

CAN SEALER

- EN** **CAN PICOLO** CAN SEALER USER MANUAL
- EE** KONSERVIKAANETAJA **CAN PICOLO** KASUTUSJUHEND
- FI** **CAN PICOLO** -TÖLKINSULKIJAN KÄYTTÖOHJE
- LV** **CAN PICOLO** VAKOTĀJA LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЗАКАТОЧНОЙ МАШИНЫ **CAN PICOLO**



FI, SE: Made in Bulgaria. www.arctixsport.com

EE: Toodetud Bulgaarias . MV KAUBAD AS, Mäealuse 12, 12618, Tallinn, Estonia. Tel: +372 626 74 00, info@mvkaubad.ee

LV: Ražots Bulgārijā. SIA "Finnex Group", Spilves 16, LV-1055, Rīga, Latvia. Tel: +371 674 52 295, info@finnex.lv

LT: Pagaminta Bulgarijoje. BALTIC FORTŪNA UAB Architektų 1, 78366, Šiauliai, Lithuania Tel: +370 415 04 010, www.balticfortuna.lt, info@balticfortuna.lt

The can sealer that you have purchased is a joy to use if handled properly. Please read this manual carefully before using the device.

1. PARTS OF THE CAN SEALER

- | | |
|--|-------------------|
| ① Adjustment screw and counter nut (for adjusting can height). | ④.1 Roller #1. |
| ② Eccentric lever for fastening the can at the desired height. | ④.2 Roller #2. |
| ③ Rolling and tightening lever. | ⑤ Rotating lever. |

2. GETTING STARTED

Attach the can sealer to a desk or some other steady footing in order to ensure the stability and steadiness of the sealer during operation.

For a maximally convenient sealing process, we recommend attaching the can sealer directly to a desk or some steady footing, which is in turn attached to the desk. Use clamp screws to fasten the sealer. The bottom of the can sealer contains mounting holes for screws (screws are not included).

3. HEADSPACE

Important: do not fill the container to the brim before boiling or autoclaving. It is important to leave ca 1 cm of empty headspace to the upper part of the container so that the cans will not blow open during the autoclaving or boiling process.

4. ADJUSTING THE CAN HEIGHT

Place a can with a lid on top on the sealer chuck.

Turn the eccentric lever (nr 2 in the fig.) clockwise. The lever will raise the can into operating position.

Tighten the counter nut (nr 1 in the fig.) to fix the height of the container. You can use size 17 wrench to tighten the counter nut (the wrench is not included).

Make sure that the can is not fixed too tight or else there is a risk of deforming the container during the sealing process.

5. SEALING PROCESS

After you have set the container height, you can begin the process of sealing the lid. The process consists of two steps — folding the lid and tightening the seal of the lid.

5.1 Folding the lid

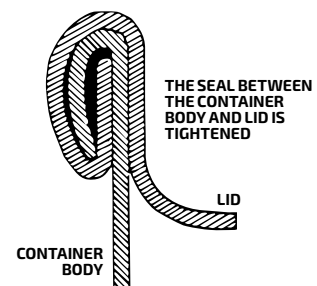
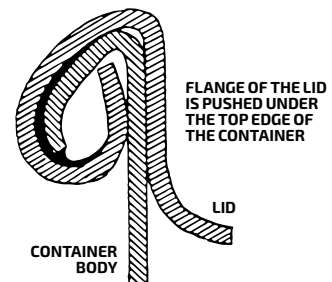
Begin by turning the lever (nr 5 in the fig.) clockwise. Do it approximately 12 – 13 times. At the same time, press the lever nr 3 so that roller #1 (4.1 in the fig.) moves to press against the can. Increase pressure evenly.

Recommended speed is approximately 1-2 full turns per second. A rattling sound signals that the rolling is complete. After that, move on to the next operation — tightening the seal.

5.2 Tightening the seal

After the edge has been properly folded, use roller #2 (nr 4.2 in the fig.) to tighten the seal.

For this, press the roller #2 (nr 4.2 in the fig) against the edge of the can while turning the lever (nr 5 in the fig.) clockwise. It is recommended to turn the lever for approximately 12 – 13 full turns. When you hear a rattling sound and feel some pushback, the process is complete.



Make sure that you have properly completed both operations and the lid is tightly shut — this will ensure that your food is preserved.

In order to ensure that you are sealing the lids properly and your cans do not leak, we recommend to try sealing the first couple of lids simply with cans filled with water.

Properly completed operations should result in a seal that looks like this:



Make sure that the lid is sealed tight by turning the can upside down and checking that there are no leaks.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean and dry the can sealer after you have finished using it.

Store the can sealer in a dry place. Make sure that the moving parts of the can sealer are always greased or lubricated.



KONSERVIKAANETAJA CAN PICOLO KASUTUSJUHEND

Olete soetanud endale konservikaanetaja, millest on palju rõõmu, kui seda õigesti kasutada. Oluline on, et enne kasutama hakkamist loeksite läbi selle kasutusjuhendi.

1. KAAANETAJA OSADE NIMEKIRI

- 1 Reguleerimiskruvi ja kontreerimismutter (Konservikarpide kõrguste seadistamiseks).
- 2 Ekstsentrisk hoob konservikarbi fikseerimiseks õigele kõrgusele.
- 3 Hoob valtsimiseks ja tihendamiseks.
- 4.1 Valtsrullik nr. 1.
- 4.2 Valtsrullik nr. 2.
- 5 Hoob purgi keerutamiseks.

2. KAAANETAMISE ALUSTAMINE

Kinnitage kaanetaja töölaua või mõne jäigema aluse külge, et tagada kaanetaja stabiilsus ja jäikus kaanetamisel.

Et kaanetamine toimuks võimalikult mugavalt, soovime kinnitada kaanetaja otse töölaua- või mõne jäigema aluse külge, mis omakorda fikseeritakse töölaua külge. Kasutage sellisel juhul näiteks pitskruve. Kinnitamise jaoks on kaanetaja põhjal kruvidega kinnitamise augud (kruvid ei ole komplektiga kaasas).

3. PAISUMISRUUM

Oluline. Ärge täitke konservikarpi toiduga ääreni enne keetma või autoklaavima hakkamist. Oluline on jätta karbi ülemisse otsa ca 1 cm paisumisruumi, et konservid ei lõhkeks autoklaavimise või keetmise protsessi käigus.

4. KAAANETAJA SEADISTAMINE KONSERVIKARBI KÕRGUSE JÄRGI

Asetage konservikarp kaas peal kaanetuslusele.

Pöörake hooba nr 2 (pildil detail nr 2) päripäeva. Hoob tõstab konservikarbi tööasendisse.

Lukustage kontreerimismutrit (pildil detail nr 1), et fikseerida karbi kõrgus. Võite kasutada ka lehtvõtit number 17 kontreerimismutrit fikseerimiseks (lehtvõti ei ole komplektiga kaasas).

Jälgige, et konservikarp ei oleks fikseeritud liiga tihedalt. See võib põhjustada karbi deformeerumise tööprotsessi käigus.

5. KAAANETAMISE PROTSESS

Kui kaanetaja kõrgus on seadistatud, saate alustada kaanetamist. Selleks on vaja konservikaas valtsida ja konservikaane valtsõmblus tihendada.

5.1 Õmbluse valtsimine

Alustage hoova (joonisel nr 5) keerutamist päripäeva. Tehke seda ca 12 – 13 korda. Samal ajal suruge hooba nr 3 selliselt, et konservi vastu läheks rullik nr 4.1. Suurendage pinget ühtlaselt.

Soovituslik kiirus oleks umbes 1-2 täispöört sekundis. Kõrisev hääl annab märku, et valtsimine on valmis. Peale seda on õige minna järgmise etapi juurde, milleks on valtsõmbluse tihendamine.



5.2 Valtsõmbluse tihendamine

Kui äär on korralikult alla surutud, siis alustage valtsitud õmbluse tihendamiseks.

Selleks peate hoidma rullikut nr 2 (joonisel nr 4.2) vastu purgi äärt ja samal ajal keerutades hooba (joonisel nr 5) päripäeva. Soovituslikult tehke ca 12 – 13 täispöört. Kui tunnete kõrinat ja vähest vastupanu annab see märku, et protsess on valmis.



Veenduge esiteks, et kõik etapid oleksid korrektselt tehtud ja teiseks selles, et konservikarbi kaas oleks tihedalt kinni, see tagab teie toidu säilimise.

Selleks, et olla veendunud kaanetamise õnnestumises ja et teie valmistatavad konservid ei lekiks, soovime esimesed konservid kaanetada kasutades veega täidetud konservipurki.

Kui kõik etapid on õigesti tehtud peab valts välja nägema selliselt:



Hermeetilisuse testimiseks keerake purgi põhi ülespoole ja veenduge, et kaane vahelt ei lekiks.

6. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Töö lõppedes puhastage ja kuivatage kaanetaja.

Hoidke kaanetajat kuivas. Jälgige, et kaanetaja liikuvad osad oleks alati määrdesed või õlised.

Olet hankkinut säilyketölkkin sulkijan, josta tulet saamaan paljon hyötyä, kunhan käytät sitä oikein. On tärkeää, että tutustut käyttöohjeeseen ennen avaajan käyttöönottoa.

1. SULKIJIAN OSAT

- 1 Säätoruuvi ja lukitusmutteri (säilyketölkkien korkeuden säätämiseen).
- 2 Eksentrisen vipu säilyketölkkin kiinnittämiseen sopivalle korkeudelle.
- 3 Vipu valssaukseen ja tiivistykseen.
- 4.1 Valssausrulla nro 1.
- 4.2 Valssausrulla nro 2.
- 5 Vipu tölkin kiertämiseksi.

2. TÖLKIN SULKEMISEN ALOITTAMINEN

Kiinnitä sulkija kiinni työpöytäsi tai muuhun jyrkään alustaan, jotta se pysyy vakaana ja paikoillaan sulkemisen ajan.

Jotta sulkeminen sujuisi mahdollisin jouhevasti, suosittelemme kiinnittämään sulkijan kiinni työpöytäsi tai jyrkempään alustaan, joka kiinnitetään työpöytäsi. Tähän suosittelemme käyttämään esimerkiksi kiristysruuveja. Sulkijan pohjassa sijaitsevat ruuvireiät, jotka on tarkoitettu sen kiinnittämiseksi (ruuvit eivät sisälly pakkaukseen).

3. PAISUMISTILA

Tärkeää, elä täytä säilykepurkkia liian ripipintaan. Jätä vähintään 1 cm paisumisvara, tämä estää ruuan "räjähtämisen" prosessin aikana ja säilykepurkki pitää muotonsa!

4. SULKIJIAN SÄÄTÄMINEN SÄILYKETÖLKIN KORKEUDEN MUKAISESTI

Aseta säilyketölkki kansi päällä sulkemisalustalle.

Kierrä vipua nro 2 (kuvassa osa nro 2) myötäpäivään. Vipu nostaa säilyketölkkin työasentoon.

Aseta lukitusmutteri (kuvassa osa nro 1) vahvistaaksesi tölkin korkeuden. Lukitusmutterin kiinnittämiseksi voit käyttää myös kiintoavainta nro 17 (kiintoavain ei sisälly pakkaukseen).

Kiinnitä huomio siihen, että säilyketölkkiä ei suljeta liian tiiviisti, sillä tämä saattaa aiheuttaa tölkin muodonmuutoksen työprosessin aikana.

5. SULKEMISPROSESSI

Kun sulkijan korkeus on säädetty, voit aloittaa sulkemisen. Ensin tölkin kansi on valssattava ja kannen valssisauma tiivistettävä.

5.1 Sauman valssaus

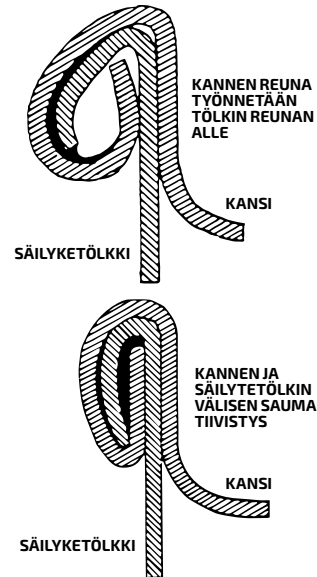
Aloita vivun (kuvassa nro 5) kiertäminen myötäpäivään. Kierrä noin 12–13 kertaa. Paina samalla vipua nro 3 siten, että rulla nro 4.1 nojaa säilytetölkkiä vasten. Lisää kiristystä vähitellen.

Suosittelava nopeus on noin 1–2 täyttä kierrosta sekunnissa. Rahiseva ääni kertoo siitä, että valssaus on valmis. Tämän jälkeen on aika siirtyä seuraavaan vaiheeseen, eli valssaussauman tiivistämiseen.

5.2 Valssaussauman tiivistys

Mikäli reuna on työnnetty huolellisesti alas, aloita rullalla nro 1 (kuvassa nro 4.1). Rulla nro 1 valssaa reunan.

Tiivistystä varten rulla nro 2 (kuvassa nro 4.2) on pidettävä kiinni tölkin reunassa ja samanaikaisesti tulee vipua kiertää (kuvassa nro 5) myötäpäivään. Suosittelemme tekemään noin 12–13 täyttä kierrosta. Kun rahina alkaa kuulumaan ja tunnet pienen vastustuksen, on prosessi suoritettu loppuun.



Ensimmäisen tärkeää on varmistua siitä, että kaikki sulkemisprosessin vaiheet on tehty huolella sekä siitä, että tölkin kansi tulee tiiviisti suljettua - tämä takaa ruoan säilymisen.

Varmistaaksesi onnistuneen sulkemisen sekä säilyketölkkien vuotamattomuuden, on ensimmäiset suljettavat tölkit on suositeltavaa sulkea vedellä täytettyinä.

Kun kaikki sulkemisen vaiheet on tehty oikein, tulisi valssauksen olla kuvassa näkyvällä tavalla:



Ilmatiiviiden testaamiseksi, käännä tölkin pohjaa ylöspäin ja varmista, ettei kansi vuoda.

6. PUHDISTUS JA HUOLTO

Kun tölkki on kiinni, puhdistu ja kuivaa sulkija huolellisesti.

Säilytä sulkijaa kuivassa paikassa. Varmista, että sen liikkuvat osat pysyvät aina hieman rasvaisina tai öljyisinä.

Jūs esat iegādājies vākotāju, kas, pareizi lietojot, jūs iepriecinās ilgu laiku. Pirms lietošanas noteikti izlasiet šo rokasgrāmatu.

1. VĀKOTĀJA DETAĻU SARAKSTS

- 1 Regulēšanas skrūve un bloķēšanas uzgrieznis skārda bundžas augstuma regulēšanai.
- 2 Ekscentriskā svira skārda bundžas fiksēšanai pareizā augstumā.
- 3 Ritošā un blīvēšanas svira.
- 4.1 Ritošais veltnis Nr. 1.
- 4.2 Ritošais veltnis Nr. 2.
- 5 Svira skārda bundžas ritināšanai.

2. PIRMS RITINĀŠANAS PROCESA SĀKŠANAS

Piestipriniet vākotāju pie darba virsmas vai stingras pamatnes, lai nodrošinātu stabilitāti un stingrību ritināšanas procesā.

Ritināšanas procesa maksimālai ērtībai iesakām piestiprināt vākotāju tieši pie darba virsmas vai pie kādas stingras pamatnes, kas savukārt tiek nostiprināta uz darba virsmas. Šajā gadījumā varat izmantot, piemēram, skavas. Mašīnas apakšā ir skrūvju caurumi stiprināšanai (skrūves nav iekļautas komplektā).

3. TELPA PAPLAŠINĀŠANAI

Svarīgs moments: pirms vārišanas vai autoklāvēšanas nepiepildiet skārda bundžu līdz malai. Ir svarīgi atstāt virspusē apmēram 1 cm brīvas vietas paplašināšanai, lai skārda bundža gatavošanas laikā nesprāgtu.

4. VĀKOTĀJA PIELĀGOŠANA SKĀRDA BUNDŽAS AUGSTUMAM

Novietojiet skārda bundžu ar vāku uz augšu uz ritināšanas pamatnes.

Pagrieziet sviru Nr. 2 pulkstenrādītāja virzienā. Svira pacels skārda bundžu vēlamajā augstumā.

Pievelciet bloķēšanas uzgriezni (detala Nr. 1 fotoattēlā), lai fiksētu bundžas augstumu. Lai to izdarītu, varat izmantot 17 mm uzgriežņu atslēgu (uzgriežņu atslēga nav iekļauta komplektā).

Pārliecinieties, vai skārda bundža nav pārāk cieši nostiprināta. Pretējā gadījumā tas var deformēties darba procesā.

5. RITINĀŠANAS PROCESS

Ja mašīnas augstums ir pielāgots skārda bundžas augstumam, varat sākt ritināšanu. Lai to izdarītu, satiniet vāku un noblīvējiet ritošo šuvi.

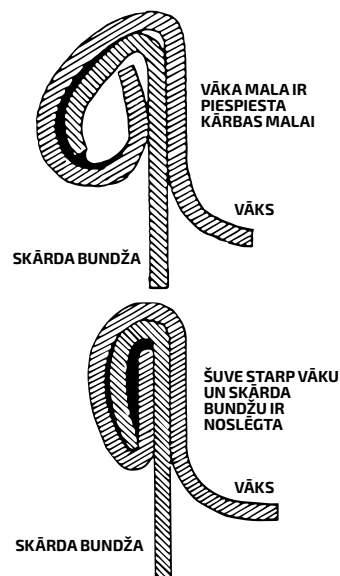
5.1 Šuves velmēšana

Sāciet griezt sviru (detala Nr. 5 fotoattēlā) pulkstenrādītāja virzienā. Ritiniet to 12–13 reizes ar ieteicamo ātrumu 1–2 pilni apgriezieni sekundē. Tajā pašā laikā spiediet sviru Nr. 3 tā, lai rullītis Nr. 4.1 piespiestu skārda bundžai. Viegli palieliniet spiedienu uz sviru. Pēc raksturīgās slīpēšanas jūs sapratīsiet, ka vāks ir ierīpināts. Pēc tam pārejiet pie nākamās darbības - velmēšanas šuves blīvēšanas.

5.2 Ritošās šuves blīvējums

Kad vāka mala ir piespiesta kārbas malai, turpiniet aiztaisīt ritošo šuvi.

Lai to izdarītu, piespiediet veltni Nr. 4.2 pret skārda bundžu, vienlaikus griežot sviru Nr. 5 pulkstenrādītāja virzienā. Ieteicams veikt 12–13 pilnus apgriezienus. Pēc raksturīgās slīpēšanas un nelielas pretestības jūs zināt, ka process ir pabeigts.



Vispirms pārliecinieties, vai visas darbības ir pareizas. Otrkārt, lai vāks cieši pieguļ burkai - tas garantē produkta drošību.

Lai pārliecinātos, ka ritināšana ir pareiza un konservi neiztecēs, iesakām pirmo reizi saritināt ar ūdeni piepildītu skārda bundžu.

Ja jūs visu izdarījāt pareizi, tad vāka velmētai malai vajadzētu izskatīties šādi:



Lai pārbaudītu, vai nav noplūdes, apgrieziet skārda bundžu otrādi un pārbaudiet, vai vāks neplūst.

6. TĪRĪŠANA UN APKOPE

Kad esat pabeidzis, notīriet un nosusiniet vākotāju.

Uzglabājiet vākotāju sausā vietā. Nodrošiniet, lai vākotāja kustīgās daļas vienmēr būtu ieeļļotas.

Вы приобрели машинку для закатки консервных банок, которая будет долго вас радовать, если вы будете ей правильно пользоваться. Перед началом эксплуатации обязательно прочитайте это руководство.

1. СПИСОК ДЕТАЛЕЙ ЗАКАТОЧНОЙ МАШИНКИ

- 1 Регулировочный винт и контргайка для настройки высоты консервной банки.
- 2 Эксцентриковый рычаг для фиксации консервной банки на правильной высоте.
- 3 Рычаг для вальцевания и уплотнения.
- 4.1 Вальцовочный ролик № 1.
- 4.2 Вальцовочный ролик № 2.
- 5 Рычаг для прокручивания банки.

2. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОЦЕССА ЗАКАТКИ

Прикрепите закаточную машинку к рабочей поверхности или к какому-нибудь жесткому основанию, чтобы обеспечить устойчивость и жесткость во время процесса закатки.

Для максимального удобства процесса закатки рекомендуем прикрепить закаточную машинку непосредственно к рабочей поверхности или к какому-нибудь жесткому основанию, которое в свою очередь фиксируется на рабочей поверхности. В этом случае можете использовать, например, струбцины. Для крепления на дне машинки имеются отверстия под винты (винты в комплект не входят).

3. ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ

Важный момент: перед варкой или помещением в автоклав не заполняйте консервную банку до самых краев. Важно оставить сверху около 1 см пространства для расширения, чтобы консервная банка не взорвалась в процессе приготовления.

4. НАСТРОЙКА ЗАКАТОЧНОЙ МАШИНКИ ПО ВЫСОТЕ КОНСЕРВНОЙ БАНКИ.

Установите консервную банку крышкой вверх на основание для закатки.

Поворачивайте рычаг № 2 по часовой стрелке (см. фото). Рычаг поднимет консервную банку на нужную высоту.

Затяните контргайку (на фото деталь № 1), чтобы зафиксировать высоту банки. Для этого можете использовать накидной ключ на 17 мм (ключ в комплект не входит).

Следите за тем, чтобы консервная банка была зафиксирована не слишком плотно. В противном случае она может деформироваться в ходе рабочего процесса.

5. ПРОЦЕСС ЗАКАТКИ

Если высота машинки отрегулирована по высоте консервной банки, можно приступать к закатке. Для этого нужно завальцевать крышку и уплотнить вальцовочный шов.

5.1 Вальцевание шва

Начинайте поворачивать рычаг (на фото деталь № 5) по часовой стрелке. Прокрутите его 12-13 раз с рекомендуемой скоростью 1-2 полных оборота в секунду. В это же время давите на рычаг № 3 таким образом, чтобы прижать к консервной банке ролик № 4.1. Плавно усиливайте давление на рычаг. По характерному скрежету вы поймете, что крышка завальцована. После этого переходите к следующему этапу – уплотнению вальцовочного шва.



5.2 Уплотнение вальцовочного шва

Когда край крышки будет поджат под край банки, то приступайте к уплотнению вальцовочного шва.

Для этого прижмите к консервной банке ролик № 4.2, вращая одновременно с этим рычаг № 5 по часовой стрелке. Рекомендуется сделать 12-13 полных оборотов. По характерному скрежету и небольшому сопротивлению вы поймете, что процесс завершен.



Убедитесь в том, чтобы все этапы были проделаны правильно и крышка плотно прилегает к банке – это гарантирует сохранность продукта.

Для того чтобы убедиться в правильности закатки и в том, что ваши консервы не будут протекать, рекомендуем в первый раз закатать консервную банку, заполненную водой.

Если вы все сделали правильно, то завальцованный край крышки должен выглядеть так:



Для проверки герметичности переверните банку и убедитесь в том, что крышка не протекает.

6. ЧИСТКА И УХОД

По завершении работы очистите и высушите закаточную машинку.

Храните закаточную машинку в сухом месте. Следите за тем, чтобы движущиеся детали закаточной машинки всегда были смазаны.