VIATTO™

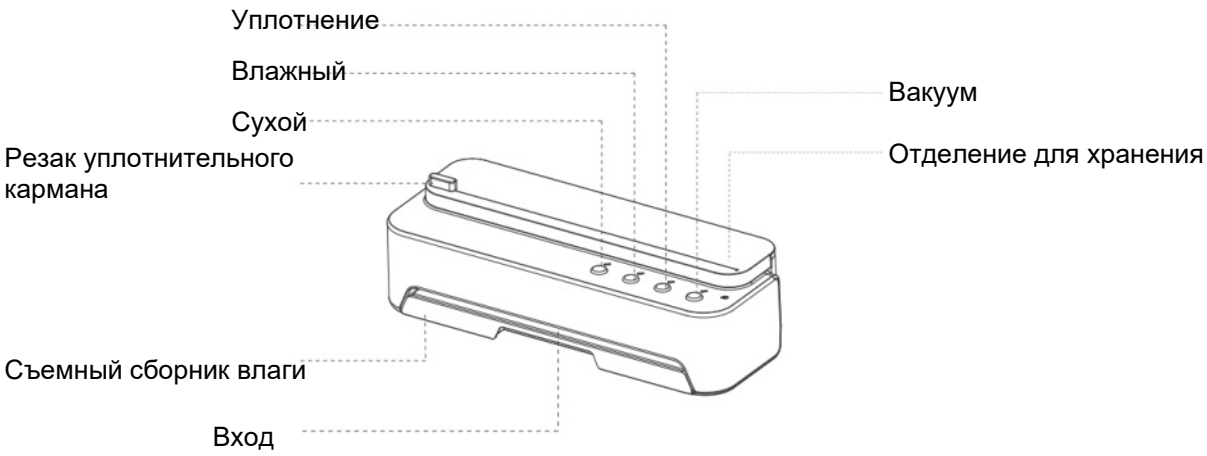
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

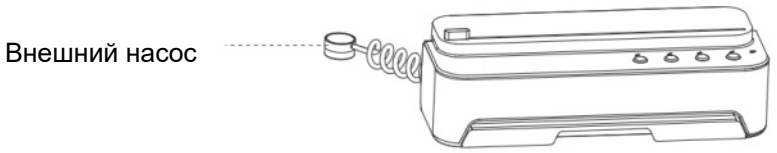
## ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

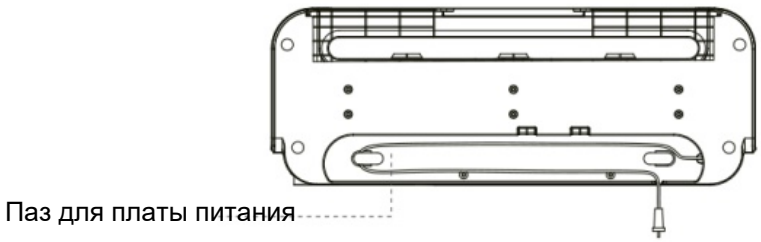
## МОДЕЛЬ: VA-VS300



## 01 /Краткое описание прибора




Примечание: если изображение отличается от поставленного прибора, необходимо руководствоваться фактическим исполнением.

## 02/Руководство пользователя

**Меры предосторожности:**

1. Входное напряжение прибора составляет 220В перем. т./60 Гц, проверьте его перед использованием.
2. При использовании прибора вилка должна быть полностью вставлена в розетку, чтобы избежать несчастных случаев.
3. Запрещено запускать прибор с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления, чтобы избежать таких опасностей, как короткое замыкание и самовозгорание.
4. Во избежание риска поражения электрическим током в случае повреждения кабеля питания он подлежит замене специалистом производителя, его отделом технического обслуживания или специалистом из аналогичного отдела.

5. Убедитесь, что кабель питания не контактирует с острыми краями, заусенцами, другими выступающими острыми предметами или предметами с высокой температурой поверхности, чтобы предотвратить утечку электричества, которая может привести к удару электрическим током или возгоранию.
6. После вскрытия упаковки утилизируйте пластиковый пакет, чтобы не допустить риска проглатывания пластика детьми.
7. Перед снятием, установкой или перемещением какой-либо части прибора необходимо отключать источник питания.
8. Чтобы вытащить вилку из розетки, ее требуется удерживать рукой, при этом не дергать и не перекручивать кабель питания, чтобы избежать повреждения кабель и опасности утечки электрического тока.
9. Запрещено вынимать вилку из розетки мокрыми руками или протирать розетку влажной тканью, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
10. Запрещено мыть основной корпус водой или другими жидкостями, а также погружать его в воду или другие жидкости (рекомендуется протирать мягкой тканью).
11. Прибор следует хранить в недоступном для детей месте. Использование лицами (включая детей), которые не обладают физическими возможностями, имеют сенсорные или умственные отклонения или не имеют соответствующего опыта и знаний, запрещено.
12. Если прибор не используется или простаивает в течение длительного времени, отключите источник питания и очистите отсек для чистой воды.
13. Запрещено выполнять непрерывное запечатывание и обжиг, так как в этом случае нагревательный провод и тефлоновая лента могут получить повреждения.
14. Прибор следует хранить в помещении, где отсутствует горячий газ, нагревательные печи, электронагреватели или повышенная температура. Запрещено использовать прибор во влажной среде или при высокой температуре.
15. Прибор подходит только для бытового использования для вакуумного запечатывания, но не для других целей.

## 03/ Режимы применения

**Кнопка одиночного запечатывания:**

Вставьте вакуумный герметичный пакет с сухим пищевым продуктом на вход вакууматора, нажмите кнопку сухой откачки; индикатор сухой откачки начнет мигать, указывая, что он находится в режиме вакуума, после чего индикатор запечатывания начинает мигать автоматически, указывая, что он находится в режиме теплового запечатывания. По завершении индикатор сухой откачки/запечатывания гаснет. Достаньте вакуумный герметичный пакет, чтобы выполнить автоматическое вакуумное запечатывание сухих пищевых продуктов. Чтобы остановить процесс, нажмите и удерживайте кнопку сухой откачки, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние.

**Кнопка влажной откачки (режим влажной откачки):**

Вставьте вакуумный герметичный пакет с влажным пищевым продуктом на вход вакууматора, нажмите кнопку влажной откачки; индикатор влажной откачки начнет мигать, указывая, что он находится в режиме вакуума, и автоматически переключается на индикатор запечатывания, указывая, что он находится в режиме теплового запечатывания. По завершении индикатор влажной откачки/запечатывания погаснет. Достаньте вакуумный герметичный пакет, чтобы выполнить автоматическое вакуумное запечатывание влажных пищевых продуктов. Чтобы остановить процесс, нажмите и удерживайте кнопку влажной откачки, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние.

**Кнопка запечатывания (режим запечатывания):**

Вставьте вакуумный пакет с продуктами питания на вход вакууматора, нажмите кнопку запечатывания; индикатор запечатывания начнет мигать, указывая, что он находится в режиме нагрева и запечатывания, а после завершения индикатор запечатывания погаснет, и вакуумный пакет можно будет вынуть. Чтобы остановить процесс, нажмите и удерживайте кнопку запечатывания, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние.

**Кнопка вакуумирования (режим точечной откачки):**

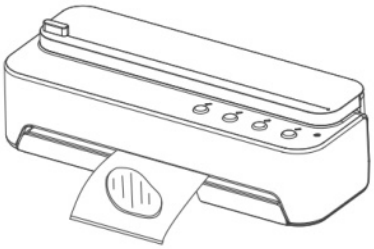
Вставьте вакуумный пакет с продуктами питания на вход вакууматора, нажмите и удерживайте кнопку вакуумирования; индикатор вакуума начнет мигать, указывая на то, что он находится в режиме вакуума; отпустите кнопку вакуумирования, и процесс будет приостановлен. Убедившись, что воздух откачан до нужного вам уровня, можно отпустить кнопку вакуумирования, нажать кнопку запечатывания и перейти в режим запечатывания, после чего прибор автоматически выполнит запечатывание. Чтобы остановить процесс, дважды нажмите кнопку вакуумирования, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние.

**Кнопка вакуумирования (режим внешней откачки):**

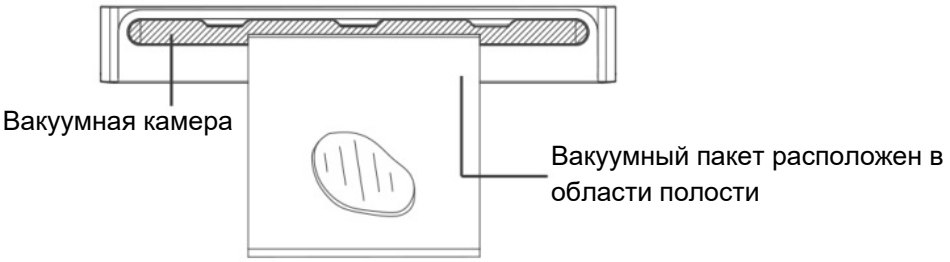
Подготовьте вакуумный резервуар с продуктами, выньте внешний насос, после чего загорится индикатор вакуума. Присоедините внешний насос к вакуумному резервуару, нажмите кнопку вакуума, индикатор вакуума начнет мигать, а воздух автоматически выпускается после завершения. Индикатор вакуума постоянно горит во время внешней откачки; во время процесса можно нажать кнопку вакуума, чтобы приостановить работу, а затем нажать кнопку еще раз, чтобы продолжить работу. Чтобы остановить процесс, нажмите и удерживайте кнопку вакуумирования, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние. Когда функция выдвижения больше не используется, выдвижной элемент необходимо снова подключить к прибору, и индикатор вакуума погаснет. Обратите внимание, что выдвижные элементы необходимо вставить до конца, чтобы обеспечить полную герметичность продукта. Чтобы остановить процесс, нажмите и удерживайте кнопку вакуумирования, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние.

**Вакуумная камера:**
Масло и воду, образующиеся при установке вакуумной камеры в прибор, следует периодически убирать, чтобы они не попали внутрь прибора и не нанесли ему ущерб.

## 04/ Использование прибора



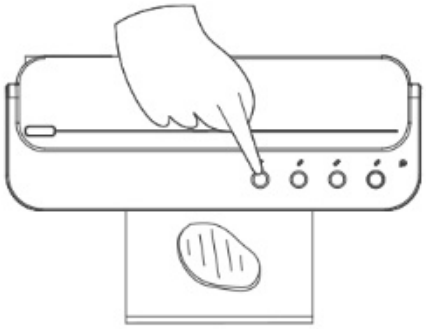
1. Поставьте прибор на ровную поверхность, включите источник питания, положите продукты в вакуумный герметичный пакет и ровно вставьте пакет на вход для пакетов.



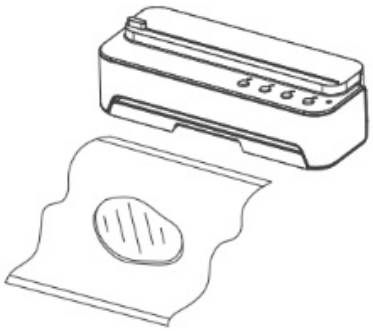

2. Убедитесь, что край вакуумного пакета находится в области полости вакуумной камеры, в противном случае создать вакуум не получится.

**Этапы автоматического вакуумного запечатывания сухих пищевых продуктов:**

1. Нажмите кнопку сухой откачки, и прибор автоматически начнет откачку и запечатывание.



2. Извлеките пакет после того, как вход откроется автоматически.

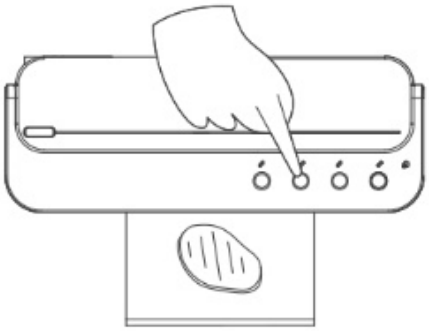


***Внимание:***

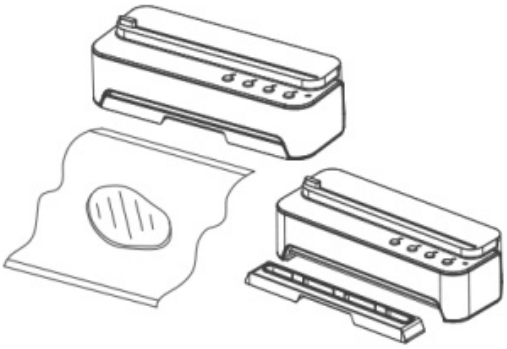
***Когда мигает индикатор сухой откачки, прибор переходит в режим вакуумирования, после чего начинает мигать индикатор запечатывания, указывая на то, что прибор находится в режиме теплового запечатывания.***
***Чтобы прекратить работу, нажмите и удерживайте кнопку сухой откачки, и прибор остановит процесс.***

**Этапы автоматического вакуумного запечатывания влажных пищевых продуктов:**

1. Нажмите кнопку влажной откачки, и прибор автоматически начнет откачку и запечатывание.



2. Извлеките пакет после того, как вход откроется автоматически.

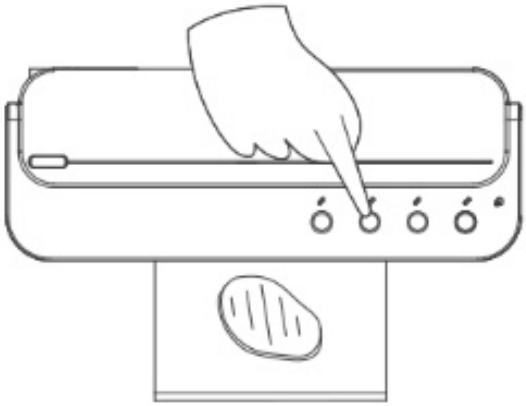


***Внимание:***

***1. Когда мигает индикатор влажной откачки, прибор переходит в режим вакуумирования, после чего начинает мигать индикатор запечатывания, указывая на то, что прибор находится в режиме теплового запечатывания.***
***2. Чтобы прекратить работу, нажмите и удерживайте кнопку влажной откачки, и прибор остановит процесс.***
***3. Если в вакуумной камере имеется масло или вода, ее нужно разобрать и почистить, чтобы избежать повреждения прибора.***

**Этапы процесса одиночного запечатывания:**

Если необходимо запечатать только продукты питания, а воздух из пакета откачивать не нужно, нажмите кнопку запечатывания чтобы автоматически выполнить эту операцию.

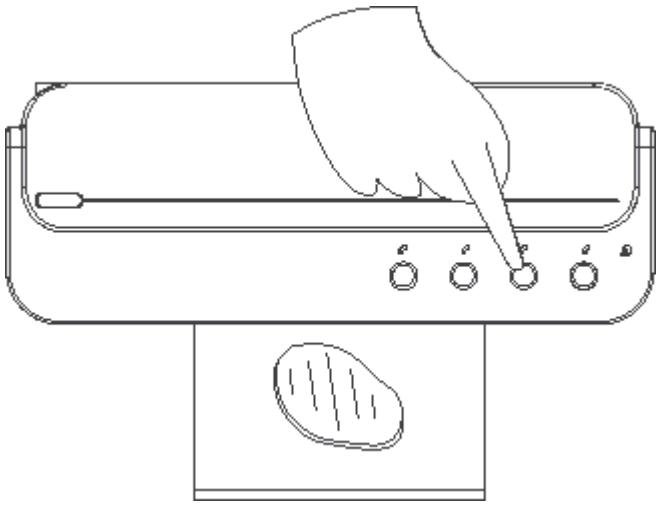


***Внимание:***

***Когда индикатор кнопки запечатывания мигает, прибор находится в режиме запечатывания. Когда индикатор запечатывания гаснет, можно вынуть вакуумный пакет, чтобы выполнить одиночное запечатывание.***
***Чтобы прекратить работу, нажмите и удерживайте кнопку сухого запечатывания, и прибор остановит процесс.***

**Этапы процесса откачки воздуха:**

Если сначала требуется откачка воздуха, а затем запечатывание, необходимо нажимать и удерживать кнопку вакуума, а после достижения нужного уровня откачки отпустить кнопку. Нажмите кнопку запечатывания, чтобы переключиться в режим запечатывания, и прибор автоматически выполнит этот процесс. Извлеките пакет после того, как вход откроется автоматически.

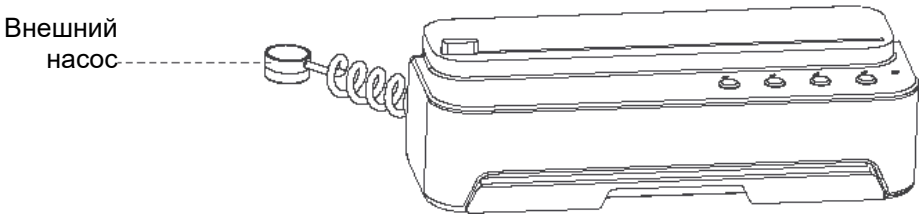


***Внимание:***

***Если индикатор вакуума мигает, это значит, что прибор находится в состоянии откачки.***

**Этапы процесса внешней откачки воздуха:**

Подготовьте вакуумную емкость с продуктами, выньте вакуумный насос из задней части корпуса, после чего загорится индикатор вакуума; присоедините вакуумный насос к вакуумной емкости, нажмите кнопку вакуума, индикатор вакуума начнет мигать; после завершения автоматической откачки горит индикатор вакуума и выполняется внешняя откачка. В середине процесса можно нажать кнопку вакуума, чтобы приостановить работу, а затем нажать ее еще раз, чтобы продолжить работу и выполнить откачку нужного объема. Чтобы остановить процесс, нажмите и удерживайте кнопку вакуумирования, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние. Когда функция выдвижения больше не используется, выдвижной элемент необходимо снова подключить к прибору, и индикатор вакуума погаснет. Чтобы остановить процесс, нажмите и удерживайте кнопку вакуумирования, после чего прибор автоматически откачает воздух и перезагрузится, возвращаясь в исходное рабочее состояние.

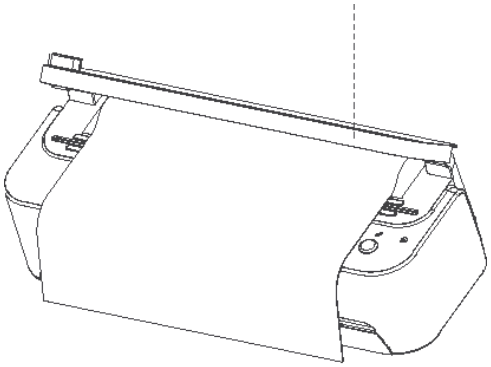



***Внимание:***

***Внешний насос необходимо вставить в прибор до упора, чтобы обеспечить полную герметичность продукта.***

**Этапы обрезки пакетов:**

1. Откройте крышку и достаньте пакет подходящей длины



2. Закройте крышку и передвиньте резак одной рукой, чтобы обрезать пакет

***Примечание: при перемещении резака для обрезки пакета необходимо сильно нажать на него, чтобы предотвратить смещение пакета.***



## 05/ Рекомендации по применению

1. Не рекомендуется класть слишком много продуктов в вакуумный упаковочный пакет, при этом для достижения полного вакуума требуется оставить достаточную длину в начале пакета.
2. Убедитесь, что край пакета сухой, так как если он влажный, это может повлиять на качество запечатывания.
3. Вакуумное запечатывание не может заменить охлаждение и заморозку, поэтому скоропортящиеся продукты необходимо охлаждать и замораживать.
4. При запечатывании очистите край пластикового пакета и положите его на ровное место. На нем не должно быть посторонних предметов или складок, в противном случае это приведет к неполному запечатыванию или утечке воздуха.
5. Чтобы предотвратить появление складок на уплотнительной ленте при вакуумной герметизации крупных предметов, при вставке вакуумного герметичного пакета в вакуумный канал аккуратно расправьте край вакуумного пакета и удерживайте пакет до тех пор, пока не начнется подача газа.
6. При откачке воздуха и запечатывании предметов с острыми краями (например, сухие спагетти, столовое серебро и т. д.), оберните их мягким прокладочным материалом, например, бумажными полотенцами, чтобы предотвратить прокол вакуумного пакета.
7. Если продукты имеют высокое содержание влаги, для наиболее эффективного запечатывания высушите их на воздухе или заморозьте перед запечатыванием.
8. Чтобы нагревательная лента прибора успела остыть и обеспечивалась безопасность и эффективность работы, рекомендованный интервал между запечатыванием или откачкой составляет 40 секунд.
9. Если вы не уверены, правильно ли запечатан вакуумный пакет, повторно запечатайте его.

## 06/ Очистка и безопасность

1. Перед началом очистки отключите шнур питания от розетки.
2. Не погружайте корпус непосредственно в воду или другие жидкости для очистки.
3. Не используйте абразивное средства для очистки, это может привести к появлению царапин на поверхности корпуса.
4. Протрите корпус влажной салфеткой или губкой, смоченной в мыльной воде.
5. Протрите остатки пищевого продукта или жидкости из съемного резервуара для воды бумажным полотенцем.
6. Перед повторным использованием убедитесь, что внутренняя и внешняя части корпуса полностью высохли.

## 07/ Причины и устранение неполадок

**Во время вакуумной упаковки вакуумный пакет не реагирует или откачка воздуха происходит очень медленно или не происходит совсем:**

1. Проверьте, находится ли край вакуумного герметичного пакета в полости вакуумной камеры. В противном случае см. раздел, где описывается порядок запечатывания, чтобы отрегулировать край пакета и поместить его в область полости вакуумной камеры.
2. Проверьте, плотно ли вставлены внешние выдвижные функциональные элементы. Если они не закреплены или вставлены неплотно, плотно вставьте их.
3. Проверьте вакуумный герметичный пакет на утечки воздуха. Если имеется утечка воздуха, необходимо заменить вакуумный пакет на новый.

**При вакуумной упаковке с продуктом ничего не происходит:**

1. Убедитесь, что шнур питания плотно вставлен в розетку.
2. Проверьте кабель на повреждения.
3. Убедитесь, что розетка исправна.
4. Убедитесь, что вакуумный герметичный пакет правильно и ровно вставлен во входное отверстие для пакетов в вакуумной камере.

**После вакуумирования в вакуумном пакете остается воздух:**

1. Убедитесь, что весь край вакуумного пакета находится в вакуумной камере, в противном случае пакет будет запечатан не полностью.
В режиме влажной откачки в вакуумном пакете все еще остается небольшое количество воздуха, что является нормой.
2. Во избежание откачки жидкости разреженность должна быть не слишком низкой, а зазор между продуктами питания и пакетом не герметизируется. Воздух удаляется из пакета, и производится запечатывание.
3. В режиме сухой откачки проверьте, не протекает ли вакуумный герметичный пакет, подайте воздух в пакет, а затем запечатайте его, погрузите в воду и надавите; если есть пузырьки, это означает, что вакуумный пакет имеет протечку, замените его на новый.
4. Если используется вакуумный пакет нестандартного размера, внимательно проверьте его герметичность:
Если на шве вакуумного пакета имеются складки, это может привести к утечке, и воздух попадает внутрь; откройте пакет и снова запечатайте его.
5. Не делайте боковой шов на вакуумном пакете.
Вакуумные пакеты для сохранения свежести продуктов изготавливаются со специальным боковым швом, полностью герметизирующим наружный край. Воздух может попасть внутрь пакета через самодельные боковые швы.
6. Не выполняйте откачку воздуха из пакета и запечатывание, если пищевые продукты имеют высокую температуру.
Принцип теплового расширения и сжатия: не кладите слишком горячие продукты в вакуумный пакет для запечатывания, иначе объем продуктов после охлаждения уменьшится, и в пакете образуется свободное пространство.
7. После вакуумной упаковки свежих овощей или фруктов в вакуумном пакете все еще остается воздух.
Свежие овощи или фрукты следует хранить в холодильнике после вакуумной упаковки, в противном случае эффект вакуума не будет достигнут.
8. Не запечатывайте ферментированные продукты питания.
Ферментированные продукты не подходят для вакуумной упаковки, поскольку сами по себе выделяют газ.

**Воздух из вакуумного пакета удален, но вернулся обратно:**

1. Проверьте на наличие складок на шве пакета, так как складки могут привести к проникновению воздуха; откройте пакет и снова запечатайте его.
2. Влага или ингредиенты (такие как сок, жир, твердые частицы, порошок и т.д.) на шве могут повлиять на герметичность вакуумного пакета. Откройте вакуумный пакет, протрите верхний шов изнутри и снова запечатайте его.

3. Если в вакуумном пакете имеются продукты с острыми краями, они могут проколоть его. Если в вакуумном пакете есть отверстие, оберните продукты с острым краем мягким материалом (бумажным полотенцем и т.д.), а затем запечатайте снова.
4. Если в вакуумном пакете остается воздух, это может означать, что продукты начали ферментироваться или выделять газы, либо продукты испортились. Рекомендуется выбросить такие продукты.

**Плавление вакуумного пакета:**

Если вакуумный пакет расплавился, это может означать, что уплотнительная лента перегрелась; дайте прибору остыть не менее 5 минут, прежде чем продолжать запечатывание.

**Вакуумные пакеты и рулоны:**

Вакуумные пакеты и рулоны имеют специальную конструкцию швов, которая позволяет эффективно удалять воздух. Многослойная конструкция обеспечивает определенный барьер, эффективно изолирующий кислород и влагу во избежание обледенения. В продаже имеется множество вариантов вакуумных пакетов и рулонов различных размеров.

**Меры предосторожности:**

В целях защиты здоровья не рекомендуется повторно использовать вакуумные пакеты, в которых хранилось сырое мясо, сырая рыба или жирные продукты питания, а также пакеты, которые разогревались в микроволновой печи или кипятились.

## 08/ Характеристики вакууматора

| | |
|---|---|
| Модель | VA-VS300 |
| Напряжение | 220-240 В перем.т. |
| Мощность | текущая |
| Номинальная частота | 50 Гц |
| Вес | 1900 г |
| Самый высокий вакуум | -65±5 кПа |
| Ширина герметичного пакета | S30 см |
| Размер | Д408,92*Ш161,81 *Н127,6 мм |
| Скорость | 2,5 л/мин. |
| Уровень шума | 555 дБ |

В связи с улучшениями изделия и изменениями конструкции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

***Благодарим за использование нашей продукции.***

***Перед применением внимательно изучите руководство по эксплуатации и сохраните его для возможного обращения в будущем.***