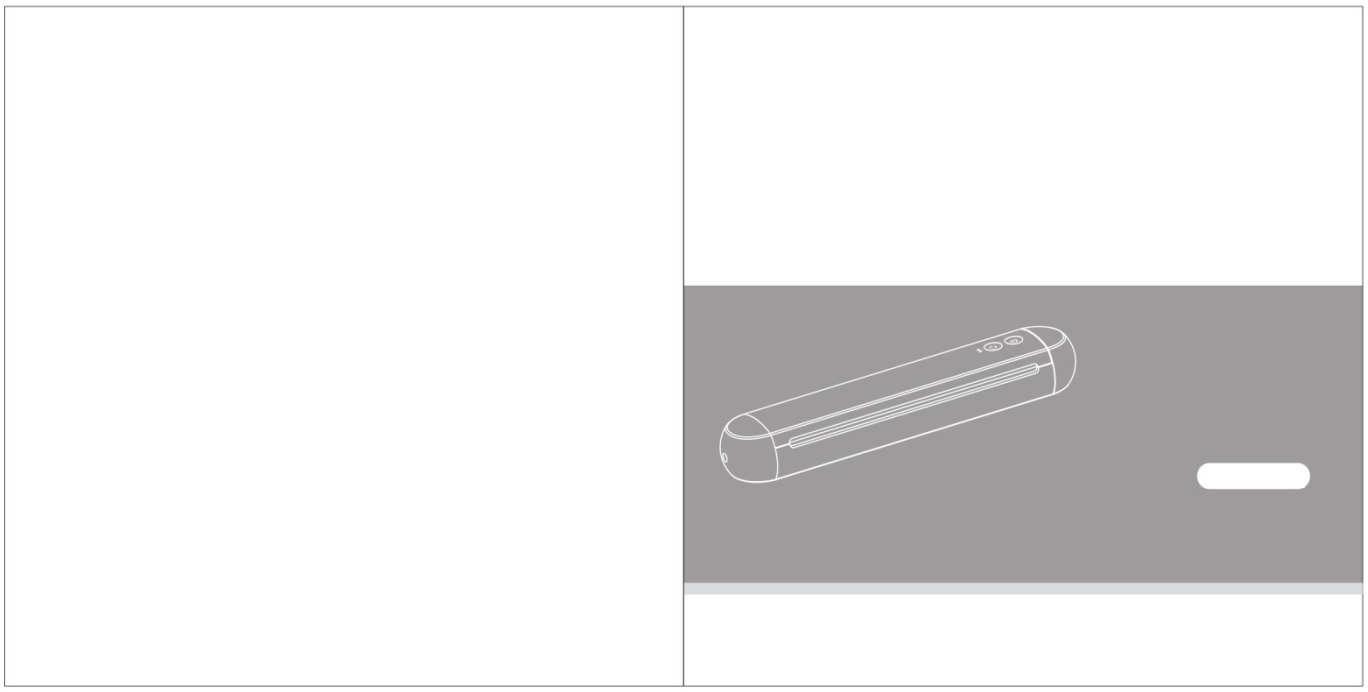
VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАКУУМАТОР
Модель: VA-VS280



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

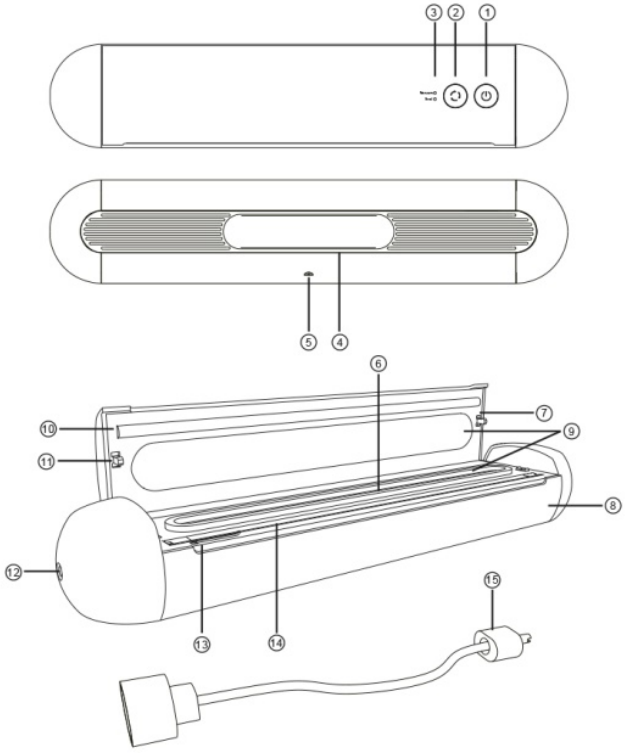
Перед использованием прибора внимательно изучите данное руководство по эксплуатации и сохраните его для возможного обращения в будущем.

Важная информация

1. Перед включением питания проверьте, соответствует ли напряжение питания напряжению, указанному на маркировке устройства.
2. При включении прибора не используйте поврежденный шнур питания или вилку. Прекратите эксплуатацию прибора в случае его повреждения. Если шнур питания или прибора повреждены, отправьте их в отдел послепродажного обслуживания для ремонта.
3. Если входящий в комплект шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем или фирменным сервисным центром во избежание потенциальных угроз.
4. Не используйте удлинитель шнура питания для данного прибора.
5. Перед очисткой изделия извлеките сетевую вилку из розетки.
6. Не используйте данный прибор на влажном или горячем столе, а также вблизи источников питания.
7. Не погружайте прибор (в том числе шнур питания, вилку и т. п.) в воду и другие жидкости.
8. Используйте детали и комплектующие, рекомендованные производителем.
9. Данный прибор запрещается самостоятельно использовать детьми младше 12 лет, использование детьми допускается под присмотром взрослых.
10.Между запаиваниями рекомендуется выдерживать интервал 40 секунд.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Комплектующие

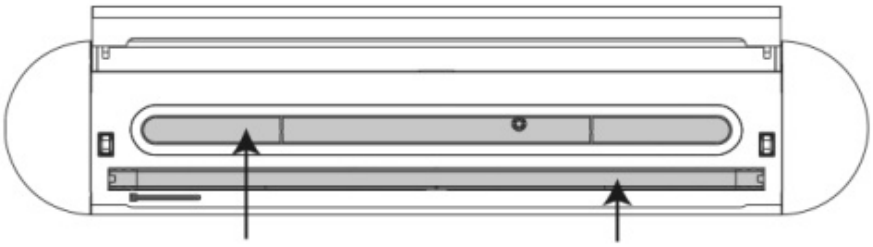


1. Кнопка включения/выключения
2. Кнопка переключения режима
3. Индикатор режима
4. Противоскользящая резиновая прокладка
5. Выходное отверстие шнура питания
6. Съемная прозрачная камера
7. Верхняя крышка
8. Основные детали
9. Губчатое уплотнительное кольцо
10. Паяльная лента
11. Замок крышки
12. Наружное отверстие для разрежения
13. Штифт
14. Нагревательный пояс (нагревательная лента)
15. Наружная трубка для разрежения

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Режим сухого вакуумирования:

1. После упаковки пищевой продукции откройте верхнюю крышку прибора, сначала закрепите одну сторону вакуумного пакета в штифте, разместите открытый край вакуумного пакета в центре участка вакуумирования, вытяните и распрямите край пакета.
Примечание: край вакуумного пакета должен находиться в зоне вакуумирования, в противном случае разрежение будет невозможно; край пакета можно разместить в центре участка вакуумирования.



Внутри губчатой ленты расположены зона вакуумирования и съемная прозрачная камера.

Липкая лента представляет собой участок запаивания.



2. Закройте верхнюю крышку прибора, положите ладони на нижнюю левую и нижнюю правую части верхней крышки, одновременно прижимая ее. Щелчок обозначает, что крышка заблокирована.



3. Нажмите кнопку ⟲, чтобы включить режим сухого вакуумирования и запаивания (оранжевый индикатор вакуумирования и белый индикатор запаивания включены).
4. Нажмите кнопку включения ⏻, устройство начнет откачивать воздух. Когда степень вакуумирования будет соответствовать требованиям, запаивание начнется автоматически.

Примечание: Если прибор не прекращает откачивание воздуха, аккуратно прижмите верхнюю крышку. После того, как рабочий индикатор прибора перестанет мигать, крышка автоматически выпустит воздух и откроется.

Примечание: В нормальных условиях индикаторная лампа всегда горит, а в процессе работы — мигает.

5. После запаивания прибор автоматически выпускает воздух. Откройте верхнюю крышку прибора и достаньте упакованный продукт.

Важно: Если прибор не используется, не блокируйте замок, оставьте его открытым. Длительная блокировка замка приведет к деформации губчатой ленты и окажет неблагоприятное воздействие на процесс вакуумирования.

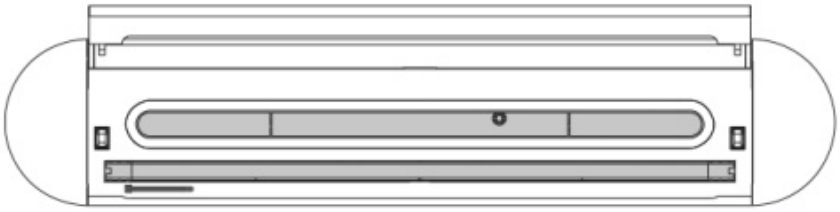
Режим влажного вакуумирования:

1. Нажмите кнопку ⟲, чтобы включить режим влажного вакуумирования и запаивания (синий индикатор вакуумирования и белый индикатор запаивания включены).
2. Нажмите кнопку включения ⏻, прибор начнет откачивать воздух. Когда будет достигнута необходимая степень вакуумирования, прибор прекратит разрежение во избежание удаления жидкости. Когда температура нагревательной струны достигнет необходимой, прибор снова начнет запаивать шов.

Примечание: пищевые продукты с явными следами жидкости на поверхности, например, кусок мяса или рыбы свежего засола или куриные крылышки, следует вакуумировать и запаивать в режиме влажного вакуумирования. После удаления жидкости можно убрать и промыть водой съемную прозрачную камеру.

Режим «только запаивание»:

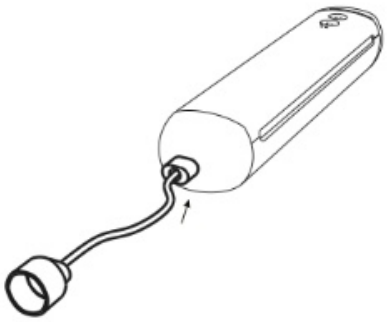
В режиме сухого и влажного вакуумирования край вакуумного пакета размещают в зоне вакуумирования, как показано на рисунке ниже, после чего следует закрыть верхнюю крышку прибора. Нажмите кнопку ⏻, прибор выполнит только операцию запаивания.



Режим «только вакуумирование»:



1. Закройте верхнюю крышку прибора, положите ладони на нижнюю левую и нижнюю правую части верхней крышки, одновременно прижимая ее. Щелчок обозначает, что крышка заблокирована.



2. Вставьте наружную трубку для разрежения в наружное отверстие для разрежения и нажмите кнопку ⦾, чтобы включить режим «только вакуумирование» (оранжевый индикатор вакуумирования включен).
Нажмите кнопку ⏻ и включите устройство для удаления воздуха, оно автоматически выпустит воздух при достижении нужной степени вакуумирования.
3. Режим «только вакуумирование» (операция одним нажатием): сначала нажмите кнопку ⏻, чтобы остановить разрежение, а затем нажмите кнопку ⏻, чтобы прибор прекратил разрежение и начал выпускать воздух. При достижении заданной степени вакуумирования можно нажать и удерживать кнопку ⏻, чтобы прибор прекратил разрежение и начало выпускать воздух.
Примечание: если прибор не прекращает откачку воздуха, аккуратно прижмите крышку. После того, как рабочий индикатор прибора перестанет мигать, прибор начнет выпускать воздух, и крышка откроется автоматически.
Примечание: в нормальных условиях индикаторная лампа всегда горит, а в процессе работы — мигает.
4. После запаивания прибор автоматически выпускает воздух, после чего вы можете открыть верхнюю крышку и достать упакованный продукт.

Примечание: Если прибор не используется, не блокируйте замок, оставьте его открытым. Длительная блокировка замка приведет к деформации губчатой ленты и окажет неблагоприятное воздействие на процесс вакуумирования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Вакуумный пакет для сохранения свежести продуктов не должен быть слишком полным, следует оставить достаточно места для обеспечения эффективного вакуумирования.
- Убедитесь, что край вакуумного пакета сухой. Если он будет влажным или мокрым, запаивание будет выполнено некачественно.
- Вакуумирование не заменяет заморозку или хранение продуктов в холодильнике. Скоропортящиеся продукты следует хранить в замороженном виде.
- При запаивании пакета следует очистить и расправить его край. Не допускается класть на него посторонние предметы, а также на краю не должно быть складок, в противном случае запаивание может быть затруднительно, либо произойдет утечка газа.
- При запаивании предметов большого размера вставьте вакуумный пакет в вакуум-канал, затем аккуратно растяните и выровняйте его и удерживайте до включения режима разрежения в случае смятия паечного шва.
- При запаивании предметов с острыми краями, например, сухих спагетти, столовых приборов и т.п., заверните их во что-то мягкое, например, в ткань, во избежание прокалывания вакуумных пакетов, либо используйте вместо них банки или контейнеры.
- Высушите или заморозьте продукты питания, чтобы удалить из них влагу перед вакуумированием, это обеспечит более эффективное вакуумирование и запаивание.
- Предполагается, что запаивание или вакуумирование выполняется с интервалом в 40 секунд, так как нагревательным лентам необходимо достаточно времени для остывания, чтобы вакууматор работал эффективно.
- Если вы не уверены, что вакуумный пакет запаян, запаяйте его снова.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед началом очистки отключите шнур питания от розетки.
2. Не мойте корпус под водой или другими жидкостями.
3. Не используйте моющие средства для очистки, это может привести к появлению царапин на поверхности корпуса.
4. Протрите корпус влажной тряпкой или губкой, смоченной в мыльной воде.
5. Уберите остатки еды и жидкости с поверхности пластины разрежения с помощью бумаги.
6. Перед использованием убедитесь, что внутренняя и наружная части корпуса полностью высушены.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТИ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Прибор не работает в процессе вакуумирования	1. Убедитесь, что шнур питания плотно вставлен в розетку. 2. Проверьте шнур питания на наличие повреждений. 3. Перед подключением прибора убедитесь, что розетка работает надлежащим образом. 4. Убедитесь, что крышка закрыта, а замок заблокирован. 5. Убедитесь, что вакуумный пакет правильно уложен в вакуумную камеру. 6. Перед использованием дайте прибору остыть в течение 40 секунд.
После вакуумирования в вакуумном пакете остается воздух	1. Убедитесь, что весь край вакуумного пакета находится в вакуум-камере, в противном случае вакуумный пакет будет запаян не полностью. 2. В режиме влажного вакуумирования нормально, когда небольшое количество воздуха остается внутри пластикового пакета. Во избежание откачки жидкости разреженность должна быть не слишком низкой, а зазор между продуктами питания и пакетом не герметизируется. Вместо этого выполняется откачка воздуха и запаивание. 3. В режиме сухого вакуумирования проверьте, не протекает ли пластиковый пакет. Заполните пластиковый пакет воздухом и снова запаяйте его. Погрузите его под воду и подайте давление. 4 При использовании вакуумных пакетов других размеров убедитесь, что край запаян. Если на краю есть складки, откройте вакуум-пакет и запаяйте его снова, так как он может быть негерметичен, и в него попадает воздух. 5 Не делайте боковой шов на вакуумном пакете: Вакуумный пакет для сохранения свежести продуктов изготавливается со специальным боковым швом, полностью герметизирующим наружный край. Самодельный боковой шов может вызвать утечку и попадание воздуха в пакет. 6. Не запаивайте подогретые продукты: Ввиду принципа теплового расширения не кладите перегретые продукты питания в вакуумный пакет, так как после охлаждения продукт уменьшится, что может вызвать видимость утечки. 7. Если в вакуумном пакете после запаивания свежих фруктов и овощей по-прежнему остается газ. После запаивания свежих фруктов и овощей храните их в холодильнике, иначе вакуумирование будет неэффективно. 8. Не запаивайте ферментированные продукты питания: Ферментированные продукты не подходят для хранения в вакуумной упаковке, так как они выделяют газ.

Вакуумный пакет был разрежен, но воздух снова попадает в пакет	1. Проверьте шов на вакуумном пакете на наличие складок. Наличие складок может вызывать утечку и попадание воздуха в пакет. Просто откройте вакуумный пакет и запаяйте его снова. 2. Попадание влаги или ингредиентов в шов (например, сок, жир, твердые частицы, порошок и т. п.) может неблагоприятно повлиять на запаивание вакуумного пакета. Откройте вакуумный пакет, протрите верхний шов с внутренней стороны и запаяйте его снова. 3. Продукты с острыми краями, запаиваемые в вакуумный пакет, могут проколоть его. Используйте кусок мягкого материала (бумаги и т. п.), чтобы обернуть продукты с острыми краями и снова запаяйте пакет. 4. Если в вакуумном пакете остается воздух, это может означать, что продукты начали ферментироваться или выделять газы, либо продукты испортились. Рекомендуется выбросить такие продукты.
Если вакуумный пакет плавится	Если вакуумный пакет плавится, паяльная лента может быть перегрета. Дайте устройству остыть в течение минимум 5 минут прежде, чем продолжить процесс запаивания.

ВАКУУМНЫЙ ПАКЕТ И РУЛОННАЯ ПЛЕНКА

В вакуумных пакетах и рулонной пленке предусмотрена специальная конструкция ленты, обеспечивающая эффективное удаление воздуха. Многослойная конструкция обеспечивает определенный барьер, эффективно изолирующий кислород и влагу во избежание обледенения. Вакуумные пакеты представлены в разных размерах, а в качестве альтернативы можно использовать рулонную пленку.

Меры предосторожности при использовании вакуумных пакетов

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.

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ВАКУУМАТОРА

Режим	VA-VS280
Напряжение	100-240 В перем. тока
Частота	50/60 Гц
Мощность	100 Вт
Вес	950 г
Степень вакуумирования	-65±5 кПа
Ширина запаиваемого пакета	<28 см
Ширина шва	3 мм
Размеры	417,7 мм x 83,7 мм x 66,5 мм
Расход	2,5 л/мин.
Уровень шума	< 45 дБ

Благодарим за использование нашей продукции.

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