

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Під час користування цим електричним приладом завжди дотримуйтеся правил техніки безпеки.

ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ПОВНІСТЮ!

1. Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте всі пункти цієї інструкції та збережіть її для використання в майбутньому.
2. Перед тим як підключити штепсель шнура живлення до електромережі чи витягти його з розетки, переконайтеся, що кришка приладу розблокована. Завжди від'єднуйте прилад від електромережі, коли не користуєтеся ним або перед чищенням.
3. Цей прилад — не іграшка. Будьте особливо уважні під час використання приладу дітьми або в безпосередній близькості від дітей. Зберігайте прилад у безпечному недоступному для дітей місці.
4. Не використовуйте пакети чи приладдя, що не рекомендовані або не схвалені виробником приладу. Користуйтеся приладом виключно за прямим призначенням.
5. Якщо шнур живлення пошкоджено, негайно припиніть користування приладом. Для заміни шнура живлення зверніться до авторизованого сервісного центру чи кваліфікованого спеціаліста.
6. Тримайте прилад і шнур живлення подалі від рухомих компонентів.
7. Не торкайтеся гарячого нагрівального елемента на краю верхньої кришки апарата. Він дуже гарячий і торкання до нього може призвести до серйозних опіків.
8. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад.
9. Не нагрівайте та не допускайте падіння приладу. Не використовуйте прилад, якщо він упав або має видимі пошкодження.
10. Не використовуйте шнур живлення для перетягування чи перенесення приладу з місця на місце, не допускайте, щоб шнур живлення попадав під зачинені дверцята або торкався гострих країв чи кутів. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення або штепсель вологі.
11. Тримайте прилад подалі від гарячих конфорок, печей, електричних плит чи будь-яких інших гарячих поверхонь або джерел тепла. Не користуйтеся приладом на мокрій або гарячій

поверхні або поблизу джерела тепла.

12. Не рекомендується використовувати з приладом подовжувач. Утім, якщо подовжувач використовується, його номінальна потужність має дорівнювати номінальній потужності приладу або перевищувати її.
13. Щоб уникнути травмування під час відключення приладу від електромережі, тримайтеся за штепсель, а не за шнур.
14. Перед увімкненням приладу до електромережі або початком роботи з ним переконайтеся, що ваші руки сухі, а отже користування апаратом не становить небезпеки.
15. Коли прилад увімкнено або під час роботи, завжди тримайте його на рівній стійкій поверхні, наприклад на столі чи кухонній стільниці.
16. Цей прилад не потребує змащування, зокрема змащувальним мастилом чи водою.
17. Не занурюйте будь-які частини приладу, шнур живлення або штепсель у воду чи будь-яку іншу рідину.
18. Не користуйтеся приладом на вулиці або на мокрій поверхні.
19. Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи без належних знань і досвіду, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції від осіб, відповідальних за їхню безпеку.
20. Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
21. Щоб уникнути небезпеки в разі пошкодження шнура живлення, він підлягає заміні виробником, агентом з обслуговування або іншим кваліфікованим спеціалістом.

УВАГА!

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ.

КОНСТРУКЦІЯ ТА ФУНКЦІЇ

1. Кнопка «VACUUM & SEAL» (ВАКУУМ І ЗАПАЮВАННЯ)

Ця кнопка має дві функції залежно від поточного стану приладу:

- у режимі очікування вона запускає автоматичне вакуумування пакета й автоматичне його запаювання після завершення вакуумування;

2. Кнопка FOOD (ТИП ПРОДУКТІВ)

Використовується для вибору оптимального часу запаювання.

- **Вибрано параметр «Dry» (Сухі):** короткий час нагрівання для запечатування сухих пакетів і продуктів із низьким вмістом вологи.
- **Вибрано параметр «Moist» (Вологі):** подовжений час нагрівання для запечатування мокрих пакетів і продуктів із високим вмістом вологи.
- За замовчуванням встановлений режим запечатування сухих пакетів і звичайний час нагрівання.

3. Кнопка CANCEL» (СКАСУВАТИ)

якщо ж натиснути її під час роботи (вакуумування або запаювання), вона зупиняє роботу приладу

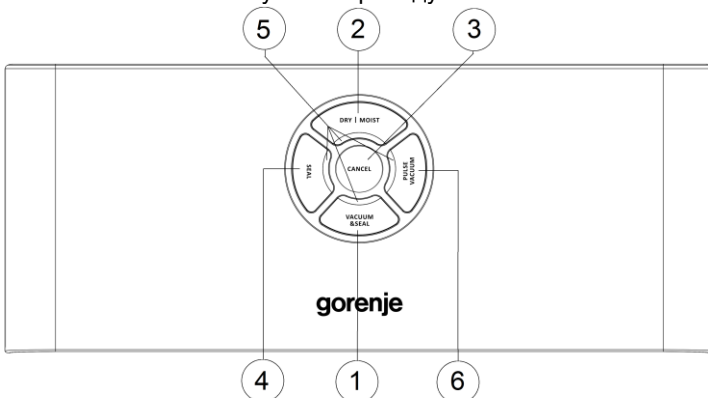
4. Кнопка SEAL (ЗАПАЮВАННЯ)

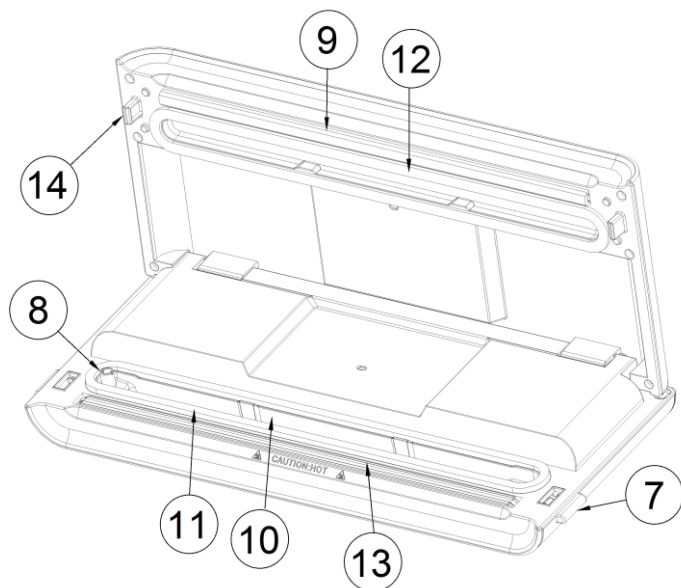
Ця кнопка відповідає за дві функції.

- Ручне запаювання відкритого кінця пакета без висмоктування повітря для того, щоб робити пакети з рулону.
- Коли ввімкнене автоматичне вакуумування й запаювання, за допомогою цієї кнопки зупиняється мотор насоса та відразу ж запечатується пакет. Таким чином, користувач може контролювати силу висмоктування потвіря та уникнути руйнування делікатних речей чи продуктів.

5. Світлодіодні індикатори.

Відображають статус процесу вакуумування або запаювання та поточні налаштування приладу.





6. **Кнопка вакуумного контейнера(PULSE VACUUM).** Слугує для того, щоб розпочати вакуумування з використанням вакуумних контейнерів для харчових продуктів, чашок із кришками, винних пробок або іншого приладдя.
7. **Кнопка розблокування.** Є дві кнопки розблокування — по одній із кожного боку. Натисніть обидві кнопки, щоб відкрити кришку та позбутися розрідження всередині приладу.
8. **Отвір для висмоктування повітря.** Отвір для висмоктування повітря з'єднує вакуумну камеру з насосом. Приєднуйте шланг до цього отвору в разі використання вакуумних контейнерів для харчових продуктів, винних пробок тощо.
9. **Смузка запаювання.** Розміщуйте пакет, який збираєтеся запаювати, на цій смузці.
10. **Вакуумна камера.** Направте відкритий край пакета всередину камери. Повітря висмоктується з пакета, а рідина, яка витікає з нього, вловлюється в камеру.
11. **Нижній ущільнювач.** Стикується з верхнім ущільнювачем і герметизує вакуумну камеру. Тримайте ущільнювач чистим і сухим. У разі деформування або пошкодження його слід замінити.
12. **Верхній ущільнювач.** Стикується з нижнім ущільнювачем і герметизує вакуумну камеру. Тримайте ущільнювач чистим і сухим. У разі деформування або пошкодження його слід замінити.

13. **Запаювальний елемент.** Нагрівальний елемент із тефлоновим покриттям.
Елемент нагрівається та запаює пакет.
14. **Гачок.** Зчіплює кришку з основою.
15. **Місце для зберігання шланга.** Використовується для зберігання шланга
(поставляється як додаткове приладдя тільки разом із вакуумним
контейнером для харчових продуктів).

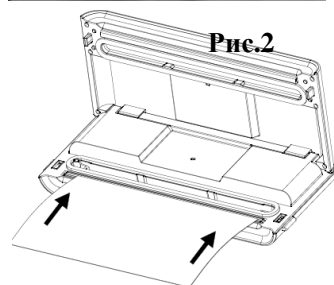
ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

I. Виготовлення пакета з рулону

1. Увімкніть прилад у розетку.
2. За допомогою ножиць відріжте від рулону для пакетів шматок потрібної довжини — **Рис. 1.**



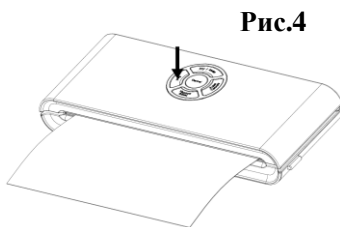
3. Розташуйте один кінець майбутнього пакета поверх смужки запаювання, але не кладіть його у вакуумну камеру — **Рис. 2.**



4. Закрийте й щільно притисніть верхню кришку, доки не почуєте клацання з обох боків, що засвідчує її фіксацію — **Рис. 3.**

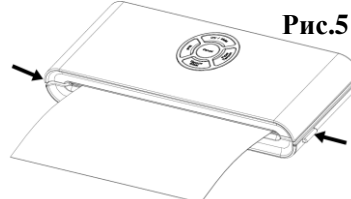


5. Натисніть кнопку «SEAL», щоб розпочати запаювання пакета — **Рис. 4.**



5. Натисніть кнопку розблокування, щоб відкрити кришку та вийняти пакет з апарата.

Готовим пакетом тепер можна скористатися для вакуумного упакування продуктів — **Рис. 5.**



II. Вакуумне упакування в пакет

1. Помістіть продукти в пакет.
Використовуйте лише спеціальні пакети з вакуумними каналами, які поставляються виробником.

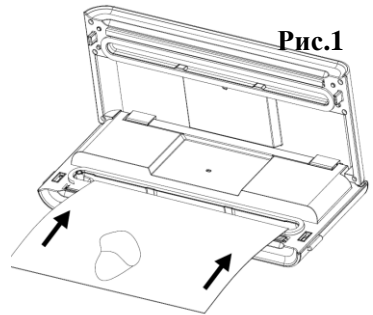
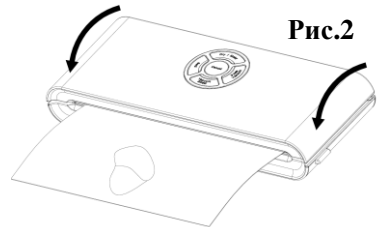


Рис.32. Очистіть та розпряміть відкритий кінець пакета. Перевірте, щоб у місці запаювання не було пилу, складок або нерівностей.

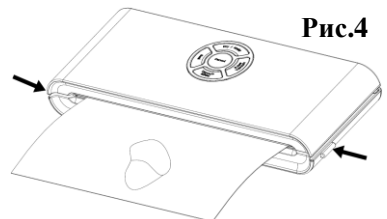
3. Помістіть відкритий кінець пакета в область вакуумної камери.
Переконайтеся, що пакет не перекриває отвір для всмоктування повітря. — **Рис. 1.**



4. Закрийте кришку й натисніть на неї двома руками, доки не почуєте клацання з обох боків — **Рис. 2**



5. Перевірте статус світлодіодних індикаторів кнопок «**DRY/MOIST**» щоб підтвердити потрібний час запаювання залежно від вологості продуктів, що запаковуються (сухі чи вологі) залежно від типу продуктів.



6. Далі натисніть кнопку «**VACUUM & SEAL**». Прилад автоматично розпочне операцію вакуумування та запечатання — **Рис. 3.**

ПРИМІТКА. Під час вакуумного упакування прилад створює в пакеті дуже високе розрідження. Щоб уникнути руйнування делікатних продуктів, слідкуйте за станом розрідження в пакеті та натискайте кнопку «SEAL», як тільки потрібний рівень розрідження досягнуто. Прилад зупинить насос і перейде до операції запаювання пакета.

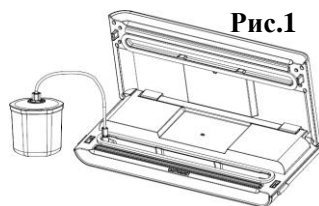
7. Вакуумне упакування завершено. Одночасно натисніть кнопки розблокування з обох сторін приладу, щоб відкрити кришку й забрати запечатаний пакет.

ПРИМІТКИ

- Для найкращої якості запаювання слід дати приладу охолонути протягом 1 хвилини перед тим, як використовувати його знову. Витирайте зайву вологу та залишки їжі з вакуумної камери після кожної процедури вакуумування й запаювання.
- Щоб запобігти перегріванню запаювального елемента, не запаюйте кілька пакетів одразу один за одним. Прилад не ввімкнеться, якщо натиснути кнопку «SEAL» раніше, ніж за 15 секунд після останнього ввімкнення.
- Ваш прилад працює тільки зі спеціальними пакетами, що поставляються нашою компанією. Не намагайтеся використовувати будь-які інші пакети, які не призначені для вакуумного упакування.
- Щоб відкрити запечатаний пакет, розріжте його ножицями уздовж лінії запаювання.
- Якщо вакуумуються продукти з високим вмістом вологи, для надійного запечатування пакет можна запаяти двічі. Після завершення першого запаювання, не відкриваючи кришку, повторно натисніть кнопку «SEAL». Цей метод підходить лише для продуктів, які містять багато вологи. Якщо вміст вологи в продуктах, що упаковуються, невисокий, потреби запаювати пакет двічі немає. Вакуумне упакування рідини або рідких страв неможливе. Якщо вміст пакета дуже вологий, очищуйте його відкритий край перед вакуумуванням та запечатуванням.

III. Вакуумне упакування в контейнер для харчових продуктів (за бажанням)

1. Протріть контейнер і основу апарата.
Вони мають бути чистими та сухими.

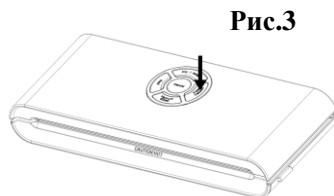


2. Покладіть продукти в контейнер так, щоб між ними та краєм кришки залишалося принаймні 2–3 см. Очистіть край контейнера та нижню ущільнювальну прокладку кришки контейнера.



3. Відкрийте кришку апарата. Приєднайте один кінець шланга до отвору для висмоктування повітря, що розташований в області вакуумної камери, а інший — до отвору в центрі кришки контейнера. Ручку на кришці контейнера має бути встановлено в положення «SEAL» («Закрито») — Рис. 1 і 2.

4. Щоб розпочати вакуумування, натисніть кнопку PULSE VACUUM вакуумного контейнера, розташовану трохи вище отвору для всмоктування повітря — Рис. 3. Щоб запобігти проходженню повітря між контейнером і кришкою, на початку процесу вакуумування притисніть кришку контейнера рукою.



5. Натисніть на фіксатор кришки контейнера та витягніть шланг.

Відкривання контейнера для харчових продуктів після вакуумного упакування

Щоб відкрити контейнер, спочатку розгерметизуйте його, повернувши ручку з положення «SEAL» («Закрито») у положення «OPEN» («Відкрито»).

Примітка.

- *Перед вакуумуванням переконайтеся в тому, що ручку кришки контейнера для харчових продуктів повернуто в положення «SEAL» («Закрито»).*
- *На початку процесу вакуумування у вакуумному контейнері на декілька секунд злегка натисніть на кришку контейнера або на з'єднувач шланга, щоб упевнитися в щільному контакті шланга з кришкою та не допустити протікання повітря між нею та верхнім краєм контейнера.*
- *Щоб перевірити вакуум і якість запечаткування, просто потягніть за кришку контейнера. Вона не має рухатися.*

Примітка

Після завершення вакуумного пакування завжди залишайте кришку апарата відкритою. Не замикайте кришку, оскільки це призведе до деформування піногумових прокладок і неналежної роботи приладу.

ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

Апарат для вакуумування та запаювання пакетів

1. Перед чищенням завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення.
2. Не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
3. Не застосовуйте для чищення приладу абразивні матеріали, оскільки вони можуть подряпати його поверхню.
4. Щоб прибрати залишки їжі, використовуйте теплу вологу тканину та м'який засіб для миття посуду.
5. Ретельно просушіть апарат перед повторним використанням.

Примітка *Перед повторною зборкою апарата піногумові ущільнювачі навколо вакуумної камери потрібно ретельно висушити. Щоб уникнути пошкодження приладу, під час його повторної зборки будьте уважні й обережні та встановлюйте всі компоненти в точній відповідності до їх початкового розташування.*

Аксесуари

Промивайте приладдя для вакуумування теплою водою з м'яким засобом для миття посуду, але не занурюйте кришку у воду.

1. Основи вакуумних контейнерів (але не кришки) можна безпечно мити в посудомийній машині на верхній полиці. Однак кришки вакуумних контейнерів слід лише протирати вологою тканиною.
2. Перед повторним використанням приладдя ретельно просушіть його.
3. Вакуумні контейнери та кришки не можна використовувати в мікрохвильовій печі чи в морозильній камері.

Зберігання апарата для вакуумування та запечатування пакетів.

1. Зберігайте апарат на рівній і стійкій поверхні у безпечному й недоступному для дітей місці.
2. Коли апарат не використовується або зберігається, його кришка має залишатися незамкненою. Якщо залишити кришку в замкненому положенні, це спричинить деформацію піногумових ущільнювачів, що, у свою чергу, призведе до пропускання повітря при роботі приладу.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Gorenje у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Gorenje Domestic Appliances.

Для використання тільки в домашньому господарстві!

КОМПАНІЯ GORENJE

**БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД
КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИСТРОЄМ**

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни!

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Умови зберігання	Продукти	Температура	Звичайне зберігання	Вакуумне зберігання
У холодильнику	Свіже сире м'ясо	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	2-3 доби	8-9 діб
	Свіжа риба / Морепродукти	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	1-3 доби	4-5 діб
	Готові м'ясні страви	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	4-6 діб	10—14 діб
	Овочі	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	3-5 діб	7-10 діб
	Фрукти	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	5-7 діб	14-20 діб
	Яйця	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	10—15 діб	30-50 діб
У морозильній камері	М'ясо	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3-5 місяців	>1 року
	Риба	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3-5 місяців	>1 року
	Морепродукти	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3-5 місяців	>1 року
Звичайні умови (за кімнатної температури)	Хліб	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	1-2 доби	6-8 діб
	Печиво	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	4-6 місяців	>1 року
	Рис / Боршно	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	3-5 місяців	>1 року
	Арахіс / Бобові	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	3-6 місяців	>1 року
	Медикаменти	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	3-6 місяців	>1 року
	Чай	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	5-6 місяців	>1 року

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При пользовании электроприборами соблюдайте следующие меры предосторожности.

ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.
2. Перед подключением и отключением сетевого шнура из розетки убедитесь, что крышка прибора открыта. Всегда отключайте прибор от розетки, если вы им не пользуетесь и перед очисткой.
3. Этот прибор не игрушка. Если дети находятся рядом с прибором или пользуются им, постоянно следите за детьми. Храните прибор в недоступном для детей месте.
4. Используйте только оригинальные или одобренные производителем пакеты и принадлежности. Используйте прибор только для целей, для которых он предназначен.
5. Немедленно прекратите пользоваться прибором, если сетевой шнур поврежден, и обратитесь в сервисный центр для его замены.
6. Держите прибор и сетевой шнур вдали от подвижных частей.
7. Не прикасайтесь к горячей планке, расположенной на переднем крае крышки прибора. Планка горячая, и прикосновение к ней может привести к серьезным ожогам.
8. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
9. Не роняйте и не бросайте прибор. Не пользуйтесь прибором, если он упал или поврежден.
10. Следующие действия запрещены: тянуть и дергать за сетевой шнур, использовать шнур для переноски, зажимать шнур дверью и натягивать через острые края или углы. Не используйте прибор, если шнур или вилка мокрые.
11. Держите прибор вдали от горячих плит, духовых шкафов, электрических конфорок и других горячих поверхностей и источников тепла. Не

- используйте прибор на мокрой или горячей поверхности и вблизи источника тепла.
12. Не рекомендуется использовать удлинитель. Если вы все же используете удлинитель, его номинальная мощность должна быть равной или превышать номинальную мощность этого прибора.
 13. Во избежание травм при отключении прибора от электросети держитесь за вилку, а не за шнур.
 14. Для вашей безопасности перед подсоединением прибора к розетке или работой с ним убедитесь, что руки сухие.
 15. Если прибор включен (ON (ВКЛ.)) или находится в рабочем состоянии, он должен быть установлен на устойчивой поверхности, например, на столе или столешнице.
 16. Для работы с этим прибором не требуется использование смазочных материалов, например, смазочного масла или воды.
 17. Не погружайте части прибора, сетевого шнур и вилку в воду и другие жидкости.
 18. Не используйте прибор вне помещений и на мокрой поверхности. Прибор предназначен для домашнего использования внутри помещений.
 19. Допускается использование прибора людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором лицом, ответственным за их безопасность.
 20. Не позволяйте детям играть с прибором.
 21. Во избежание опасности замену поврежденного сетевого шнура может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

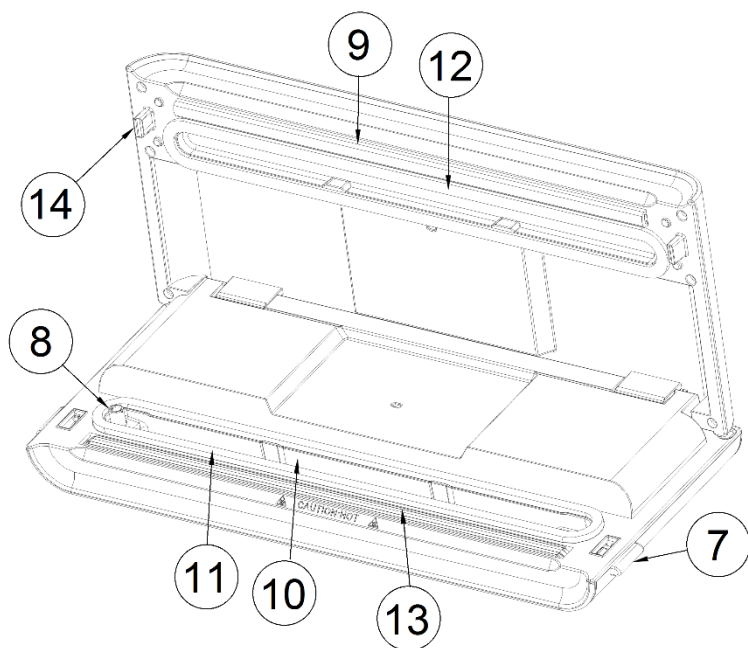
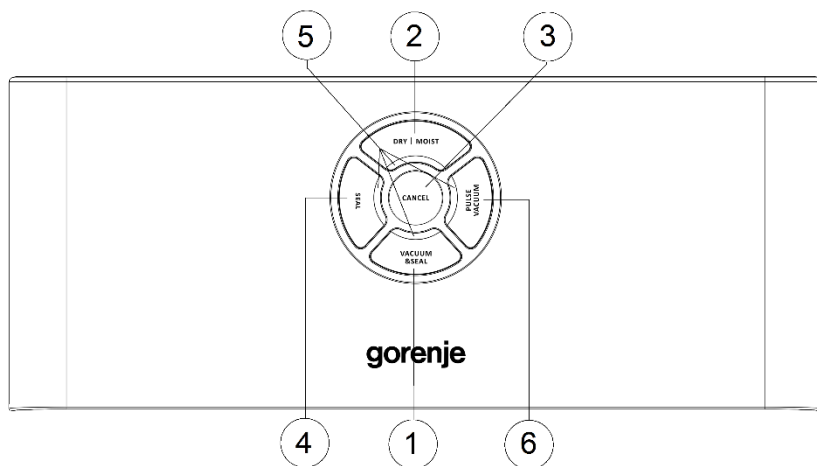
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ.

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

АВ: 1 МИНУТА/ЦИКЛ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ФУНКЦИЙ



1. VACUUM&SEAL (ВАКУУМИРОВАНИЕ И ЗАПАЙКА)

Кнопка имеет два режима в зависимости от рабочего состояния прибора.

- Если прибор находится в *режиме ожидания*, при нажатии на кнопку включается автоматическое вакуумирование пакета и последующая запайка.

2. FOOD (DRY/MOIST) (ПРОДУКТ (ВЛАЖНЫЙ/СУХОЙ))

Позволяет выбрать оптимальное время запайки.

- **Сухой (Dry)**: для сухих пакетов и продуктов, с меньшим временем запайки.
- **Влажный (Moist)**: для мокрых пакетов и влажных продуктов, с увеличенным временем запайки.
- **Установка по умолчанию**: для сухих пакетов, со стандартным временем запайки.

3. CANCEL (ОТМЕНА)

Если нажать кнопку во время работы (вакуумирования или запайки), прибор остановит работу.

4. SEAL (ЗАПАЙКА)

Кнопка имеет два режима.

- Ручное запаивание открытого края пакета без вакуумирования для изготовления пакета из рулона.
- Если во время работы режима ВАКУУМИРОВАНИЕ И ЗАПАЙКА нажать кнопку ЗАПАЙКА, вакуумирование прекратится и начнется запайка пакета. Это позволяет контролировать степень вакуумирования и предотвратить повреждение деликатных продуктов.

5. ИНДИКАТОРЫ

Показывают состояние процесса вакуумирования и запаивания и текущие настройки.

6. Вакуумирование контейнеров PULSE VACUUM

Для вакуумирования контейнеров, банок с вакуумными крышками, винных бутылок с пробками через трубку.

7. Кнопка подъема крышки

По бокам расположены кнопки подъема крышки. Нажмите обе кнопки, чтобы открыть крышку и сбросить давление внутри прибора.

8. Отверстие забора воздуха

Соединяет вакуумную камеру с насосом. При вакуумировании контейнеров и бутылок подсоедините к отверстию трубку.

9. Прижимная планка

Положите пакет, который нужно запаять, на прижимную планку.

10. Вакуумная камера

Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру. Вытягиваемый из пакета воздух и любая жидкость из пакета попадают в камеру.

11. Нижняя прокладка

Выравнена с верхней прокладкой для герметизации вакуумной камеры. Следите, чтобы прокладка была чистой и сухой, и замените ее при деформировании или повреждении.

12. Верхняя прокладка

Выравнена с нижней прокладкой для герметизации вакуумной камеры. Следите, чтобы прокладка была чистой и сухой, и замените ее при деформировании или повреждении.

13. Планка запайки

Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием нагревается и запаивает пакет.

14. Замок

Фиксирует крышку на основании.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

I. Изготовление пакета из рулона

1. Подключите прибор к электросети.



Рис. 1

2. Ножницами отрежьте от рулона пакет необходимой длины. — Рис. 1

3. Поместите один край пакета на запаечную планку, но не помещайте в вакуумную камеру. — Рис. 2

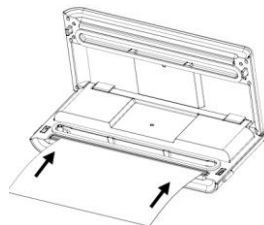


Рис. 2

4. Закройте крышку и нажмите на нее сверху, пока не защелкнутся замки с обеих сторон. — Рис. 3

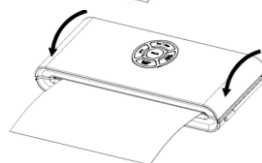


Рис. 3

5. Нажмите на кнопку SEAL (ЗАПАЙКА) для запуска процесса запайки. — Рис. 4

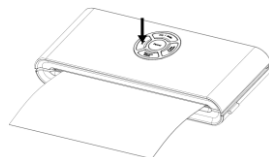


Рис. 4

6. Нажмите кнопки подъема крышки, чтобы извлечь пакет. Пакет готов для вакуумной упаковки. — Рис. 5

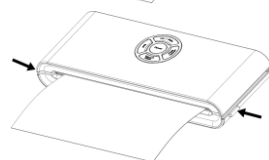


Рис. 5

II. Вакуумирование и запаивание пакета

1. Поместите продукты в пакет. Используйте только специальные пакеты для вакуумной упаковки, поставляемые производителем прибора.

2. Очистите и распрямите открытый край пакета. Проверьте, чтобы в области запаивания на пакете не было грязи и складок.

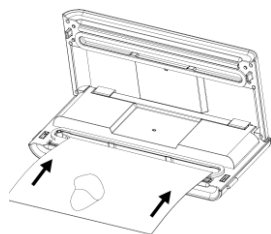


Рис. 1

3. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру. Пакет не должен закрывать отверстие забора воздуха. — Рис. 1



Рис. 2

4. Закройте крышку и нажмите на нее сверху, пока не защелкнутся замки с обеих сторон. — Рис. 2

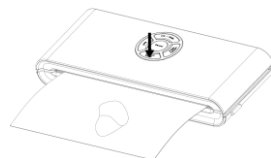


Рис. 3

5. Проверьте состояние индикатора кнопки FOOD (DRY/MOIST) (ПРОДУКТ (ВЛАЖНЫЙ/СУХОЙ)), чтобы подтвердить время вакуумирования в зависимости от влажности продуктов.

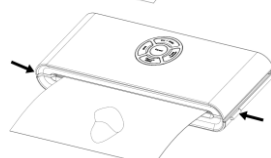


Рис. 4

6. Нажмите кнопку VACUUM&SEAL (ВАКУМИРОВАНИЕ И ЗАПАЙКА). Прибор начнет автоматическое вакуумирование и запаивание. — Рис. 3

ПРИМЕЧАНИЕ. Этот прибор может создавать сильный вакуум в пакете. Чтобы не повредить деликатные продукты, следите за давлением в пакете и при достижении необходимого уровня сразу нажмите кнопку SEAL (ЗАПАЙКА). Прибор остановит насос и перейдет к запаиванию пакета.

7. Вакуумирование и запаивание завершено. Одновременно нажмите кнопки подъема крышки и извлеките пакет. — Рис. 4

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для качественного запаивания между двумя последовательными циклами дайте прибору остыть в течение 1 минуты. Протирайте жидкость и остатки пищи в вакуумной камере после каждого цикла вакуумирования и запаивания.

- Не запаивайте несколько пакетов подряд, чтобы избежать перегрева запаечной планки. Устройство не запустится, если кнопку SEAL (ЗАПАЙКА) нажать в течение 15 секунд после последнего нажатия.
- Прибор рассчитан на работу только со специальными пакетами, поставляемыми производителем данного прибора. Не пытайтесь использовать другие пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.
- Чтобы открыть запечатанный пакет, разрежьте его ножницами.
- При вакуумировании продуктов с высоким содержанием влаги пакет можно запаять дважды, чтобы получить герметичный шов. После завершения первого запаивания, не открывая крышку прибора, снова нажмите кнопку SEAL (ЗАПАЙКА). Этот способ подходит только для продуктов с высоким содержанием влаги. При упаковке продуктов с небольшим количеством влаги нет необходимости дважды запаивать пакет. Данный прибор не позволяет вакуумировать пакеты с жидкостью и жидкой пищей. Перед вакуумированием и запаиванием пакетов с продуктами с высоким содержанием влаги очистите открытый край пакета.

III. Вакуумирование контейнеров

1. Перед использованием убедитесь, что крышка и основание пищевого контейнера чистые и сухие.

2. Поместите в контейнер продукты и оставьте пространство не менее 2,5 сантиметров между продуктами и крышкой. Очистите обод контейнера и прокладку крышки.

3. Откройте крышку прибора. Подсоедините один конец трубки к отверстию забора воздуха вакуумной камеры, другой конец трубки вставьте в отверстие крышки контейнера. Проверьте, чтобы ручка крышки контейнера была установлена в положение SEAL. — Рис. 1 и 2

4. Нажмите кнопку ВАКУУМИРОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ PULSE VACUUM для запуска откачки воздуха. — Рис. 3. Чтобы предотвратить попадание воздуха между крышкой и контейнером, в начале процесса откачки надавите на ручку крышки.

5. При отсоединении трубки придерживайте крышку контейнера. Нажмите кнопки подъема крышки.



Рис. 1

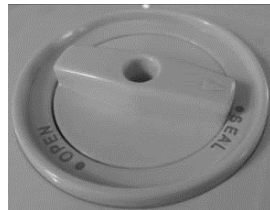


Рис. 2



Рис. 3

Открытие контейнера после вакуумирования

Чтобы открыть контейнер, поверните ручку на крышке из положения SEAL в положение OPEN, чтобы впустить воздух.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Перед откачкой воздуха из контейнера убедитесь, что ручка на крышке контейнера установлена в положение SEAL.
- В начале процесса откачки воздуха на несколько секунд слегка надавите на крышку контейнера или на переходник трубки, чтобы убедиться, что трубка плотно прилегает к крышке и что между крышкой и верхним краем контейнера не попадает воздух.
- Чтобы проверить откачан ли воздух и герметично ли закрыт контейнер, потяните крышку контейнера. Она не должна сниматься.

Примечание. После завершения вакуумной упаковки всегда оставляйте крышку прибора открытой. Не закрывайте крышку, так как это деформирует прокладки и отрицательно влияет на работу прибора.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Вакуумный упаковщик

1. Перед очисткой всегда отключайте прибор от электросети.
2. Не погружайте прибор в воду и другие жидкости.
3. Не используйте для очистки прибора абразивные средства и материалы, так как они могут поцарапать поверхность.
4. Очищайте прибор от остатков продуктов тканью и теплой водой с добавлением мягкого моющего средства для посуды.
5. Вытрите прибор насухо, прежде чем им снова воспользоваться.

ПРИМЕЧАНИЕ. *Перед сборкой прибора просушите прокладки, расположенные вокруг вакуумной камеры. При сборке прибора следите, чтобы ничего не повредить, и установите все детали в исходное положение, чтобы обеспечить плотное прилегание деталей.*

Аксессуары

Мойте вакуумные аксессуары теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Не погружайте крышку в воду.

1. Вакуумные пищевые контейнеры (за исключением крышек) можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины. Крышки можно только протирать влажной тканью.
2. Перед вакуумированием проверьте, чтобы аксессуары были полностью сухими.
3. Вакуумные пищевые контейнеры и крышки нельзя использовать в микроволновой печи и морозильной камере.

Хранение вакуумного упаковщика

1. Храните прибор на ровной поверхности, в недоступном для детей месте.
2. Проверьте, что крышка прибора открыта, если вы им не пользуетесь или убрали на хранение. Закрытая крышка деформирует прокладки, что приводит к поступлению воздуха в вакуумную камеру во время работы прибора.

Это оборудование маркировано в соответствии с европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Данная директива определяет действующие во всех странах ЕС требования по сбору и устранению отходов электрического и электронного оборудования.