HOME KIT

VS72

вакуумный упаковщик



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Инструкция по безопасности

Обязательно прочтите перед использованием!

Спасибо, что выбрали наш вакуумный упаковщик. С помощью устройства вы сможете длительное время хранить продукты свежими.

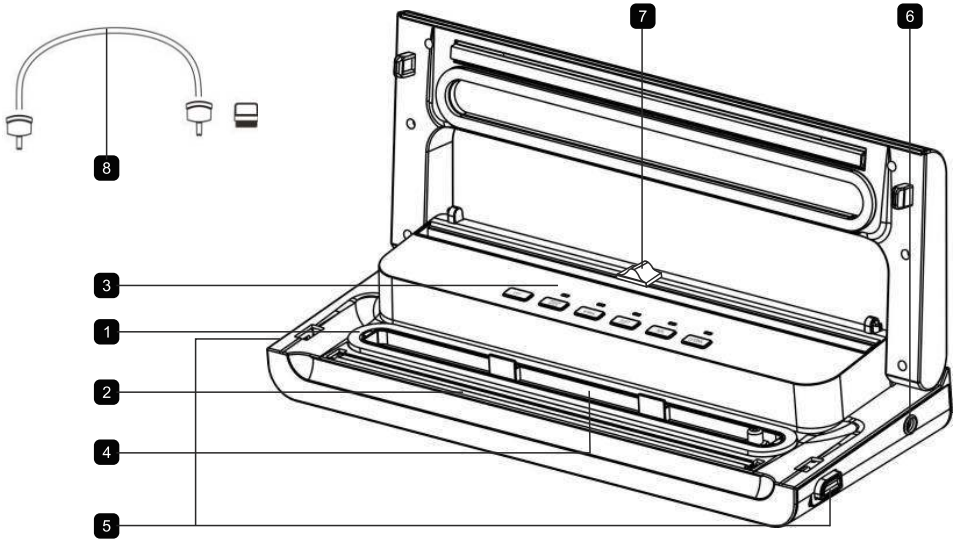
Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией для того, чтобы использовать возможности аппарата наилучшим образом и избежать травм и повреждений устройства, вызванных неправильной эксплуатацией.

Инструкция поможет вам понять производительность и функции вакуумного упаковщика , а также правильно запечатывать и хранить ваши продукты.

⚠ ВНИМАНИЕ

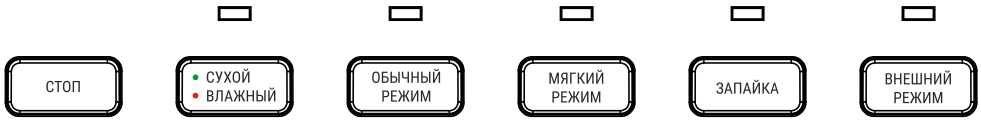
- Перед включением в сеть, убедитесь в том, что ее напряжение и частота соответствует данным, указанным на заводской табличке.
- Пожалуйста, не вынимайте пакет для хранения из устройства, пока индикатор не перестанет мигать.
- Очистку разрешается выполнять только мягкой, влажной тканью с использованием нейтрального моющего средства, предварительно отключив аппарат от сети. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не пытайтесь ремонтировать или вскрывать устройство самостоятельно, так как вскрытие может подвергнуть вас риску получения травм. Также это приведет к аннулированию гарантийного обслуживания.
- Прикасаясь к вилке, убедитесь, что руки сухие.
- Не размещайте устройство во влажной или пыльной среде, не допускайте попадания прямых солнечных лучей.
- Если вы не пользуетесь устройством в течение длительного времени, пожалуйста, выньте вилку из розетки.
- Не допускайте к устройству детей и домашних животных.
- Не прикасайтесь к нагревательному элементу сразу после вакуумизации, он горячий.

Функциональные части



1. Уплотнительная губка
2. Нагревательный элемент
3. Панель управления с кнопками
4. Вакуумная камера (съемная)
5. Кнопки блокировки крышки
6. Вход для шланга внешнего вакуумирования
7. Резак для пакетов/рулонов
8. Аксессуары для внешнего вакуумирования

Функциональные части



① Режим Стоп

Функция остановки - используется для остановки работы во время вакуумирования, однократного уплотнения, внешнего вакуумирования.

② Кнопка Переключения Сухого/ Влажного режима

Кнопка включения функции сухого/влажного вакуумирования - зеленый индикатор указывает на режим для сухих продуктов, красный - для влажных. Сухой - подходит для продуктов без какой-либо жидкости или влаги. Влажный - подходит для продуктов с небольшим содержанием влаги, таких как свежая рыба, сырое мясо.

③ Обычный режим

Степень вакуума достигает до -55 кПа, что подходит для тех, кому требуется большая сила всасывания или герметичный вакуумный пакет, например, для крупы и т.д.

④ Мягкий режим

Степень вакуумирования от -15 кПа до - 30 кПа, что означает более низкую степень разрежения и меньшую силу вакуумирования по сравнению с обычным режимом. Он подходит для мягких продуктов, таких как хлеб и т.д.

⑤ Режим запайки

Кнопка используется только для герметизации, без функции вакуумирования.

⑥ Внешний режим

Кнопка внешнего вакуумирования для бутылок, банок и контейнеров. Устройство автоматически остановится через 5 минут. Его также можно остановить вручную, нажав кнопку «Стоп».

Примечание: в обычном и мягком режимах устройство автоматически запаивает пакет. Кроме того, вы также можете вручную регулировать уровень вакуума, нажав кнопку «стоп» при достижении желаемого уровня вакуума, а затем нажать кнопку «запайка», чтобы запечатать пакеты.

Эксплуатация устройства

Если у вас пакеты в рулонах, протяните пакет под режущим стержнем. Проведите резаком, чтоб отрезать пакет.

Откройте крышку, поместите конец пакета в вакуумную камеру, старайтесь разместить пакет ровно.

Закройте обе стороны крышки, пока не услышите щелчок, это означает, что вакуумный упаковщик полностью заблокирован.

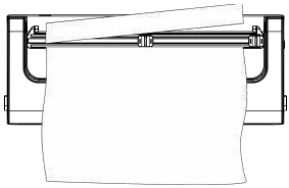
Выберите режим «Запайка», загорится индикатор над этой кнопкой. Процесс завершен, когда индикатор над кнопкой «Запайка» погас.

Нажмите на спусковые кнопки, чтобы открыть крышку, достаньте запечатанный пакет.

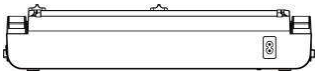
Примечание:

Максимальная ширина вакуумного мешка/пакета составляет 30 см (300 мм).

Пожалуйста, выбирайте армированные пакеты (с текстурой).
Гладкие пакеты не подходят для данного упаковщика, из-за того, что при вакуумировании они слипаются по всей длине. В результате не остается просветов для выхода воздуха и упаковщик не может удалить его полностью.
Это не происходит с армированными пакетами, благодаря наличию сетки. В сетке есть канальцы, по которым вакууматор свободно удаляет весь воздух.
Обычный, гладкий пакет предназначен только для режима запаивания.



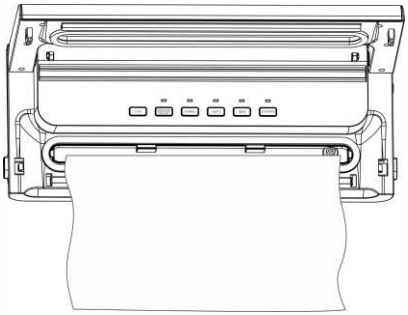
Протяните рулон под режущим стержнем. Проведите резаком, чтоб отрезать пакет.



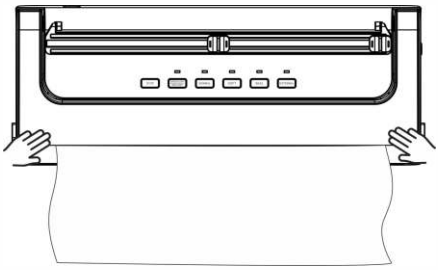
Подключите устройство к сети, убедитесь в том, что ее напряжение и частота соответствует данным, указанным на заводской табличке

Эксплуатация устройства

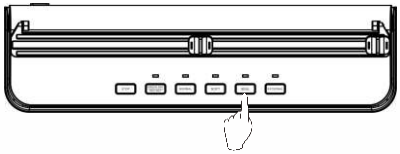
Подготовка порционного пакета перед вакуумированием:



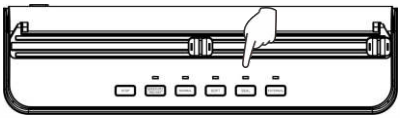
Поместите открытую сторону пакета в вакуумную камеру



Плотно прижмите крышку с обеих сторон до щелчка



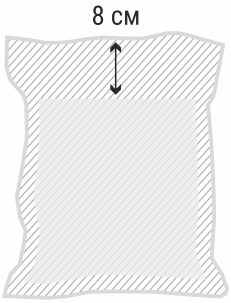
Нажмите кнопку «Запайка».



Подождите пока не погаснет индикатор. Только после этого процесс может быть завершен.

Примечание:

Поставьте устройство на ровную поверхность, положите продукты в вакуумный пакет, оставляя не менее 8 см пространства между содержимым пакета и верхней частью.



Эксплуатация устройства

Для сухих продуктов:

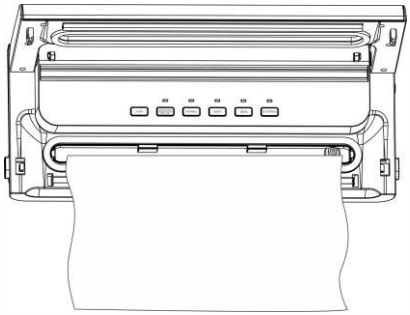
Откройте крышку, поместите конец пакета в вакуумную камеру, старайтесь разместить пакет ровно.

Закройте обе стороны крышки, пока не услышите щелчок, это означает, что вакуумный упаковщик полностью заблокирован.

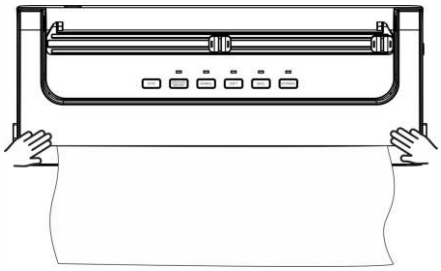
Нажмите кнопку переключения сухого / влажного режима.

Выберите «Обычный» или «Мягкий» режимы, загорится соответствующий индикатор.

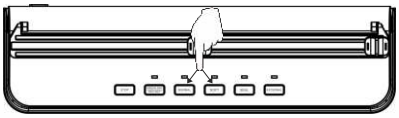
Нажмите на спусковые кнопки, чтобы открыть крышку, достаньте запечатанный пакет.



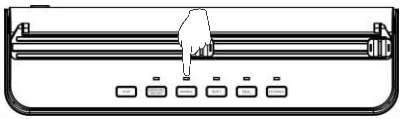
Поместите открытую сторону пакета в вакуумную камеру



Плотно прижмите крышку с обеих сторон до щелчка



Выберите «Обычный» или «Мягкий» режимы, загорится соответствующий индикатор.



Подождите пока не погаснет индикатор. Только после этого процесс может быть завершен.

Эксплуатация устройства

Для влажных продуктов:

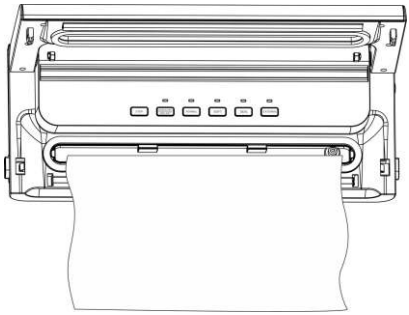
Откройте крышку, поместите конец пакета в вакуумную камеру, старайтесь разместить пакет ровно.

Закройте обе стороны крышки, пока не услышите щелчок, это означает, что вакуумный упаковщик полностью заблокирован.

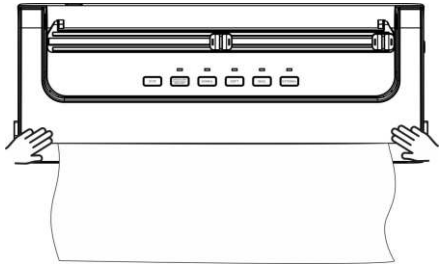
Нажмите кнопку переключения сухого / влажного режима.

Выберите «Обычный» или «Мягкий» режимы, загорится соответствующий индикатор.

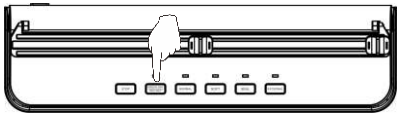
Нажмите на спусковые кнопки, чтобы открыть крышку, достаньте запечатанный пакет.



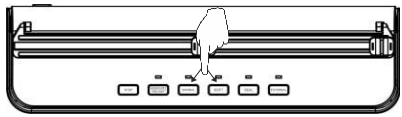
Поместите открытую сторону пакета в вакуумную камеру



Плотно прижмите крышку с обеих сторон до щелчка



Нажмите кнопку переключения сухого / влажного режима (зеленый / красный индикаторы).



Выберите «Обычный» или «Мягкий» режимы, загорится соответствующий индикатор.

Операция завершена, после того, как соответствующий индикатор погас.

Нажмите на спусковые кнопки, чтобы открыть крышку, достаньте запечатанный пакет.

Эксплуатация устройства

Этапы процесса внешнего вакуумирования:

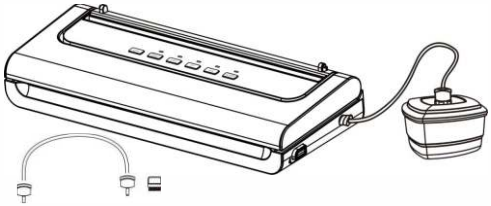
Один из внешних адаптеров подсоедините к внешнему всасывающему отверстию устройства.

Другой внешний адаптер подключается к вакуумному контейнеру или мешку.

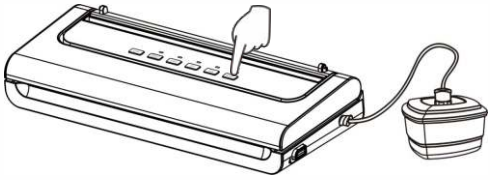
Нажмите кнопку «Внешний режим», чтобы начать процесс. Время внешнего вакуумирования составляет 5 мин. Вы можете повторить процесс еще раз, если воздух не будет полностью удален устройством.

Операция завершена, после того, как соответствующий индикатор погас.

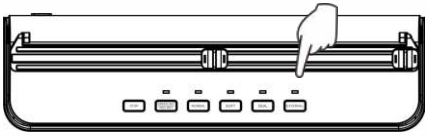
Нажмите на спусковые кнопки, чтобы открыть крышку, достаньте запечатанный пакет.



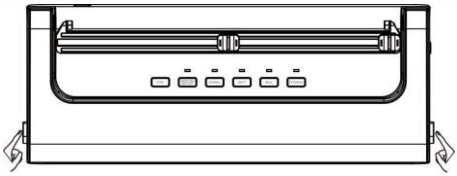
Подсоедините адаптеры от внешнего всасывающего входа до вакуумного контейнера.



Нажмите кнопку «Внешний режим». Пока идет процесс, горит индикатор.



Операция завершена, после того, как соответствующий индикатор погас.



Нажмите на спусковые кнопки, чтобы открыть крышку, достаньте запечатанный пакет.

Рекомендации

Продукт	Срок хранения в вакууме
В холодильной камере	
Сыр	25-60 суток
Рыба	4-5 суток
Мясо	6-9 суток
Овощи	7-10 суток
Фрукты	14-20 суток
В морозильной камере	
Мясо	15-20 месяцев
Рыба	10-12 месяцев
Овощи / Фрукты	18-24 месяцев

**Вакуумная упаковка позволит защитить ваши продукты от влаги и «смешивания запахов».*

Уход и чистка

Перед чисткой выньте вилку из розетки.

После использования, пожалуйста, не забудьте слить воду в резервуаре для жидкости.

Не погружайте аппарат или шнур питания в воду или другую жидкость для очистки.

После использования подождите, пока устройство полностью остынет, затем достаньте резервуар для жидкости и протрите поверхность машины влажной губкой или тряпкой.

Не используйте шлифовальную щетку для чистки машины, иначе на ней останутся царапины.

Технические характеристики

Напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50-60 Гц
Мощность	90 Вт
Сила всасывания в обычном режиме	55 кПа
Сила всасывания в мягком режиме	от 15 до 30 кПа
Уровень шума	<70 Дб
Индикаторы:	Зеленый - Сухой режим Красный - Влажный режим Обычный режим Мягкий режим Внешний режим
Время ожидания	20 сек
Ширина пакета	300 мм
Резак для пакетов	есть
Размер устройства (ВхШхД)	84x400x158 мм
Длина шнура	1,5 м
Вес	1,21 кг

Примечание:

Избегайте попадания влаги в шов во время запаивания. Процесс может быть нарушен если на запечатанном конце пакета имеются складки, жир, жидкость или другие вещества.

Рекомендации



Овощи:
Мойте овощи перед упаковкой.
После того, как помоете овощи, обязательно обсушите их.
Можно бланшировать овощи перед вакуумацией. Обдайте овощи кипятком или погрузите в кипящую воду на несколько минут. Затем сразу охладите льдом или холодной водой. Когда продукты остынут, удалите остатки воды.
Можно замариновать овощи, чтобы добавить им больше аромата и вкуса.



Фрукты:
Мойте фрукты перед упаковкой.
После того, как помоете фрукты, обязательно обсушите их.
Мягкие фрукты/ягоды предварительно заморозьте на 1-2 часа. Так они не подавятся и не потеряют форму при вакуумации.



Мясо, птица и рыба:
Мойте мясо, птицу и рыбу перед упаковкой.
После того, как помоете продукты, обязательно обсушите их.
Удалите ненужные кости и кожицу.
Если кости все-таки нужны по рецепту, прикрепите к ним пергамент полиэтиленовой пленкой. Так кости не повредят пакет.



Жидкости:
Если вы хотите вакуумировать жидкости для длительного хранения, их сперва можно предварительно заморозить. При этом, в морозильнике пакет с жидкостью следует положить вертикально. Как только жидкость немного замерзнет, можно вакуумировать.

Срок гарантийных обязательств 1 год.
Месяц и год изготовления определяется по серийному номеру, нанесенному на устройство. Если на устройстве присутствуют механические повреждения, следы самостоятельного ремонта или другие признаки неправильной эксплуатации, гарантийные обязательства не распространяются.
Срок службы не ограничен.
Утилизация: Устройство не содержит драгоценных и токсичных материалов и утилизируется обычным способом. Не выбрасывайте устройство с бытовыми отходами, передайте его в специальные пункты приема и утилизации.
Производитель: Китай
Guangdong Willing Technology Corporation
Willing Industrial park, Dongjiang Industrial District, Shuikou, Huicheng, Huizhou,China,516005
Импортер: ООО «Офис Кит», 125130, г. Москва, пер. 2-й Новоподмосковный, д. 4А