

MÁY HÚT CHÂN KHÔNG STEBA VK6

TÁC DỤNG CỦA MÁY HÚT CHÂN KHÔNG:

Thức ăn dễ bị hư hỏng dưới tác động của oxy hóa, ánh sáng và nhiệt độ trên 0°C.

Tác dụng của máy hút chân không:

- Loại bỏ oxy làm hạn chế sự tăng trưởng của vi khuẩn và nấm mốc
- Duy trì độ ẩm và chất dinh dưỡng
- Bảo vệ thực phẩm có được màu sắc, hình dạng và hương vị ngon, tươi hơn, kéo dài thời gian bảo quản

CÁCH SỬ DỤNG:

Trước khi sử dụng:

- Lau thiết bị bằng khăn ẩm.
- Vòng và túi hút phải giữ sạch sẽ và cân bằng nếu không thì sẽ không thể hút được.

Cuộn phim / túi

Chỉ sử dụng các cuộn phim / túi đặc biệt phù hợp để hàn và hút chân không. Nếu sử dụng phim không phù hợp sẽ bị dính vào máy và làm hỏng thanh hàn. Dưới đây là các sản phẩm phù hợp của Steba:

Túi: kích thước 22 x 30cm

Túi: kích thước 28 x 40cm

Cuộn phim: 22 x 500cm

Cuộn phim: 28 x 500cm

Tạo túi hút chân không từ các cuộn phim

- Kết nối điện, bật máy bằng cách nhấn nút Nguồn On/Off ở đằng sau máy.
- Đẩy lưỡi cắt sang hết phía bên phải
- Mở khay đựng tấm phim và kéo tấm phim ra theo độ dài cần thiết của túi.

Lưu ý 1 số điểm sau:

- a) Chừa ra khoảng 2cm để làm đáy túi để đảm bảo kín túi.


b) Sau đó lấy đủ chiều dài cần thiết để chứa thực phẩm

c) Thêm 8cm để hàn túi chân không.

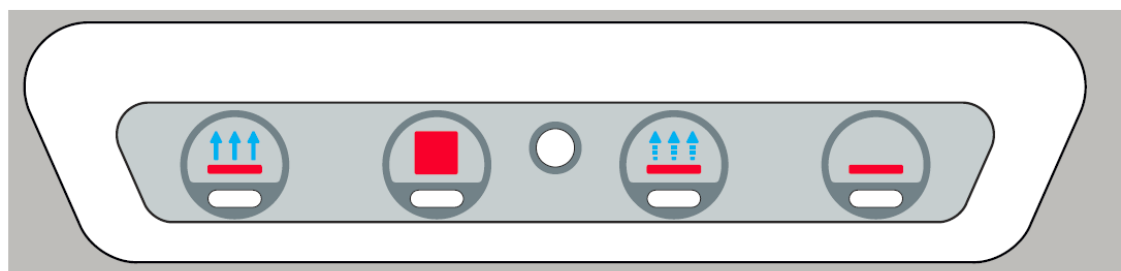
.. Đóng khay đựng tấm phim lại và sử dụng dao cắt để cắt tấm phim bằng cách di chuyển từ phải sang trái

.. Đặt mặt trước của ống phim ngược với miệng hàn hình oval màu đen sao cho không bị nhăn rồi đóng máy lại.

.. Đóng nắp khớp 2 đầu trái và phải (cho đến khi kêu click).

.. Nhấn nút  để bắt đầu hàn túi và trong quá trình hàn túi thì đèn đỏ sẽ hiện lên. Khi đèn tắt báo hiệu quá trình hàn đã xong.

.. Để tháo túi ra, nhấn 2 nút ở bên trái và bên phải của máy để mở nắp.



↑
Hút chân không


↑
Dừng máy

↑
Nút nhồi (hút)

↑
Hàn túi


Hút chân không

.. Không hút chân không thực phẩm đã bị hư hỏng hoặc dung dịch dễ cháy.

.. Đảm bảo bơm hút chân không không hút chất lỏng vào. Nếu có chất lỏng thì phải ấn nút dừng  ngay lập tức.

.. Cho thực phẩm vào túi. Đảm bảo túi không bị rách vì các vật sắc nhọn.

.. Cho túi vào nửa đầu của khay hút chân không sao cho không bị nhăn và đảm bảo khô ráo.

.. Đóng nắp khớp 2 đầu trái và phải (cho đến khi kêu click) rồi nhấn nút  .

- Không hàn túi 2 lần ở cùng một vị trí vì có thể làm cháy. Để máy nguội trong vòng 1 phút giữa những lần hút chân không.
- Nếu máy làm việc quá tải và quá nóng, máy sẽ tự động ngắt. Trong trường hợp này, rút điện ra khỏi máy và để máy nguội trong vòng 20 phút.

Chế độ hàn nhồi

Lựa chọn chức năng hàn nhồi bằng cách nhấn nút dần dần theo độ mạnh tăng dần của máy hút. Thực phẩm mềm sẽ không hút mạnh như thực phẩm cứng. Khi đạt tới độ hút chân không cần thiết, nhấn nút hàn để bắt đầu hàn túi.

Tạo vạch khía để mở túi

Để mở túi dễ dàng hơn, sử dụng chức năng để tạo ra một vạch khía nhỏ ở góc túi. Khi mở chỉ cần xé túi theo vạch khía đã tạo.

Vệ sinh máy:

- Rút điện ra khỏi máy.
- Không nhấn chìm máy vào nước hoặc đổ nước lên máy.
- Bỏ khay hứng khỏi máy và rửa sạch.
- Lau máy bằng khăn ẩm và chất tẩy nhẹ. Không làm hỏng thanh hàn và bộ phận hàn túi trong quá trình vệ sinh.
- Để khô máy.

BẢO QUẢN:

Không để thiết bị trên hoặc gần bề mặt nóng.

Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, khô thoáng và chống nhiệt.