ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
БЕСКАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВЩИКИ
VS-300 / VS-350





Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчётные характеристики, представленные в настоящей инструкции, могут быть изменены без предварительного уведомления

Требования безопасности

1. Прежде чем включать устройство в сеть убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению на шильде устройства.
2. При повреждении кабеля немедленно прекратите использование устройства. Замена кабеля должна производиться только специалистом авторизованного сервисного центра.
3. Не опускайте устройство или его части в воду или другие жидкости. Не используйте его на влажных или горячих поверхностях, или рядом с источником тепла.
4. Обесточьте устройство перед очисткой, не используйте жесткие моющие средства. При очистке пользуйтесь мягкой влажной тряпкой.
5. Не упаковывайте жидкие продукты на устройстве.
6. Используйте аксессуары и запчасти рекомендованные производителем.
7. Устройство не предназначено для детей или неквалифицированного персонала.
8. Не держите устройство открытым когда оно не используется, это может повредить запаечную планку.

Основные технические характеристики

	VS-300	VS-350
Напряжение, В	220	220
Мощность, Вт	130	165
Длина запаечной планки, мм	300	350
Производительность насоса, л/мин	3	9

В аппаратах установлена защита от перегрева запаечной планки. При слишком сильном нагреве планки устройство автоматически перейдет в нерабочий режим — кнопки вакуумирования и запайки не будут работать. После примерно двух минут устройство вернется в обычный режим работы.

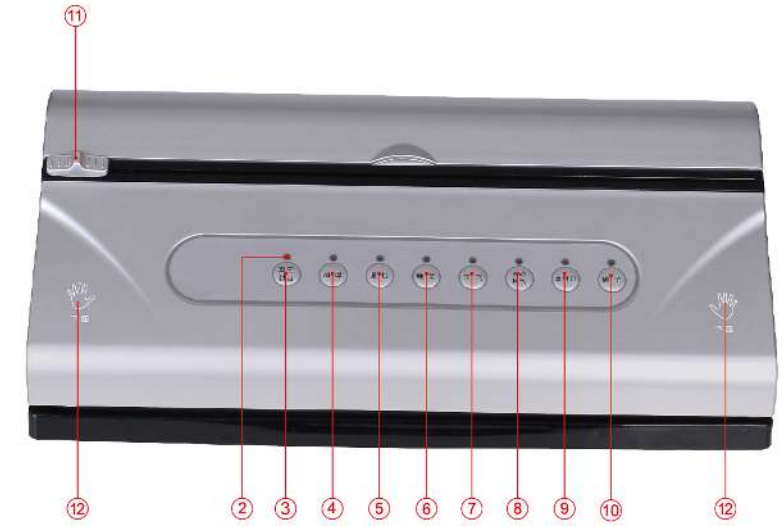
Описание функций VS-300



Dry/Moist — упаковка сухих или влажных продуктов. По умолчанию установлен режим упаковки сухих продуктов (горит синий индикатор). При нажатии режим сменится и загорится жёлтый индикатор.
Pulse — вакуумирование в ручном режиме
Vac Seal — вакуумирование в автоматическом режиме (время вакуумирования и запайки зависит от размера пакета). Повторно может быть использован через 30 секунд.
Seal — запайка без вакуумирования. Повторно может быть использована через 30 секунд.
Stop — прекращение всех операций.

Возможна откачка воздуха из специальных контейнеров — для этого необходимо открыть крышку, присоединить контейнер непосредственно к отверстию откачки (находится в правой части устройства) и нажать кнопку рядом с этим отверстием.

Описание функций VS-350





1. Кнопки открытия крышки аппарата
2. Индикатор питания
3. Кнопка автоматического вакуумирования и запайки
4. Вакуумирование сухих продуктов (работает в ручном режиме)
5. Вакуумирование влажных продуктов (работает в ручном режиме)
6. Маринование продуктов — процесс вакуумирования происходит в течение примерно 3 минут и повторяется три раза.
7. Кнопка накачивания воздуха — подходит для упаковки хрупких продуктов. Нажмите кнопку для накачивания воздуха в пакет, когда воздуха в пакете будет достаточно нажмите кнопку запайки и придерживайте крышку аппарата, чтобы воздух не вышел.
8. Кнопка вакуумирования в ручном режиме — подходит для упаковки мягких продуктов. Нажмите кнопку для вакуумирования, когда уровень вакуума будет достаточным нажмите кнопку запайки и придерживайте крышку аппарата.
9. Кнопка запайки

10. Кнопка упаковки контейнеров — перед использованием необходимо плотно закрыть крышку аппарата и присоединить контейнер.
11. Обрезной нож — позволяет работать с рулонами вакуумных пакетов.
12. Места, в которых нужно производить прижатие крышки
13. Запаечная планка
14-15. Уплотнения
16. Силиконовая планка - используется при запайке пакета для его равномерного прижатия
17. Отверстие откачки воздуха
18. Нижняя часть корпуса

В процессе работы нажмите любую кнопку и аппарат прекратит работу.

Инструкция по эксплуатации

1. Упакуйте продукты в пакет.
2. Положите открытый край пакета в аппарат (необходимо оставить достаточную длину пакета для корректной запайки).
3. Закройте крышку до щелчка.
4. Выберите необходимый режим работы.
5. После осуществления всех функций откройте крышку и достаньте пакет.

Советы по ииспользованию

1. Объём продуктов в пакете должен быть подходящим, чтобы открытый край пакета можно было удобно установить в камеру с достаточным расстоянием для запайки.
2. Открытый край пакета не должен быть влажным или мокрым, это может ухудшить запайку. При упаковке влажных продуктов лучше использовать специальный режим для таких продуктов — при этом увеличится время запайки пакета.
3. Перед запайкой открытый край пакета должен быть прямой и ровный. При запайке и вакуумировании следите чтобы посторонние предметы не попадали в пакет.
4. Перед вакуумированием не оставляйте много воздуха в пакете — это позволит сократить время рабочего цикла и увеличит срок службы аппарата.
5. В процессе вакуумирования, если необходимый уровень вакуума не достигается, аппарат автоматически прекратит работу через три минуты. В таком случае необходимо проверить пакет на утечку воздуха или на неровности в открытом крае пакета.
6. Не допускайте попадания жидкости в помпу, это может привести к поломке.
7. Для достижения лучшего эффекта фрукты и овощи могут быть заморожены незадолго до упаковки.