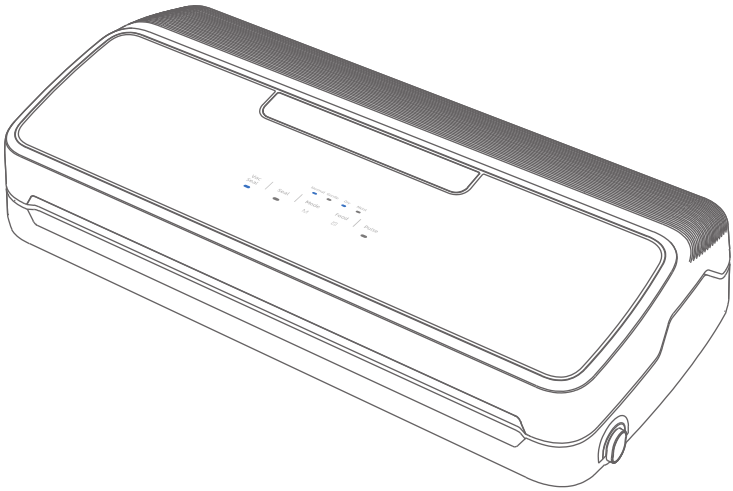
Руководство по эксплуатации

Руководство пользователя

АППАРАТ УПАКОВОЧНЫЙ ВАКУУМНЫЙ БЕСКАМЕРНЫЙ PACKVAC VS-320



Благодарим вас за покупку вакуумного упаковщика пищевых продуктов. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя для обеспечения бесперебойной работы и сохраните его для дальнейшего использования.

Важные рекомендации по технике безопасности

Для вашей собственной безопасности, пожалуйста, всегда соблюдайте эти основные меры предосторожности, прочитайте все инструкции перед использованием.

1. Перед включением питания, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение местного источника питания напряжению, указанному на вакуумном упаковщике.

2. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование и замените их у электрика или аналогичных специалистов.

3 Не помещайте какие-либо части данного изделия, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости; не используйте его на влажных или горячих поверхностях или вблизи источника тепла.

4 Если оборудование необходимо почистить, обязательно выньте вилку из розетки и протрите поверхность устройства влажной тряпкой, смоченной небольшим количеством мягкого моющего средства. Не чистите машину едким моющим средством.

5 В режиме "**Влажный/Moist**" можно только вакуумировать продукты с небольшим количеством воды; пожалуйста, не вакуумируйте жидкие продукты, они подходят только для режима "**Запайка/Seal**".

6 Если запечатанные или вакуумированные пластиковые пакеты помещают в микроволновую печь, пожалуйста, сначала обязательно проделайте в пакете отверстие для вентиляции.

7 Пожалуйста, используйте аксессуары и детали, рекомендованные производителем.

8 Эта машина не подходит для детей и людей, которые не знают, как с ней обращаться.

9 После использования не прикасайтесь к нагревательной полоске на машине, чтобы избежать ожога.

Советы по эксплуатации:

1 Налейте в пакет воду (на 2/3 его объема), запечатайте (не вакуумируйте) пакет. После замораживания его можно использовать в ведерке для льда или в качестве льда для лечения спортивных травм.

2 Вакуумная упаковка также защищает непродовольственные товары от окисления, коррозии и влаги, такие как музейные экспонаты, фотографии, важные документы, марки, книги, ювелирные изделия, открытки, косметику, лекарства и металл.

3 Аппарат также можно использовать для маринования продуктов, вакуумный процесс открывает поры продуктов, и пища быстро впитывает маринада.

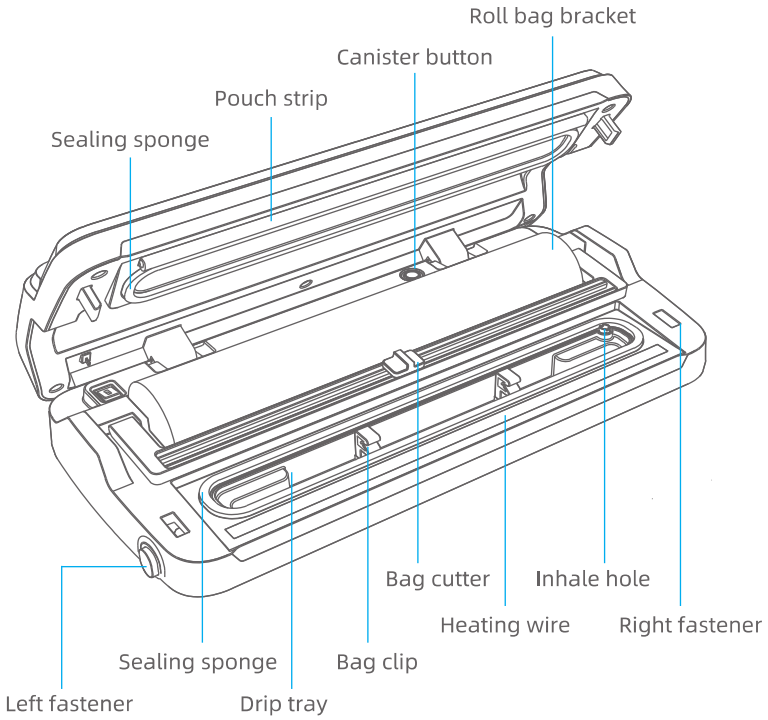
4 Если пакет расплавился, это означает, что нагревательная лента может быть очень горячей. Пожалуйста, дайте машине остыть в течение 90 секунд.

5 Для продуктов с острыми выступами, таких как кости и рыба, пожалуйста, оберните острые края полиэтиленовой пленкой или пакетом, чтобы избежать прокола пакета.

6 При вакуумной упаковке влажных продуктов перед вакуумированием лучше протереть продукты чистым полотенцем или обернуть полиэтиленовым пакетом или пленкой.

*** Важно: когда устройство не используется, пожалуйста, положите вспомогательную карту обратно, не закрывайте и не запирайте устройство. В противном случае губчатая прокладка может деформироваться, что уменьшит эффективность вытяжки воздуха.**

- **Вакуум запайка / Vac Seal:** Нажмите кнопку, чтобы аппарат автоматически осуществил вакуумирование, запайку и отключение. Нажмите и удерживайте более 1.5 секунды для вакуумирования толстых пакетов (пакетов из алюминиевой фольги, бумажно-пластиковых пакетов, чайных пакетов и т.д.) и их последующей автоматической запайки. (перед началом нового цикла «Вакуум запайка», пожалуйста, подождите более 30 секунд)
- **Запайка / Seal:** Нажмите кнопку, чтобы запечатать пакет. Нажмите и удерживайте более 1,5 секунд для запайки толстых пакетов (пакеты из алюминиевой фольги, бумажно-пластиковые пакеты, чайные пакеты и т.д.).
(перед началом нового цикла «Вакуум запайка», пожалуйста, подождите более 30 секунд)
- **Стоп:** Нажмите эту кнопку, чтобы остановить все операции.
- **Отверстие для забора воздуха / Inhale Hole:** Используйте вакуумный шланг, чтобы откачать воздух из контейнера или канистры.



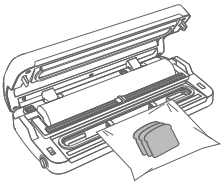
- **Кнопка откачки воздуха из контейнера / Canister button:** Нажмите эту кнопку, чтобы автоматически запустилась и завершилась функция вакуумирования контейнеров; в рабочем состоянии нажмите эту кнопку, чтобы остановить вакуумирование.
- **Интеллектуальный контроль температуры NTC / Intelligent temperature control NTC:** Когда температура нагревательной ленты превысит предварительно установленную безопасную температуру, машина автоматически перейдет в режим защиты, индикатор начнёт мигать, нажатие кнопки не будет работать. Когда температура нагревательной ленты снизится до безопасного уровня (примерно через 2 минуты), индикатор перестанет мигать, и машина автоматически вернётся в нормальное рабочее состояние.

Инструкция по эксплуатации

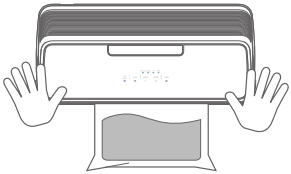
Как запечатать пакет вакуумным способом

1. Вставьте шнур питания в разъем питания устройства от сети переменного тока и включите питание.
2. Пожалуйста, убедитесь, что открытый конец рифленого вакуумного пакета чистый и без складок.
3. Вставьте открытый конец вакуумного пакета в зажим для пакета, чтобы зафиксировать его. (Рис.1)
4. Нажмите на крышку с обеих сторон, раздастся "щелчок", означающий, что она зафиксирована. (Рис.2)
5. Переключите кнопки "**Продукт / Food**" и "**Режим / Mode**" в необходимое состояние. Выберите продукт "**Сухой / Dry**" для сухих или порошкообразных продуктов, выберите продукт "**Влажный / Moist**" для влажных продуктов с небольшим количеством жидкости. (Рис. 3)
6. Как использовать режимы "**Вакуум запайка / Vac Seal**" и "**Запайка / Seal**" (Рис.4)
   (1)Нажмите кнопку "**Вакуум запайка / Vac Seal**", аппарат автоматически произведет вакуумирование и запайку.
   (2)Нажмите кнопку "**Запайка / Seal**", аппарат начнет запайку и автоматически отключится.
   (3)Сначала нажмите кнопку "**Пульс / Pulse**", чтобы извлечь часть воздуха, а затем нажмите кнопку "**Запайка / Seal**", аппарат произведет запайку.
7. Когда процесс запайки завершится, нажмите на кнопки (застежки) с обеих сторон, чтобы открыть крышку. Достаньте хорошо запечатанный и вакуумированный пакет.

*** Примечание:** для вакуумирования требуется текстурированный (рельефный, рифленый) пакет или пакет, сложенный углом, в то время как обычные пакеты можно только запаивать.



Insert the open end of bag into bag clip to fix it. Fig.1



Press both sides of the cover Fig.2

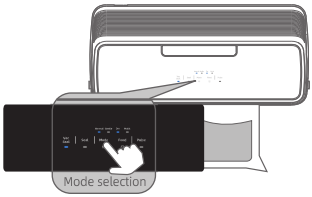


Fig.3

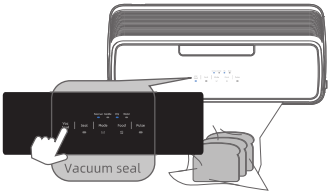
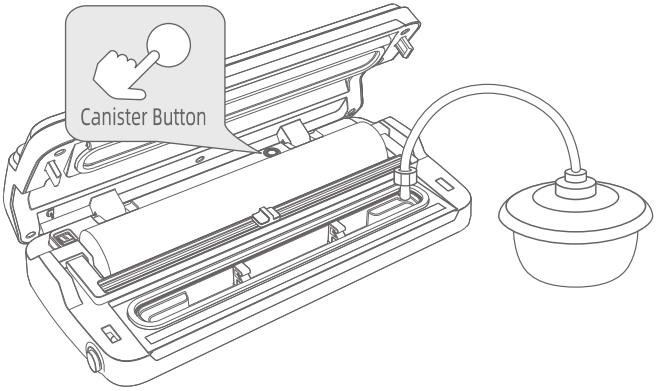


Fig.4

Вакуумирование контейнера или крышки контейнера (Опция)

1. Положите продукты в контейнер и закройте крышку.
2. Соедините "**Отверстие для забора воздуха / Inhale Hole**" аппарата и контейнер с помощью вакуумного шланга.
3. Убедитесь, что между крышкой и контейнером нет утечки воздуха, нажмите кнопку "**откачки воздуха из контейнера / Canister button**", чтобы запустить вакуумизацию.
4. По завершении процесса вакуумирования снимите шланг.



Примечание:

1. Пожалуйста, прежде чем ставить контейнер в микроволновую печь, осторожно приподнимите выпускной клапан на несколько секунд, чтобы открыть контейнер.
2. Если вакуумированный контейнер хранить в холодильнике, эффект сохранения свежести продуктов будет лучше.

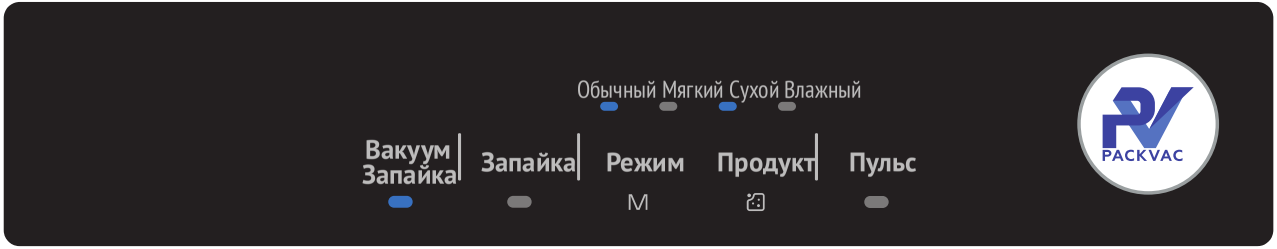
Электрический источник	100V—240V/50Hz—60Hz
Мощность	110 Вт
Время герметизации	6 сек — 15 сек
Уровень вакуума	-60 кПа
Размер	420 x 200 x 100 мм
Длина герметизирующей ленты	⩽ 320 мм

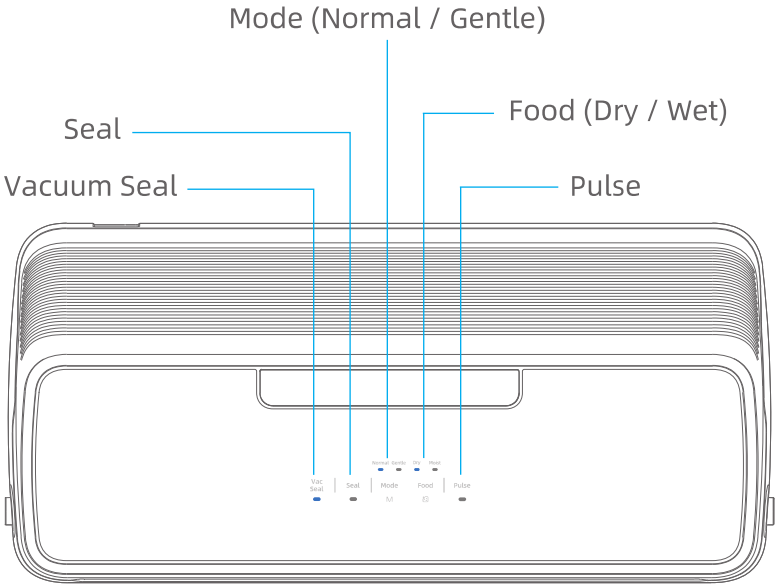
Гайд по хранению продуктов питания

Хранение в холодильнике (5°C ±3)	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Сырое мясо	2-3 дней	8-9 дней
Морепродукты / Рыба	1-3 дней	4-5 дней
Готовое мясо	4-6 дней	10-14 дней
Овощи	3-5 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Яйцо	10-15 дней	30-50 дней

Хранение в заморозке (-16°C ±2)	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Мясо	3-5 месяцев	> 1 года
Рыба	3-5 месяцев	> 1 года
Морепродукты	3-5 месяцев	> 1 года

Хранение в помещении (25°C ±2)	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Хлеб	1-2 дней	6-8 дней
Печенье	4-6 месяцев	> 1 года
Рис / мука	3-5 месяцев	> 1 года
Арахис / бобовые	3-6 месяцев	> 1 года
Чай	3-6 месяцев	> 1 года


Обычный Мягкий Сухой Влажный
Вакуум Запайка
Запайка
Режим
M
Продукт
Пульс
PACKVAC


Mode (Normal / Gentle)
Seal
Food (Dry / Wet)
Vacuum Seal
Pulse