



VERTIVAC
Модель 5704

Руководство пользователя



ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, перед началом пользования прибором, внимательно изучите данное руководство пользователя, чтобы вы смогли использовать ваш вакуумный упаковщик Solis безопасно и эффективно. Обязательно сохраните данное руководство. В случае передачи прибора третьим лицам, обязательно передайте и данное руководство.

Для вашей безопасности, пожалуйста, соблюдайте нижеследующие меры предосторожности при работе с электроприборами.

1. Во избежание поражения электрическим током, вакуумный упаковщик, кабель питания и вилка не должны соприкасаться с водой или иными другими жидкостями. Проникшая в корпус вода может повредить прибор! В случае, если прибор, кабель или вилка вступили в контакт с жидкостью, используйте сухие резиновые перчатки, чтобы немедленно отсоединить вилку от розетки. Не используйте прибор до тех пор, пока сертифицированный центр Solis не проведет его диагностику и/или ремонт.
2. Не используйте прибор, если вы подсоединяли или отсоединяли вилку от розетки влажными руками.
3. Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение в вашем доме соответствует заявленным характеристикам прибора. Не рекомендуется использовать прибор с многофункциональным переходником.
4. Не вносите самостоятельных изменений в конструкцию прибора, кабеля, вилки или аксессуаров к прибору.
5. Не используйте прибор на открытом воздухе и защищайте его от сырости и пыли.
6. Будьте уверены, что кабель питания не свисает с края стола, это убережет прибор от падения. Также убедитесь, что ни прибор, ни кабель питания не соприкасаются с горячими поверхностями (например, конфорками, радиаторами) или что они не вступают в контакт с прибором.
7. Установите прибор таким образом, чтобы не было возможности споткнуться о кабель питания. Держите прибор вдали от острых предметов.
8. Всегда полностью разматывайте кабель питания перед подключением вилки к розетке.
9. Никогда не переносите прибор за кабель питания. Не ставьте ничего на кабель питания. Никогда не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от сети. Всегда тяните только за вилку.
10. Не рекомендуем использовать прибор с удлинителем. Не устанавливайте прибор непосредственно под розеткой.
11. Держите прибор подальше от горячего газа, горячих духовок и других излучающих тепло приборов. Никогда не используйте прибор на горячей или мокрой поверхности. Никогда не устанавливайте прибор вблизи от источников влаги, тепла и открытого огня. Держите прибор вдали от движущихся приборов или их частей.
12. Устанавливайте прибор на твердой, сухой, ровной и влагоустойчивой поверхности. Не ставьте вакуумный упаковщик во время работы на край стола или иной поверхности.
13. Обязательно оставляйте минимальное безопасное расстояние в 20 см между прибором и стенами, шторам или иными предметами. Убедитесь, что воздух вокруг прибора может циркулировать свободно.
14. Никогда не накрывайте прибор тканью или чем-либо подобным во время использования. Также не кладите ничего на корпус прибора.
15. Никогда не устанавливайте прибор таким образом, чтобы он мог вступить в контакт с водой (например, рядом с раковиной).
16. Прибор не предназначен для использования на открытом воздухе. Он не должен вступать в контакт с водой или брызгами воды. Пожалуйста, не используйте прибор на лодках и/или в иных транспортных средствах.

17. Никогда не погружайте прибор, кабель или вилку в воду и не позволяйте прибору, кабелю и вилке вступать в контакт водой или иными жидкостями.
18. Обязательно отключайте прибор от сети в том случае, когда он не используется, находится без присмотра, а также на время чистки. Рекомендуем использовать УЗО (защитное устройство по дифференциальному току) для обеспечения дополнительной защиты во время использования электроприборов. Желательно использовать предохранитель с номинальным остаточным рабочим током максимум 30 мА. Для получения более профессиональной консультации рекомендуем обратиться к сертифицированному специалисту.
19. Прежде, чем отключать прибор от розетки, убедитесь, что прибор не используется и все программы выполнены.
20. Не вносите самостоятельно никаких изменений в конструкцию прибора, а также в кабель, вилку и/или аксессуары.
21. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Некорректное использование прибора может привести к травме.
22. Никогда не дотрагивайтесь до прибора в том случае, если он упал в воду или другую жидкость. Всегда используйте сухие резиновые перчатки, чтобы вытащить вилку из розетки. Не используйте прибор далее до тех пор, пока авторизованным сервисным центром Solis не будет проведена его диагностика и ремонт.
23. Размещайте прибор таким образом, чтобы он не подвергался воздействию прямых солнечных лучей.
24. Никогда не вставляйте какие-либо предметы в отверстия прибора во избежание его повреждения и электрического шока!
25. Всегда отключайте прибор от сети перед снятием или подключением аксессуаров.
26. Никогда не позволяйте прибору работать вхолостую.
27. Перед подключением к розетке и началом использования убедитесь, что прибор собран правильно.
28. Не трясите и не перемещайте прибор во время его использования. Перед перемещением прибора завершите все программы и выключите прибор из розетки.
29. Используйте прибор только в соответствии с данным руководством и только с предоставленными аксессуарами/аксессуарами, рекомендованными Solis во избежание повреждения прибора, пожара, травм и поражения электрическим током.
30. Не используйте прибор с внешним таймером или системой дистанционного управления.
31. Прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не предназначен для коммерческого использования.
32. Перед первым использованием прибора удалите с него и выбросите все упаковочные материалы и наклейки (кроме наклейки с названием модели).
33. Перед каждым использованием проверяйте прибор, чтобы быть уверенными в том, что прибор, кабель и вилка не имеют повреждений и крепления деталей не ослабли.
34. Во избежание поражения электрическим током не используйте прибор, если он сам, кабель или вилка имеют повреждения, если прибор упал или был поврежден любым иным способом. Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. В случае обнаружения неисправности обязательно обратитесь в авторизованный сервисный центр Solis для проведения диагностики и/или ремонта.
35. Запрещается использование прибора людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также детьми и людьми, не осведомленными об опасностях, которые может нести данный прибор. Пользование прибором описанными выше группами людей разрешено только под соответствующим надзором ответственными за их безопасность людьми. Они также должны быть проинформированы об опасностях, которые несет данный прибор и должны научиться работать с ним безопасно. Чистка и уход за прибором не могут осуществляться детьми без

соответствующего надзора со стороны взрослых. Чистка и использование прибора ни при каких условиях не должна производиться детьми младше 8 лет. Прибор и кабель питания должны храниться отдельно.

36. Храните прибор и кабель питания вдали от детей и домашних питомцев.

37. Детям запрещается играть с прибором. Вблизи прибора они всегда должны находиться под присмотром взрослых.

38. Термолента прибора оборудована защитой от перегрева. При обнаружении перегрева прибору необходимо дать остыть в течение некоторого времени перед следующим запуском. Чтобы предотвратить перегрев термоленты, не следует выполнять много циклов герметизации подряд. Прибор предназначен для домашнего использования, а не для постоянной работы.

39. Перед началом использования прибора, будьте уверены в том, что у вас сухие и чистые руки.

40. Используйте только вакуумные пакеты и контейнеры Solis, предназначенные специально для данного прибора. Контейнер Solis не должен иметь повреждений и трещин. Используйте прибор исключительно для герметизации пакетов и контейнеров Solis. Не злоупотребляйте использованием прибора!

41. Во время хранения и работы прибора не кладите ничего на его корпус.

42. Отключайте прибор от сети после каждого использования. Только в этом случае прибор отключен полностью.

43. Прибор нуждается в очистке после каждого использования. За более подробной информацией о чистке прибора, пожалуйста, обратитесь к разделу "Чистка и техническое обслуживание" данного руководства на странице 153.

44. Очищайте корпус прибора сухой или слегка влажной тканью. Никогда не используйте абразивные, агрессивные или кислотные моющие средства.

45. При подъеме или перемещении прибора всегда отключайте его от сети и поднимайте или перемещайте только за корпус. Всегда перемещайте прибор максимально осторожно, не трясите и не бросайте его во избежание повреждений.

46. Используйте прибор, только убедившись, что он корректно собран и все крышки закрыты.

47. Избегайте всасывания жидкостей во избежание их попадания в вакуумную камеру. При всасывании жидкости большая ее часть будет собрана в поддон. В таком случае, опорожните поддон и вытрите оставшуюся в вакуумной камере жидкость.

48. Если вы заметили идущий от прибора странный запах, немедленно отключите его от электрической сети. Не используйте прибор более до тех пор, пока авторизованным сервисным центром Solis не будет произведена его диагностика и/или ремонт.

49. С данным прибором не должны использоваться масла или иные смазочные материалы.

50. Никогда не прикасайтесь к термоленте сразу после процесса герметизации. Она сильно нагревается и вы можете получить ожог или иную травму!

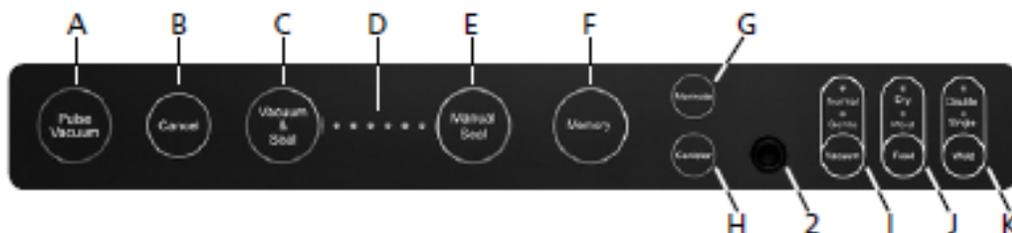
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления с сенсорными кнопками - точное описание кнопок и их функций вы можете найти на стр. 132-134
2. Соединительный порт для вытяжного шланга - для крепления шланга, выходящего из контейнера Solis.
3. Передняя крышка вакуумной камеры. Закрывает отсек для хранения вытяжного шланга.
4. Вакуумный отсек с уплотнителем
5. Рычаг для запуска и блокировки. После использования сенсорных кнопок для выбора функции, а также после того, как вы вставили конец пакета для вакуумирования, вам следует нажать на этот рычаг для того, чтобы прибор начал выполнять программу. Рычаг также закрывает вакуумную камеру и блокирует в ней пакет, чтобы он не мог выпасть, пока процесс не будет закончен.
6. Кнопки выпуска для доступа к вакуумной камере. При открытой передней крышке и нажатых кнопках, верхняя часть прибора может быть отклонена назад. Это позволит получить доступ к термоленте, поддону, прокладкам и уплотнительной резинке.
7. Вытяжной шланг - расположен в этом отсеке за передней крышкой, таким образом, он всегда находится под рукой.
8. Термолента в вакуумной камере.
9. Съемный поддон - в нем скапливается большая часть жидкости, которая выходит из вакуумируемых мягких продуктов. Его легко снять для мытья и чистки.
10. Верхняя и нижняя прокладки. Они гарантируют, что во время процесса вакуумирования конец пакета будет герметично запечатан. Это делается для того, чтобы было проще убрать весь воздух. Нижняя прокладка легко снимается для чистки.

11. Резиновый уплотнитель. Аналог термоленты. Обеспечивает равномерное прижатие конца пакета к термоленте для лучшего запечатывания.
12. Отверстие для кабеля. Чтобы обеспечить безопасную работу прибора, кабель следует аккуратно провести через это отверстие и затем вставлять вилку в розетку.
13. Кабель питания в отсеке для кабеля.
14. Нескользящие присоски.

ФУНКЦИИ КНОПОК:



Здесь находятся панель управления, сенсорные кнопки, а также соединительный порт для вытяжного шланга.

На панели управления представлены следующие световые индикаторы: **Импульсное вакуумирование (Pulse Vacuum)**, **Вакуумирование и запаивание (Vacuum & Seal)**, **Ручное запечатывание (Manual Seal)**, **Память (Memory)**, **Маринование (Marinate)**, **Контейнер (Canister)** – вы можете активировать одну из этих функций, используя кнопки. Когда выполнение выбранной вами программы завершится, соответствующий световой индикатор погаснет.

Вы также можете выбрать настройки: **Вакуумирование (Нормальное/Нежное) (Vacuum (“Normal” или “Gentle”))**, **Тип продуктов (Сухие/Влажные) (Food (“Dry” или “Moist”))**, **Тип сварного шва (Двойной/Одинарный) Weld (“Double” or “Single”)**. На панели представлены соответствующие световые индикаторы.

После подключения прибора к сети, по умолчанию загораются стандартные настройки - Нежное вакуумирование (над индикатором Вакуум), Сухие продукты (над индикатором Тип продуктов), Одинарный (над индикатором Тип сварного шва). Это указывает на то, что прибор подключен к сети и находится в режиме ожидания.

А - Импульсный режим (Pulse Vacuum).

Пока вы нажимаете на данную кнопку, прибор вакуумирует и горит синий световой индикатор, а также индикаторы, показывающие ход выполнения программы. Как только вы отпустите кнопку, процесс вакуумирования остановится и синий индикатор погаснет.

Эта функция ручного вакуумирования идеально подойдет для тех продуктов, которые особо чувствительны к давлению, потому что вы можете остановить процесс в любой момент.

Запечатывание не выполняется автоматически, поэтому вам нужно нажать кнопку Ручное запечатывание (Manual Seal).

В – Отмена (Cancel).

Нажатие этой кнопки немедленно останавливает выполнение выбранной вами ранее программы - будь то вакуумирование или запечатывание.

C - Вакуумирование и запаивание (Vacuum & Seal).

Кнопка с синей подсветкой, сперва активирует процесс вакуумирования и по его окончании - запаивания. В процессе вакуумирования горит только индикатор Вакуумирование и запаивание (Vacuum & Seal), а с началом процесса запечатывания загорается индикатор Ручное запаивание (Manual Seal). По окончании работы программы оба индикатора выключаются.

D - Индикатор хода выполнения программы (Progress Indicator).

Ход процесса отражается количеством горящих синих точек. Когда загорятся, а затем погаснут все 6 точек, это значит, что программа завершена. Информация об этом также будет продублирована звуковым сигналом.

E - Ручное запаивание (Manual Seal).

Кнопка с синей подсветкой и двумя функциями:

1. Для ручного запаивания пакетов - если, например, вам нужно сделать пакет и предварительно запечатать один его конец.
2. Для того, чтобы в любой момент остановить процесс вакуумирования - например, если вы выбрали программу Вакуумирование и Запаивание (Vacuum & Seal) и заметили, что давление для выбранных вами продуктов слишком сильное, вы можете нажатием на данную кнопку отменить выполнение программы. А потом заново запустить программу Ручное запечатывание (Manual Seal).

F – Память (Memory).

Функция памяти автоматически запоминает последние настройки, кроме Маринование (Marinate) и Контейнер (Canister). Благодаря функции памяти, достаточно просто нажать на рычаг запуска и прибор начнет работать в соответствии с выбранными вами ранее настройками. В настройках Импульсного режима (Pulse Vacuum) эта функция сохраняется даже во время работы прибора. Если используется функция памяти, на приборе загорится синий световой индикатор Память (Memory). Память стирается, когда прибор отключается от сети или если деактивировать данную функцию, нажатием кнопки Память (Memory).

G – Маринование (Marinate).

Кнопка с синей подсветкой для маринования мяса/птицы/рыбы в контейнерах Solis емкостью 1 л или 2,8 л с использованием прилагаемого вытяжного шланга.

H – Контейнер (Canister).

Кнопка с синей подсветкой предназначена для выбора программы вакуумирования с использованием контейнеров Solis и прилагаемого вытяжного шланга. Подключите контейнеры в прибору через соединительный порт и вытяжной шланг, нажмите кнопку Контейнер (Canister) и прибор начнет высасывать воздух из контейнера.

Внимание: пожалуйста, используйте только оригинальные аксессуары Solis и оригинальный вытяжной шланг (в комплекте).

I – Вакуумирование (Vacuum).

Используйте данную кнопку для того, чтобы выбрать скорость вакуумирования - Вакуумирование (Нормальное/Нежное) (Vacuum (“Normal” или “Gentle”). Рядом с выбранной опцией загорится зеленый световой индикатор. По умолчанию установлено Нежное вакуумирование (Gentle).

Нежное вакуумирование (Gentle): небольшая скорость вакуумирования. Эту настройку следует выбирать для вакуумирования нежных и мягких продуктов.

В приборе данная настройка стоит по умолчанию.

Нормальное вакуумирование (Normal): высокая скорость вакуумирования. Выбирайте эту настройку для менее нежных продуктов.

J – Продукты (Food).

С помощью данной кнопки вы сможете настроить процесс вакуумирования для сухих (Dry) и влажных продуктов (Moist). Зеленый световой индикатор загорится при выборе. По умолчанию установлена настройка - Сухие продукты (Dry).

Сухие продукты (Dry): данную настройку следует выбирать, если вы вакуумируете сухие продукты. Это стандартная настройка. Ее индикатор загорается, когда прибор подключается к сети.

Влажные продукты (Moist): выбирайте данную настройку, если вам нужно вакуумировать более влажные продукты, например, сырое мясо.

K – Запайвание (Weld).

Функция запайвания позволяет вам выбрать тип шва - Двойной или Одинарный сварной шов (“Double” или “Single”).

Одинарный сварной (Single) шов применяется для сухих продуктов.

Двойной сварной шов (Double) является более прочным и применяется для более влажных продуктов.

Соединительный порт для вытяжного шланга:

- Для вакуумирования с использованием контейнеров Solis подсоедините один конец вытяжного шланга к порту, а другой - к контейнеру.

Обратите внимание:

- перед тем, как вложить пакет в вакуумный отсек, всегда проверяйте настройки прибора.
- чтобы процесс вакуумирования или запайвания начался, конец пакета должен быть положен в вакуумный отсек. Затем выберите нужную функцию и активируйте ее, нажав на рычаг для запуска/блокировки. Импульсное вакуумирование (Pulse Vacuum) активируется путем нажатия на соответствующую кнопку.
- по окончании работы выбранной программы, на индикаторе хода выполнения программы загорятся 6 точек и примерно через 3 секунды вы услышите звуковой сигнал. После этого вы сможете вынуть вакуумный пакет, предварительно сняв шланг.
- пожалуйста, обратите внимание, что время реакции кнопки составляет примерно 3 секунды и это время надо прибору, чтобы начать процесс или завершить его.
- через 3 минуты после использования последней программы все светодиоды на приборе погаснут. Чтобы активировать прибор, нажмите на любую кнопку.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Внимание: всегда проверяйте, что прибор и контейнеры были чистыми и не имели повреждений. Также перед запуском прибора убедитесь, что продукты также очищены.

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ПРИБОРА

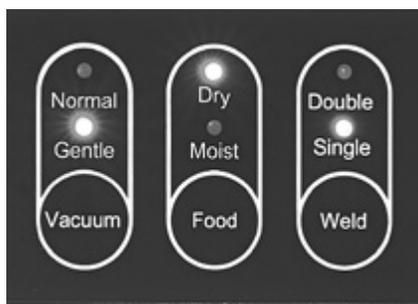
Поместите прибор на достаточно большую горизонтальную сухую и влагостойкую поверхность. Имейте в виду, что вам понадобится место для работы с пакетами и продуктами, которые вы планируете вакуумировать.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

Подключите кабель к подходящей розетке. На короткое время на панели прибора загорятся все индикаторы. Через некоторое время гореть останутся только световые индикаторы Нежное вакуумирование (Gentle), Сухие продукты (Dry) и Одинарный сварной шов (Single).

3. УСТАНОВКА НАСТРОЕК

После того, как вы подключили прибор к сети, вам необходимо установить настройки. Для этого используйте кнопки управления.



3.1. Регулировка скорости вакуумирования с использованием кнопки Вакуум (Vacuum) (I).

Чтобы сделать процесс вакуумирования более легким, скорость процесса можно регулировать в зависимости от используемых вами продуктов. Стандартные настройки - Нежные продукты (для вакуумирования нежных, легко мнущихся продуктов) (Gentle). Если вы хотите вакуумировать более твердые продукты, то установите режим Нормальное вакуумирование (Normal Vacuum), используя кнопку Вакуум (Vacuum) (I). При данном режиме скорость выдувания воздуха увеличивается. Вы можете следить за процессом вакуумирования и, при необходимости, начать процесс запечатывания, нажав кнопку Ручное запечатывание (Manual Seal) (E).

3.2. Регулировка процесса запечатывания с помощью кнопки Продукты (Food) (J).

С помощью вакуумного упаковщика Solis VertiVac вы можете регулировать процесс вакуумирования в зависимости от используемых продуктов и содержания влаги в них. Вы можете выбрать 2 вида настроек в зависимости от типа продуктов - Сухие продукты (Dry) и Влажные продукты (Moist). Благодаря этому, вы всегда получите наилучший результат при запаивании. Стандартная настройка - для Сухих продуктов (Dry). Она идеально подходит для таких продуктов, как печенье, рис, кофе. Для слегка влажных продуктов, нажмите кнопку Продукты (Food) (J), чтобы выбрать программу Влажные продукты (Moist). Она особенно хорошо подходит для вакуумирования рыбы или красного мяса.

Пожалуйста, ознакомьтесь с разделом "Советы для получения оптимальных результатов при вакуумировании" данного руководства.

3.3. Регулировка сварного шва кнопкой Запаивание (Weld) (K)

При работе с вакуумным упаковщиком Solis VertiVac вы можете выбрать один из двух типов сварного шва - одинарный сварной шов (Single) или двойной сварной шов (Double).

Одинарный сварной шов (Single) применяется для нормальных и сухих продуктов.

Двойной сварной шов (Double) является более прочным и применяется для более влажных и сырых продуктов.

Нажмите кнопку Запаивание (Weld) (K), чтобы выбрать Двойной сварной шов (Double).

4. СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ

Компания Solis предлагает к использованию пакеты разного размера, а также пленки, которые позволяют вам делать мешки необходимого вам размера.

Всегда выбирайте размер пакеты, чтобы он подходил для нужного вам количества продуктов.

Имейте в виду, что размер пакета должен быть как минимум на 8 сантиметров больше, чем объем продуктов, которые вы собираетесь в нем вакуумировать. На сварной шов следует добавить еще 2 сантиметра.

Примечание: Если вы используете готовые вакуумные пакеты, обратитесь к странице 139 данного руководства.

ЗАПАИВАНИЕ ПАКЕТА ИЗ ВАКУУМНОЙ ПЛЕНКИ РУЧНОЕ ЗАПАИВАНИЕ (E)

1. Отрежьте пленку для пакета нужной длины (см. рисунок 1)

2. При необходимости используйте двойной сварной шов (Double) (выберите эту настройку, используя кнопку Запайвание (Weld) - при этом загорится световой индикатор). По умолчанию установлена настройка - Одинарный сварной шов (Single).

3. Нажмите кнопку Ручное запайвание (Manual Seal) (E), чтобы выбрать процесс запайвания.

4. Поместите открытый конец пакета в вакуумный отсек. Нажимайте на конец мешка до тех пор, пока вы не почувствуете край вакуумного отсека (см. рисунок 2).

5. Кратковременно нажмите на рычаг запуска, чтобы начать процесс запайвания. Загорится синий световой индикатор Ручное запайвание (Manual Seal). Индикатор хода выполнения программы (D) будет показывать вам ход процесса (см. рисунок 3). По окончании выполнения программы все индикаторы погаснут и вы услышите звуковой сигнал. Удалите пакет с запечатанным концом.

6. Убедитесь, что сварной шов ровный и без складок (см.



Рис. 1



Рис. 2

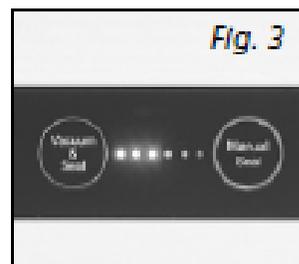


Рис. 3

рисунок 4). Если это не так, отрежьте шов и попробуйте заново.



Рис. 4

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВАКУУМИРОВАНИЕ И ЗАПАИВАНИЕ: ФУНКЦИЯ ВАКУУМ И ЗАПАИВАНИЕ (C)

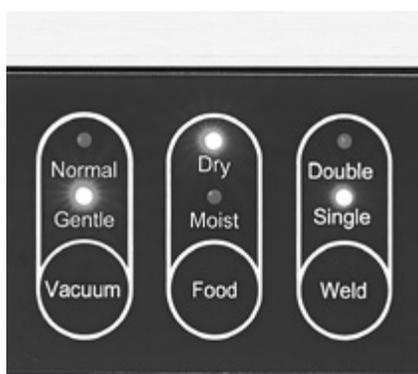


Рис. 5



Рис. 6



Рис.7

1. Поместите свежие продукты в пакет. Пожалуйста, используйте вакуумные пакеты или вакуумную пленку Solis во избежание повреждений прибора и достигнуть наилучших результатов.

Вы можете приобрести аксессуары для вашего упаковщика в магазинах или получить их напрямую от Solis. Адреса вы можете найти в конце данного руководства.

2. Очистите внутреннюю и внешнюю сторону открытого конца пакета и сделайте так, чтобы на нем не было складок. Конец пакета обязательно должен быть ровным (без складок) и чистым.

3. Проверьте настройки Вакуумирование (Vacuum), Продукты (Food) и Запаивание (Weld) в соответствии со световыми индикаторами. С использованием кнопки Вакуумирование (Vacuum), вы можете установить скорость процесса вакуумирования. Если вы хотите, чтобы скорость была быстрой и давление формировалось с быстрой скоростью, выбирайте настройку Нормальное вакуумирование (Normal). Если вы работаете с чувствительными к давлению продуктами, то выбирайте более медленную скорость и настройку Нежное



Рис. 8



Рис. 9

вакуумирование (Gentle).

С помощью кнопки Продукты (Food) вы можете выбрать тип вакуумируемых продуктов - Сухие (Dry) или Влажные продукты (Moist). Если вы собираетесь вакуумировать сухие или твердые продукты, выбирайте настройку Сухие продукты (Dry). А если более влажные - то Влажные продукты (Moist).

Используя настройку Запаивание (Weld), вы можете выбрать тип шва – одинарный (Single) или двойной (Double).

По умолчанию установлены следующие настройки: Нежное вакуумирование (Gentle), Сухие продукты (Dry), Одинарный сварной шов (Single) (см. рисунок 1).

4. Нажмите на кнопку Вакуумирование (Vacuum) и Запаивание (Weld) (C).

5. Поместите открытый конец пакета в вакуумный отсек. Внимание: один конец пакета должен быть обязательно вставлен в вакуумный отсек (см. рисунок 6).

6. Чтобы активировать нужную функцию, рычаг нужно быстро толкнуть вниз. Только это активирует выбранную вами функцию и заблокирует вакуумный отсек (см. рисунок 7).

7. Теперь прибор автоматически вакуумирует и запечатывает пакет. В процессе герметизации будет гореть только синяя подсветка кнопки Вакуум (Vacuum) и Запаивание (Weld) (C). Как только начнется процесс запаивания, загорится световой индикатор Ручное Запаивание (Manual Seal) (E). Вы можете следить за ходом процесса по световым индикаторам (D) (см. рисунок 8).

Подождите, пока световые индикаторы погаснут и раздастся звуковой сигнал. Это значит, что процесс завершен.

8. Проверьте сварной шов, он должен быть ровным и без складок (см. рисунок 9). Если это не так, отрежьте его и повторите процесс заново.

Внимание: Если вы заметили, что насос для откачки воздуха не всасывает воздух из пакета, нажмите кнопку Отмена (Cancel) (B) и поместите пакет в вакуумный отсек снова. Важно, чтобы пакет был вытянут прямо во всю длину.

Это рекомендуется сделать для того, чтобы он хорошо попадал в вакуумную камеру. Повторите шаги 6-8.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Для оптимальной работы прибора между циклами герметизации должно пройти не менее 1 минуты. Это необходимо для его остывания. После каждого использования обязательно вытирайте всю жидкость, вытекающую после открытия вакуумного отсека.

- Если вы выполняете слишком много циклов герметизации подряд, то вы можете активировать функцию безопасности термоленты. Давайте прибору остывать между циклами герметизации.

- Используйте только вакуумные пакеты или пленку Solis. Пожалуйста, для достижения наилучших результатов и во избежание повреждений прибора не используйте пленку и пакеты других производителей.

Дефекты, вызванные использованием неоригинальных аксессуаров и расходных материалов устраняются за счет владельца прибора вне зависимости от действия или окончания периода гарантии.

Вакуумные пакеты и пленки Solis представлены разных размеров, в широком ассортименте. Всегда выбирайте размер пакета в зависимости от продуктов, которые вы планируете вакуумировать.

Имейте в виду, что пакет должен быть как минимум на 8 см больше, чем объем планируемых к вакуумизации продуктов. Также вам нужно оставить дополнительные 2 сантиметра на сварной шов.

Описания каждого артикула приведены в прилагаемой форме заказа.

Аксессуары Solis вы можете найти в магазинах или приобрести напрямую у производителя.

УПРАВЛЯЕМОЕ ВАКУУМИРОВАНИЕ И РУЧНОЕ ЗАПАИВАНИЕ: ФУНКЦИИ ИМПУЛЬСНОЕ ВАКУУМИРОВАНИЕ (PULSE VACUUM) (A) И РУЧНОЕ ЗАПАИВАНИЕ (MANUAL SEAL) (E)

Прибор создает в пакете высокое давление. Если вы хотите вакуумировать чувствительные к давлению продукты, как, например, выпечка, мы рекомендуем использовать режим Импульсное вакуумирование (Pulse Vacuum) (A), а затем - функцию Ручное запаивание (Manual Seal). Это позволит вам контролировать процесс и остановить его, если вы увидите, что продукт начинает мяться.

1. Поместите один конец пакета в вакуумный отсек. Внимание: конец пакета должен быть вставлен в вакуумный отсек до упора.
2. Нажмите кнопку Импульсное вакуумирование (Pulse Vacuum). Загорится синий световой индикатор. Пакет заблокируется в вакуумном отсеке и начнется процесс герметизации. Насос будет выкачивать из пакета воздух так долго, как долго вы будете нажимать на кнопку Импульсное вакуумирование (Pulse Vacuum).
3. Отпустите кнопку, когда вы решите, что создан необходимый вакуум. Кратковременно нажмите на кнопку Ручное запаивание (Manual Seal). О выборе типа сварного шва вы сможете прочитать в разделе "Настройки" данного руководства. Вы можете следить за процессом по соответствующим световым индикаторам (D). Дождитесь звукового сигнала и того, чтобы погасли световые индикаторы. Это будет означать, что программа завершена.
4. Дважды проверьте сварной шов, чтобы убедиться, что он ровный и без складок. Если это не так, отрежьте его и повторите процесс заново.

ВАКУУМИРОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕРАХ С КРЫШКОЙ SOLIS

ФУНКЦИЯ КОНТЕЙНЕР (CANISTER) (H)

Внимание: Пожалуйста, используйте с данным прибором только вытяжной шланг и контейнеры Solis. Только эти контейнеры созданы для противодействия отрицательному давлению, создаваемому вакуумным упаковщиком Solis VertiVac Plus.

Данные аксессуары можно приобрести в магазинах или напрямую заказать в Solis. Контактные данные будут указаны в конце данного руководства.

А. Вакуумирование в контейнерах Solis с поворотной ручкой на крышке (рис. 10)

- Вымойте контейнер в воде и протрите крышку сырой тряпкой. Просушите.

- Поместите продукты в контейнер, оставив как минимум 3 сантиметра до верха контейнера (см. рисунок 11). Очистите верхний край контейнера снова вместе с нижней частью крышки с уплотнителем, затем поместите крышку на контейнер. Поверните ручку на крышке в позицию "Вакуум" (Vacuum) (см. рисунок 10).

- Возьмите вытяжной шланг, прилегающий к прибору. Подсоедините один его конец к соединительному порту (2) прибора, а второй - к соответствующему отверстию в контейнере (см. рисунок 12+13).

- Отрегулируйте скорость вакуумирования продуктов в контейнере кнопкой Вакуум (Vacuum) (I): Нормальное вакуумирование (Normal) для твердых продуктов и Нежное (Gentle)- для более чувствительных к давлению продуктов. Загорится соответствующий световой индикатор.

- Нажмите кнопку Контейнер (Canister) (H) (см. рисунок 13), начнется процесс герметизации. Чтобы быть уверенным, что между контейнером и крышкой нет воздуха, нажимайте руками на крышку контейнера в процессе герметизации. Вы можете следить за ходом выполнения программы по соответствующим индикаторам (D). По окончании программы вы услышите звуковой сигнал.

- Аккуратно отсоедините шланг от крышки контейнера.

- Чтобы открыть контейнер, поверните ручку в позицию Открыто. Вы услышите шипящий звук. Это означает, что воздух снова входит в контейнер. Наличие этого звука гарантирует то, что до открытия крышки в контейнере был вакуум.



Рис. 10



Рис. 11



Рис. 12



Рис. 13

В. Вакуумирование в контейнерах Solis без поворотной ручки на крышке (см. рисунок 14)

Многофункциональные контейнеры Solis идеально подходят для хранения сухих продуктов, порошкообразных продуктов, свежих, сухих или протертых овощей и фруктов. Благодаря прозрачным стенкам, вы всегда можете хорошо видеть содержимое, а благодаря удобному индикатору даты - отслеживать его срок годности.

- Вымойте контейнер в воде, а крышку протрите влажной тряпкой. Просушите.
- Поместите продукты в контейнер, оставив как минимум 3 сантиметра до верха контейнера. Очистите верхний край контейнера снова вместе с нижней частью крышки с уплотнителем, затем поместите крышку на контейнер (см. рисунок 15).
- Возьмите вытяжной шланг, прилагающийся к прибору. Подсоедините один его конец к соединительному порту (2) прибора, а второй
- к соответствующему отверстию в контейнере (см. рисунок 16+17).

- Отрегулируйте скорость вакуумирования продуктов в контейнере кнопкой Вакуум (Vacuum) (I): Нормальное вакуумирование (Normal) для твердых продуктов и Нежное (Gentle) - для более чувствительных к давлению продуктов. Загорится соответствующий световой индикатор.

- Нажмите кнопку Контейнер (Canister) (H) (см. рисунок 17), начнется процесс герметизации. Чтобы быть уверенным, что между контейнером и крышкой нет воздуха, нажимайте руками на крышку контейнера в процессе герметизации. Вы можете следить за ходом выполнения программы по соответствующим индикаторам (D). По окончании программы вы услышите звуковой сигнал.

- Аккуратно отсоедините шланг от крышки контейнера.

- Чтобы открыть контейнер, нажмите кнопку сразу за отверстием для вытяжного шланга. Вы услышите шипящий звук. Это означает, что воздух снова входит в контейнер. Наличие этого звука гарантирует то, что до открытия крышки в контейнере был вакуум.



Рис. 14



Рис. 15



Рис. 16



Рис. 17

Важно:

- Убедитесь, что крышка контейнера плотно прижата к нему. Затем, медленно вдавите вытяжной шланг как можно глубже в отверстие на крышке и на приборе, чтобы убедиться, что доступ воздуха перекрыт.

- Чтобы проверить, достаточно ли вакуумного давления создано в контейнере, постарайтесь немного сдвинуть крышку. Если сделать это невозможно, то создано идеальное давление.

ФУНКЦИЯ МАРИНОВАНИЕ (MARINATE). КВАДРАТНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ SOLIS (G).

Маринование с использованием функции Маринование (Marinate) лучше всего подходит для мяса или рыбы, чтобы сделать их более ароматными и нежными. Благодаря функции Маринование (Marinate) вакуумного упаковщика Solis VertiVac, вы всегда сможете замариновать мясо или рыбу всего за несколько минут, поскольку вакуум позволяет маринаду быстрее и глубже проникать в пищу. Данная функция поддерживает вакуум в течение нескольких минут, позволяя пище "отдыхать". Этот процесс следует повторить несколько раз - вы увидите, насколько хорошо рыба или мясо поглощают маринад. Весь процесс занимает всего несколько минут.

- Несколько раз наколите рыбу или мясо вилкой. Поместите в квадратный контейнер Solis (1,0 или 2,8 л). Добавьте маринад, оставив как минимум 3 см до края контейнера. Закройте контейнер крышкой (рис. 18).

- Возьмите вытяжной шланг, который входит в комплект с вакуумным упаковщиком, вставьте один его конец в отверстие в крышке контейнера, а второй - в соединительный порт в приборе (2). (см. рисунок 19)

- Отрегулируйте скорость вакуумирования продуктов в контейнере кнопкой Вакуум (Vacuum) (1): Нормальное вакуумирование (Normal) для твердых продуктов и Нежное (Gentle) - для более чувствительных к давлению продуктов. Загорится соответствующий световой индикатор.

- Нажмите кнопку Маринование (Marinate) (G), процесс начнется через несколько минут. По окончании работы программы прибор отключится автоматически. Вы можете наблюдать за ходом выполнения программы по соответствующим индикаторам (D). Когда индикаторы погаснут, вы услышите звуковой сигнал. Это будет означать, что программа выполнена.

- Аккуратно отсоедините шланг от крышки контейнера, а затем - от прибора.



Рис. 18



Рис. 19

Если вы хотите закончить процесс маринования раньше, нажмите на кнопку Отмена (Cancel) (B). Если вы хотите начать процесс маринования заново, то просто нажмите кнопку Маринование (Marinate) (G) еще раз и программа начнется заново.

Примечание: Используйте только чистые контейнеры.

- Чтобы открыть крышку контейнера, нажмите кнопку справа от вытяжного отверстия для того, чтобы сбросить давление. Вы услышите шипящий звук. Это означает, что воздух снова входит в контейнер. Наличие этого звука гарантирует то, что до открытия крышки в контейнере был вакуум.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ВАКУУМИРОВАНИИ

1. Не переполняйте пакет. Всегда оставляйте в пакете достаточно место до края пакета, чтобы его конец можно было вставить в вакуумный отсек без образования складок и/или волн. Оставляйте не менее 8 сантиметров до края пакета и дополнительно прибавляйте по 2 сантиметра для каждого открытия и повторной герметизации.
2. Открытый конец пакета не должен быть влажным, иначе он не сможет быть герметично запаян. Если продукты содержат влагу или внутренняя часть пакета влажная, выбирайте настройку Влажные продукты (Moist) и Двойной сварной шов (Double). Это увеличит время запаивания, но улучшит качество шва.
3. Очистите открытый конец пакета и вытяните его ровно перед запаиванием. Убедитесь, что на него не попали продукты и на самом его конце нет складок. Полученный шов должен быть абсолютно гладким и ровным, иначе он не будет герметичным.
4. Никогда не оставляйте слишком много воздуха в пакете. Нажмите на пакет, чтобы выпустить немного воздуха перед герметизацией. Если в пакете останется слишком много воздуха, то прибору придется сильнее и дольше выкачивать из него воздух, что может привести к перегрузке мотора. В следствие чего из пакета может быть откачан не весь воздух.
5. Не герметизируйте продукты с острыми краями, например рыбные кости или мидии. Острые края могут порезать пленку. Чтобы вакуумировать подобные продукты мы рекомендуем использовать контейнеры. Либо же вы можете накрыть острые края продуктов бумажными полотенцами, чтобы они не могли повредить пленку.
6. Если вы будете выполнять слишком много циклов герметизации подряд, вы можете активировать функцию безопасности термоленты. Давайте прибору остывать между циклами.
7. Если, по какой-либо причине вакуумное давление не достигается примерно по истечении 1 минуты работы прибора, прибор автоматически выключится. В таком случае, проверьте, пожалуйста, не протекает ли пакет/контейнер, чистый ли конец пакета и вставлен ли он хорошо в вакуумный отсек до упора.
8. Всегда проверяйте, чтобы уплотнители у вакуумного отсека были чистыми, не имели деформации или разрывов. В первом случае, очистите их, во втором - замените на новые.
9. Небольшое количество жидкости, крошек или пищи в вакуумной камере могут заблокировать вытяжной насос и повредить прибор. Во избежание этого, рекомендуем замораживать влажные или слишком сочные продукты перед тем, как вы планируете вакуумировать их. Либо же заворачивать их предварительно в бумажное полотенце или салфетку. При вакуумировании порошкообразных или сильно измельченных продуктов не переполняйте пакет и не помещайте в него бумагу перед вакуумированием.
10. Фрукты следует предварительно немного замораживать перед вакуумированием, а овощи - бланшировать. Это позволит вам достичь наилучших результатов.
11. Чувствительные к давлению продукты, такие, как выпечка или ягоды, следует герметизировать в вакуумных контейнерах Solis. Если вы планируете использовать для их вакуумизации пакет, тогда следует заморозить их за 24 часа до вакуумизации.

12. Жидкости всегда следует охлаждать перед герметизацией, поскольку горячая жидкость образует пузырьки и увеличивается в объеме. Примечание: для герметизации используйте, пожалуйста, только вакуумные контейнеры Solis.

13. Храните скоропортящиеся продукты в холодильнике. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения, но не консервирует продукты.

14. Наполните пакет на 2/3 водой, запечатайте его (не вакуумируйте!) и положите в морозилку. Вы сможете использовать его для охлаждения напитков либо при спортивных травмах.

15. Многие продукты уже были в вакуумной упаковке при покупке. С нашим вакуумным упаковщиком вы сможете герметизировать их снова (в пакетах Solis) после вскрытия магазинной упаковки, чтобы продукты дольше сохраняли свежесть и вкус. В любом случае, следует употребить их до истечения срока годности, указанного на магазинной упаковке.

16. Зерновые, такие, как, например, мука или рис остаются свежими дольше, если они упакованы в вакуум. Орехи и специи также лучше сохраняют свою свежесть и вкус. Это идеальная упаковка для дальних поездок.

17. Свежевымытые салаты можно герметизировать вакуумным упаковщиком Solis и хранить в холодильнике в течение недели - они не потеряют своей свежести и хрусткости. Если вы выложите контейнер салфетками или кухонными полотенцами, то они впитают остатки влаги с салата.

18. Порошкообразные или мелко нарезанные продукты следует вакуумировать в контейнерах Solis. Необходимо поместить поверх вашего продукта кухонное полотенце или салфетку для того, чтобы порошок или зерна не попали в насос или внутрь вытяжного шланга.

19. Продукты с острыми краями, такие, как, например, рыбные кости или паста, следует перед вакуумированием в пакете обернуть бумажным полотенцем или же салфеткой, чтобы острые края не могли повредить пакет.

20. Вы можете вакуумировать не только продукты, но и предметы для пикников - например, спички, бинты для оказания первой помощи и так далее. Серебро, например, рекомендуется хранить в вакуумной упаковке, чтобы оно не тускнело.

21. Основной целью вакуумизации продуктов является сохранение их свежести без потери вкуса. Можно сказать, что вакуумная упаковка увеличивает срок хранения продуктов в 4 раза по сравнению с традиционными способами хранения.

Как только вы начнете пользоваться нашим вакуумным упаковщиком, вы поймете его преимущество и он скоро станет вашим незаменимым помощником на кухне.

Отличные идеи:

а) вакуумируйте сразу порциями

б) вакуумная упаковка отлично подходит для хранения в свежем виде предварительно приготовленных продуктов для пикников.

в) вакуумная упаковка спасает от морозного ожога.

г) перед заморозкой рыбы, мяса, птицы или морепродуктов рекомендуется завакуумировать их.

д) сухофрукты, бобовые, орехи и крупы в вакуумной упаковке дольше сохраняют свою свежесть.

22. Вакуумная упаковка позволяет вам сознательно подходить к своему питанию и сделать его более здоровым. Вы можете готовить специальную еду, если вы, например, страдаете от какой-либо аллергии. Вы можете точно взвешивать ингредиенты, если вы используете какую-либо диету. Если вы работаете в офисе, вы можете легко вакуумировать домашние продукты и брать с собой.

23. Вы также можете использовать функцию Запаивание (Weld) для хранения важных для вас вещей - фотографий, документов, коллекций марок, кредитных карт, комиксов, шурупов, гвоздей, лекарств, пластырей и так далее. В вакуумной упаковке они будут надежно защищены от грязи и пыли.

Примечание: Всегда храните прибор с разблокированным механизмом. Это означает, что перед выключением прибора все программы должны быть корректно завершены и пакет вынут из вакуумного отсека.

Если вынуть вилку из розетки до разблокировки прибора, то программа будет не завершена и прибор останется неразблокированным. Не допускайте этого во избежание повреждений устройства.

ВАКУУМИРОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

1. Всегда используйте самые свежие продукты.

2. Нежные продукты, такие, как, например, мясо, рыба, ягоды и т.д., следует предварительно заморозить, чтобы они не помялись во время герметизации.

Продукты могут быть заморожены на срок до 24 часов без опасения получения морозного ожога. В идеале продукты следует до замораживания разделить на порции. Как только они подвергнутся заморозке (примерно через 24 часа), вакуумируйте их с помощью вакуумного упаковщика Solis и положите обратно в морозильную камеру.

3. Если вы хотите вакуумировать супы, рагу или другие жидкие блюда, их необходимо предварительно заморозить до твердой консистенции. В идеале их следует вакуумировать в контейнерах Solis. По окончании процесса герметизации, контейнер или вакуумный пакет с продуктами следует убрать обратно в морозильную камеру.

4. Тот же метод применяется для герметизации продуктов с высоким содержанием жидкости. Проникновение жидкости внутрь прибора может привести к его повреждению. Гарантия на подобные повреждения не распространяется.

5. Если вы хотите вакуумировать продукты, не замораживая их, то длина пакета должна быть на 5 сантиметров больше, чем требуется, так как при заморозке продукты расширяются.

6. Свежие овощи следует очистить, а перед замораживанием - бланшировать в кипящей воде (или, при необходимости, вы можете использовать микроволновую печь).

7. Если вы планируете вакуумировать мясо или рыбу без предварительной заморозки, то мы рекомендуем выложить контейнер или пакет бумажными полотенцами или салфетками, чтобы они впитали лишнюю влагу. Продукты, предназначенные для герметизации в несколько слоев, например, гамбургеры, блины, лепешки лучше всего предварительно помещать в пакет. Контейнер Solis рекомендуется прокладывать бумагой для выпечки.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ РАНЕЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ

Рыба, мясо, овощи, фрукты и другая деликатная еда должны размораживаться в холодильнике. Хлеб и кондитерские изделия можно разморозить при комнатной температуре. Перед этим вы должны разрезать пакет, чтобы позволить пару выходить.

Всегда употребляйте продукты после размораживания и не замораживайте повторно.

ПОЧЕМУ ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДЛЕВАЕТ СРОК ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ?

1. Продукты могут портиться из-за химической реакции с воздухом, влажности и температуры окружающей среды, образования микроорганизмов.

2. Основной причиной, по которой продукты теряют свои питательные и вкусовые свойства, является кислород. Образование микроорганизмов обычно вызывается воздухом, потому что он удаляет воду из продуктов. С другой стороны, он добавляет влажность из окружающей среды в продукты, если они не герметично закрыты. При заморозке продукты попадают в замороженный воздух и получают морозный ожог.

3. Система вакуумирования удаляет воздух из упаковки. Так как в воздухе содержится 21% кислорода, это значит, что в завакуумированном пакете его почти не остается. А при содержании кислорода менее 5% большинство микроорганизмов не может размножаться.

4. В целом, микроорганизмы можно разделить на 3 категории - плесень, дрожжи и бактерии. Они присутствуют повсюду, но нанести вред могут только в определенных условиях.

5. В среде с наименьшим содержанием влаги или воздуха плесень не может размножаться.
6. Во влажной среде сахар и дрожжи могут распространяться как по воздуху, так и без него, а вот замораживание полностью останавливает этот процесс.
7. Бактерии могут распространяться по воздуху или без него. Одной из самых опасных бактерий является *Clostridium botulinum* (ботулина), которая при определенных условиях может размножаться и при отсутствии воздуха при температуре от +4 до +46С. Она может распространяться в продуктах питания, не содержащих кислоты, а также в средах с невысокой кислотностью при температуре выше +4С в течение длительного времени.
Бактерия *Clostridium botulinum* (ботулина) не может причинить вред замороженным или высушенным продуктам, а также продуктам с высокой кислотностью и высоким содержанием сахара.
Clostridium botulinum легко могут быть заражены следующие продукты:
 - мясо, морепродукты, птица, рыба, яйца, маринованные оливки
 - большинство овощей как продукты, содержащие небольшое количество кислоты
 - помидоры, перец чили, инжир, огурцы как продукты со средним количеством кислотыДля хранения вышеупомянутых продуктов (приведенный выше список не является полным), они должны быть помещены в холодильник на время хранения либо же заморожены для длительного хранения. Рекомендуется употреблять их сразу после разморозки.
Мягкий сыр, копченая рыба, чеснок, грибы, лук, сырое молоко не следует вакуумировать или хранить в течение длительного периода времени из-за их чувствительности к анаэробным бактериям даже в вакууме.
8. Мягкий сыр и копченую рыбу нельзя вакуумировать, поскольку это может вызвать развитие анаэробных бактерий вида *Listeria*, которые могут вызвать пищевое отравление. Это также относится к луку, чесноку, грибам и сырому молоку.
9. Некоторые ферменты могут изменять цвет, текстуру и вкус продуктов. Это зависит от срока и температуры хранения, а также от содержания кислорода. Чтобы предотвратить подобную реакцию овощи предварительно следует бланшировать или некоторое время варить на пару либо в микроволновой печи. Следует отметить, что продукты с высокой кислотностью, как большинство фруктов, например, бланшировать не следует. В случае с ними вакуумной упаковки будет достаточно для предотвращения ферментных реакций.
10. Некоторые сухие продукты, например, мука или крупы могут содержать личинки насекомых. Если эти продукты предварительно не упаковать в вакуум, из личинок могут вылупиться насекомые и продукты станут несъедобными.
11. Как правило, большинство продуктов должно храниться при низких температурах, поскольку большинство микроорганизмов также могут распространяться и без воздуха.
12. Если температура в вашем холодильнике выше +4°C, это может благоприятствовать росту количества опасных микроорганизмов. Поэтому рекомендуем вам держать в вашем холодильнике температуру +4°C или ниже.
13. Если температура в вашей морозильной камере -18°C или ниже, то это идеально для хранения замороженных продуктов. Но следует помнить, что заморозка не убивает микроорганизмы, а лишь замедляет их рост.
14. Срок хранения завакуумированных сушеных продуктов увеличивается в зависимости от температуры хранения - чем ниже температура, тем дольше срок хранения. С каждыми 10°C срок хранения увеличивается в 3-4 раза.

ПРОЧИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ УСПЕШНОГО ВАКУУМИРОВАНИЯ

1. Всегда мойте руки перед началом процесса вакуумирования, поскольку используемые вами материалы и сам прибор должны быть абсолютно чистыми

2. Сразу после того, как вы завакуумируете продукты, уберите их в холодильник или морозильную камеру, не оставляйте их при комнатной температуре. Убедитесь, что температура в холодильнике и морозильной камере не увеличивается.
3. Вакуумирование продлевает срок хранения высушенных продуктов. Продукты с высоким содержанием жира быстро становятся прогорклыми при высоких температурах и наличии контакта с кислородом. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения орехов, кокосов и круп. Храните их в прохладном темном месте.
4. Вакуумная упаковка не продлевает срок хранения фруктов и овощей, например, яблок, бананов, картофеля или корнеплодов, если они предварительно не были очищены.
5. Капуста, брокколи, цветная капуста выделяют газ. Для того, чтобы упаковать их в вакуум, их следует предварительно бланшировать.

ЧТО СЛЕДУЕТ ЗНАТЬ ПРИ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Данные инструкции основаны на научных исследованиях и опыте, они важны для вашего здоровья и позволят вам сохранять продукты оптимально:

1. Продукты следует употреблять сразу после разморозки или после того, как вы вынули их из холодильника.
2. Консервированные или готовые продукты в вакуумной упаковке после ее нарушения могут быть повторно вакуумированны (используйте для этого пакеты Solis). Следуйте инструкциям, храните продукты после вскрытия упаковки в прохладном месте (холоднее, чем комнатная температура!). Обращайтесь с завакуумированными продуктами осторожно, как со свежими. Обратите внимание на срок хранения, указанный на фабричной упаковке.
3. Никогда не размораживайте продукты в теплой воде или при помощи иных источников тепла (например, микроволновой печи) независимо от того, упакованы они в вакуум или нет.
4. Не употребляйте в пищу скоропортящиеся продукты, если они длительное время хранились при комнатной температуре. Особенно опасно, если это продукты в густом соусе, вакуумной упаковке или в среде с низким содержанием кислорода.
5. Для наиболее быстрого охлаждения распределяйте вакуумные пакеты в холодильнике или морозильной камере равномерно по всей площади.

ЧИСТКА И УХОД

Чтобы произвести чистку вашего вакуумного упаковщика, выполните следующие действия:

1. Перед чисткой прибора всегда вынимайте вилку из розетки.
2. Не погружайте прибор и/или кабель питания в воду или иную жидкость, а также не держите его под струей воды.
3. Не используйте для чистки прибора агрессивные чистящие средства, растворители или абразивные материалы во избежание повреждения его поверхностей.
4. Протирайте прибор мягкими чистящими средствами и мягкой влажной тканью.

Примечание: Поддон можно легко вынуть для мытья и чистки. Вы можете промыть его вручную под проточной теплой водой (см. рисунок 20). Чтобы получить доступ к поддону, откройте переднюю крышку (3) и откиньте верхнюю часть прибора, нажав одновременно обе кнопки разблокировки (6). После очистки верните прибор на место.



Рис. 20

5. Дайте прибору высохнуть полностью перед следующим использованием.

6. Не следует смазывать прибор маслом.

Примечание: В случае загрязнения, вы можете снять нижнюю прокладку вакуумного отсека и очистить ее в теплой воде. Дайте ей полностью просохнуть, после чего установите на место.

Прокладка должна быть установлена правильно, чтобы предотвратить попадание воздуха в вакуумный отсек. Верхняя прокладка не вынимается.

ОТСЕК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ КАБЕЛЯ

Если прибор не используется, кабель питания следует свернуть и поместить в отсек для хранения в нижней части прибора. Никогда не наматывайте шнур вокруг прибора!

ОЧИСТКА ВАКУУМНЫХ КОНТЕЙНЕРОВ

1. Контейнеры без крышек можно мыть без крышек вручную в теплой мыльной воде.

Внимание: не погружайте крышки контейнеров в воду и не мойте их в посудомоечной машине.

Можно снять и промыть только внутреннюю крышку нижней части контейнера. Чистите крышки только влажной тряпкой. Дайте им полностью высохнуть и затем снова наденьте крышку на нижнюю часть.

2. Перед использованием или хранением дайте всем аксессуарам полностью высохнуть.

3. Чтобы резиновые уплотнители сохраняли эластичность, рекомендуем вам время от времени натирать их небольшим количеством растительного масла.

ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

Примечание: Всегда храните прибор с разблокированным механизмом. Это означает, что перед отключением прибора все программы должны быть полностью завершены, а пакет удален из вакуумного отсека.

Если вынуть прибор из розетки до его полной разблокировки, то программа будет деактивирована, а прибор будет заблокирован и его части могут деформироваться, что ухудшит его работоспособность.

Храните прибор на плоской поверхности, в темном месте, недоступном для детей, в идеале - в заводской упаковке. Прибор следует хранить на основании устройства горизонтально или, для экономии места, вертикально (см. рисунок 21+22).

Запирающий механизм должен быть заблокирован, чтобы на уплотнители не оказывалось никакого давления. Они являются расходным материалом и на них не распространяется гарантия.



Рис. 21



Рис.22

ПРОБЛЕМЫ И ИХ ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

1. Убедитесь, что вилка подключена к правильной розетке.
2. Проверьте, не поврежден ли кабель питания. В случае обнаружения его повреждения, прибор должен быть доставлен в авторизованный сервисный центр Solis для замены кабеля.
3. Проверьте работоспособность розетки, подключив к ней другое устройство.
4. Проверьте, до упора вставлен ли пакет в вакуумный отсек.
5. Проверьте, нажали ли вы рычаг запуска после установки настроек.
6. Подождите как минимум 1 минуту прежде, чем снова использовать прибор.
7. Если вы производите много циклов запаивания подряд, вы можете активировать функцию термобезопасности термоленты. В этом случае вам следует дать прибору остыть, прежде, чем использовать его снова.

ПРИБОР НЕ ЗАПЕЧАТЫВАЕТ ПУСТОЙ ПАКЕТ

Убедитесь, что конец пакета до упора помещен в вакуумный отсек, а также, что нажата кнопка Ручное запаивание (Manual Seal) и нажат рычаг запуска.

ПАКЕТ ГЕРМЕТИЗИРУЕТСЯ НЕ ПОЛНОСТЬЮ, В НЕМ ОСТАЕТСЯ ВОЗДУХ

1. Чтобы обеспечить надежную герметичность пакета, его открытый конец должен быть вставлен в вакуумный отсек до упора максимально ровно и без складок.
2. Проверьте, нет ли в пакете дырок. Для этого запечатайте пакет с небольшим количеством воздуха и погрузите в воду. Поднимающиеся пузыри станут свидетельством того, что пакет протекает. В таком случае используйте новый пакет.
3. Используйте только пакеты Solis.
4. Возможно, пакет не полностью запечатан из-за крошек, жира или жидкости в шве или же пакет был помещен в вакуумный отсек не ровным и на месте шва образовались складки и неровности. Откройте пакет, очистите его внутреннюю часть, убедитесь, что его конец вытянут максимально ровно и до упора вставлен в вакуумный отсек.

ПРИБОР НЕ ЗАПЕЧАТЫВАЕТ ПОСЛЕ ГЕРМЕТИЗАЦИИ

1. Внутри прибора есть датчик давления вакуума. Если это давление недостаточно высокое, то процесс герметизации не запускается автоматически, а прибор отключится примерно через 1 минуту.

Проверьте вакуумный пакет на наличие протечек, а сварной шов - на загрязнения. Запустите прибор снова.

2. Проверьте, есть ли отверстие в пакете. Для этого запечатайте пакет с небольшим количеством воздуха и погрузите в воду. Поднимающиеся пузыри станут свидетельством того, что пакет протекает. В таком случае используйте новый пакет.

3. Возможно пакет не полностью запечатан из-за наличия крошек, жира или жидкости в шве или же пакет был помещен в вакуумный отсек не ровным и на месте шва образовались складки и неровности. Откройте пакет, очистите его внутреннюю часть, убедитесь, что его конец вытянут максимально ровно и до упора вставлен в вакуумный отсек.

ПОСЛЕ ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ ВОЗДУХ ВЫХОДИТ ОБРАТНО

1. Возможно, пакет не полностью запечатан из-за наличия крошек, жира или жидкости в шве или же пакет был помещен в вакуумный отсек не ровным и на месте шва образовались складки и неровности. Откройте пакет, очистите его внутреннюю часть, убедитесь, что его конец вытянут максимально ровно и до упора вставлен в вакуумный отсек.

2. Некоторые продукты производят природные газы или ферменты, например, свежие фрукты и овощи. Откройте пакет, проверьте продукты. Если вы почувствуете, что она забродила, выкидывайте продукты и пакет. Колебания температуры в холодильнике могут испортить продукты даже в вакуумной упаковке. В случае сомнения всегда выбрасывайте продукты.

3. Проверьте, есть ли в пакете отверстие. Острые края продуктов следует дополнительно оборачивать кухонными полотенцами или салфетками во избежание появления отверстий в пакете.

ПАКЕТ ПЕРЕГРЕВАЕТСЯ ИЛИ НЕ ЗАПЕЧАТЫВАЕТСЯ ДОЛЖНЫМ ОБРАЗОМ

В случае перегрева термоленты пакет может начать плавиться. В этом случае отключите прибор и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Всегда давайте прибору остыть между циклами запаивания.

В КОНТЕЙНЕРЕ НЕ СОЗДАЕТСЯ ВАКУУМ

1. Убедитесь, что вытяжной шланг надежно подсоединен к отверстиям в приборе и в крышке контейнера. Протолкните его как можно глубже в отверстия.

2. Нажмите на крышку или на место соединения со шлангом, чтобы убедиться в герметичности контейнера.

3. Если контейнер или адаптер повреждены, замените их. Убедитесь, что крышка контейнера плотно закрыта.

4. Если в процессе герметизации из контейнера вытекает жидкость, то контейнер и его содержимое следует предварительно охладить в холодильнике.

5. Проверьте, правильно ли функционирует прибор.

6. Убедитесь, что края контейнера и крышки полностью сухие, а расстояние между едой и краем контейнера составляет не менее 3 сантиметров.

Если ни одно из этих предложений не применимо к вашей ситуации, свяжитесь с авторизованным сервисным центром Solis.

В ШЕСТИУГОЛЬНОМ КОНТЕЙНЕРЕ НЕ СОЗДАЕТСЯ ВАКУУМ

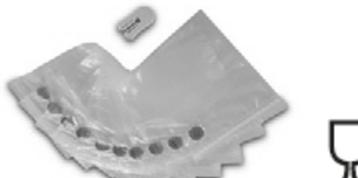
1. Убедитесь, что установлено значение Запаивание (Weld).

2. Убедитесь, что уплотнитель установлен правильно и не поврежден.

В КВАДРАТНОМ КОНТЕЙНЕРЕ НЕ СОЗДАЕТСЯ ВАКУУМ

1. Убедитесь, что уплотнитель установлен правильно и не поврежден.

922.52 922.51 922.50	Одноразовая вакуумная пленка 2 рулона 15 x 600 см 2 рулона 20 x 600 см 2 рулона 30 x 600 см	 
922.61 922.64	Одноразовые вакуумные пакеты 50 пакетов 20 x 30 см 50 пакетов 30 x 40 см	 
922.79	Квадратный контейнер Набор из 2 штук: 1'000 мл / 2'800 мл в комплекте 1 вытяжной шланг	 
922.78	Шестиугольный контейнер Набор из 3 штук: 700 мл / 1'400 мл / 2'000 мл в комплекте 1 вытяжной шланг	 
922.85	Ланч-боксы Набор из 2 штук: 2 контейнера по 700 мл в комплекте 1 вытяжной шланг	 
922.86	Пробки для вина Набор из 2 штук: в комплекте 1 вытяжной шланг	 
922.67	Многоразовые зип-пакеты Стартовый набор: 3 пакета 20 x 23 см 2 пакета 26 x 35 см в комплекте 1 вытяжной шланг и 1 заглушка	 

922.68	Многоразовые зип-пакеты 20 x 23 см 10 пакетов в комплекте 1 заглушка	
922.69	Многоразовые зип-пакеты 26 x 35 см 10 пакетов в комплекте 1 заглушка	

*можно безопасно использовать с продуктами питания

Вы можете заказать аксессуары для вашего упаковщика в магазинах или напрямую в Solis.
Контактные данные - в конце данного руководства.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Способ хранения	Продукт	Температура	Стандартный срок хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке (в пакетах или контейнерах Solis)
Холодильник	Сырое красное мясо	5+/-2 °C	2-3 дня	8-9 дней
	Сырое белое мясо	5+/-2 °C	2-3 дня	6-9 дней
	Дичь	5+/-2 °C	2-3 дня	5-7 дней
	Салями, нарезка	5+/-2 °C	4-6 дней	20-25 дней
	Твердые сорта сыра	5+/-2 °C	10-15 дней	25-60 дней
	Свежая рыба, морепродукты	5+/-2 °C	1-3 дня	4-5 дней
	Приготовленное мясо	5+/-2 °C	3-5 дней	10-14 дней
	Овощи	5+/-2 °C	1-3 дня	7-10 дней
	Фрукты	5+/-2 °C	5-7 дней	14-20 дней
Морозильная камера	Мясо	-18+/-2 °C	3-5 месяцев	> 1 года
	Рыба	-18+/-2 °C	3-4 месяца	> 1 года
	Морепродукты	-18+/-2 °C	3-5 месяцев	> 1 года
Комнатная температура	Хлеб	25+/-2 °C	1-2 дня	6-8 дней
	Спонж	25+/-2 °C	4-6 месяцев	> 1 года
	Мука/рис	25+/-2 °C	4-6 месяцев	> 1 года
	Паста	25+/-2 °C	5-6 месяцев	> 1 года
	Орехи, бобовые	25+/-2 °C	3-6 месяцев	> 1 года
	Медицинские препараты	25+/-2 °C	3-6 месяцев	> 1 года
	Чай	25+/-2 °C	5-6 месяцев	> 1 года
	Кофе, зерна	25+/-2 °C	2-3 месяцев	> 1 года

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Модель. VS6320, Тип 5704

Продукт Вакуумный упаковщик

Питание / частота 220–240В~ / 50Гц

Мощность 130Вт

Габариты (Д x В x Ш) approx. 39 x 19 x 13 см

Вес 2.5 кг

Технические изменения защищены.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ:



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

В конце срока службы данный прибор подлежит утилизации. Электроприборы не могут быть утилизированы в качестве бытовых отходов. Они должны быть доставлены в специальный пункт сбора для соответствующей утилизации, или же в специальный дилерский центр, предоставляющий такого рода услуги. Отдельная утилизация электроприборов позволяет уменьшить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Отдельные компоненты электроприборов могут быть извлечены и переработаны, что приводит к значительной экономии энергии и ресурсов.

Чтобы подчеркнуть важность специальной утилизации, данный прибор снабжен маркировкой с перечеркнутой корзиной для мусора.

Компания Solis оставляет за собой право в любое время вносить технические и визуальные изменения в модификацию прибора для улучшения его характеристик.

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ SOLIS

Данный прибор отличается высокой надежностью и долгим сроком службы. Однако, если, несмотря на это, вы обнаружите в нем неполадки, просто позвоните нам. Зачастую поломку можно легко исправить с помощью правильного совета без необходимости сдавать прибор в ремонт. Мы предоставим вам необходимые советы и практическую поддержку. Контактные данные вы можете найти в конце данного руководства.

Храните заводскую упаковку прибора в надежном месте, чтобы вы могли ее использовать в случае необходимости для транспортировки или хранения прибора.