



## ВАКУМЖУУЛАГЧ БАГЦ /VS-01/VС-02/VС-03

Энэхүү бүтээгдэхүүн нь бөөнөөр худалдан авсан хүнс болон урьдчилан бэлтгэсэн хоолыг хадгалахад тохиромжтой вакум сорогч, шилэн сав, болон хүнсний зориулалтын уутны гурвалсан багц юм. Савны доторх агаарыг сорсноор хүнсний исэлдэлтийг удаашруулж, амт болон чанарыг нь удаан хадгалахад туслана.

### Хэрэглэх заавар

1. Вакум сорогч машины дээд ирмэгийг эргүүлж онгойлгоод алкалинтай/alkaline/ 4ш бүдүүн АА хуруу зайг хийж таглана.
2. Вакум сорогчийг шилэн сав болон уутны амсар дээр голлож тааруулаад товчлуурыг 1 дарж ажилуулна. Машин вакумдаж дуусаад сав агааргүй болсон үед өөрөө автоматаар унтардаг. Уутыг вакумласаны дараа бөөрөнхий нүхэн дээрхи тойргийн дагуу хуруугаараа чанга эргүүлж дарна.
3. Вакумлагдсан шилэн савны тагыг нээхдээ дээрхи резинийг зөөлөн татаж агаарыг гадагшлуулсны дараа тагыг онгойлгохыг анхаарна уу.

### Хөлдөөхөд анхаарах зүйлс

- Шингэн хүнс болон хүнсний бүтээгдэхүүн доторх ус нь хөлдөөд эзлэхүүнээ нэмэгдүүлж улмаар шилэн сав хагарах аюултай байдаг тул савыг дүүртэл нь шингэн хийж хөлдөөхгүй байна уу.
- Бусад хүнсийг чихэж дүүргэх, сав дүүрэн байх үед хөлдөөхгүй байхыг анхаарна уу.
- Хатуу гадаргуутай ширээн дээр уут савыг тавьж вакумжуулна. Тогтворгүй гадаргуу дээр вакум үүсгэх боломжгүй байдаг.
- Бүтээгдэхүүнийг шарах шүүгээнд ашиглахгүй байх.
- Печинд зөвхөн гэсгээх зориулалтаар ашиглаж болно. Мөн печинд уутыг хийхдээ цахилгааныг онгойлгож хэрэглэх хэрэгтэй.
- Халуун зүйлийг хадгалахын өмнө хөргөсний дараа хадгалах уутанд хийж хадгална уу.

### Төрөл бүрийн хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах анхааруулга

- Мах, загасыг уутанд вакумжуулах үед махны шүүс, шингэн шахагдах эрсдэлтэй байдаг тул зөвхөн хөлдөөсний дараа вакумжуулна уу.
- Түүхий хүнсний ногоо нь өөрөөсөө хий ялгаруулдаг тул вакумдсаны дараа ч уутанд агаар дүүрдэг тул тэр үед нь дахин агаарыг соруулж вакумдана.
- Ногоог урьдчилан бага зэрэг чанаж, хөргөсний дараа цаасан алчуураар чийгийг нь шингээж хатаасны дараа вакумдаж хадгалвал урт хугацаанд шинээр нь хадгалах боломжтой байдаг.
- Усан агуулга ихтэй хүнс (помидор, байцаа, салатны навчис гэх мэт) вакум уутанд хадгалалтад тохиромжгүй байдаг. Шилэн саванд вакумлах нь тохиромжтой.
- Карри, шөл гэх мэт шингэн хоолыг шууд вакум хадгалж болохгүй тул эхлээд хөлдөөж байж вакумжуулна уу.
- Мөөг, талх, зууш зэрэг хэлбэрээ амархан алдаж болох хүнсний бүтээгдэхүүнийг вакумжуулахдаа болгоомжтой хандах хэрэгтэй.
- Хавч, сам хорхой зэрэг хурц өнцөгтэй хүнсний бүтээгдэхүүнийг вакум уутыг цоолохоос сэргийлж цаасан алчуурт боосны дараа вакумжуулна уу.

### Халаах үед анхаарах зүйлс

- Халаах үед шилэн савны тагийг заавал авна уу.
- Шууд галаар халаахыг хориглоно. Халаасны дараа сав халдаг тул тогоо баригч ашиглан уу.
- Мөн шилний хэсэг халуун байх үед нойтон даавуугаар хүрэх, эсвэл нойтон гадаргууд тавихгүй байхыг анхаарна уу.

### Бусад зүйлс

- Халуунд тэсвэртэй шил нь халуунд тэсвэртэй боловч цохилтод тэсвэртэй биш тул ашиглах болон угаахдаа анхааралтай харьцах хэрэгтэй.
- Жаахан хүүхдийн гар хүрэхгүй газар хадгална уу. Халааж болгосон хоол хүнсийг таглахын өмнө бүрэн хөргөнө үү.
- Зөөвөрлөхдөө таглаанаас бус, савыг бат бөх барьж авч явах хэрэгтэй.
- Зориулалтын бус хэрэглээнээс зайлсхийхийг зөвлөж байна.