

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК, МОДЕЛЬ VSC-100-WW



Техника безопасности при работе с прибором

Прочтите инструкцию перед использованием прибора.

1. Вакуумный упаковщик не должен использоваться детьми или людьми, не освоившими особенности управления прибором.
2. Во избежание ожогов при использовании прибора не прикасайтесь к нагревательной запаечной ленте руками.
3. Перед использованием убедитесь, что прибор сухой и чистый.
4. Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем вставлять или вынимать вилку из розетки. При извлечении крепко держите пальцами штекер, не тяните за шнур питания.
5. Когда прибор не используется, он не должен быть включен в розетку.
6. При очистке корпуса необходимо вытащить вилку из розетки во избежание поражения электрическим током.
7. Не допускайте повреждения, заломов, чрезмерного изгиба, растяжения, скручивания, запутывания или сильного давления на шнур питания — это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию, пожару и другим несчастным случаям.
8. Если шнур питания поврежден, его ремонт и заменой должен заниматься сертифицированный специалист.
9. В случае неадекватной работы прибора отключите питание и свяжитесь с сервисным центром.
10. Электроприбор предназначен для использования в помещении, не используйте его на открытом воздухе или в местах с повышенной влажностью.
11. Поскольку вакуумную трубку внутри прибора невозможно прочистить, пожалуйста, не используйте продукты с большим количеством масла, воды или те, которые могут дать большое количество сока, жидкости при вакуумации.
12. Если прибор не будет использоваться в течение длительного времени, не забудьте отключить его от сети.
13. Не ставьте вакуумный упаковщик рядом с газовой плитой во избежание пожара.

Меры предосторожности

1. Перед упаковкой в вакуум обсушите влажные, мокрые свежесмытые продукты, или заверните их в полиэтиленовую пленку. Если в прибор попала жидкость, пожалуйста, оперативно вытрите ее, чтобы избежать неисправности прибора.
2. При непрерывном 5-кратном использовании устройства дайте ему 30 секунд на отдых перед возобновлением работы.

1

3. Пожалуйста, используйте для вакуумации специальные текстурированные (рифленые) вакуумные пакеты.
4. Для упаковки свежих овощей и фруктов используйте метод запайки.
5. Для упаковки мягких продуктов используйте ручной режим, чтобы контролировать количество откачиваемого воздуха. Затем нажмите кнопку «Запайка».
6. Для вакуумации контейнера подсоедините один конец трубки к крышке емкости, второй - к вакууматору. Нажмите кнопку «Авторежим» для откачки воздуха.

Характеристики и параметры прибора

1. Кнопка/световой индикатор «Ручной режим» (откачка воздуха контролируется удержанием кнопки).
2. Кнопка/световой индикатор «Контейнер» (для вакуумации емкостей).
3. Дисплей
4. Кнопка/световой индикатор «Запайка» (происходит только запайка пакета).
5. Кнопка/световой индикатор «Авторежим» (происходит вакуумация и запайка, автоматический режим)
6. Силиконовая запаечная полоса.
7. Верхняя прижимная губчатая полоса.
8. Нагревательный запаечный кабель.



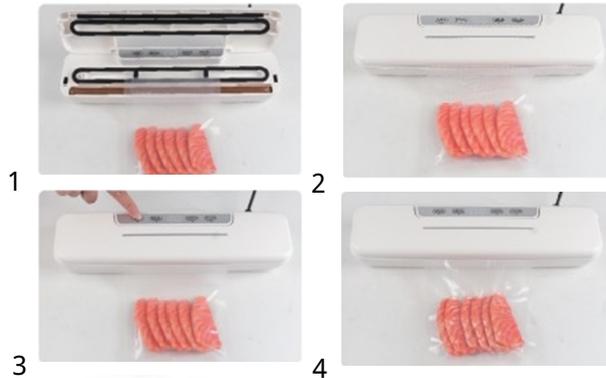
2

Модель	VSC-100-WW
Габариты	357x88x62 мм
Вес	0,6 кг
Мощность	100 Вт
Напряжение	220 В / 50 Гц
Давление (вакуум)	-60 кПа

Особенности выбора и работы с пакетами

1. Для запаивания и вакуумации используйте пакеты шириной не более 30 см и толщиной до 120 мкн.
2. Для вакуумации используйте только рифленные пакеты, либо рифленные с одной стороны (такие как в комплекте). Вставляйте в прибор рифленной стороной к запаечной полосе на нижней части прибора.
3. Для запайки без вакуумации используйте рифленные либо гладкие пакеты.
4. Вы также можете использовать рифленные или гладкие рулонные пакеты.

Вакуумная упаковка



1. Расположите пакет рифленной стороной к запаечной полосе.
2. Плотнo закройте крышку, надавливая на нее руками с обеих сторон.
3. Нажмите кнопку «Авторежим»
4. Дождитесь окончания процесса.

Внимание!

Объем продуктов не должен превышать $\frac{2}{3}$ пакета. В противном случае это может негативно сказаться на качестве вакуумации. Жидкие продукты (супы, бульоны, соусы и т.д.) можно вакуумировать, только предварительно их заморозив. Порошкообразные продукты помещайте в одноразовые пакеты перед вакуумацией.

Запайка

1. Расположите пакет рифленной стороной к запаечной полосе.
2. Закройте крышку.
3. Нажмите кнопку «Запайка».



1

2

3

Внимание!

Пакеты располагаются строго рифленной стороной вниз.

Объем продуктов не должен превышать $\frac{2}{3}$ пакета.

Вакуумация контейнера (контейнер не входит в комплектацию)

1. Подсоедините трубку с крышкой к емкости, из которой нужно выкачать воздух.
2. Нажмите кнопку «Авторежим»
3. По завершении процесса извлеките соединительную крышку



1

2

3

Работа с различными видами продуктов

Категория продуктов	Название продуктов	Метод обработки	Условия хранения	Срок хранения
Сырое мясо	Говядина, свинина, мясо птицы и т.д.	Вакуум	Морозильная камера	6-12 месяцев
Морепродукты	Карась, сайра, кальмар и т.д.	Вакуум	Морозильная камера	6-12 месяцев
Полуфабрикаты	Ветчина, сосиски, пельмени и т.д.	Вакуум	Холодильник	6-12 месяцев
Грибы	Лисички, шампиньоны, опята	Запайка	Холодильник	5 дней
Овощи	Шпинат, салат, чеснок, зеленый перец, имбирь, зеленые овощи и т.д.	Запайка	Холодильник	5-15 дней
	Капуста, картофель, морковь, свекла, кукуруза и т.д.	Вакуум	Морозильная камера	20-35 дней
Готовое мясо	Говядина, тушеная свинина, жареная утка, жареная курица и т.д.	Вакуум	Холодильник	10-20 дней
Фрукты	Лимон и др. цитрусовые	Вакуум	Холодильник	1-3 месяца
	Яблоко, ананас и пр.			10-30 дней
Сушеная рыба	Желтый полосатик, плотва, лещ	Вакуум	Холодильник	6-15 месяцев
Специи	Порошок чили, куркума, кунжут и т.д.	Вакуум	Комнатная температура	6-12 месяцев

Категория продуктов	Название продуктов	Метод обработки	Условия хранения	Срок хранения
Сушёные продукты	Сушеный перец, сушеная хурма, сушеные грибы, сушеный сладкий картофель и т.д.	Вакуум	Холодильник	6-15 месяцев
	Арахис, миндаль, грецкий орех, семена тыквы, кешью и т.д.	Вакуум	Комнатная температура	6-12 месяцев
	Печенье, лапша, выпечка и т.д.	Вакуум	Комнатная температура	3-9 месяцев
Изделия бытового использования	Электронные аксессуары, пленка, памятные монеты, драгоценные металлы и т.д.	Вакуум	Комнатная температура	Неограниченное время
Прочее	Рис, соя, кукуруза, чай, красная фасоль и т.д.	Вакуум	Комнатная температура	12-36 месяцев
	Хлеб, кофе, лапша быстрого приготовления	Вакуум	Комнатная температура	6-18 месяцев

Устранение неисправностей и уход

Чтобы продлить срок службы вакуумного упаковщика, необходимо правильно его использовать, обслуживать и хранить.

1. Когда прибор не используется, верхняя крышка должна быть плотно закрыта неплотно, замки не должны быть защелкнуты.
2. Перед чисткой прибора отключите его от сети, аккуратно протрите влажной тканью или влажным бумажным полотенцем. После завершения чистки дайте прибору высохнуть.
3. После очистки высушите уплотнительную губку, не нажимайте сильно, чтобы не деформировать ее. Храните ее в открытом пространстве или установите в прибор после чистки и просушки.
4. Если прибор перестал работать, отключите его от сети, попробуйте установить и устранить причину неисправности.

Неисправность	Решение
Прибор не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте, включен ли прибор в сеть и нет ли перебоев с электричеством. 2. Проверьте корпус прибора, шнур и вилку на предмет повреждений. Если таковые имеются, не используйте прибор. 3. Если вы использовали прибор продолжительное время, дайте ему отдохнуть. Делайте паузу на 30 секунд после каждых 5 запаек или вакуумаций.
Некачественная запайка	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шов может получиться негерметичным из-за перегиба пакета или если пакет вставлен неровно. 2. Если вы просто закроете крышку, не надавливая пальцами или ладонями с обеих сторон, шов может получиться слабым. Нажимайте на крышку прибора обеими руками, чтобы обеспечить плотное прилегание запаечных элементов друг к другу.

Неисправность	Решение
Прибор не работает	<ol style="list-style-type: none"> 3. Убедитесь, что после нажатия кнопки «Запайка» загорается красный индикатор. 4. Убедитесь, что нагревательный запаечный кабель в нижней части прибора не поврежден. При наличии повреждений прекратите использование прибора
Некачественная вакуумация (прибор не откачивает воздух или откачивает не до конца)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что пакет правильно размещен: отверстием внутрь вакуумной камеры, по длине нижнего уплотнительного пояса. Ширина пакета не превышает ширину запаечной полосы. 2. Убедитесь, что используется специальный вакуумный упаковочный пакет. 3. Убедитесь в том, что в содержимом пакета нет острых краев или комков. Вакуумный пакет не должен быть поврежден. 4. Проверьте, не ослаблена ли вакуумная губчатая прокладка. 5. Убедитесь, что количество вложенных продуктов не превышает допустимый уровень: не более $\frac{2}{3}$ общего объема пакета. 6. Проверьте, не заблокировано ли выпускное отверстие. 7. Убедитесь, что верхняя крышка плотно закрыта. 8. Убедитесь, что открыт клапан сброса вакуума.
Воздух в пакете после вакуумации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продукты с множеством краев и выступов, а также влажные продукты или с небольшим количеством масла нужно вакуумировать повторно (т.е. два раза). 2. Пожалуйста, используйте для вакуумной упаковки специально предназначенные для этих целей пакеты. 3. Продукты, самостоятельно выделяющие пар, ослабляют вакуумный эффект.