChef 70

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Оглавление

1. Комплект поставки…….3
2. Для чего нужен вакуумный упаковщик…….4
3. Требования к месту установки…….5
4. Устройство…….6
5. Панель управления…….7
6. Быстрый старт…….8
7. Рекомендации по работе с упаковщиком…….10
8. Использование пленки в рулоне вместо отдельных пакетов……10
9. Секреты мастерства…….11
10. Какие использовать пакеты?…….11
11. Режим маринования…….12
12. Повторное использование пакета…….12
13. Таблица неисправностей……13

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

1. Комплект поставки

В комплект поставки входит:

- Упаковщик
- Руководство по эксплуатации на немецком и английском языках
- 30 пакетов для вакуумной упаковки (20x30см)
- Запасная сварная планка
- Запасной уплотнитель

Основные параметры:

Габариты прибора: 43 x 23,5 x 36 см

Потребляемая мощность: 350 Вт

Вес прибора без упаковки: 13 кг

Объем внутренней камеры: 8 л

Длина сварной планки: 30см

Гарантия производителя: 1 год

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

2. Для чего нужен вакуумный упаковщик

Устройство позволяет упаковывать продукты питания для сохранения их свежести и вкуса. Как правило, вакуумирование позволяет увеличить срок хранения продуктов до 8 раз в сравнении с обычными способами хранения в холодильнике или морозилке. Вы экономите деньги, так как продукты меньше портятся. И не только продукты.

Идеи для использования:

- Приготовление и хранение порций или целых блюд и заготовок;
- Упаковка продуктов для похода или барбекю;
- Защита от вымораживания, пересыхания, холодовых ожогов и лишних запахов в морозилке;
- Совместное и безопасное хранение в морозилке ягод, рыбы, мяса, овощей и птицы;
- Упаковка сухих пищевых продуктов - орехи, мюсли, бобы, кофе;
- Использование в непродовольственных целях: отдых в кемпинге, туризм, сплавы на байдарках предполагают хранение спичек, лекарств, сменного белья, средств гигиены, одежду в чистоте и сухости;

Для упаковки не подходят драгоценности и предметы коллекционирования.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

3. Требования к месту установки

1. Упаковщик НЕ предназначен для внутренней установки в встроенном шкафу. Обеспечьте вокруг корпуса пространство минимум 10 сантиметров - для работы устройства необходим достаточный воздушный поток.

2. Убедитесь, что розетка будет доступна вовремя работы, и что вилку из розетки легко вытащить. Для удобства и безопасности работы главный выключатель расположен на задней стенке прибора.

Если вы обеспечили ДВА условия установки прибора, включать и выключать упаковщик просто и безопасно.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

4. Устройство упаковщика

1. **Манометр**. Показывает уровень давления в камере.

2. **Сварная планка**. Содержит нагревательный элемент в тефлоновой изоляции. Это позволяет запаять пакет без прилипания к деталям упаковщика. Не прикасайтесь к детали во время работы с устройством во избежание ожогов.

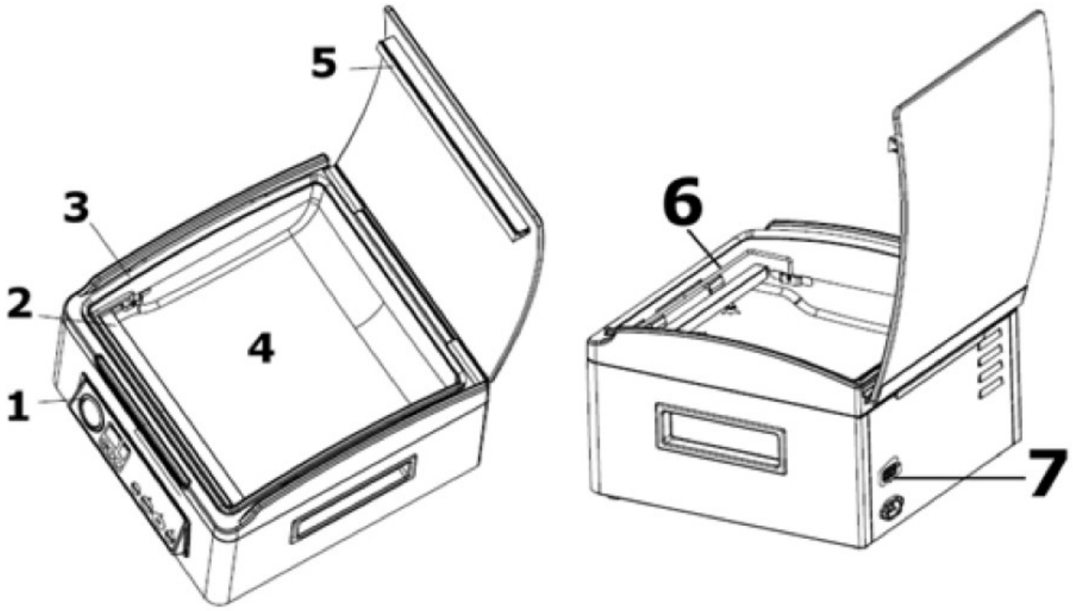
3. **Уплотнительная прокладка**. Содержать в чистоте. Обеспечивает вакуум.

4. **Вакуумная камера**. Сюда укладывают пакет с продуктами.

5. **Уплотнитель**. Прижимает пакет к сварочной планке.

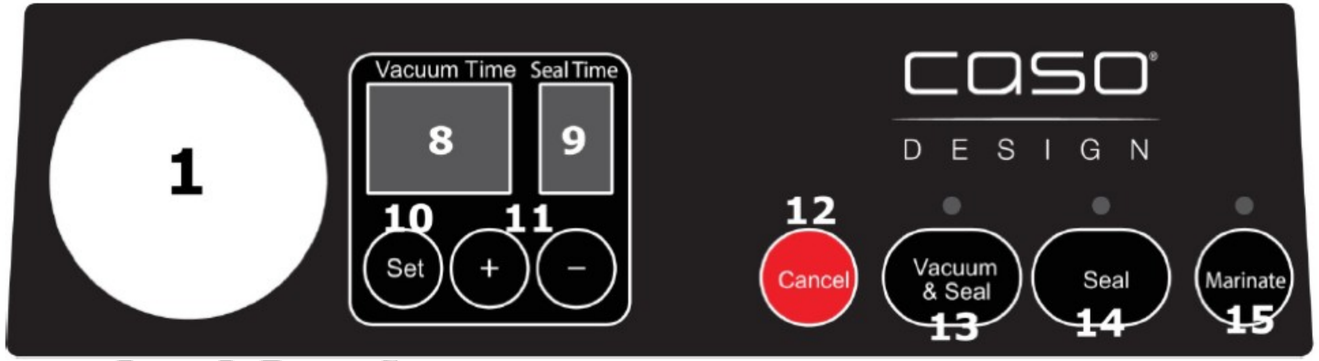
6. **Фиксатор**. Для фиксации пакета во время процесса вакуумирования и запайки.

7. **Кнопка включения/выключения**



SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

4. Панель управления



1. **Манометр**

8. **Время вакуумирования (Vacuum Time)** :

- показывает прогресс процесса откачки воздуха
- показывает установленное время вакуумирования.

9. **Время запайки (Seal Time)** :

- отсчитывает ход процесса сварки
- показывает установленное время сварки.

10. **Настройка (Set)**. Для настройки времени откачки воздуха от 30 до 99 секунд, или времени запайки от 3 до 9 секунд.

11. **Кнопки +/-** для увеличения/уменьшения времени работы насоса или времени запайки.

12. **Отмена (Cancel)**. При нажатии на эту красную кнопку во время процесса вакуумирования/запайки, устройство останавливается.

13. **Вакуумирование и запайка (Vacuum & Seal)**. В режиме ожидания запускает автоматическую откачку воздуха и запайку пакета.

14. **Запаивание (Seal) :**

- для сварки пакета без откачки воздуха (оставшийся в пакете воздух играет роль «протектора»), или если нужно сделать пакет из рулонной пленки.
- в процессе вакуумирования и запайки, кнопка прерывает работу насоса и позволяет запаять пакет при «среднем» уровне вакуума.

15. **Режим маринования (Marinate)**. Маринование продукта вакуумом.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

5. Быстрый старт

Настройка времени вакуумирования

Нажмите кнопку «Set» ОДИН раз. Мигает заданное время работы насоса. Вы можете кнопками +/- установить нужное время. Различные предметы и разные размеры пакета предполагают разное время работы насоса. Например, крупный пакет с одеждой для похода можно «выжать» по максимуму. А небольшой пакет с нежными ягодами Вы предпочтете вакуумировать не сильно.

Настройка времени запайки

Нажмите кнопку «Set» ДВА раза. Мигает заданное время сварки. Теперь вы можете кнопками +/- установить нужное время. Оно зависит трех факторов - толщина пленки, влага внутри пакета и температура воздуха.

Влага от рыбы на внутренних стенках пакета из толстой пленки потребует большего времени запайки, чем пакет с сухим продуктом из тонкой пленки. А прохладный воздух в помещении потребует добавить еще 2 секунды на запайку в сравнении с жаркой кухней.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

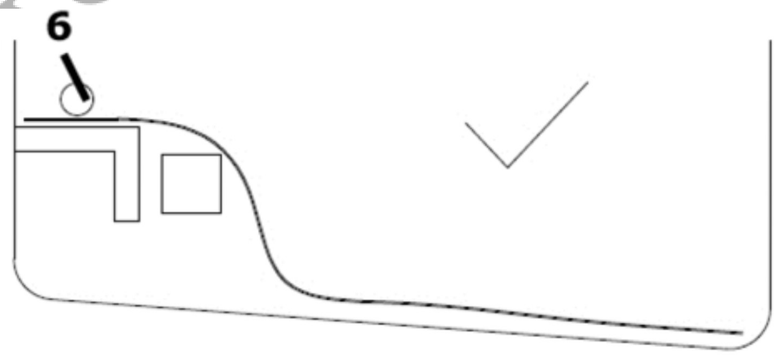
Процесс упаковки продукта в вакуумной камере

Убедитесь, что место установки прибора сухое (напоминаем, упаковщик НЕ предназначен для работы под дождем или в ванной комнате), и что рядом достаточно места, чтобы положить пакеты и укладывать в них продукты. Фасовать продукты «на весу» часто неудобно. И важно очистить открытый край пакета от крошек, комочков и капель. Разгладьте его и убедитесь, что запаиваемом крае пакета нет складок или загибов.

ВАЖНО: выпустите лишний воздух из мешка

Откройте крышку устройства, уложите открытый край пакета на сварную планку и зафиксируйте его (см. рисунок)

ВАЖНО: открытый край пакета должен остаться внутри вакуумной камеры упаковщика



Включите прибор и настройте время вакуумирования и запайки.

Опустите крышку и нажмите кнопку «Vacuum & Seal». Зашумит насос.

Придавите вниз крышку упаковщика на две секунды - это исключит возможные зазоры под крышкой и облегчит начало вакуумирования

Устройство автоматически откачает воздух и запаяет пакет. Сначала отсчитается до ноля время работы насоса, затем отсчитается до ноля время сварки. Индикаторы приветливо помигают Вам в конце процесса, и погаснут.

Откройте крышку и достаньте пакет. Процесс завершен.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

7. Рекомендации по работе с упаковщиком

Уже после третьей процедуры упаковки у Вас появится сноровка и чутьё. Обратите внимание на следующее:

- **Устройство создает высокое отрицательное давление**. Вы можете убедиться, как сильно атмосфера Земли давит на нас и сжимает упаковку. Поэтому следите за процессом и индикатором давления. Вы сможете на глаз определять время работы насоса, чтобы предотвратить повреждение нежных продуктов. Нажатием на кнопку «SEAL» (запайка) Вы останавливаете работу насоса. Шов автоматически сваривается, Вы открываете крышку и достаете пакет.

- Для оптимального процесса запайки **дайте устройству остыть 1 минуту перед повторным использованием**. Обычно, это получается само собой, пока Вы готовите к упаковке следующий пакет.

- **Посматривайте внутрь камеры**. Не редко в процессе вакуумирования выдавливается избыток жидкости и пищи. Удаляйте его из камеры.

8. Использование пленки из рулона вместо отдельных пакетов

Это на одну процедуру дольше, но Вы получаете мешки оптимального для себя размера.

- Уложите рулон ЗА прибором. Можно и перед упаковщиком, но тогда Вам придется нажимать на кнопки сквозь пленку.
- Откройте крышку, вставите чистый и ровный конец рулона под фиксатор.
- Закройте крышку и нажмите «Seal» (запайка)
- Время работы насоса будет моргать на ноле, а насос включится на короткое время. Время запайки отсчитается до нуля и заморгает. Когда счетчик погаснет, процесс запайки завершен.
- Откройте крышку. «Дно» будущего пакета готово.
- Отрежьте необходимую длину, и используйте пакет для вакуумирования продуктов.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

9. Секреты мастерства

- Убедитесь, что длина пакета больше на 8 см, чем продукт, и предусмотрите ещё не менее 2см, если собираетесь запаять пакет ещё раз после вскрытия.
- Не кладите слишком много продуктов в пакет. Оставьте достаточно места, чтобы открытая сторона пакета легко входила под фиксатор упаковщика.
- Старайтесь не пачкать и не мочить открытую сторону пакета. Влажный край пакета сложнее запечатать.
- Край пакета под фиксатором должен быть разглажен, без морщин и складок. Мятый мешок и инородные тела мешают запайке.
- Если у продуктов острые края, (например сухие спагетти, кости, клешни раков), заверните проблемные места пищевой бумагой. Так Вы предотвратите повреждение пакета.
- Если хотите вакуумировать очень влажные продукты - супы, запеканки, рагу - сначала заморозьте их в форме для выпечки или в чашеобразной ёмкости. Извлеките блюдо из ёмкости после заморозки, завакуумируйте их, и поместите обратно в морозилку.
- Овощи под заморозку: немного отбланшируйте овощи в кипящей воде или в микроволновой печи. Охладите, распределите на порции и упакуйте.
- Для упаковки продуктов под заморозку, требуется пакет на 5 см длиннее, так как во время заморозки из продукта вымораживается вода и продукт расширяется. Положите в пакет с рыбой или мясом кусок кухонной бумаги и упакуйте. Бумага поглотит часть влаги из пищи.
- Перед упаковкой лепешек, блинчиков, бутербродов, пирожков и т.п., отделите их друг от друга пергаментной бумагой или пищевой плёнкой.

10. Какие использовать пакеты?

Пожалуйста, используйте для вакуумирования только специальные пакеты или рулоны из армированной пищевой пленки. Этот материал отличается от обычной пищевой пленки. Такие рулоны и пакеты не только сохраняют пластичность в морозилке, но и предназначены для приготовления блюд способом Sous-Vide и разморозки продуктов в микроволновке при температуре до 70 градусов.

При использовании пленок малоизвестных производителей убедитесь, что они подходят для микроволновой печи и приготовления блюд методом Sous-Vide.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

11. Режим маринования

Принцип прост. Вакуумом из структуры продукта (шашлыка, например) вытягивается воздух. Затем давление восстанавливается, заставляя мясо впитывать маринад. Сам процесс ферментации это не ускоряет. Но маринование идет быстрее, потому что происходит не только на поверхности продукта, но и сразу в его структуре.

Итак, установите контейнер без крышки в вакуумную камеру.

Закройте крышку упаковщика и нажмите кнопку «Marinate» (маринование). Время вакуумирования отсчитается до ноля. Затем лампочки «Vacuum & Seal» и «Seal» помигают несколько секунд.

Поднимите крышку упаковщика и перемешайте ложкой маринад. Повторите процедуру маринования 2 - 3 раза, каждый раз перемешивая продукт с маринадом.

12. Повторное использование пакета

Ровно отрежьте сварной шов, извлеките часть продукта, очистите край пакета от комочков и влаги и запаяйте пакет снова.

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

13. Таблица неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается	1. Не вставлена вилка	Проверьте подключение к электросети
	2. Неисправен провод	Возьмите другой провод (например, от компьютера)
	3. Неисправна розетка	Отнесите прибор к заведомо исправной розетке
Не удается запаять край рулона	Кусок пленки неправильно расположен	Перечитайте раздел про использование рулонной пленки
Не удается полностью откачать воздух из пакета	1. Открытый край пакета не находится полностью в вакуумной камере	Расположите пакет правильно
	2. Поврежден пакет	Попробуйте другой пакет
	3. Загрязнены уплотнитель крышки упаковщика или край пакета	Очистите уплотнитель или край пакета и после попробуйте снова
Плохой шов	1. Сварная планка перегрета так, что пакет обрезается по шву	Поднимите крышку упаковщика и дайте остыть пару минут
	2. Сварная планка повреждена	Поставьте запасную планку
Пакет не сохраняет вакуум после запайки	1. Пакет поврежден	Оберните острые края продукта пергаментной бумагой и попробуйте снова
	2. В сварном шве или на планке находятся крошки, жир, вода, складки плёнки	Срежьте бракованный шов. Очистите внутреннюю верхнюю часть пакета и поверхность сварной планки
Мешок обрезается при запайке	Слишком долгая запайка	Отрегулируйте время запайки

SU·VIDE·RU INNOVATIVE COOKING

SU·VIDE·RU

INNOVATIVE COOKING

www.su-vide.ru