

Руководство по эксплуатации

АППАРАТ УПАКОВОЧНЫЙ ВАКУУМНЫЙ PASCVAC DRY VM-250V ВЕРТИКАЛЬНЫЙ



СОДЕРЖАНИЕ

<u>ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</u>	2
<u>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ</u>	3
<u>ДЕТАЛИ ОБОРУДОВАНИЯ</u>	5
<u>ОСОБЕННОСТИ И ПАРАМЕТРЫ ОБОРУДОВАНИЯ</u>	7
<u>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</u>	10
<u>ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</u>	11
<u>Перед началом работы</u>	11
<u>Как вакуумировать и запечатывать пакет</u>	11
<u>Как мариновать продукты</u>	12
<u>Рекомендации по выбору пакетов</u>	13
<u>УСТАНОВКА</u>	14
<u>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</u>	17
<u>ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ</u>	18

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании данного оборудования всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

1. Прочтите и поймите все инструкции.
2. Используйте устройство в помещении только на сухой, устойчивой и твердой поверхности.
3. Не используйте оборудование вблизи источников тепла, на горячей поверхности или во влажных условиях.
4. Во избежание поражения электрическим током не погружайте какие-либо части устройства в воду или другие жидкости.
5. Отключайте оборудование от розетки, когда оно не используется, а также перед чисткой.
6. Всегда вынимайте вилку из розетки и никогда не тяните за шнур.
7. Не включайте устройство, если шнур или вилка повреждены.
8. Не включайте оборудование, если оно неисправно или повреждено.
9. Используйте данное оборудование только по назначению.
10. Дети не должны пользоваться этим устройством. При использовании в присутствии детей необходимо тщательное наблюдение со стороны взрослых и хранение устройства в недоступном для них месте.
11. Это оборудование не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, у кого нет опыта использования кухонных приборов.
12. Не используйте удлинитель с данным устройством.
13. Всегда используйте только пищевые пластиковые пакеты или упаковочный материал, рекомендованный производителем как пригодный для приготовления пищи. Используйте только пакеты соответствующего размера и не переполняйте их.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

- Соблюдайте все правила безопасности пищевых продуктов, изложенные FDA в разделе www.FDA.gov.
- Вакуумная упаковка не заменяет консервирование. • Вакуумная упаковка не заменяет охлаждение или заморозку.
- Вакуумная упаковка не может предотвратить порчу пищевых продуктов.
- Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы, процесс называется дегазацией. При вакуумной упаковке этих фруктов и овощей дегазация может привести к постепенной потере вакуума. Бланширование или замораживание перед вакуумной упаковкой помогает предотвратить дегазацию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Из-за риска заражения анаэробными бактериями мягкие сыры, свежие грибы и лук-порей (чеснок, репчатый лук, лук-порей и т.д.) ни в коем случае нельзя упаковывать в вакуумную упаковку.

- Крайне важно соблюдать правила безопасного обращения с пищевыми продуктами и их хранения. Вы можете уменьшить рост микроорганизмов, храня продукты при температуре ниже 40°F (4°C) или замораживая их при температуре 0°F (-32°C). Замораживание не убивает микроорганизмы, но снижает вероятность их размножения. Для длительного хранения продуктов всегда замораживайте продукты, упакованные в вакуумную упаковку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Говядина и другие белки могут потемнеть после вакуумной упаковки. Такой внешний вид обусловлен отсутствием доступа кислорода и не является признаком порчи.

- Перед вакуумной упаковкой жидкостей, таких как бульоны, супы или тушеные блюда, предварительно заморозьте их в блюде, миске или лотке для льда до полного застывания. Извлеките замороженную жидкость и упакуйте в вакуумную упаковку перед хранением в морозильной камере до готовности к употреблению.

Информация о хранении и безопасности пищевых продуктов

Хранение	Продукты	Обычное хранение	Вакуумная упаковка
Морозилка	Мясо	6 месяцев	15-20 месяцев
	Рыба, морепродукты	6 месяцев	10-12 месяцев
	Сушеные фрукты, кофейные зерна	6-9 месяцев	18-24 месяцев
Холодильник	Мясо	2-3 дня	12-13 дней
	Рыба, морепродукты	2-3 дня	6-8 дней
	Приготовленное мясо	2-3 дня	10-14 дней
	Яйца	2-3 дня	30-50 дней
	Овощи	2-3 дня	7-10 дней
Сухое хранение	Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
	Печенье	4-6 месяцев	12 месяцев
	Лапша	5-6 месяцев	12 месяцев
	Рис	5-6 месяцев	12 месяцев
	Мука	4-5 месяцев	12 месяцев
	Крекеры	3-4 месяца	12 месяцев
	Кофе	2-3 месяца	12 месяцев
	Чай	5-6 месяцев	12 месяцев
	Сухое молоко	1-2 месяца	12 месяцев

ДЕТАЛИ ОБОРУДОВАНИЯ



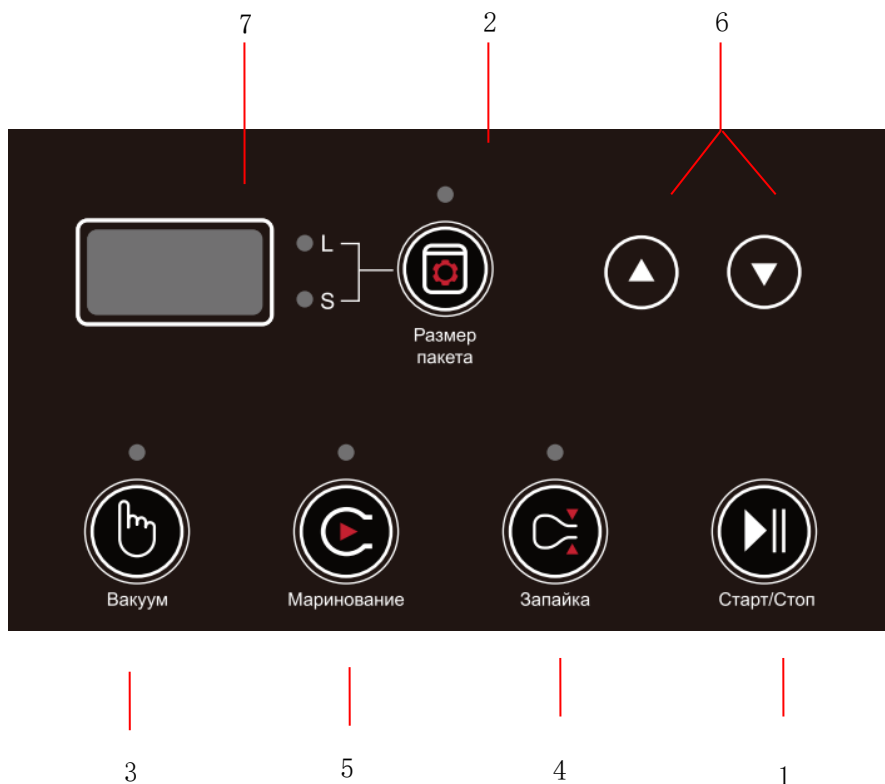
1. Панель управления 2. Дверца камеры 3. Ручка 4. Электрический разъем и выключатель



5. Крюк для вакуумного пакета 6. Регулируемый крюк 7. Запечатывающая планка 8. Запечатывающий уплотнитель 9. Вакуумная камера 10. Прокладка камеры

ОСОБЕННОСТИ И ПАРАМЕТРЫ

ОБОРУДОВАНИЯ



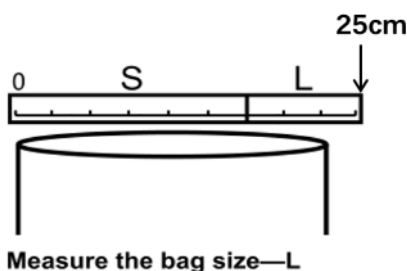
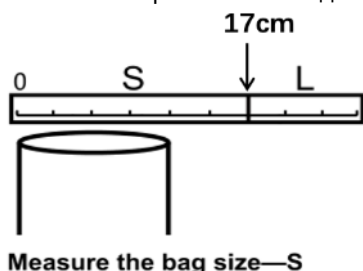
1. Кнопка Старт/Стоп

- Подключите кабель питания, включите выключатель питания, чтобы машина перешла в режим энергосбережения. Затем нажмите любую клавишу для перехода в режим ожидания.
- В режиме ожидания нажмите кнопку пуск/остановка, и машина начнет работать в текущем выбранном режиме.

- Во время работы нажмите кнопку start/stop, машина прекратит работу и вернется в режим ожидания.

2. Кнопка Smart Vac / размер пакета

Сначала определите ширину пакета по линейке, как показано на следующем рисунке, чтобы определить, маленький это пакет или большой. В режиме ожидания нажмите кнопку "Smart Vac/Размер пакета". На дисплее высветится "AU", и загорится текущая настройка (S или L). Чтобы изменить размер пакета, снова нажмите кнопку "Smart Vac/Размер пакета", переключаясь между размерами S или L. Для небольших пакетов задается ширина до 6 дюймов/17 см. Используйте параметр "Большой пакет" для пакетов шириной более 6 дюймов/17 см.



3. Кнопка настраиваемое вакуумирование «Вакуум»

В режиме ожидания нажмите клавишу Customized Vac, чтобы перейти в режим внутреннего вакуумирования, а затем нажмите клавиши "▲", "▼", чтобы выбрать разное время вакуумирования (опциональный диапазон от 5 до 80 секунд).

4. Кнопка «Запайка»

— В режиме ожидания нажмите Seal кнопку запечатывания (индикатор мигает), а затем нажмите клавиши "▲", "▼", чтобы выбрать время запечатывания (продолжительность можно регулировать в диапазоне от 0 до 9).

— В режиме ожидания нажмите кнопку Seal, закройте вакуумную крышку

и нажмите кнопку запуска/ остановки только для выполнения запечатывания.

5. Кнопка «Маринование»

Из режима ожидания нажмите кнопку "Marinate", чтобы перейти в режим маринования. Нажимайте клавиши "▲", "▼", чтобы выбрать различные циклы маринования, выбираемое время составляет 6,12,18,24,30,36,42,48,54,60 минут (каждые 6 минут - это рабочий цикл, этапы рабочего цикла: вакуумирование - поддержание вакуума-развакуумирование).

6. Кнопки ▲ / ▼ («+» и «-»)

Нажимая кнопки "▲" или "▼", вы можете увеличить или уменьшить время запечатывания, время вакуумирования в настраиваемом режиме или количество циклов для режима маринования. Для быстрой смены режима можно нажать и удерживать кнопку нажатой.

7. Цифровой дисплей

- В режиме ожидания:

- при выборе режима Smart Vac на дисплее высвечивается надпись "AU",
- при выборе индивидуального режима вакуумирования на дисплее отображается установленное время вакуумирования в секундах,
- в режиме маринования на дисплее отображается установленное время маринования в минутах,
- после нажатия кнопки «Запайка» на дисплее отображается установленное время запечатывания в секундах.

- В режиме работы:

- в режиме Smart Vac на дисплее в режиме реального времени отображается время вакуумирования или оставшееся время для запечатывания,

- в настраиваемом режиме вакуумирования на дисплее отображается оставшееся время для вакуумирования или запечатывания,
- в режиме маринования на дисплее отображается количество вакуума или оставшееся время маринования (в зависимости от того, какая стадия маринования активна),
- а в режиме запечатывания отображается оставшееся время запечатывания.

8. Чтобы вернуться к заводским настройкам

После подключения одновременно нажмите и удерживайте клавиши "Маринование" и "Запайка", пока на дисплее устройства не отобразится "rs" со звуковым сигналом и устройство не восстановит заводские настройки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 V~

Номинальная частота: 60HZ/50HZ

Номинальная мощность: 400W/

Насос: двойной

Давление: -28.3 мм.рт.ст./-958mbar

Ширина запечатывающей ленты: 0.14"/3.5 мм

Длина запечатывающей планки: 10"/254 мм

Размеры: 13.6x10x16.3 дюймов/346x255x415 мм

Вес: 28 унций/12.7 кг

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед включением оборудования

- Подключите шнур питания, включите выключатель питания, устройство перейдет в режим энергосбережения, а на цифровом табло отобразится надпись "ВЫКЛ."
- Нажмите любую клавишу, и устройство перейдет в режим ожидания, ожидая выбора режима.

Как Вакуумировать и Запечатывать Пакеты

Чтобы продлить срок службы вашего вакуумного упаковщика, мы рекомендуем выдерживать паузу не менее 20 секунд между каждым запечатыванием.

1. Выберите вакуумный пакет подходящего размера и положите в него предметы или продукты. Для обеспечения герметичности между верхней частью пакета и содержимым должно быть расстояние не менее 2 дюймов (5 см).

2. Нажмите клавишу запечатывания, а затем с помощью клавиш "▲" и "▼" выберите время запечатывания (благодаря функции запоминания нет необходимости устанавливать его повторно, если при следующем запуске ничего не изменится).

3. Выбор режима вакуумирования (интеллектуальный вакуум или индивидуальный вакуум).

- Если вы используете режим Smart Vacuum, нажмите кнопку Smart Vac/размер пакета и выберите размер пакета (L или S) в соответствии с фактическим размером пакета.

- Если вы используете режим индивидуального вакуумирования, нажмите клавишу Customized Vac, а затем с помощью клавиш "▲" и "▼" выберите

требуемое время вакуумирования.

4. Поместите вакуумный пакет с продуктом в вакуумную камеру:

- При использовании в горизонтальном режиме откройте дверцу камеры и поместите наполненный пакет в вакуумную камеру так, чтобы открытый конец пакета был надет на запечатывающую планку.
- При использовании в вертикальном режиме откройте дверцу камеры и наденьте одно из угловых отверстий пакета на неподвижный (левый) крючок, затем наденьте регулируемый крючок на противоположный угол, чтобы пакет был подвешен в вакуумной камере, а открытая верхняя часть пакета была натянута над запечатывающей планкой.

5. Закройте и слегка надавите на крышку, затем нажмите кнопку Start/Stop, и машина начнет вакуумировать и автоматически нагревать и запечатывать. Если вам нужно запечатать заранее, нажмите кнопку Seal во время процесса вакуумирования, чтобы начать запечатывание.

6. Когда работа будет закончена, машина подаст три звуковых сигнала, означающих, что процесс вакуумирования завершен.

7. Откройте крышку, достаньте пакет с продуктами и проверьте герметичность перед хранением.

Примечание: Качественная упаковка будет выглядеть «прозрачной» при осмотре. Если упаковка неоднородная, неполная, увеличьте время запечатывания на 1 цифру. Если упаковка «белая или молочного цвета», уменьшите время запечатывания на 1 цифру.

Как Мариновать Продукты

Специальная функция, доступная в этой машине, - режим маринования – использует чередующиеся циклы вакуумирования и развакуумирования для маринования продуктов. В этой функции используется 6-минутный режим вакуумирования под давлением для настаивания ароматов. Вы можете

настроить давление вакуумирования и количество выполняемых циклов - до 10 циклов (60 минут). По завершении необходимого набора чередующихся циклов устройство подаст звуковой сигнал.

1. Нажмите кнопку "Marinate", чтобы перейти в режим маринования, затем нажмите кнопки "▲" и "▼", чтобы выбрать желаемое количество 6-минутных циклов.

2. Выберите вакуумный пакет подходящего размера и положите в него продукты, оставляя расстояние не менее 2 дюймов (5 см) между продуктом и верхней частью пакета.

3. Поместите вакуумный пакет с продуктом в вакуумную камеру:

- При использовании в горизонтальном режиме откройте дверцу камеры и поместите наполненный пакет в вакуумную камеру так, чтобы открытый конец пакета был надет на запечатывающую планку.
- При использовании в вертикальном режиме откройте дверцу камеры и наденьте одно из угловых отверстий пакета на неподвижный (левый) крючок, затем наденьте регулируемый крючок на противоположный угол, чтобы пакет был подвешен в вакуумной камере, а открытая верхняя часть пакета была натянута над запечатывающей планкой.

4. Закройте вакуумную крышку и нажмите кнопку Start/Stop, чтобы начать процесс.

5. Когда время маринования истечет до 0, устройство подаст звуковой сигнал, сигнализирующий о завершении операции.

Примечание: Если вам необходимо запечатать пакет до завершения процесса маринования, нажмите кнопку "Seal", чтобы немедленно начать запечатывание.

Рекомендации по выбору пакетов

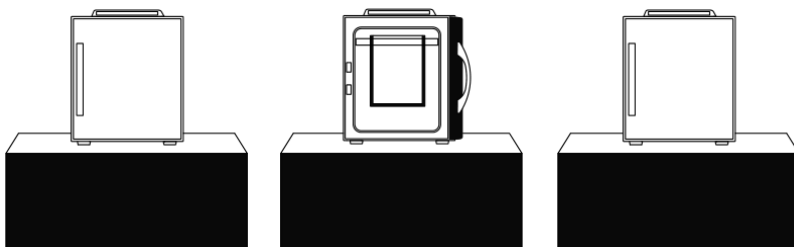
- С этим оборудованием можно использовать пакеты всех типов, как с

тиснением, так и прозрачные и гладкие.

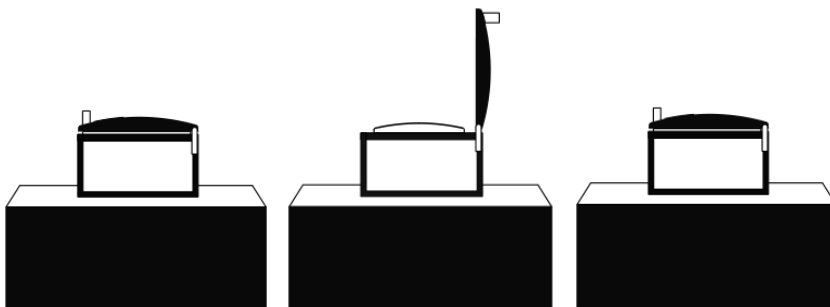
- При вертикальном использовании машины, пожалуйста, убедитесь, что в вакуумном пакете есть отверстия в верхних углах. Эти отверстия используются для подвешивания пакета к крючкам и уменьшения вероятности перелива содержимого пакета в камеру из-за вакуумирования.
- Нежные, сочные и сохраняющие форму продукты лучше всего упаковывать в вакуумную упаковку после замораживания. Такие продукты, как мясо, ягоды и хлеб, можно замораживать на срок до 24 часов, не опасаясь высыхания в морозильной камере. Как только продукты станут твердыми, их можно упаковывать в вакуумную упаковку.
- Для вакуумирования жидкостей, таких как супы, рагу и запеканки, используйте машину в вертикальном режиме и с максимально низким давлением.
- Для предметов с острыми концами или краями оберните края бумажными полотенцами, чтобы пакет не прокололся.
- Вакуумные пакеты, уже использованные для хранения, можно использовать повторно и только один раз разогреть в микроволновой печи. Не используйте повторно пакеты, которые использовались для хранения свежей рыбы или жирных продуктов.

УСТАНОВКА

В большинстве случаев достаточно извлечь упаковочный аппарат PACKVAC DRY VM-250V из упаковки и установить его на прочную плоскую поверхность.



При такой установке легко менять положение между вертикальной и горизонтальной осями, просто перевернув оборудование на заднюю панель. Это позволяет использовать пакеты с угловыми отверстиями для вертикальной вакуумной упаковки, а также пакеты без угловых отверстий для горизонтальной вакуумной упаковки (см. ниже).



В некоторых случаях желательно закрепить устройство на стене или другой вертикальной поверхности. В этом случае ознакомьтесь с инструкциями и шаблоном для монтажа, приведенными ниже.

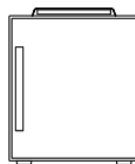
Выполните следующие действия:



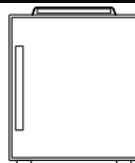
Используя шаблон, закрепите несколько болтов на стене.



Закрепите болты и протестируйте машину, затягивая их по мере необходимости.

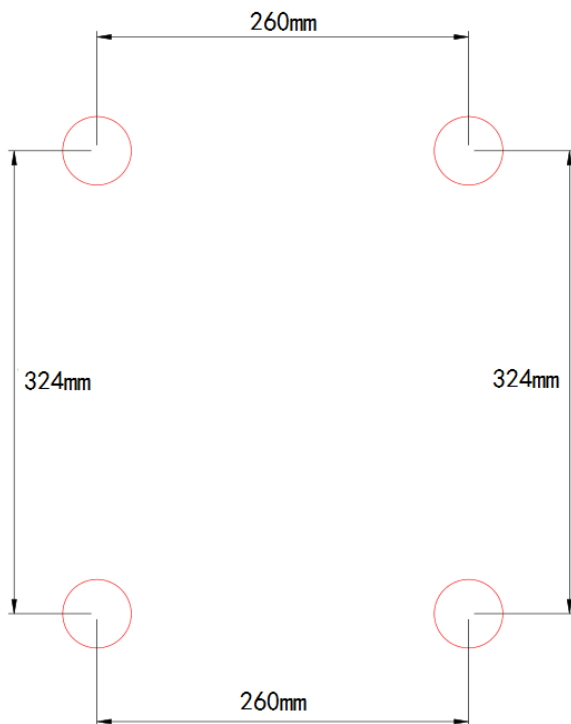


Совместите отверстия в задней части аппарата с болтами.



Периодически проверяйте надежность установки устройства.

Дополнительный вертикальный монтажный шаблон



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой всегда отключайте устройство от сети.
2. Не погружайте оборудование или электрический шнур в воду или любую другую жидкость.
3. Не используйте для чистки машины абразивные чистящие средства или

губки, чтобы не поцарапать поверхность.

4. Протирайте оборудование снаружи мягкой влажной тканью или губкой, при необходимости используя мягкое средство для мытья посуды и теплую воду.

5. Чтобы очистить внутреннюю поверхность устройства, используйте бумажное полотенце или мягкую чистую ткань, чтобы удалить остатки пищи или жидкости. Смочите мягкую ткань в слабом мыльном растворе и аккуратно протрите.

6. Аккуратно, но тщательно протрите устройство мягкой чистой тканью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Устройство не работает

- Убедитесь, что устройство подключено к электрической розетке.
- Проверьте, не поврежден ли шнур питания. Если шнур поврежден или изношен, не пользуйтесь оборудованием и обратитесь в службу поддержки клиентов.

Не полностью вакуумируется и не запечатывается автоматически

- Убедитесь, что пакет правильно размещен внутри камеры и чтобы открытый конец пакета был гладким и без складок.
- Убедитесь, что прокладка на месте и не повреждена.
- Проверьте и при необходимости очистите уплотнительную планку и прокладку. Частицы пищи могут помешать процессу вакуумирования.
- Убедитесь, что крышка закрыта.
- Проверьте пакет на герметичность и при обнаружении утечки используйте новый пакет.

Вакуумный пакет теряет вакуум после запечатывания

- Складки на пакете, жидкость или частицы пищи, попавшие на место запечатывания, могут вызвать эту проблему. Разгерметизируйте пакет, очистите край пакета, снова завакуумируйте и запечатайте. Если в упаковке есть жидкость или сочные продукты, предварительно заморозьте их перед вакуумной упаковкой.
- Проложите бумажным полотенцем все возможные острые предметы, которые могут проколоть вакуумный пакет (например, кость и т. д.).

Пакеты не запечатываются

- Дайте машине отдохнуть 20 секунд после запечатывания.
- Убедитесь, что на открытом конце упаковки нет складок, частиц пищи и жидкостей. Перед повторным запечатыванием очистите открытый конец упаковки.

Код ошибки	Причина	Устранение
E01	После того, как машина начнет работать, когда она не достигнет определенного вакуума в течение определенного периода времени, на дисплее отобразится E01.	1. Нажмите кнопку STOP, чтобы устранить ошибку. 2. Проверьте, установлена ли прокладка. 3. Снова откройте, закройте и прижмите крышку вакуумного упаковщика.
E02	Предохранитель контроля температуры мотора, защищающий от перегрева.	Остановите машину на 30 минут и дайте предохранителю для регулирования температуры вернуться в нормальное состояние.

E03	Когда машина переходит в режим запечатывания, микропереключатель не закрывается.	1. Нажмите кнопку STOP, чтобы устранить ошибку. 2. Убедитесь, что крышка плотно закрыта. 3. Проверьте, нормально ли работает система микропереключателей (кабель GAS 1, микропереключатель, кабель передачи данных 12P)
-----	---	---

Благодарим вас за покупку вертикального упаковочного вакуумного аппарата PACKVAC DRY VM-250V.

Приятного вакуумирования!