

GAGGENAU

EUROCOOK

DV 461

DVP 221

KHAY HÚT CHÂN KHÔNG

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Đọc những hướng dẫn này một cách cẩn thận. Chỉ khi đó bạn mới có thể vận hành thiết bị của mình một cách an toàn và chính xác.

Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp cho một

Lưu trữ để sử dụng sau hoặc cho chủ sở hữu tương lai.

Kiểm tra thiết bị sau khi giải nén. Tại không kết nối với thiết bị vận chuyển.

Thiết bị này chỉ dành cho hộ gia đình tư nhân và môi trường gia đình quyết định. Thiết bị dành riêng cho việc hút chân không thực phẩm trong túi chân không và hộp đựng chân không phù hợp cũng như để niêm phong

Sử dụng giấy bạc.

Chỉ vận hành thiết bị này trong phòng kín.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên

Người bị suy giảm khả năng hoặc khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tâm thần kinh nghiệm hoặc kiến thức được sử dụng, nếu được giám sát bởi hoặc bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ về việc sử dụng an toàn thiết bị đã được hướng dẫn và họ đã hiểu được những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép chơi với thiết bị. Không được phép vệ sinh và bảo trì người dùng được thực hiện bởi trẻ em, trừ khi họ từ 15 tuổi trở lên và được giám sát.

Trẻ em dưới 8 tuổi sử dụng thiết bị

Giữ nắp kết nối đi.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng tối đa một

Độ cao tối đa 4000 mét so với mực nước biển.

Nguy cơ bị bỏng!

Thanh làm kín trong buồng chân không trở nên rất nóng khi sử dụng thường xuyên và thời gian hàn lâu. Không bao giờ chạm vào thanh hàn nóng. Giữ trẻ em tránh xa.

Nguy cơ bị điện giật!

Khả năng thẩm thấu hơi ẩm gây điện giật. Không sử dụng máy làm sạch áp suất cao hoặc máy làm sạch bằng hơi nước. Nguy cơ bị điện giật!

Thiết bị bị lỗi có thể gây điện giật gây ra. Không bao giờ bật thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

Gọi dịch vụ khách hàng. Nguy cơ bị điện giật!

Sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Chỉ có kỹ thuật viên dịch vụ khách hàng do chúng tôi đào tạo mới được phép tiến hành sửa chữa tiến hành. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Gọi dịch vụ khách hàng.

Nguy cơ cháy nổ!

Thanh làm kín trong buồng chân không trở nên rất nóng. Khó dễ cháy có thể đốt cháy. Không có chất lỏng dễ cháy bên trong

Túi hút chân không. Không có vật liệu hoặc đồ vật dễ cháy bên trong của thiết bị.

Nguy cơ bị thương!

Có thể xảy ra những vết nứt nhỏ nhất trên nắp kính gây ra điều này khi nó được gắn vào Chân không nổ tung. Rút phích cắm điện hoặc

Tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Gọi dịch vụ khách hàng. Nguy cơ bị thương!

Khi hút bụi buồng chân không và nắp kính bị biến dạng áp suất âm cao. Lọ vít,

các bình cứng khác cũng như các bình không biến dạng
Thức ăn trong buồng được hút chân không và đóng nắp, không được chạm vào nắp này.
Nếu không lớp bảo vệ của kính sẽ bị hỏng và nắp kính có thể bị hỏng, vỡ tan. Cho phép sử dụng
tối đa các bình chứa cứng và thực phẩm không biến dạng
Không vượt quá chiều cao 80 mm. Nguy cơ bị thương!
 Lạm dụng ngăn kéo chân không có thể dẫn đến chấn thương. không bật Chèn các ống được
kết nối với thiết bị vào các lỗ trên thân máy.
Hút chân không động vật.

Nguyên nhân hư hỏng

Sự nguy hiểm!

– Kiểm tra thiết bị trước mỗi lần sử dụng Hư hại. Đặc biệt chú ý đến Tính toàn vẹn của nắp kính.
Không sử dụng thiết bị nếu nó có thiệt hại. Gọi dịch vụ khách hàng.

– Mở và đóng nắp kính từ từ.

– Không đặt bất kỳ vật gì lên nắp kính.

Không sử dụng thiết bị như một công việc hoặc dũa chân. Tránh để đồ vật trên nắp kính có thể
roi. Kéo Ngăn kéo để sử dụng hoàn toàn và tối đa dừng lại. Đóng ngăn kéo khi không sử dụng.

– Trước khi đóng nắp kính phải đảm bảo không có vật lạ trong buồng chân không

Có vật thể lạ.

– Đảm bảo các mối hàn không bị rò rỉ

Các vật nhọn hoặc sắc có thể bị hư hỏng.

– Kiểm tra xem con dấu đã được đặt đúng chưa của nắp kính. Đảm bảo rằng bề mặt tiếp xúc của
con dấu sạch sẽ và không có vật lạ. Nếu không thì thiết bị có thể hoạt động bị ảnh hưởng.

Không vận hành thiết bị nếu con dấu bị lỗi. Bạn có thể làm hỏng thiết bị.

Gọi dịch vụ khách hàng.

– Thực hiện theo hướng dẫn vệ sinh.

– Trong trường hợp mất điện trong quá trình hút bụi, chân không vẫn được duy trì trong buồng
chân không. Trong mọi trường hợp bạn không nên thử

Mở nắp kính bằng dụng cụ.

Đợi cho đến khi có điện trở lại và bắt đầu quá trình hút chân không một lần nữa.

– Không hút chân không thực phẩm trong bao bì bán hàng sau khi mở.

Chỉ sử dụng túi được thiết kế cho việc này thích hợp cho việc niêm phong chân không.

- Trong chân không, chất lỏng bắt đầu sôi ở nhiệt độ thấp. Hơi nước thoát ra
và thiết bị có thể gặp trục trặc.

– Đảm bảo rằng các vật dụng được hút chân không có có nhiệt độ ban đầu thấp nhất có thể, trong
trường hợp tốt nhất trong khoảng 1 – 8°C.

– Không bao giờ hút chất lỏng trong túi chân không ở mức chân không tối đa.

– Khuyến nghị: Hút chân không chất lỏng trong

Túi chân không ở mức chân không 2.

– Xem kỹ quá trình hút chân không. Sự hình thành bong bóng nhẹ khi hút chất lỏng là bình
thường. Hàn Tháo túi ra sớm ngay khi vết phồng rộp tăng lên rõ rệt.

– Mẹo: Bạn cũng có thể trộn chất lỏng với chất rắn,

Hút chân không trong các thùng chứa chân không có bán trên thị trường. Sử dụng chân không cấp 3. Không sử dụng niêm phong chân không Chai nhựa hoặc các vật chứa khác có lại trong quá trình hút bụi bên ngoài.

Làm quen với thiết bị

Bạn có thể cho thực phẩm vào ngăn kéo hút chân không

Hút chân không trong túi và hộp đựng phù hợp. Trong chương này, bạn sẽ tìm hiểu về cấu trúc và chức năng cơ bản của thiết bị.

Làm thế nào để một người làm việc?

Ngăn kéo hút chân không

Trong quá trình niêm phong chân không, không khí được loại bỏ khỏi

Bơm ra khỏi buồng chân không và túi. Bao gồm

Một áp suất âm cao được tạo ra trong buồng. Càng cao mức độ niêm phong chân không, càng ít không khí còn lại trong đó buồng và túi và chênh lệch áp suất với môi trường càng cao.

Khi đã đạt đến mức độ bịt kín chân không đã chọn, thanh bịt kín sẽ được ép vào thanh silicone trên nắp kính ép. Túi được hàn lại với nhau. Sau đó

Sau thời gian làm mát ngắn, không khí lưu chuyển có tiếng ồn lớn lại vào buồng. Túi trải dài đột ngột sụp đổ và bao bọc lấy thức ăn. Sau đó, nắp kính của ngăn kéo sẽ mở ra.

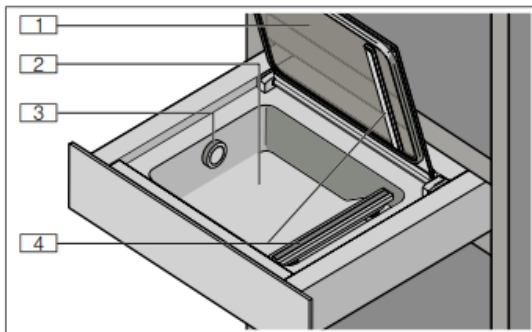
Các mức chân không khác nhau có thể được tạo ra với các mức chân không từ 1 đến 3. Những người ở đó

Độ chân không đạt được khác nhau tùy thuộc vào ứng dụng: Khi hút bụi trong hộp đựng, độ chân không sẽ thấp hơn và do đó đối với một số loại thực phẩm nhất định phù hợp hơn. Ngăn kéo chân không nhận biết

Khi bạn gắn bộ chuyển đổi chân không bên ngoài, bạn sẽ tự động xác định chế độ nào hiện đang được kích hoạt.

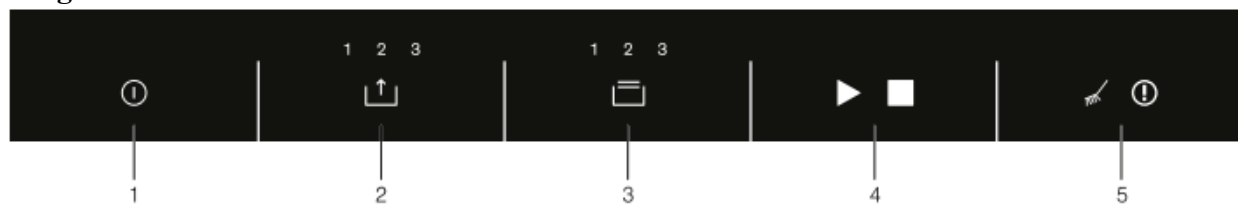
Công đoạn hút chân không	1	2	3
Hút chân không trong túi	80%	95%	99%
Thùng chứa hút bụi và chai	50%	75%	90%

Cấu tạo của ngăn kéo chân không



1. Nắp kính
2. Buồng chân không bằng thép không gỉ
3. cửa thoát khí
4. Dầm hàn

Bảng điều khiển



Ký hiệu	Giải thích
1	Bật/tắt
2	Chọn mức chân không
3	Thời gian hàn Niêm phong túi chân không sớm
4	Bắt đầu Dừng
5	sấy khô
	Đề ý
	Quan sát bảng lỗi

Mở và đóng

Đối với DV461

Máy có phần lồi ở phía dưới, dùng làm tay cầm dùng để mở và đóng.

Nhấn vào giữa ngăn kéo để mở hoặc đóng nó.

Khi mở ngăn kéo sẽ bật ra dễ dàng. sau đó có thể dễ dàng rút ra.

Phụ kiện

Các phụ kiện sau đây được bao gồm trong ngăn kéo chân không.

	Độ cao của hàng chân không Hàng hút chân không tăng phục vụ làm giá đỡ cho các vật dụng phẳng được hút chân không trong buồng. Cô ấy để mình mở. Bên trong là bộ điều hợp niêm phong chân không bên ngoài Nắp chai, bộ chuyển đổi chai và ống chân không.
	Bộ chuyển đổi chân không bên ngoài Bộ chuyển đổi được đặt trên cửa thoát khí của ngăn kéo chân không cắm vào thùng chứa chân không hoặc chai niêm phong chân không.
	nắp chai Nắp chai đang bật Chai đặt cho vào chân không và niêm phong.
	Bộ chuyển đổi chai Bộ chuyển đổi chai được gắn vào Đã đập nắp chai, để kết nối nó với ống chân không
	Ống chân không Ống chân không kết nối bộ chuyển đổi chân không bên ngoài với bình chứa chân không hoặc nắp chai
	túi chân không 180 x 280 mm (50 cái) 240 x 350 mm (50 cái)

Bật và tắt thiết bị

Chạm vào biểu tượng ① để bật hoặc tắt thiết bị để tắt.

Không có đầu vào, thiết bị sẽ tắt sau 10 phút tự động tắt.

Hút chân không trong túi

Hút chân không thực phẩm trong hộp đựng thích hợp

Hút chân không túi để bảo quản lâu hơn

ướp chúng hoặc chuẩn bị chúng để nấu sous vide.

Túi chân không phù hợp

Sử dụng túi hút chân không chính hãng đáp ứng yêu cầu

Đi kèm với thiết bị hoặc bạn có thể đặt mua dưới dạng phụ

kiện. Những túi này có phạm vi nhiệt độ từ

Thích hợp cho $-40^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$. Vì vậy chúng dành cho cả

hai cũng như bảo quản ở nhiệt độ thấp

Có thể dùng để nấu thức ăn được hút chân không. Thời gian

hàn kín tối ưu cho các túi này là Cấp độ 2. Túi an toàn với lò

vi sóng. Chích Bọc túi trước khi cho vào lò vi sóng nhiệt.

Chỉ sử dụng túi phù hợp để hút chân không thực phẩm.

Trong thương mại Các sản phẩm có sẵn khác nhau về điểm

An toàn thực phẩm, chịu nhiệt độ, vật liệu và bề mặt. Hãy

chú ý đến cái được chỉ định Mục đích của chiếc túi.

Thời gian niêm phong của túi chân không luôn là

tùy theo chất liệu của nó. Đối với túi có thành mỏng, mức độ

niêm phong 1 là đủ trong hầu hết các trường hợp. để đóng

túi. túi chân không

Vật liệu dày hơn thì thời gian hàn lâu hơn với mức hàn cấp 2

trở lên. Chiều dài của thanh hàn giới hạn kích thước của túi

chân không có thể. Vì vậy sử dụng chỉ những túi có chiều

rộng tối đa 240 mm.

Đổ đầy túi

Nếu có thể, hãy đặt thực phẩm vào túi chân không cạnh nhau chứ không đặt chồng lên nhau.

Cạnh túi sạch và khô là rất quan trọng đối với

một đường may kín hoàn hảo. Vì vậy mà đường may này

Khi hàn thành công, điều quan trọng là

Không có cặn bám ở khu vực đường may xung quanh mép túi thực phẩm. Trước khi bạn đổ đầy túi,



Do đó, hãy xoay mép từ trong ra ngoài khoảng 3 cm. Sau khi điền, lật lại cạnh.

Vì vậy, bạn có thể theo dõi túi của mình và những gì trong đó

Khi bảo quản thực phẩm được đóng gói hút chân không nên làm như vậy

Lưu ý ngày niêm phong chân không và nội dung trên túi.

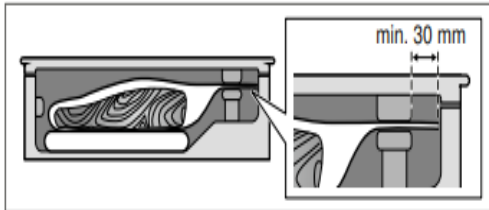
Đây là cách thực hiện

1 Mở nắp kính.

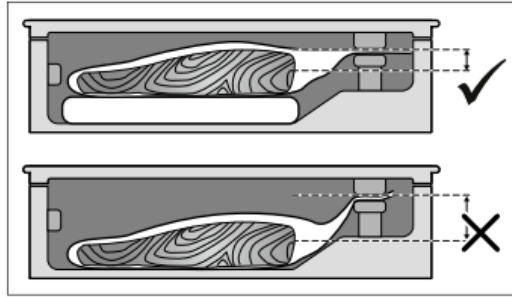
Đặt 2 túi chân không vào buồng.


Ghi chú


- Đảm bảo nhiệt độ ban đầu của thực phẩm càng thấp càng tốt, lý tưởng nhất là Trường hợp trong khoảng 1 – 8 ° C.
- Đảm bảo rằng cửa thoát khí được tiếp xúc, để máy bơm loại bỏ không khí ra khỏi buồng có thể hút.
- Đảm bảo túi nằm ở giữa và hai đầu túi chồng lên nhau một cách trơn tru tựa vào thanh hàn để có được đường hàn kín hoàn hảo.
- Đảm bảo rằng đầu mở của Túi cao hơn thanh niêm phong khoảng 3 cm nhô ra nhưng không nằm trên nắp đậy.




Lưu ý: Nếu cần, hãy sử dụng dụng cụ nâng thực phẩm chân không để túi không bị tuột ra.



3 Chạm vào biểu tượng  để đặt mức độ hút chân không chọn.

4 Chạm vào biểu tượng  để chọn thời gian niêm phong.

5 Đóng chặt nắp kính và giữ nguyên.

6 Chạm vào biểu tượng  để bắt đầu quá trình hút chân không bắt đầu.

Quá trình hút bụi bắt đầu. Mức chân không lần lượt hiển thị màu cam nhấp nháy cho đến khi đạt đến giá trị đã chọn.

Quá trình hàn bắt đầu. Các đèn báo mức độ bật kín lần lượt chuyển sang màu cam cho đến khi đạt đến giá trị đã chọn.

Khi kết thúc quá trình, buồng được thông gió Tiếng bíp. Bây giờ bạn có thể mở nắp kính và lấy túi chân không đã bật kín ra

Lấy buồng.

Nguy cơ bị bỏng!

Thanh bật kín trong buồng chân không ở mức sử dụng thường xuyên và thời gian hàn dài nóng. Không bao giờ chạm vào thanh hàn nóng. Giữ trẻ em tránh xa.

Ghi chú

– Ở mức độ kín chân không cao nhất, quy trình có thể kéo dài tới mất tới 2 phút. Sau thời gian này Túi được niêm phong và mức chân không đạt được sẽ sáng lên.

– Sau khi hút bụi, hãy kiểm tra

Đường hàn trên túi. Hãy thử đường may cẩn thận tách ra. Không giữ được nó, như thế chọn mức độ hàn cao hơn vào lần sau. Nếu đường may bị biến dạng, nó sẽ bị đóng lại nóng lên. Chọn một lần tiếp theo giảm mức độ hàn hoặc để yên

Để thiết bị nguội xuống.


– Nếu bạn hút chân không thực phẩm trong túi nhiều lần liên tiếp, thanh hàn sẽ ngày càng nóng hơn. Chất lượng của.Điều này có thể ảnh hưởng đến đường hàn.

Vì vậy, sau một vài quá trình hút chân không, hãy chọn thời gian hút chân không thấp hơn hoặc để yên. thiết bị giữa các hoạt động khoảng Làm mát trong 2 phút.

Hàn sớm

Sử dụng chức năng này nếu bạn chỉ muốn đóng gói thực phẩm dễ vỡ của mình vào một túi kín khí mà không bị dính quá chặt vào túi áp dụng.

Trong khi hút bụi, hãy chạm vào


Biểu tượng  để dừng quá trình và niêm phong túi sớm.

Thiết bị hiển thị mức độ hút chân không đến thời điểm đó đã đạt được.

Khi kết thúc quá trình, buồng được thông gió Tiếng bíp. Bây giờ bạn có thể mở nắp kính và lấy túi chân không đã bịt kín ra

Lấy buồng.

Lưu ý: Cần phải có túi để niêm phong túi Ngăn kéo chân không duy trì một mức độ chân không nhất định.


Nếu bạn chạm vào biểu tượng  trước, máy bơm sẽ bơm

Ngăn kéo chân không cho đến khi đạt được điều này

Chỉ cần không khí ra khỏi buồng. Sau đó chiếc túi hàn.

Hủy quá trình hút bụi

Trong khi hút bụi, hãy chạm vào

Ký hiệu  để hủy quá trình sớm.

Thiết bị hiển thị mức độ hút chân không đến thời điểm đó đã đạt được.

Túi không được niêm phong. Nắp mở ra ánh sáng và buồng được thông gió. Một tiếng bíp âm thanh. Bây giờ bạn có thể tháo túi chân không

Lấy buồng.

Hút chân không trong thùng chứa

Hút chân không thực phẩm trong hộp đựng thích hợp

Hút chân không các thùng chứa để chúng tồn tại lâu hơn.

Thùng chứa chân không phù hợp

Chỉ sử dụng các thùng chứa được thiết kế cho việc này

Hút chân không thực phẩm là phù hợp. Các sản phẩm thương mại có sẵn khác nhau như sau

Điểm về an toàn thực phẩm và nguyên liệu.

Ống chân không đi kèm với thiết bị này có

đường kính trong 3 mm. Vì thế cái vòi

vừa vặn, bạn có thể cần một bộ chuyển đổi

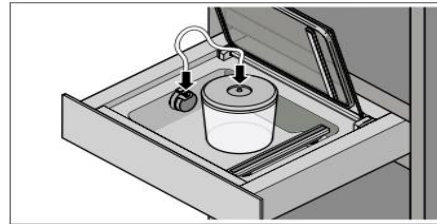
cho thùng chứa của bạn. Trong nhiều trường

hợp các bộ điều hợp như vậy có sẵn

đã được đưa vào thùng chứa chân không.


Đây là cách thực hiện


1 Mở nắp kính.



Đặt 2 bộ chuyển đổi chân không kín trên cửa thoát khí.

3 Gắn ống vào bộ chuyển đổi chân không và bình chứa chân không.

4 Chạm vào biểu tượng  để đặt mức độ hút chân không chọn.

5 Chạm vào biểu tượng  để bắt đầu quá trình hút chân không bắt đầu.

Quá trình hút bụi bắt đầu. Mức chân không lần lượt hiển thị màu cam nhấp nháy cho đến khi đạt đến giá trị đã chọn.

Các giai đoạn niêm phong chân không ngừng đập ngay khi Đã đạt được giá trị mục tiêu.


Mức độ chân không đạt sáng lên và có âm báo hiệu. Bạn có thể làm điều đó

Bây giờ hãy tháo ống ra khỏi hộp đựng và bộ chuyển đổi chân không bên ngoài.

Lưu ý: Nếu hình thành bong bóng mạnh, hãy dừng quá trình hút bụi.

Hủy quá trình hút bụi

Trong khi hút bụi, hãy chạm vào

Ký hiệu  để hủy quá trình sấy.

Thiết bị hiển thị mức độ hút chân không đến thời điểm đó đã đạt được.

Bây giờ bạn có thể tháo ống ra khỏi thùng chứa và Nói lỏng bộ chuyên đổi chân không bên ngoài.


Tiến hành sấy


Khi hút chân không thực phẩm, các hạt nhỏ nhất sẽ lọt vào bên trong

lượng nước vào hệ thống bơm chân không.

Cái này


Hiệu quả trở nên rõ rệt hơn khi bạn uống chất lỏng hoặc Hút chân không thực phẩm rất ẩm. Từ đây chính là lý do tại sao thiết bị có chức năng sấy khô, mà độ ẩm tích lũy trong máy bơm lại được gỡ bỏ.


Nếu biểu tượng  sáng lên màu trắng thì quá trình triển khai đang diễn ra một quá trình sấy khô được khuyến khích. Bạn có thể làm điều đó Tuy nhiên, hãy tiếp tục sử dụng thiết bị bình thường vào thời điểm này.

Nếu biểu tượng  sáng màu đỏ nghĩa là bạn cần tiến hành quá trình sấy khô.

Đây là cách thực hiện

1 Đóng chặt nắp kính và giữ nguyên.





2 Chạm vào biểu tượng 

Quá trình sấy bắt đầu và kéo dài từ 5 đến 20 phút. Biểu tượng  nhấp nháy trong quá trình

quả cam. Bạn có thể sử dụng ngăn kéo chân không trong quá trình đóng quá trình.

Khi kết thúc quá trình, buông được thông gió Tiếng bíp. Bây giờ bạn có thể mở nắp kính.

Lưu ý: Có thể chỉ một lần sấy là không đủ.

Nên sau khi chạy sấy biểu tượng  đỏ và  sáng lên màu cam nghĩa là vẫn còn hơi ẩm trong hệ thống bơm.  Chờ cho đến khi biểu tượng  không còn sáng nữa và bắt đầu lại quá trình sấy khô.

Ứng dụng

Trong chương này, bạn sẽ tìm hiểu cách sử dụng ngăn hút chân không trong nhiều ứng dụng khác nhau.

Niêm phong chân không để nấu sous vide
Bạn có thể sử dụng ngăn kéo hút chân không để bảo quản thực phẩm

Chuẩn bị nấu sous vide. Sous vide nấu ăn có nghĩa là nấu “trong điều kiện chân không” ở nhiệt độ thấp từ 50 - 95°C, sử dụng 100% hơi nước hoặc trong tắm nước.

Thực phẩm được bảo quản kín khí trong túi nấu chịu nhiệt chuyên dụng có ngăn kéo hút chân không hàn.

Nguy cơ sức khỏe!

Nấu sous vide diễn ra ở nhiệt độ nấu thấp. Do đó, điều cần thiết là bạn phải tuân thủ các hướng dẫn sử dụng và vệ sinh sau đây:

- Chỉ có thực phẩm tươi ngon, chất lượng tuyệt đối sử dụng chất lượng hoàn hảo.
 - Rửa và khử trùng tay. Sử dụng găng tay dùng một lần hoặc kẹp nấu/nướng.
 - Những thực phẩm quan trọng như thịt gia cầm, trứng và Chuẩn bị cá với sự chú ý đặc biệt.
 - Luôn rửa rau, trái cây thật kỹ và/hoặc gọt vỏ.
 - Luôn giữ bề mặt và thớt sạch sẽ. Sử dụng các loại thớt khác nhau cho các loại thực phẩm khác nhau.
 - Bảo trì dây chuyền lạnh. Chỉ cần ngắt lời họ ngăn gọn để chuẩn bị thức ăn và lưu trữ nó Sau đó cho thực phẩm đã hút chân không vào lại trong tủ lạnh trước khi bắt đầu quá trình nấu bắt đầu.
 - Thức ăn chỉ thích hợp dùng ngay. Sau đó Ăn thực phẩm ngay sau quá trình nấu và Không bảo quản lâu hơn, kể cả trong tủ lạnh, túi chân không
- Để nấu sous vide, hãy sử dụng những thứ được cung cấp
túi chân không. Bạn có thể sắp xếp lại các túi chân không.
Không nấu thức ăn trong túi đựng

Bạn đã mua chúng (ví dụ: cá theo khẩu phần). Cái này Túi không thích hợp để nấu sous vide. Đặt thực phẩm trong túi càng nhiều càng tốt cạnh nhau chứ không chồng lên nhau.

Niêm phong chân không

Nếu có thể, hãy sử dụng mức hút chân không cao nhất để hút chân không thực phẩm. Đây là cách duy nhất người ta có thể truyền nhiệt đồng đều và do đó hoàn hảo kết quả nấu ăn có thể đạt được.

Trước khi nấu, hãy kiểm tra xem chân không trong túi có còn nguyên vẹn không. Hãy chú ý đến những điểm này:

- Không có/hầu như không có không khí trong túi chân không.
 - Đường hàn được đóng kín hoàn hảo.
 - Túi chân không không có lỗ. Không sử dụng đầu dò nhiệt độ lỗi.
 - Các miếng thịt hoặc cá được hút chân không với nhau không ép trực tiếp vào nhau.
 - Rau củ và món tráng miệng được đóng gói chân không càng phẳng càng tốt.
- Nếu nghi ngờ, hãy chuyển thức ăn cần nấu vào túi mới và hút chân không lại.
Thực phẩm phải được hút chân không tối đa một ngày trước khi nấu. Đây là cách duy nhất để ngăn khí thoát ra khỏi thực phẩm (ví dụ: với rau) ngăn chặn sự truyền nhiệt hoặc thực phẩm tiếp xúc với áp suất chân không
Cấu trúc và do đó hành vi nấu nướng của họ thay đổi.

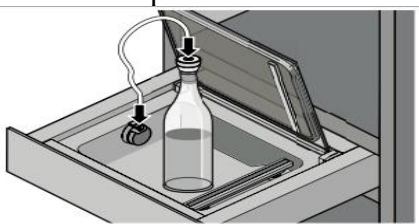
Chai thủy tinh niêm phong chân không

Bạn cũng có thể sử dụng ngăn kéo hút chân không để hút bụi và hàn kín các chai thủy tinh, chẳng hạn như chai đựng dầu ăn.

Đặt 1 bộ chuyển đổi chân không trên cửa thoát khí. các

Đầu ra của ống phải hướng thẳng đứng lên trên trình diễn.

2 Gắn nắp chai vào miệng chai. Bộ chuyển đổi chai trên nắp chai nhân.



3 Gắn ống vào bộ chuyển đổi chân không và bộ chuyển đổi chai.

4 Chạm vào biểu tượng ° để đặt mức độ hút chân không chọn.

Ghi chú

– Luôn hút chân không ở mức thấp nhất.
– Không hút chất lỏng có ga, chẳng hạn như rượu sủi tăm.

5 Chạm vào biểu tượng ² để bắt đầu quá trình hút chân không bắt đầu.

Quá trình hút bụi bắt đầu. Mức chân không lần lượt hiển thị màu cam nhấp nháy cho đến khi đạt đến giá trị đã chọn.

Các giai đoạn niêm phong chân không ngừng đập ngay khi Đã đạt được giá trị mục tiêu.

Mức độ chân không đạt sáng lên và có âm báo hiệu. Bạn có thể làm điều đó

Bây giờ hãy nói vói từ bộ chuyển đổi chai và bộ chuyển đổi bên ngoài

Nói lỏng bộ chuyển đổi chân không. Bây giờ bạn có thể tháo bộ chuyển đổi chai ra khỏi nắp chai.

Uớp nhanh và Hương liệu

Bạn có thể sử dụng ngăn kéo hút chân không để bảo quản thực phẩm

chẳng hạn như thịt, trái cây và rau quả, nhanh chóng tạo hương vị hoặc ướp. Dưa chua thông thường

Nó thường mất một thời gian dài và không đặc biệt dữ dội. Khi hút chân không trong túi, các lỗ xốp của thực phẩm và nước xốt bổ sung sẽ mở ra hấp thụ nhanh chóng. Điều này tạo ra một điều tất yếu hương vị mãnh liệt hơn trong thời gian ngắn hơn nhiều.

Lưu trữ và vận chuyển

Kéo dài thời gian bảo quản thực phẩm. Bởi vì môi trường nghèo oxy trong chân không vẫn trong lành thực phẩm được đóng gói chân không khi được bảo quản đúng cách ăn được lâu hơn. Tủ đông chấy trong đông lạnh, thực phẩm đóng gói chân không thấp hơn.

Đậy kín các loại thực phẩm đựng trong lọ thủy tinh như mứt, nước sốt. Chân không gây ra Thời gian lưu trữ kéo dài đáng kể.

Ghi chú

– Đảm bảo rằng những cái được sử dụng Bình thủy tinh không cao hơn 80 mm. Cao hơn Hộp đựng có thể sử dụng nắp kính của máy hư hại



– Chỉ sử dụng lọ có nắp vặn chắc chắn và còn nguyên vẹn.

– Chỉ siết chặt thùng chứa bằng tay. Thông qua đó Bình được tự động niêm phong khi hút chân không.

– Không phải tất cả lọ hoặc nắp đều phù hợp để đóng lại trong chân không. Kiểm tra Sau khi hút bụi, kiểm tra xem có chân không không đã xuất hiện: một cái cong vào trong Nắp chỉ mở được khi dùng sức

là dấu hiệu cho thấy quá trình niêm phong chân không đã hoạt động. Nếu nắp một tiếng “click” khi được nhấn và thả ra Tạo ra tiếng ồn và dễ mở không có chân không được tạo ra. Lặp lại điều đó

Quy trình hút chân không hoặc sử dụng quy trình phù hợp hơn lọ có nắp vặn.

Bảo quản các loại thực phẩm như phô mai, cá hoặc tỏi mà không có mùi hôi. Thông qua sự kín đáo

Bịt kín trong quá trình hút chân không có nghĩa là không có mùi không mong muốn thoát ra bên ngoài và không Chuyển hương vị sang các thực phẩm khác. Túi chân không kín hoặc hộp đựng chân không là phương tiện vận chuyển lý tưởng cho thực phẩm lỏng. Chúng dễ dàng xử lý và chống rò rỉ và tiết kiệm không gian

Cài đặt được đề xuất

Thực phẩm được hút chân không vẫn ở trạng thái thích hợp

Bảo quản tươi lâu hơn đáng kể. Với mức độ niêm phong chân không cao hơn, chất lượng, hình thức và thành phần của

Thực phẩm được bảo quản tốt hơn.

Bảng dưới đây cung cấp các khuyến nghị

Mức độ niêm phong chân không cho các loại thực phẩm khác nhau. Vui lòng lưu ý các hướng dẫn đặc biệt về mức độ hút chân không được khuyến nghị và cách chuẩn bị thực phẩm.

Ghi chú

- Chỉ sử dụng thực phẩm tươi sống.

Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi hút chân không.

– Chỉ hút chân không thực phẩm lạnh, trong trường hợp tốt nhất với nhiệt độ trong khoảng 1°C - 8°C.

– Bắt đầu với mức thấp hơn được khuyến nghị

Công đoạn niêm phong chân không.

– Kiểm tra chất lượng thực phẩm sau khi lấy ra khỏi kho. Không sử dụng thực phẩm có chất lượng đáng ngờ.

Chăm sóc và làm sạch

Luôn vệ sinh thiết bị khi tắt

Tình trạng.

Đảm bảo rằng thanh bịt kín nằm trong

Buồng chân không đã nguội.

m Nguy cơ bị bỏng!

Thanh bịt kín trong buồng chân không ở mức sử dụng thường xuyên và thời gian hàn dài nóng. Không bao giờ chạm vào thanh hàn nóng. Giữ trẻ em tránh xa.

Khi vệ sinh, đảm bảo không có nước hoặc các chất lỏng khác lọt vào buồng chân không, đặc biệt không lọt vào cửa thoát khí bơm chân không. Không bao giờ xịt thiết bị vào bên trong hoặc bên ngoài có nước.

Không sử dụng chất tẩy rửa áp suất cao hoặc vòi phun hơi nước.

Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa trung tính như nước rửa chén và nước. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc chất tẩy rửa có chứa cồn.

Chỉ làm sạch bằng vải ẩm.

Không sử dụng miếng cọ rửa có tính ăn mòn hoặc dụng cụ cạo kính.

Lưu ý: Để lại máy và phụ kiện khô hoàn toàn sau khi làm sạch.

Mặt kính và nắp kính

Lau sạch mặt kính và nắp kính

Nước lau kính và vải mềm.

Không sử dụng miếng cọ rửa có tính ăn mòn hoặc dụng cụ cạo kính.

Buồng chân không bằng thép không gỉ

Loại bỏ vết vôi, dầu mỡ, tinh bột và protein luôn luôn ngay lập tức. Ăn mòn có thể hình thành dưới những vết bẩn như vậy. Sử dụng nước và để làm sạch một ít nước rửa chén. Làm khô khu vực bằng vải mềm.

Bảng điều khiển bằng nhựa

Không sử dụng miếng cọ rửa có tính ăn mòn hoặc dụng cụ cạo kính.

Dầm hàn

Loại bỏ cặn màng khỏi thanh niêm phong.

Không bao giờ làm sạch thanh hàn bằng chất tẩy rửa có tính ăn mòn. Sử dụng một miếng vải mềm.

Thanh niêm phong không dành cho máy rửa chén thích hợp.

Độ cao của hàng chân không

Rửa sạch máy hút thức ăn bằng tay.

Bộ chuyển đổi chân không bên ngoài, bộ chuyển đổi chai và nắp chai

Rửa sạch cả bộ chuyển đổi và nắp chai bàn tay. Chúng không thích hợp cho máy rửa chén.

Ống chân không

Rửa sạch ống chân không bằng tay. Không thích hợp cho máy rửa chén.







Sự cố - phải làm gì?


Nếu xảy ra trục trặc thì thường chỉ là chuyện nhỏ. Trước khi gọi dịch vụ khách hàng, hãy cẩn thận vui lòng tham khảo thông tin trong bảng dưới đây.

Lưu ý: Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi nhân viên có trình độ

Hãy để nó được thực hiện bởi các chuyên gia. Nếu thiết bị của bạn được sửa chữa không đúng cách, bạn có thể gặp rủi ro đáng kể phát sinh.

Sự cố	Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
-------	-----	-------------	----------------

Thông báo  xuất hiện sau vài giây	Máy hút bụi không thể được xây dựng một cách chính xác.	Nắp kính không đúng đóng cửa..	Mở và đóng nắp kính lại. Nhấn trong khi thực hiện việc này cái nắp kính đầu tiên Giây một chút
		Con dấu trên nắp kính được đặt đúng chỗ không hoạt động bình thường hoặc bị lỗi.	Kiểm tra niêm phong
		Con dấu nắp kính có bị biến dạng.	Nhẹ nhàng đẩy thẳng miếng đệm.
		Nắp bình chứa chân không bên ngoài không an toàn đóng cửa.	Kiểm tra độ khít của nắp chân không. Chỉ sử dụng thùng chứa chân không phù hợp.
		Kết nối niêm phong chân không bên ngoài không nằm đúng vị trí trên cửa thoát khí của buồng chân không	Kiểm tra sự phù hợp của kết nối chân không bên ngoài.
Thông báo  xuất hiện sau 2 phút bom chạy.	Chân không được tạo ra quá chậm. các mức chân không đã chọn không thể đạt được	Chất lỏng bắt đầu sôi khi nhiệt độ tăng lên. Các Chân không không còn được xây dựng.	Chỉ hút chất lỏng lạnh. Nếu buồng chân không bị ẩm là, lau khô. Niêm phong túi chân không sớm ngay khi nó trở nên lớn hơn tạo thành bong bóng. Chọn mức chân không thấp hơn.
Quá trình niêm phong chân không không thể bắt đầu được. Ký hiệu  xuất hiện thậm chí không có nắp đã đóng cửa.	Thiết bị này nhận ra nó Không có nắp..	Công tắc cửa trên nắp kính bị thiếu hoặc không được thiết bị nhận ra	Gọi dịch vụ khách hàng
Với hoạt động lặp đi lặp lại lần lượt từng cái một: Quá trình niêm phong chân không dường như đang diễn ra bình thường Nhưng túi không được niêm phong.		Công tắc bảo vệ nhiệt độ của Máy biến áp hàn đáp ứng.	Đề lại thiết bị ít nhất Làm mát trong 10 phút. Sau đó thử lại. Đề thiết bị ở giữa Quá trình niêm phong chân không ít nhất Làm mát trong 2 phút
Thiết bị hiển thị sau chạy sấy Ký hiệu  và 		Chỉ riêng quá trình sấy khô đã không đủ.	Đợi cho đến khi biểu tượng  không sáng hơn. Lặp lại sau đó là quá trình sấy khô
Quá trình niêm phong chân không		Hệ thống bom chứa quá nhiều	Thiết bị kiểm soát các quá trình niêm phong

mất nhiều thời gian hơn và lâu hơn		Độ ẩm.	chân không. Có quá nhiều chất lỏng bị ràng buộc trong dầu bơm, sau đó biểu tượng xuất hiện. Bắt đầu một quá trình sấy khô.
		Hệ thống bơm rất nóng	. Để thiết bị nguội xuống và sau đó thử lại.
Chân không trong túi giấy bạc không còn.	Túi bị lỗi.	Các lỗ trên túi có thể xuyên qua các bộ phận sắc nhọn của vật dụng được hút chân không phát sinh, ví dụ thông qua Xương.	Kiểm tra túi xem có hư hại. Sử dụng một túi khác. Là những thiệt hại? do các bộ phận sắc nhọn của vật dụng được hút chân không gây ra, hãy đặt chúng vào túi nếu có thể để chúng không va vào thành túi hư hại
	Mối hàn bị lỗi	Thời gian hàn được chọn là chất liệu phim không phù hợp.	Chọn thời gian hàn khác.
		Có chất lỏng, Chất béo hoặc mảnh vụn dọc theo Đường hàn. Túi có nếp nhăn dọc theo đường hàn	Hãy chắc chắn rằng chiếc túi khô và không có nếp nhăn và nằm hoàn toàn trên dầm hàn. Lấy một túi khác. Lộn mép túi từ trong ra ngoài thêm 3 cm trước khi đổ đầy nó.
Nắp có thể được dùng mở		Có một chút chân không hình thành để giữ cho nắp đóng lại.	Không dùng vũ lực hay dụng cụ mở. Bắt đầu lại Quá trình niêm phong chân không và phá vỡ điều này ngay lập tức. Ngắt kết nối thiết bị khỏi Điện áp nguồn. Chờ đợi 30 giây và lấy nó sau đó hoạt động trở lại. Chạm và giữ biểu tượng  quá 5 giây. xảy ra Cài lại.