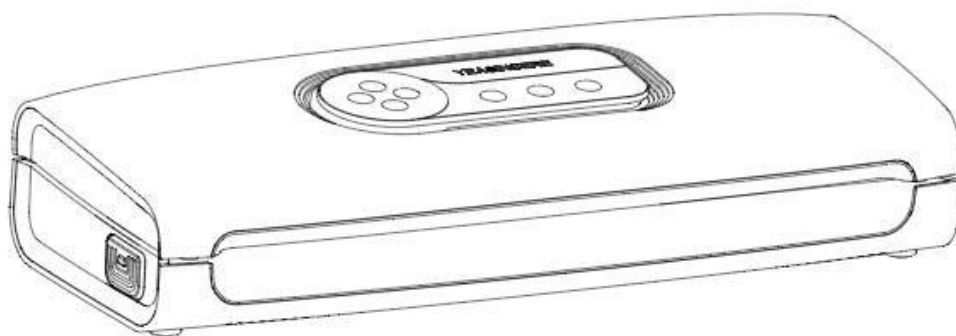


Veikand

Vaakumpakendaja

DZ-300H



KASUTUSJUHEND

**220-240V/50Hz
Võimsus: 130 W**

SEADMETE HOOLDUS, REMONT JA VARUOSAD

Veikand Service Center

Koidula 19, 72213 Türi Järvamaa

Tel.: +372 38 53 732; +372 38 53 008

Gsm: +372 53 014 980;

E-post: service@veikand.ee

Koduleht: <http://www.foodtech.ee>

Olulised ohutusnõuded

Selleks, et seda toodet kõige tõhusamalt ja ohutumalt kasutada, lugege enne kasutamist hoolikalt läbi käesolev juhend ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles!

1. Lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi.
2. Ärge lubage seadet mänguasjana kasutada.
3. Seadet tuleb hoida kuivas ja puhtas, lastele kättesaamatus kohas
4. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud.
5. Ärge kasutage seda seadet märjal või kuumal pinnal ega kuumusallika läheduses.
6. Kasutage seadet alati tasasel pinnal.
7. Ärge kastke seadme osi, toitejuhet ega pistikut vette ega teistesse vedelikesse.
8. Eemaldage pistik vooluvõrgust, kui te seadet ei kasuta. Tõmmake pistikust, mitte toitejuhtmest.
9. Eemaldage seade vooluvõrgust alati enne puhastamist.
10. Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta korrektselt või kui see on kahjustatud.
11. Lõpetage seadme kasutamine kohe, kui selle toitejuhe on kahjustada saanud ja laske toitejuhe väljaõppinud elektrikul välja vahetada.
12. Olge ettevaatlik, kui töötava seadme läheduses viibib lapsi.
13. Seade pole mõeldud kaubanduslikuks kasutamiseks.
Kui keevitate korraga rohkem kui 20 kotti, oodake enne seadme uuesti kasutamist vähemalt 25 minutit.
14. Ärge lukustage ülemist kaant, kui seadet ei kasutata.

Seade on ette nähtud KASUTAMISEKS AINULT KODUSES MAJAPIDAMISES!

Seadmel on lühike toitejuhe, et vähendada sellesse takerdumise ja selle otsa komistamise ohte.

Pikendusjuhtmete kasutamine pole keelatud kui neid kasutada hoolikalt.

Pikendusjuhtme kasutamisel ei tohi pikendusjuhtmele märgitud nimiväärtused olla väiksemad kui seadmele märgitud andmeväärtused.

Pikendusjuhe tuleb paigutada selliselt, et see ei ripuks üle lauaplaadi või -serva, kus selle otsa võib komistada, takerduda või seda tahtmatult tirida (kehtib eriti laste puhul).

Ärge proovige toodet ise parandada. Seadme parandamiseks ja hoolduseks pöörduge meie tehnikute poole.

Vaakumpakendamise juhised

Toiduainete säilitamine ja ohutus

NB! Vaakumpakendamine EI ASENDA jahutamist ega külmutamist. Kõiki kiiresti riknevaid toiduaineid, mis vajavad jahutamist, tuleb pärast vaakumpakendamist siiski külmkapis hoida.

Toiduainete eluea pikendamisel on suureks abiks värsked toiduainete vaakumpakendamine. Kui toit on hakanud riknema, saab vaakumpakend seda protsessi ainult aeglustada. Vaakumpakendamine ei hoia ära hallituse tekkimist. Muud haigusi põhjustavad mikroorganismid võivad endiselt kasvada madala hapnikusisaldusega keskkonnas ja võivad vajada täiendavaid kõrvaldusmeetmeid.

Näpunäiteid toidu valmistamise ja õhukindla vaakumpakendamise jaoks

Toiduvalmistamine, sulatamine ja ülessoojendamine – vaakumkotis väiksel tulel keetmine aitab toidul oma maitset säilitada. Ei mingeid määrdunud potte. Kui soojendate toitu mikrolaineahjus vaakumkotte kasutades, torgake kotti alati auk, et kuum õhk välja pääseks. Samuti saate vaakumkottides toite üles soojendada, asetades need sooja vette, mille temperatuur jääb alla 75 °C.

NB! Sulatage toit alati külmkapis või mikrolaineahjus – ärge sulatage kiiresti riknevaid toite toatemperatuuril.

Nõuandeid liha ja kala vaakumpakendamiseks

Enne vaakumpakendamist eelkülmutage liha ja kala 1-2 tundi. See aitab säilitada lihamahlu ja tüki kuju ning tagab parema keevituse.

Nõuandeid kõva juustu vaakumpakendamiseks

Vaakumpakendage juust pärast iga kasutuskorda. Te saate koti pärast iga kasutamist uuesti kinni keevitada.

NB! Anaeroobsete bakterite ohu tõttu ei tohiks pehmeid juuste kunagi vaakumpakendada.

Nõuandeid köögiviljade vaakumpakendamiseks

Enne vaakumpakendamist tuleks köögiviljad blanšeerida. See protsess peatab ensüümide toimimise, mis võib põhjustada köögiviljade maitse, värvi ja tekstuuri kadumist. Köögiviljade blanšeerimiseks asetage need rahulikult keevasse vette või mikrolaineahju, kuni need on kuumtöödeldud, ent mitte pehmed. Blanšeerimisajad võivad lehtköögiviljade ja herneste puhul olla 1-2 minutit; 3–4 minutit herneste, viilutatud suvikõrvitsa või spargelkapsa puhul; porgandi jaoks läheb u 5 minutit ning maisitõlviku jaoks 7–11 minutit. Pärast blanšeerimist kastke köögiviljad kuumutusprotsessi peatamiseks külma vette.

NB! Kõik köögiviljad (sealhulgas spargelkapsas, rooskapsas, kapsas, lillkapsas, lehtkapsas, kaalikas) eraldavad loomulikult gaase. Seetõttu on pärast blanšeerimist parem, kui neid hoitakse sügavkülmas.

Lisateave köögiviljade kohta

Köögiviljade hoiustamisel proovige neid 1–2 tundi eelkülmutada, seejärel jagage need portsjonite kaupa vaakumkottidesse. Pärast vaakumpakendamist pange nad tagasi sügavkülma.

NB! Anaeroobsete bakterite ohu tõttu ei tohi värskaid seeni, sibulat ja küüslauku kunagi vaakumpakendada.

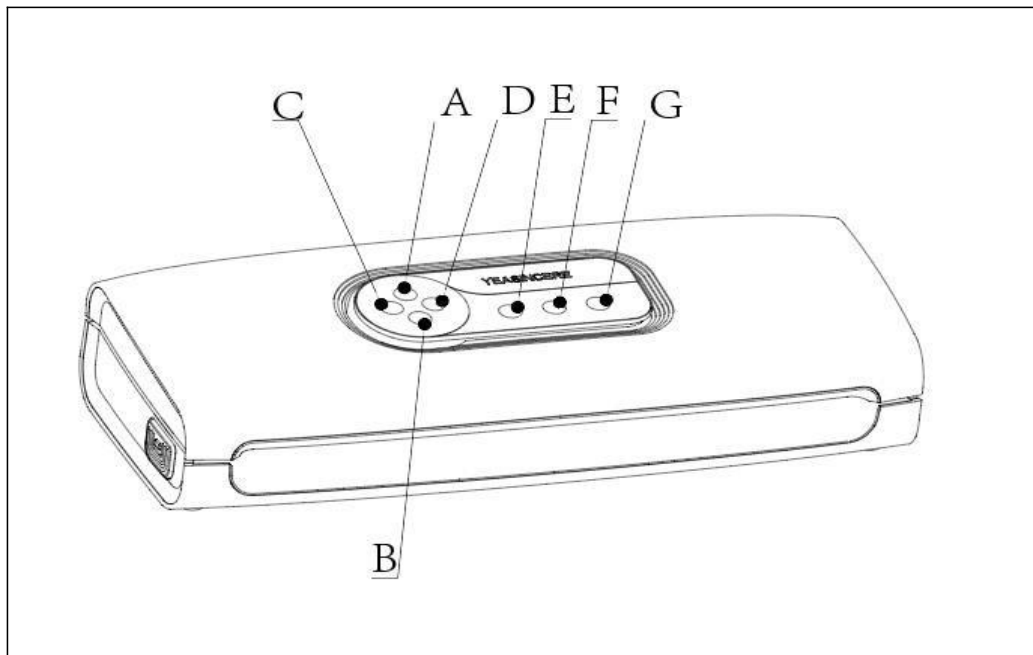
Nõuandeid pulbriliste toitude vaakumpakendamiseks

Pulbriliste materjalide, näiteks jahu, vaakumpakendamisel on kõige parem kasutada nende originaalpakendeid vaakumkottide sees. Peen pulber võib seadmesse sattuda ja see võib seadet kahjustada ning selle eluiga lühendada.

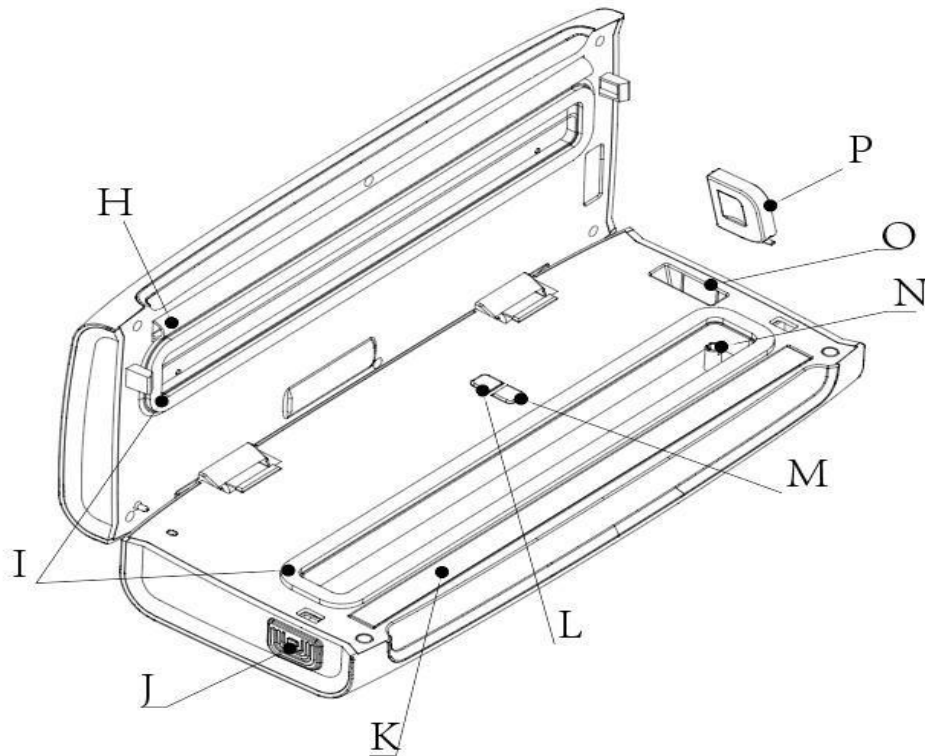
Nõuandeid vedelike vaakumpakendamiseks

Enne vedeliku, näiteks supipuljongi vaakumpakendamist, eelkülmutage see kas potis, vormis või jääkuubikualuses tahkeks. Eemaldage külmutatud vedelik potist/anumast ja pakendage vaakumkottidesse. Seejärel saate kotid sügavkülma panna. Kui soovite vedelikku kasutada, lõigake lihtsalt kotil nurk maha ja asetage kott mikrolaineahju või pange kuuma vette, mille temperatuur jääb alla 75 °C.

Vaakumpakendaja põhiosad



- A KUIV / DRY**
Vajutage seda nuppu, et valida kuivtoidu vaakumpakendamise režiim.
- B NIISKE / MOIST**
Vajutage seda nuppu, et valida niiske toidu vaakumpakendamise režiim.
- C KIIRE / FAST**
Vajutage seda nuppu, et valida vaakumpakendamise kiirrežiim.
- D AEGLANE / SLOW**
Vajutage seda nuppu, et valida vaakumpakendamise aeglane režiim.
- E VAAKUMPAKENDAMINE / VACUUM SEAL**
Vajutage seda nuppu vaakumpakendamise käivitamiseks; kui protsess on lõpetatud, keevitab seade koti automaatselt.
- F IMPULSSREŽIIM / PULSE**
Seda nuppu kasutatakse, kui tundlike toitude vaakumpakendamist tuleb rangelt kontrollida. Vajutage nuppu ja pump lülitub sisse, vabastage nupp ja pump lülitub välja.
- G AINULT KEEVITAMINE/KATKESTAMINE
SEAL ONLY/ CANCEL**
Vajutage, kui soovite kotirullist kotte teha ja neid kokku keevitada.
Vaakumpakendamise peatamiseks ja koti keevitamiseks vajutage kaks korda kiiresti.
Kui vajutate seda nuppu seadme töötamise ajal, siis katkestatakse käimasolev protsess.



H SILIKOONKEEVITUSRIBA

I VAAKUMKAMBRIT ÜMBRITSEV VAHTRÕNGAS

J VABASTUSNUPUD

Kaane avamiseks vajutage seadme vasakul ja paremal küljel olevaid nuppe. Kui soovite kaane lukustada, suruge kaant alla; seade on korrektselt suletud, kui kuulete mõlemal küljel klõpsatust.

K TEFLONRIBAGA KAETUD KEEVITUSTENN

L SÄILITUSKARBI NUPP

Seda funktsiooni kasutatakse juhul, kui seade on ühendatud säilituskarbiga.

M MARINEERIMISNUPP

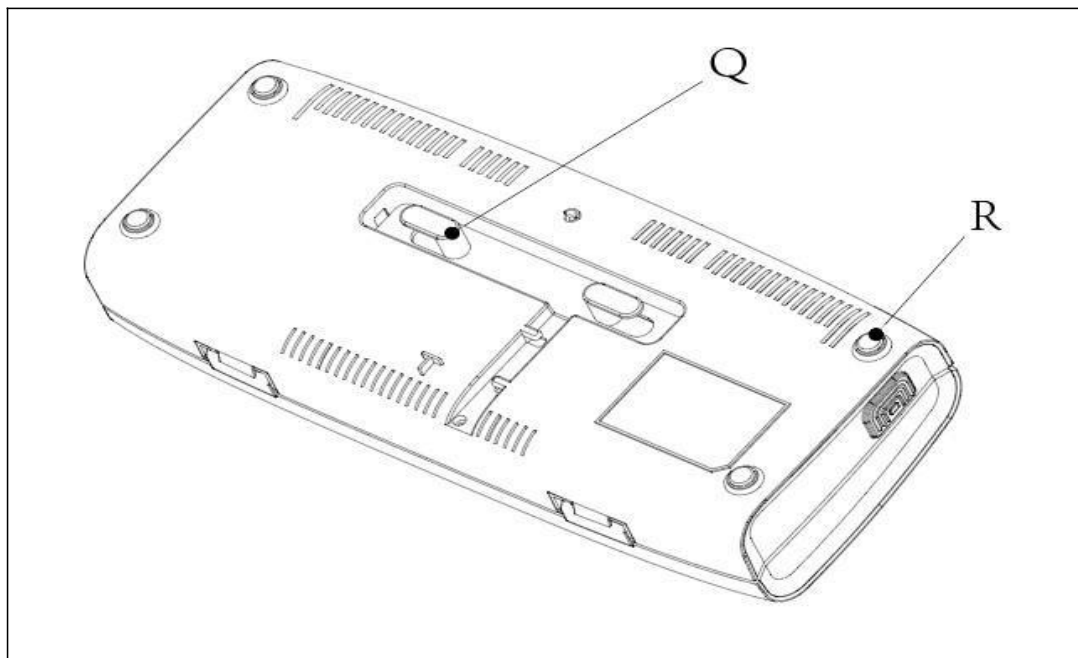
Seda funktsiooni kasutatakse juhul, kui kasutaja soovib säilituskarpi pakendatud toitu marineerida.

N ÜHENDUSPORT

Võimaldab vaakumpakendamist säilituskarpidega.

O LÕIKURI SÜVEND

P EEMALDATAV KOTILÕIKUR



Q JUHTMEHOIDIK

R KUMMIJALAD

Kuidas teha vajalikus suuruses kotte

NB! Kui seadet kasutatakse esmakordselt, ei pruugi topeltkeevitusjoon hästi välja tulla. Enne esimese vaakumpakendi tegemist on soovitatav oodata 15 sekundit, kuni seade soojeneb.

See vaakumpakendaja on varustatud väikese kotilõikuriga, mis sobib kasutamiseks erinevas suuruses vaakumkottidega.

Kasutage eemaldatavat lõikurit, et lõigata kotirullist soovitud pikkusega kott. Lõigake kindlasti sirgelt.

Ühendage toitejuhe vooluvõrku.

1. Avage seadme kaas. Asetage lõigatud koti üks serv keevitustennile.
Ärge muretsege, kui asetate materjali kogemata tihendi kohale.
2. Sulgege kaas, vajutades seda mõlemalt poolt allapoole, kuni kuulete kahte klõpsatavat heli.
3. Nüüd, kui kaas on lukustatud, vajutage soovitud suuruses koti loomiseks nuppu "SEAL" (keevitamine). Keevitamise ajal põleb vastav märgutuli.
4. Pärast keevitamise lõpetamist kustub keevitusnupu märgutuli. Vajutage vabastusnuppe seadme mõlemal küljel – nüüd on ohutu äsja loodud kott välja võtta.
5. Kott on nüüd vaakumpakendamiseks valmis.

ETTEVAATUST! Veenduge, et annate seadmele aega maha jahtuda. Oodake keevitamiste vahel vähemalt 20 sekundit. Väga intensiivse kasutamise korral lülitub seade ülekuumenemise vältimiseks automaatselt välja. Kui see juhtub, oodake 25 minutit, kuni seade maha jahtub.

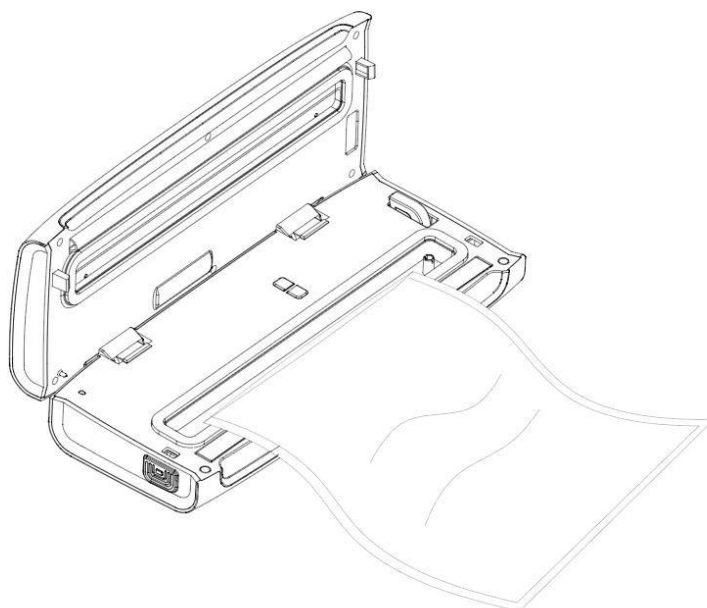
Kuidas vaakumkottidega vaakumpakendada

NB! Antud vaakumpakkemasin on mõeldud KOMBI ehk kanalitega vaakumkottide sulgemiseks

1. Asetage pakendatav toit/toode eellõigatud või kohandatud suurusega kotti. Jätke vähemalt 5 cm vaba ruumi koti sisu ja koti ülaosa vahele, koti kokkutõmbumise võimaldamiseks.
2. Avage seadme kaas ja asetage koti avatud ots vaakumkambrisse.
3. Sulgege kaas, vajutades seda mõlemalt poolt allapoole, kuni kuulete kahte klõpsatavat heli.
4. Valige kiire või aeglane režiim, kuiv või niiske toit.

NB! Niiske toidu vaakumpakendamisel valige aeglane kiirus ja niiske toidu režiim.

5. Vaakumpakendamise käivitamiseks vajutage nuppu "VACUUM SEAL" (vaakumpakendamine). Seade imeb kotist õhu välja ning keevitab koti seejärel kinni.
6. Kui märgutuli on kustunud, vajutage koti vabastamiseks seadme mõlemal küljel olevaid vabastusnuppe.



Kuidas kasutada impulsstrežiimi nuppu (PULSE VAC)

Kuna rõhk tavalise vaakumpakendamise korral on kõrge, eksisteerib oht, et haprad tooted kõrge rõhu tõttu vaakumkottides purunevad.

Selle vältimiseks saate kasutada vaakumpakendamise funktsiooni "PULSE" (impulss), et kontrollida vaakumpakendamise aega ja rõhku ning vältida habraste toodete purunemist.

Seda funktsiooni saab kasutada ka mõne mahlarikkama toidu pakendamisel ja vältida vedeliku kotist väljaimemist.

1. Asetage keevitav toit eellõigatud või kohandatud suurusega kotti. Jätke vähemalt 5 cm vaba ruumi koti sisu ja koti ülaosa vahele, koti kokkutõmbumise võimaldamiseks.
2. Avage seadme kaas ja asetage koti avatud ots vaakumkambrisse.
3. Sulgege kaas, vajutades seda mõlemalt poolt alla.
4. Vajutage pidevalt nuppu "PULSE", kuni seade saavutab soovitud rõhu. Rõhu määramiseks võite jälgida vaakumkotti. Selle protsessi ajal saate vaakumi tekitamise peatada, vabastades nupu; nupu uuesti vajutamisel käivitub vaakumpakendamine taas.
5. Kui saavutatakse soovitud rõhk, vajutage keevitamise alustamiseks nuppu "SEAL ONLY" (ainult keevitamine).
6. Kui märgutuli on kustunud, vajutage koti vabastamiseks seadme mõlemal küljel olevaid vabastusnuppe.

Kuidas säilituskarpidega pakendada

NB! Säilituskarp ja voolik ei kuulu tarnekomplekti

1. Ühendage seade vooluvõrku ja avage selle kaas.
2. Asetage pakendatav toode säilituskarpi. Asetage kaas karbi peale ja sulgege see külgmiste kinnitite abil. Liigutage säilituskarbi klapp asendisse "Vacuum" (vaakum).
3. Ühendage vaakumpakendaja ja säilituskarp omavahel vaakumvooliku abil. Ühendage vooliku üks ots säilituskarbi klappiga ja teine ots seadme ühenduspordiga.
4. Vaakumpakendamise käivitamiseks vajutage nuppu "Canister" (säilituskarp).
5. Käesolev vaakumpakendaja mudel on mõeldud töötama automaatrežiimis.
Seade on varustatud vaakumi mõõteanduriga, mis peatab vaakumpakendamise, kui vaakumi tase karbis on saavutatud.
Vaakumprotsessi katkestamiseks vajutage uuesti nuppu "Canister".
6. Kui vaakumpakendamine on lõpetatud, seiskub seade automaatselt. Liigutage säilituskarbi klapp asendisse "CLOSE" (suletud) ja ühendage vaakumvoolik lahti.

Kuidas toite vaakumpakendada ja marineerida

Marineerimisrežiimis saab seade töötada kahe vaakumitsükliga ja õhku säilituskarpi lasta, võimaldades toidul minimaalse aja jooksul saada optimaalse marinaadi sissepritse. Säilituskarp on ideaalne toiduainete marineerimiseks.

Põhjus, miks toite saab nii lühikese aja jooksul marineerida, on see, et see avab toiduainete mikroavad, võimaldades kiiret marinaadi sissepritset.

Olulised näpunäited: kui kasutate säilituskarpi vaakumpakendamiseks ja marineerimiseks, peaks karbi kaanel olema spetsiaalne nupp.

Marineerimise ajal veenduge, et säilituskarbi kaas on asendis "**Open**" (avatud), ent MITTE asendis „Vacuum“.

1. Pange marineeritavad tooted säilituskarpi.

Veenduge, et säilituskarbi kaane tihendil poleks tolmu ega toidujääke. Pärast toodete säilituskarpi asetamist jätke toote ja karbi kaane vahele veidi vaba ruumi.

2. Asetage kaas karbi peale ja sulgege see külgmiste kinnitite abil.

3. Keerake säilituskarbi kaane nupp asendisse "Open" (avatud).

4. Ühendage vaakumvoolik seadme pordi ja säilituskarbi kaane pordiga.

5. Marineerimisprotsessi käivitamiseks vajutage nuppu "Mariate" (marineerimine).

6. Kui vaakumpakendaja saavutab vaakumrõhu, lõpetab seade vaakumi tekitamise automaatselt ja võimaldab seejärel õhu juurdepääsu säilituskarpi; see töötsükkel kordub pidevalt 30 minuti jooksul ja seejärel seiskub automaatselt.

7. Seade tekitab karbis uuesti vaakumi. Ülalmainitud tsüklit tehakse kaks korda.

8. Seadme kõikide tööprotsesside seiskamiseks ja seadme väljalülitamiseks vajutage uuesti nuppu "Mariate".

Hooldus ja puhastamine

1. Enne puhastamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.

2. Ärge kastke seadet vette.

3. Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid vahendeid.

4. Pühkige seadme välispind puhtaks pehme niiske lapi ja seebiga.

5. Seadme sisemuse puhastamiseks pühkige paberist salvrätikuga ära kõik toiduosakesed või vedelik.

6. Enne seadme vooluvõrku ühendamist ja uuesti kasutamist kuivatage kõik osad põhjalikult.

7. Vaakumkambrisse võib sattuda kotist sinna tõmmatud vedelikke. Vaakumkambrisse kogunenud vedelik pühkige ära pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja sooja niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt.

8. Ärge lukustage ülemist kaant, kui seadet ei kasutata.

Tõrkeotsing

Midagi ei juhtu, kui vajutan nuppu "VACUUM":

- Veenduge, et toitejuhe on õigesti pistikupessa ühendatud.
- Veenduge, et toitejuhe pole mingil viisil kahjustatud.
- Veenduge, et pistikupesa töötab, ühendades teise seadme vooluvõrku. Kui ei, siis kontrollige oma kodu kaitselüliteid või kaitsmeid.
- Veenduge, et olete seadme tagaküljel asuva toitelüliti sisse lülitanud.
- Veenduge, et kott on vaakumkambrisse õigesti paigaldatud.
- Vajutage kaant mõlemalt küljelt alla ja veenduge, et see oleks lukustatud.
- Oodake 25 minutit, kuni seade jahtub, ja proovige seda seejärel uuesti kasutada.

Kotist ei imeta õhku välja:

- Kontrollige, et eelkeevitatud kottides poleks avasid, volte, kortse ega auke.
- Kontrollige, ega ülemine ja alumine keevituskambri tihend pole lahti tulnud, kulunud või pragunenud.
- Suure vedelikusisaldusega toidud võivad takistada koti õiget keevitamist. Lõigake kott lahti ja pühkige koti ülaosa kuivaks ning keevitage kott uuesti.
- Kontrollige, kas kott on vaakumkambrisse õigesti sisestatud.
- Veenduge, et panite koti õigesse kohta. Rullist koti valmistamisel veenduge, et lõigatud tüki ots asuks keevitusribal.

Kott sulab:

- Keevitustenn võis keevituse ajal liiga kuum olla. Kasutuskordade vahel laske seadmel 20 sekundit jahtuda. Kui kott sulab jätkuvalt, laske seadmel enne kasutamist 25 minutit jahtuda, kaas ülestõstetud asendis.

Õhk on imbunud tagasi vaakumpakendatud kotti:

- Kontrollige koti keevitust. Keevituskohas võib olla auk või kortis, mis laseb õhul kotti uuesti siseneda. Lõigake kott ettevaatlikult lahti ja keevitage see uuesti või kasutage täiesti uut kotti.
- Veenduge, et koti keevituskoha sees poleks toidust pärit niiskust ega vedelikku. Võib osutada vajalikuks kott lahti lõigata ja uuesti kinni keevitada või kasutada täiesti uut kotti. Enne vedelike/vedelate toitude vaakumpakendamist külmutage toidud.
- Veenduge, et kotis poleks teravate servadega toiduaineid. Kui leiate torkeaugu, pakendage toode uude kotti.
- Veenduge, et keevitusriba piirkonnas poleks vedelikke.

- Kontrollige, ega keevitustihendid (ülemine silikoonriba ja alumine teflonriba) pole lahti tulnud, kulunud või pragunenud.
- Suure vedelikusisaldusega toitude niiskus takistab koti õiget kinnikeevitamist. Lõigake kott lahti ja pühkige koti ülaosa kuivaks ning keevitage kott uuesti.

Kott ei keevitu kokku:

- Kontrollige, et eelkeevitatud servades poleks avasid, volte, kortse ega auke.
- Suure vedelikusisaldusega toitude niiskus takistab koti õiget kinnikeevitamist. Lõigake kott lahti ja pühkige koti ülaosa kuivaks ning keevitage kott uuesti.
- Veenduge, et panite koti õigesse kohta. Rullist koti valmistamisel veenduge, et lõigatud tüki ots asuks keevitusribal.
- Veenduge, et seadmel on olnud piisavalt aega maha jahtuda. Oodake keevitamiste vahel 20 sekundit.

Märkus

Toote pideva täiustamise tõttu jätab tootja endale õiguse teha seadmesse tehnilisi ja välisilme muudatusi.

Märkused utiliseerimiseks

Seade ja pakend tuleb kasutusest kõrvaldada vastavalt kohalikele eeskirjadele ning elektriseadmete ja pakendite kohta käivatele nõuetele. Teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku jäätmekäitlusettevõttega.



Selle sümboliga tähistatud seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka! Seadus kohustab teid vanu seadmeid majapidamisjäätmetest eraldi utiliseerima. Teavet kogumispunktide kohta, kus vanu seadmeid saab tasuta utiliseerida, saate kohalikelt omavalitsustelt.

Hooldusjuhised

1. ÄRGE proovige selle seadme elektrilisi ega mehaanilisi osi ise parandada ega reguleerida.
2. Kui teil on seadme töö kohta küsimusi või kommentaare või arvate, et remont on vajalik, võtke ühendust meie müüjijärgse toe osakonnaga:

AS VEIKAND SERVICE CENTER
Koidula 19, 72213 Türi Järvamaa
Tel.: +372 38 53 732; +372 38 53 008
Gsm: +372 53 014 980;
E-post: service@veikand.ee