HOME KIT

VS73

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, держите руки сухими
- 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.
- Устройство оснащено съемным шнуром питания, который можно отключить и убрать, если вы длительное время не пользуетесь вакуумным упаковщиком.

Советы по эксплуатации

В процессе вакуумной герметизации небольшое количество жидкости, крошки или частицы пищи могут попасть в вакуумный резервуар устройства.

Чтобы предотвратить подобные случаи, следуйте этим советам:

Для влажных и сочных продуктов: предварительно охладите или заморозьте в течение нескольких часов. Это поможет при сохранении сока и формы и избегайте переполнения пакетов в процессе герметизации.

Для супов, соусов и жидкостей: предварительно охладите или заморозьте продукт в течении нескольких часов перед вакуумированием, избегайте переполнения пакета или просто используйте канистру или контейнер для хранения в холодильнике

Для порошкообразных или мелкозернистых продуктов: избегайте переполнения пакета или просто используйте канистру или контейнер для хранения в холодильнике.

При вакуумной герметизации предметов с острыми краями (сухих спагетти, столового серебра и т.д.) защитите пакет от проколов, обернув предметы мягким прокладочным материалом, например бумажным полотенцем.

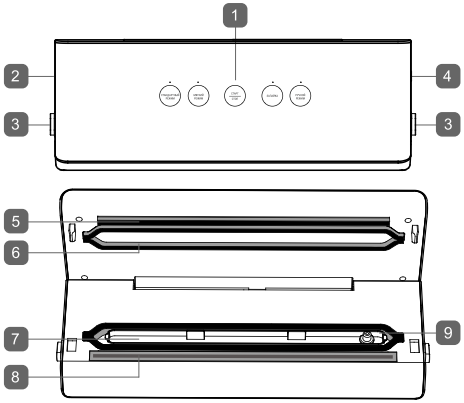
Свежие фрукты и овощи не подходят для хранения в вакууме при комнатной температуре. Рекомендуется, чтобы такие продукты хранились охлажденными в холодильнике.

Между процессами вакуумной герметизации необходимо подождать 40 секунд. Во избежание перегрева устройства не допускайте непрерывной работы.

СОВЕТЫ:
При нахождении в вакууме говядина может потемнеть из-за отсутствия кислорода. Но это не означает, что мясо испортилось.

Перед тем как положить овощи в вакуумный пакет или контейнер мы рекомендуем предварительно кратковременно обработать овощи кипятком. Такая процедура имеет название – бланширование. Это позволит сохранить запах, цвет и вкус продуктов.

Функциональные части



1. Панель управления
2. Встроенный резак
3. Кнопки блокировки крышки
4. Внешний всасывающий шланг
5. Уплотнительная губка
6. Губчатые полоски
7. Вакуумная камера
8. Нагревательный элемент
9. Резервуар для сбора жидкости

Основные функции



Стандартный режим

Подходит для продуктов без жидкости, требующих большой силы всасывания или плотного откачивания в процессе герметизации, таких как крупы, картофель и т. д.

Мягкий режим

Подходит для продуктов с большим количеством жидкости, требующих мягкой герметизации, таких как мясо, рыба и т. д.

Старт/Стоп

Используются для начала / остановки работы во время вакуумирования, однократного уплотнения, внешнего вакуумирования.

Запайка

Используется только для запаивания пакета, без герметизации и вакуумирования.

Ручной режим

Подходит для хрупких продуктов, таких как хлеб, чипсы. Когда вы вакуумируете хлеб или чипсы, то они не будут раздавлены и деформированы. Вы контролируете процесс всасывания нажатием этой кнопки.

Основные функции

СОВЕТ:
Если вам требуется вакуумировать продукты с жидкостью, мы рекомендуем вам использовать «Ручной режим». Эта функция удобна для внешнего вакуумирования — контейнера или бутылки. Вы сами регулируете процесс, нажимая кнопку "Старт/Стоп".

Режим	Продукты
СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ	Орехи, кофе в зернах, сосиски, куриные грудки, кукуруза
МЯГКИЙ РЕЖИМ	Овощи, сыр, лосось, говядина, рыба
ЗАПАЙКА	Только запаивание, без вакуумирования
РУЧНОЙ РЕЖИМ	Хлеб, чипсы, печенье, соусы, кетчуп Для внешнего ламинирования: вино, компоты

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».*

Эксплуатация

СОВЕТЫ:
Если вам нужно вакуумировать продукты с большим количеством жидкости, мы рекомендуем вам использовать «Ручной режим», чтобы лучше контролировать всасывание предотвратить вытекание жидкости.

Выворачивайте концы пакета на 2-3 см перед тем, как положить в него продукт.
Это нужно для того, чтобы не запачкать зону запайки. Если на зону запайки попадает влага или сок продукта, упаковщик может не запаять шов до конца. А из-за некачественного шва нарушается герметичность пакета.

Важно не переполнять пакет. Всегда оставляйте примерно ⅓ свободного места, чтобы продукты не слипались и упаковщик мог качественно завакуумировать их.

ПОДГОТОВКА:
Поместите конец пакета в вакуумную камеру, старайтесь разместить пакет ровно.
Если пакет расположен по диагонали, вы можете нажать кнопку «стоп», чтобы его выровнять.

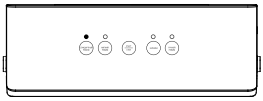
Пожалуйста, подождите 30-40 секунд перед следующим вакуумированием и запечатыванием.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Ширина пакета не должна превышать 30 см.

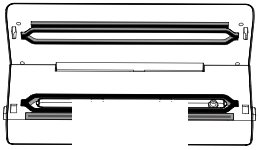
Пожалуйста, выбирайте армированные пакеты (с текстурой).
Гладкие пакеты не подходят для данного упаковщика, из-за того, что при вакуумировании они слипаются по всей длине. В результате не остается просветов для выхода воздуха и упаковщик не может удалить его полностью.
Это не происходит с армированными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

Пакеты с гладкой поверхностью возможно использовать только для запаивания.

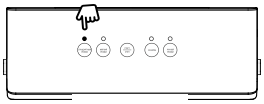
Эксплуатация



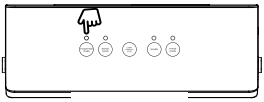
ШАГ 1
Включите вилку в питание, на панели загорятся индикаторы



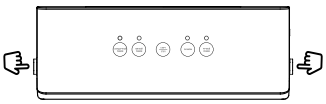
ШАГ 2
Поместите конец пакета в вакуумную камеру



ШАГ 3
Выберите нужный вам режим в соответствии с вашим продуктом, во время работы индикатор всегда будет мигать



ШАГ 4
Когда индикатор прекратит мигать, это означает, что устройство завершило работу

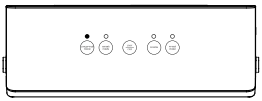


ШАГ 5
Достаньте запечатанный пакет после того, как индикатор перестанет мигать

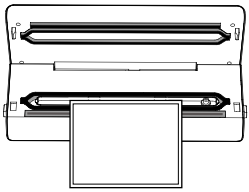
ПРИМЕЧАНИЕ:
Пожалуйста, не вынимайте пакет, пока индикатор не перестанет мигать.

При вакуумировании продукта с жидкостью, пожалуйста, не забудьте слить воду в резервуаре для сбора жидкости, если произошло вытекание.

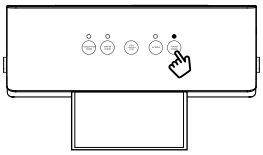
Эксплуатация в ручном режиме



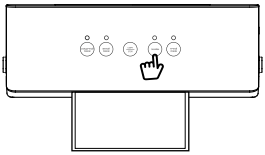
ШАГ 1
Включите вилку в питание, на панели загорятся индикаторы



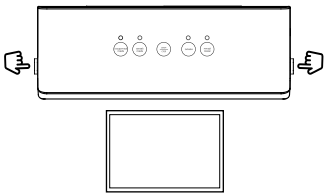
ШАГ 2
Поместите конец пакета в вакуумную камеру



ШАГ 3
Выберите Ручной режим режим, когда индикатор прекратит мигать, это означает, что устройство завершило работу

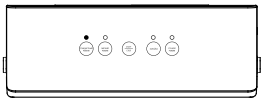


ШАГ 4
Нажмите режим запаивания, чтобы произошло запечатывание пакета

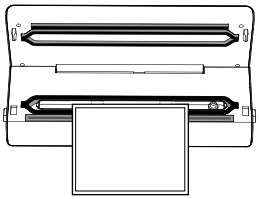


ШАГ 5
Достаньте запечатанный пакет после того, как индикатор перестанет мигать

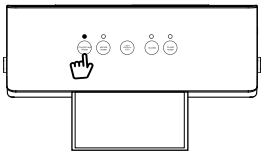
Эксплуатация для сухих/твердых продуктов



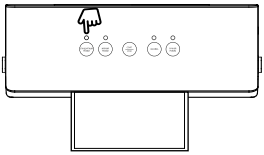
ШАГ 1
Включите вилку в питание, на панели загорятся индикаторы



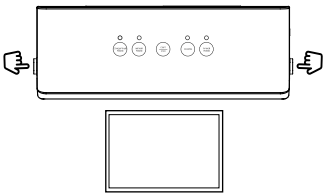
ШАГ 2
Поместите конец пакета в вакуумную камеру



ШАГ 3
Выберите Стандартный режим в соответствии с вашим продуктом, во время работы индикатор всегда будет мигать

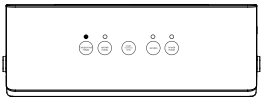


ШАГ 4
Когда индикатор прекратит мигать, это означает, что устройство завершило работу

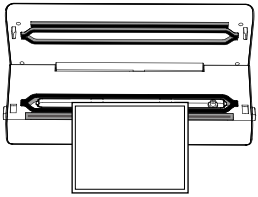


ШАГ 5
Достаньте запечатанный пакет после того, как индикатор перестанет мигать

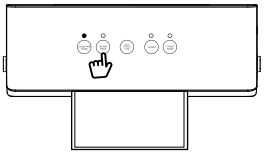
Эксплуатация для мягких/влажных продуктов



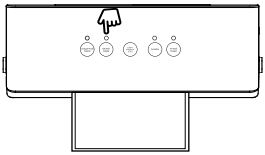
ШАГ 1
Включите вилку в питание, на панели загорятся индикаторы



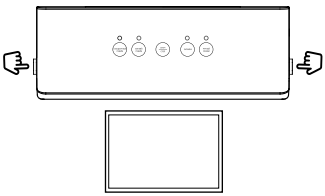
ШАГ 2
Поместите конец пакета в вакуумную камеру



ШАГ 3
Выберите Мягкий режим в соответствии с вашим продуктом, во время работы индикатор всегда будет мигать

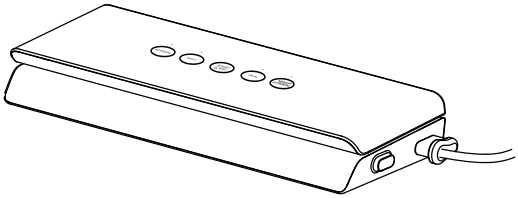


ШАГ 4
Когда индикатор прекратит мигать, это означает, что устройство завершило работу

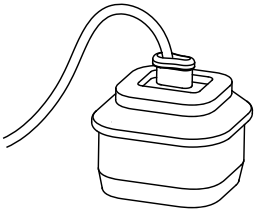


ШАГ 5
Достаньте запечатанный пакет после того, как индикатор перестанет мигать

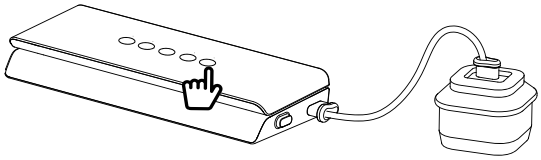
Внешнее вакуумирование



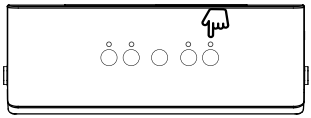
ШАГ 1
Одна сторона внешнего адаптера подсоединена к внешнему всасывающему отверстию машины



ШАГ 2
Другая сторона внешнего адаптера соединена с вакуумным контейнером, бутылкой или пакетом



ШАГ 3
Нажмите кнопку Ручной режим чтобы начать процесс.
Время внешнего вакуумирования по умолчанию установлено на 5 мин. Вы можете повторить процесс, если воздух не будет полностью удален устройством.

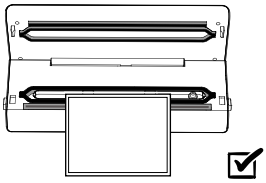


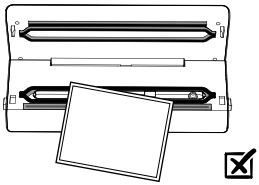
ШАГ 4
Процесс завершен когда соответствующий световой индикатор погас.

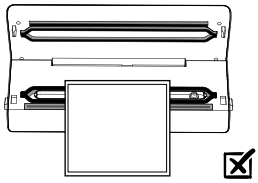
Уход и чистка

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.

Неправильная эксплуатация







Если не поместить конец пакета в вакуумную камеру, это повлияет на эффект герметизации и уплотнения. Более того, жидкость будет вытекать из вакуумной камеры.

Общие способы устранения неполадок

Диагностика	Причина	Решение
НЕ РАБОТАЕТ После подключения провода индикатор не загорается	Устройство неправильно подключено к сети	Проверьте, нет ли перебоев в подаче электроэнергии или правильно ли подключен аппарат к сети.
	Шнур питания или вилка имеют какие-либо повреждения	Проверьте шнур питания, вилку и устройство на наличие каких-либо повреждений, и если они есть, не используйте его.
НЕ РАБОТАЕТ Индикатор горит, но не работает	Устройство повреждено	Свяжитесь с сервисом
При вакуумировании не удается запаять	В пакете есть отверстия	Возьмите новый пакет для вакуумирования
	Пакет помещаете в вакуумную камеру по диагонали	Поместите ровно конец пакета в вакуумную камеру
	Мягкая резиновая лента повреждена, сплющена или деформирована	Свяжитесь с сервисом
На запаивает	Не герметизируется полностью после вакуумирования: неправильное напряжение или устройство неисправно	Проверьте, не горячий ли нагревательный провод, если он горячий, напряжение не соответствует характеристикам, подключите устройство к другому источнику питания, если он не горячий, устройство неисправно, обратитесь в службу поддержки клиентов
	Часть пакета не закрывается: в продукте слишком много жидкости	Рекомендуется использовать «Ручной режим» и «Запайка» и повторить процесс

Общие способы устранения неполадок

Диагностика	Причина	Решение
На запаивает	В отверстии пакета имеются препятствия	Не перегружайте пакет, очистите препятствия на отверстии пакета
	На запечатанном конце пакета имеются складки, жир, жидкость или другие вещества	Разгладьте пакет, аккуратно разложив продукты и оставьте достаточно места до конца пакета. Повторите процесс
Есть утечка через несколько дней	В пакете есть отверстия	Замените пакет на новый
	Овощи и фрукты выделяют газ	Это нормально
Недостаточное всасывание воздуха	Вы используете не специализированный пакет для вакуумирования	Пожалуйста, выберите специальный пакет с текстурой для использования в вакууме
	Вы не выжидаете 30-40 секунд между каждым процессом	Пожалуйста, подождите 30-40 секунд между каждым вакуумированием
	Если вышеперечисленные решения не помогли и устройство по-прежнему не вакуумирует, рекомендуется отключить его от сети и снова включить после охлаждения.	

Технические характеристики

Напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50-60 Гц
Мощность	90 Вт
Сила всасывания	60 кПа
Уровень шума	<70 Дб
Ширина пакета	300 мм
Размер устройства (ВхШхД)	55x133x385 мм
Время ожидания	30-40 сек
Длина шнура	1,5 м
Вес	1,05 кг

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