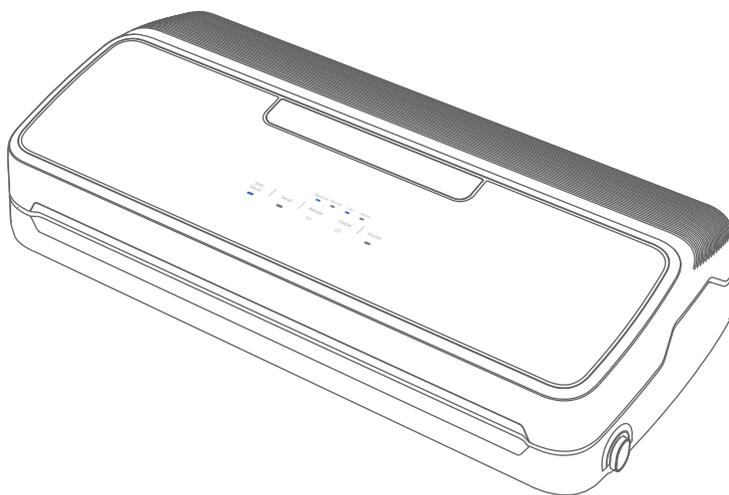


# Руководство по эксплуатации

Руководство пользователя

**АППАРАТ УПАКОВОЧНЫЙ ВАКУУМНЫЙ  
БЕСКАМЕРНЫЙ РАСKVAC VS-320**



Благодарим вас за покупку вакуумного упаковщика пищевых продуктов. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя для обеспечения бесперебойной работы и сохраните его для дальнейшего использования.

### **Важные рекомендации по технике безопасности**

**Для вашей собственной безопасности, пожалуйста, всегда соблюдайте эти основные меры предосторожности, прочитайте все инструкции перед использованием.**

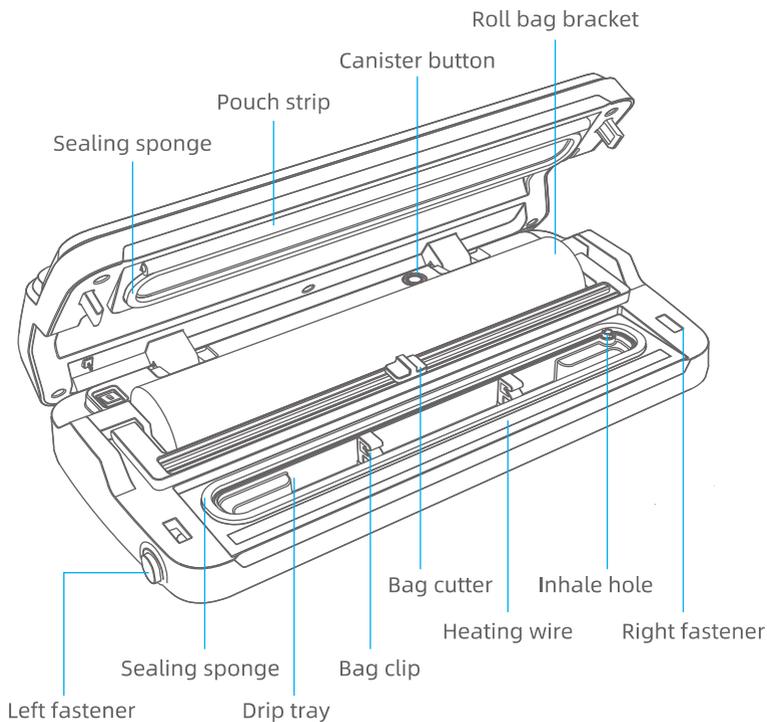
1. Перед включением питания, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение местного источника питания напряжению, указанному на вакуумном упаковщике.
2. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование и замените их у электрика или аналогичных специалистов.
3. Не помещайте какие-либо части данного изделия, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости; не используйте его на влажных или горячих поверхностях или вблизи источника тепла.
4. Если оборудование необходимо почистить, обязательно выньте вилку из розетки и протрите поверхность устройства влажной тряпкой, смоченной небольшим количеством мягкого моющего средства. Не чистите машину едким моющим средством.
5. В режиме **"Влажный/Moist"** можно только вакуумировать продукты с небольшим количеством воды; пожалуйста, не вакуумируйте жидкие продукты, они подходят только для режима **"Запайка/Seal"**.
6. Если запечатанные или вакуумированные пластиковые пакеты помещают в микроволновую печь, пожалуйста, сначала обязательно сделайте в пакете отверстие для вентиляции.
7. Пожалуйста, используйте аксессуары и детали, рекомендованные производителем.
8. Эта машина не подходит для детей и людей, которые не знают, как с ней обращаться.
9. После использования не прикасайтесь к нагревательной полоске на машине, чтобы избежать ожога.

### **Советы по эксплуатации:**

1. Налейте в пакет воду (на 2/3 его объема), запечатайте (не вакуумируйте) пакет. После замораживания его можно использовать в ведерке для льда или в качестве льда для лечения спортивных травм.
2. Вакуумная упаковка также защищает непродовольственные товары от окисления, коррозии и влаги, такие как музейные экспонаты, фотографии, важные документы, марки, книги, ювелирные изделия, открытки, косметику, лекарства и металл.
3. Аппарат также можно использовать для маринования продуктов, вакуумный процесс открывает поры продуктов, и пища быстро впитывает маринада.
4. Если пакет расплавился, это означает, что нагревательная лента может быть очень горячей. Пожалуйста, дайте машине остыть в течение 90 секунд.
5. Для продуктов с острыми выступами, таких как кости и рыба, пожалуйста, оберните острые края полиэтиленовой пленкой или пакетом, чтобы избежать прокола пакета.
6. При вакуумной упаковке влажных продуктов перед вакуумированием лучше протереть продукты чистым полотенцем или обернуть полиэтиленовым пакетом или пленкой.

**\* Важно: когда устройство не используется, пожалуйста, положите вспомогательную карту обратно, не закрывайте и не запирайте устройство. В противном случае губчатая прокладка может деформироваться, что уменьшит эффективность вытяжки воздуха.**

- **Вакуум запайка / Vac Seal:** Нажмите кнопку, чтобы аппарат автоматически осуществил вакуумирование, запайку и отключение. Нажмите и удерживайте более 1.5 секунды для вакуумирования толстых пакетов (пакетов из алюминиевой фольги, бумажно-пластиковых пакетов, чайных пакетов и т.д.) и их последующей автоматической запайки. (перед началом нового цикла «Вакуум запайка», пожалуйста, подождите более 30 секунд)
- **Запайка / Seal:** Нажмите кнопку, чтобы запечатать пакет. Нажмите и удерживайте более 1,5 секунд для запайки толстых пакетов (пакеты из алюминиевой фольги, бумажно-пластиковые пакеты, чайные пакеты и т.д.). (перед началом нового цикла «Вакуум запайка», пожалуйста, подождите более 30 секунд)
- **Стоп:** Нажмите эту кнопку, чтобы остановить все операции.
- **Отверстие для забора воздуха / Inhale Hole:** Используйте вакуумный шланг, чтобы откачать воздух из контейнера или канистры.



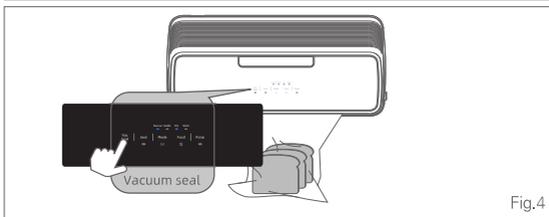
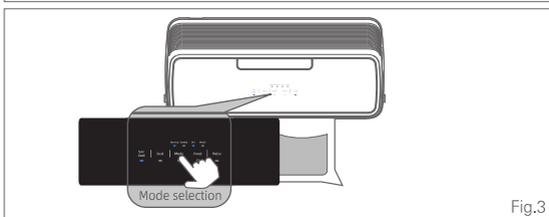
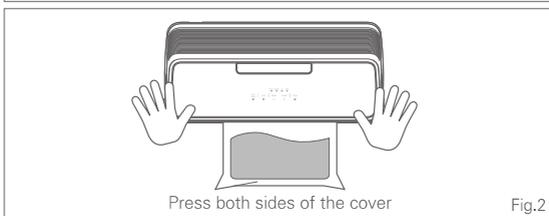
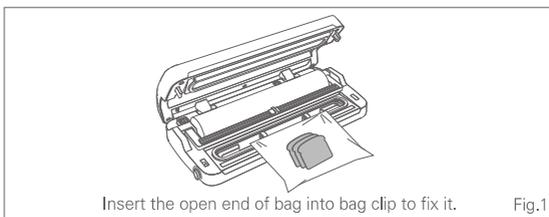
- **Кнопка откачки воздуха из контейнера / Canister button:** Нажмите эту кнопку, чтобы автоматически запустилась и завершилась функция вакуумирования контейнеров; в рабочем состоянии нажмите эту кнопку, чтобы остановить вакуумирование.
- **Интеллектуальный контроль температуры NTC / Intelligent temperature control NTC:** Когда температура нагревательной ленты превысит предварительно установленную безопасную температуру, машина автоматически перейдет в режим защиты, индикатор начнет мигать, нажатие кнопки не будет работать. Когда температура нагревательной ленты снизится до безопасного уровня (примерно через 2 минуты), индикатор перестанет мигать, и машина автоматически вернется в нормальное рабочее состояние.

## Инструкция по эксплуатации

### Как запечатать пакет вакуумным способом

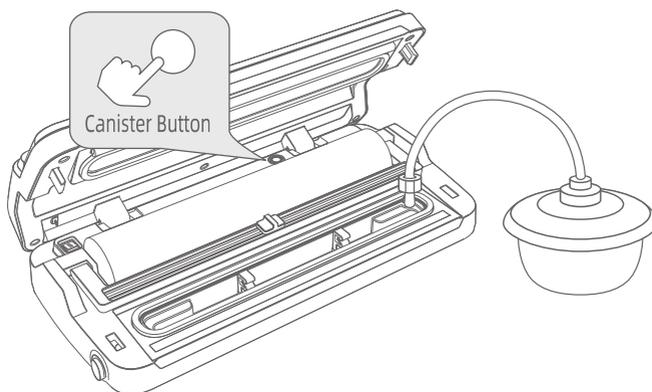
1. Вставьте шнур питания в разъем питания устройства от сети переменного тока и включите питание.
2. Пожалуйста, убедитесь, что открытый конец рифленого вакуумного пакета чистый и без складок.
3. Вставьте открытый конец вакуумного пакета в зажим для пакета, чтобы зафиксировать его. (Рис.1)
4. Нажмите на крышку с обеих сторон, раздастся "щелчок", означающий, что она зафиксирована. (Рис.2)
5. Переключите кнопки "**Продукт / Food**" и "**Режим / Mode**" в необходимое состояние. Выберите продукт "**Сухой / Dry**" для сухих или порошкообразных продуктов, выберите продукт "**Влажный / Moist**" для влажных продуктов с небольшим количеством жидкости. (Рис. 3)
6. Как использовать режимы "**Вакуум запайка / Vac Seal**" и "**Запайка / Seal**" (Рис.4)
  - (1)Нажмите кнопку "**Вакуум запайка / Vac Seal**", аппарат автоматически произведет вакуумирование и запайку.
  - (2)Нажмите кнопку "**Запайка / Seal**", аппарат начнет запайку и автоматически отключится.
  - (3)Сначала нажмите кнопку "**Пульс / Pulse**", чтобы извлечь часть воздуха, а затем нажмите кнопку "**Запайка / Seal**", аппарат произведет запайку.
7. Когда процесс запайки завершится, нажмите на кнопки (застежки) с обеих сторон, чтобы открыть крышку. Достаньте хорошо запечатанный и вакуумированный пакет.

\* **Примечание:** для вакуумирования требуется текстурированный (рельефный, рифленый) пакет или пакет, сложенный углом, в то время как обычные пакеты можно только запечатать.



### Вакуумирование контейнера или крышки контейнера (Опция)

- 1 Положите продукты в контейнер и закройте крышку.
- 2 Соедините "Отверстие для забора воздуха / Inhale Hole" аппарата и контейнер с помощью вакуумного шланга.
- 3 Убедитесь, что между крышкой и контейнером нет утечки воздуха, нажмите кнопку "откачки воздуха из контейнера / Canister button", чтобы запустить вакуумизацию.
- 4 По завершении процесса вакуумирования снимите шланг.



### Примечание:

- 1 Пожалуйста, прежде чем ставить контейнер в микроволновую печь, осторожно приподнимите выпускной клапан на несколько секунд, чтобы открыть контейнер.
- 2 Если вакуумированный контейнер хранить в холодильнике, эффект сохранения свежести продуктов будет лучше.

Электрический источник	100V—240V/50Hz—60Hz
Мощность	110 Вт
Время герметизации	6 сек — 15 сек
Уровень вакуума	-60 кПа
Размер	420 x 200 x 100 мм
Длина герметизирующей ленты	≤ 320 мм

## Гайд по хранению продуктов питания

Хранение в холодильнике (5°C ±3)	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Сырое мясо	2-3 дней	8-9 дней
Морепродукты / Рыба	1-3 дней	4-5 дней
Готовое мясо	4-6 дней	10-14 дней
Овощи	3-5 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Яйцо	10-15 дней	30-50 дней

Хранение в заморозке (-16°C ±2)	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Мясо	3-5 месяцев	> 1 года
Рыба	3-5 месяцев	> 1 года
Морепродукты	3-5 месяцев	> 1 года

Хранение в помещении (25°C ±2)	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Хлеб	1-2 дней	6-8 дней
Печенье	4-6 месяцев	> 1 года
Рис / мука	3-5 месяцев	> 1 года
Арахис / бобовые	3-6 месяцев	> 1 года
Чай	3-6 месяцев	> 1 года



Обычный Мягкий Сухой Влажный

Вакуум  
Запайка

Запайка

Режим

Продукт

Пульс

M

Mode (Normal / Gentle)

Seal

Vacuum Seal

Food (Dry / Wet)

Pulse

