

РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# VAC-STAR ★

## ВЫКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК easyPRO



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для обеспечения собственной безопасности, пожалуйста, соблюдайте следующие инструкции:

- Перед началом эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.
- Не помещайте устройство на влажную или горячую поверхность, а также вблизи от источника тепла.
- Не погружайте устройство и его электрический кабель в воду или другие жидкости.
- Всегда используйте сетевую вилку и розетку с заземлением. Не пользуйтесь тройниками или удлинителями.
- Не тяните за кабель, чтобы выдернуть вилку из розетки
- Не используйте поврежденный электрический кабель.
- Используйте вакуумный упаковщик только по прямому назначению.
- Используйте только специальные вакуумные пакеты.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение 230 В, 50 Гц  
Электрическая мощность 300 Вт  
Давление – 960 мбар (96 %)  
Максимальная ширина упаковки 360 мм  
Насос двойной  
Ширина шва 5 мм  
Габаритные размеры 415x253x127 мм  
Масса 6,5 кг



Вакуумная упаковка увеличивает срок годности продуктов питания за счет предотвращения поступления воздуха в герметично запаянные пакеты, что снижает степень окисления продуктов. Вакуумная упаковка позволяет сохранить вкус продуктов и повышает качество их приготовления. Также она препятствует размножению аэробных микроорганизмов, активность которых при определенных условиях создает следующие проблемы:

**ПЛЕСЕНЬ** — при низком содержании кислорода плесень не образуется, таким образом с помощью вакуумной упаковки можно практически полностью устранить эту проблему;

**БРОЖЕНИЕ** — результат ферментации, который можно определить по запаху и вкусу. Для процесса брожения нужна вода, сахар и небольшой нагрев. Дрожжевой грибок может обходиться без воздуха. Для замедления роста дрожжевых грибков требуется охлаждение. При заморозке продуктов брожение полностью останавливается.

**БАКТЕРИИ** — их активность приводит к появлению неприятного запаха, потере цвета и/или появлению слизи. При определенных условиях бактерия *Clostridium Botulinum*, которая вызывает ботулизм, может размножаться без воздуха, а ее присутствие невозможно определить по запаху или вкусу. Хотя этот микроорганизм встречается редко, но он может быть очень опасен.

Как и при хранении любым другим способом, при использовании вакуумной упаковки очень важно проверять продукты на годность к употреблению. Чтобы сохранить качество продуктов, очень важно поддерживать низкую температуру хранения. При температуре 4 °С и ниже можно существенно снизить скорость размножения микроорганизмов. Заморозка при температуре -17 °С не убивает микроорганизмы, но останавливает их размножение. Для длительного хранения всегда замораживайте скоропортящиеся продукты, которые были упакованы под вакуумом.

Важно отметить, что вакуумная упаковка не может вернуть качество испорченным продуктам. Она может только замедлить процесс снижения их качества. Сложно предугадать, насколько долго продукты смогут сохранять свои качества, внешний вид и структуру, поскольку это зависит от состояния и возраста продуктов в тот день, когда они были упакованы под вакуумом.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумная упаковка не заменяет охлаждение и заморозку. Любые скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильнике или в морозильной камере, даже в вакуумной упаковке.

## УКАЗАНИЯ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ

Перед упаковкой под вакуумом овощи должны быть бланшированы. Бланширование останавливает ферментацию, в результате которой продукты теряют вкус, цвет и структуру. Чтобы бланшировать овощи, поместите их в кипяток или в микроволновую печь до готовности. Затем, опустите их в холодную воду. Просушите овощи перед тем, как упаковать в вакуумные пакеты. Крестоцветные овощи (брокколи, фасоль, кочанная, цветная и листовая капуста, турнепс) выделяют газ при хранении. Поэтому после бланширования их можно хранить только в замороженном виде.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Попадание влаги и повышенная влажность могут привести к повреждению устройства. Пожалуйста, следуйте следующим указаниям:

- Упаковывайте только сухие продукты.
- Устройство не предназначено для упаковки жидкостей!
- Не рекомендуется упаковывать маринованные продукты.
- Упаковывайте продукты при минимальной их температуре.

Если вы заметили, что сок или иная жидкость скапливаются в пакете, немедленно запаивайте упаковку, нажав кнопку «Seal» (C). Жидкости могут повредить любой тип вакуумного упаковщика, который работает с внешними вакуумными пакетами. Чтобы упаковать под вакуумом жидкости или маринованные продукты, используйте устройства с вакуумной камерой, например вакуумный упаковщик VAC-STAR miniVAC.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Вакуумная упаковка существенно увеличивает срок хранения продуктов, но вакуумный упаковщик может быть также использоваться и в других областях домашнего хозяйства, а не только на кухне.

Вакуумный упаковщик удобен для подготовки к походам!

- Упаковывайте приготовленную еду для питания в походах или отдыхе на природе.
- Создайте непромокаемую упаковку, в которой можно хранить спички, сухие носки или карты местности на случай непредвиденной ситуации.





### КНОПКА «AUTO» (A).

После нажатия кнопки «Auto» цикл вакуумирования и запаивания упаковки будет выполнен в полностью автоматическом режиме. Чтобы начать вакуумирование, закройте крышку и прижмите ее на секунду. Начнет работать вакуумный насос, затем упаковка будет запаяна, а крышка разблокируется. Используйте автоматический режим для упаковки продуктов в пакеты или рулоны.

### КНОПКА «PULSE» (B).

При нажатии кнопки «Pulse» включается вакуумный насос. Он будет работать, пока нажата кнопка. Используйте этот режим для упаковки нежных или хрупких продуктов. Для начала вакуумирования закройте крышку и прижмите ее на секунду. Удерживайте кнопку «Pulse» в нажатом состоянии, пока не достигнете требуемой степени вакуумирования. Чтобы запечатать упаковку, отпустите кнопку «Pulse» и нажмите кнопку «Seal».

### КНОПКА «SEAL» (C).

При нажатии на кнопку «Seal» во время автоматического режима цикла вакуумирования, вакуумный насос прекращает работу, и начинается запаивание упаковки. Используйте эту функцию только при упаковке хрупких продуктов, или когда вам не хочется ждать окончания автоматического цикла вакуумирования.

Если нажать на кнопку «Seal» при открытой крышке, устройство будет готово к запаиванию вакуумных пакетов без предварительной откачки воздуха. Поместите вакуумный пакет на нагревательную ленту и закройте крышку. Удерживайте крышку в закрытом состоянии, пока снижаются показания индикатора температуры (F).

### КНОПКА «STOP» (D).

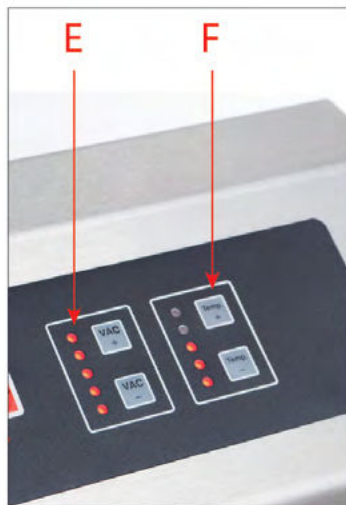
Нажмите кнопку «Stop», чтобы прервать текущую операцию.

## ВАКУУМНЫЙ ИНДИКАТОР (E)

Уровень вакуумирования может быть установлен в диапазоне от 1 (минимальный уровень) до 5 (максимальный уровень).

## ИНДИКАТОР НАГРЕВАТЕЛЯ (F)

Мощность нагрева для запаивания вакуумной упаковки может быть установлена в диапазоне от 1 (минимальная мощность) до 5 (максимальная мощность). Для увеличения срока службы устройства используйте минимально возможную мощность нагрева при запаивании вакуумных пакетов.



## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ

### ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте только рельефные вакуумные пакеты. Устройство не работает с потертыми пакетами. Убедитесь, что зона запайки не загрязнена содержимым пакета, иначе качество упаковки снизится, что может привести к нарушению герметичности.

1. Возьмите подходящий вакуумный пакет.
2. Вакуумный пакет должен быть на 4–5 см длиннее упаковываемого продукта.
3. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру.
4. Закройте крышку. Начнется цикл вакуумирования, а на индикаторе отобразится время, оставшееся до окончания цикла.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы запаять пакет, нажмите кнопку «Seal».

5. Внимательно проверьте качество запаянного шва и степень вакуумирования.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

Шов должен быть ровным, без пузырей воздуха. Если шов некачественный, повторите процедуру, изменив параметры нагревателя. Для надежного хранения продуктов очень важно содержать их при низкой температуре.

6. После окончания использования устройства, выключите его и отсоедините от электросети.

### ФУНКЦИЯ «PULSE»

Поскольку степень вакуумирования в режиме «Auto» высокая, иногда это может привести к повреждению хрупких предметов вследствие высокого перепада давления в вакуумном пакете. Чтобы этого избежать, используйте функцию «Pulse», которая позволяет контролировать время и степень вакуумирования и, таким образом, избежать повреждения хрупких предметов. Также можно использовать эту функцию при упаковке сочных продуктов, чтобы предотвратить выдавливание жидкости из продукта.

1. Возьмите подходящий вакуумный пакет. Вакуумный пакет должен быть на 4–5 см длиннее упаковываемого продукта.
2. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру.
3. Закройте крышку.
3. Нажмите кнопку «Pulse», чтобы запустит вакуумный насос.
4. Удерживайте кнопку «Pulse», пока не будет достигнута необходимая степень вакуумирования.
5. Нажмите кнопку «Seal», чтобы включить нагревательный элемент упаковщика. На цифровом дисплее начнется обратный отсчет времени запаивания пакета.
6. Внимательно проверьте качество запаянного шва и степень вакуумирования.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Шов должен быть ровным, без пузырей воздуха. Если шов некачественный, повторите процедуру, изменив параметры нагревателя. Для надежного хранения продуктов очень важно содержать их при низкой температуре.

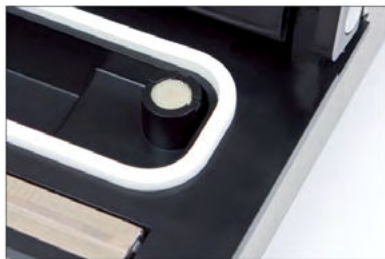
7. После окончания использования устройства, выключите его и отсоедините от электросети.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РУЛОННУЮ УПАКОВКУ

1. Возьмите рулонную упаковку подходящей ширины. Поместите открытый край рулонной упаковки на нагреватель.
2. Нажмите кнопку «Seal». Закройте крышку и удерживайте ее в закрытом состоянии, слегка надавив на нее сверху.
3. На цифровом дисплее начнется обратный отсчет времени запаивания упаковки.
4. Извлеките упаковку из устройства и проверьте шов.  
**ПРИМЕЧАНИЕ:**  
Шов должен быть ровным, без пузырей воздуха. Если шов некачественный, повторите процедуру, немного усилив давление на крышку устройства.
5. Отмотайте и отрежьте упаковку нужной длины от рулона, оставив запас в 4–5 см. Поместите упаковываемые предметы или продукты в пакет, а далее следуйте инструкции «Как использовать вакуумные пакеты».

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом обслуживания всегда отключайте устройство от сети!
- Регулярно чистите устройство. Используйте мягкий мыльный раствор и влажную ткань для удаления крошек, пыли и других загрязнений.
- Уплотнения вакуумной камеры можно снять, чтобы очистить камеру от жидкости, которая могла вытечь из упаковки в процессе вакуумирования. Регулярно проверяйте нагреватель, и прежде всего тефлоновую ленту, закрывающую нагревательный элемент.
- Поврежденная тефлоновая лента может привести к снижению качества запаивания. В этом случае, ее следует заменить. Проверьте и заменяйте в случае загрязнения входной фильтр.





## КАК ЗАМЕНИТЬ ТЕФЛОНОВУЮ ЛЕНТУ



- Переверните устройство вверх дном и отверните два фиксирующих нагреватель винта (на рисунке обведены красным цветом)
- Извлеките нагреватель
- Отсоедините провода
- Снимите старую тефлоновую ленту и очистите нагреватель от остатков клея
- Закрепите новую тефлоновую ленту.
- Убедитесь, что на ленте не образовалось складок.
- Соберите устройство в обратном порядке.

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

### УСТРОЙСТВО НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ

- ▶ Проверьте, подключено ли устройство к сети.
- ▶ Включен ли главный переключатель.
- ▶ Проверьте предохранитель
- ▶ Не используйте устройство в случае повреждения кабеля питания.



### НИЗКАЯ СТЕПЕНЬ ВАКУУМИРОВАНИЯ

- ▶ Для качественного вакуумирования и запаивания край вакуумного пакета должен полностью лежать на нагревателе. Убедитесь, что открытый край пакета находится внутри вакуумной камеры, а на краю пакета, лежащем на нагревателе, нет складок.
- ▶ При использовании рулонной упаковки убедитесь, что первый запаянный шов герметичен, в нем нет складок и пузырей воздуха.
- ▶ Для качественного вакуумирования используйте чистые и сухие вакуумные пакеты.

## НАРУШЕНИЕ ГЕРМЕТИЧНОСТИ ВАКУУМНОГО ПАКЕТА ПОСЛЕ ЗАПАИВАНИЯ

- ▶ Острые предметы могут проделать мелкие отверстия в упаковке, которые приведут к потере герметичности. Чтобы этого избежать, заверните острые предметы в бумажную салфетку и упакуйте в новый вакуумный пакет.
- ▶ Некоторые фрукты и овощи могут выделять газ, если их не подвергнуть предварительной бланшировке или заморозке.

## СБРОС НАСТРОЕК

- ▶ Чтобы сбросить настройки устройства просто отключите его на некоторое время от сети.

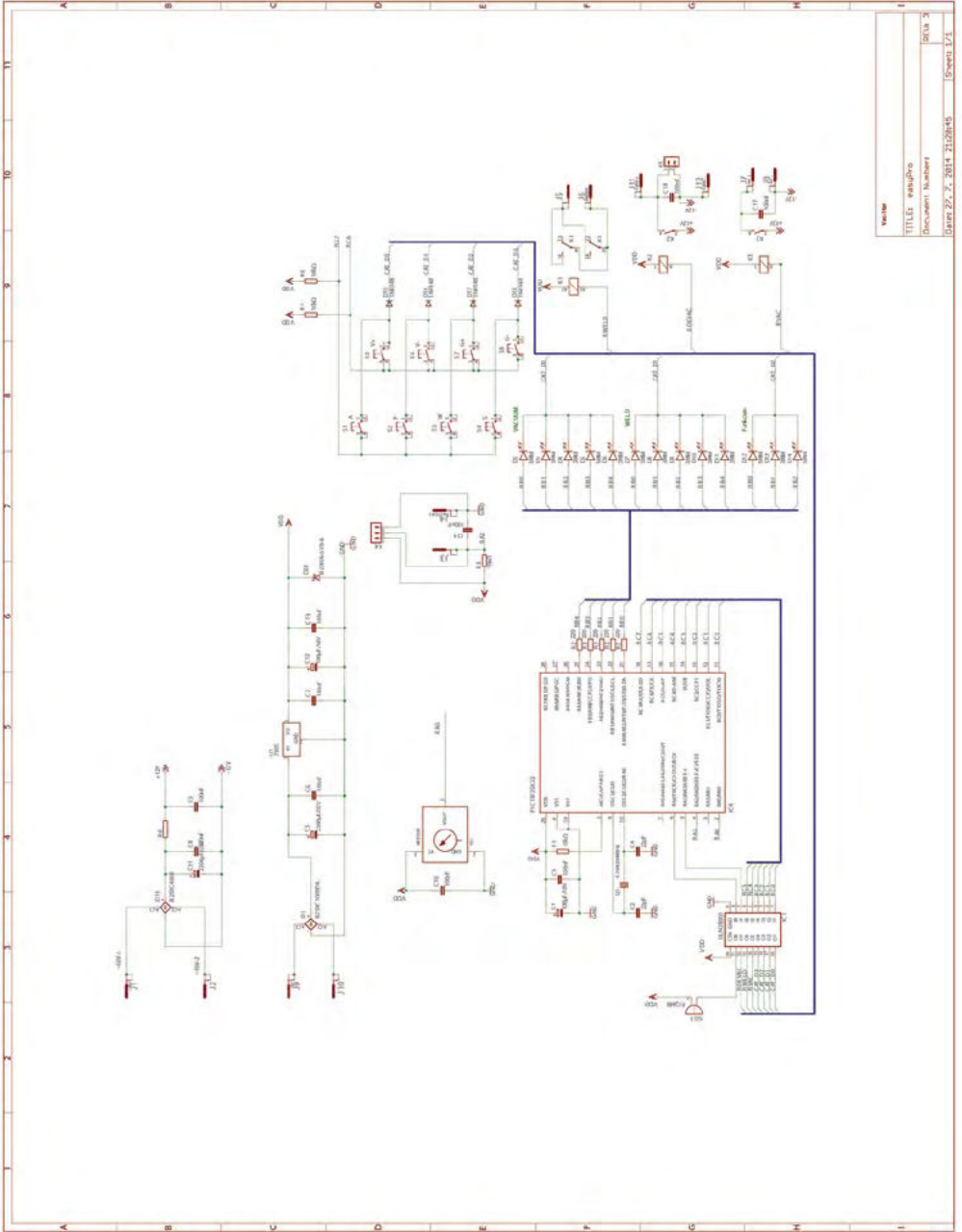
Если устройство все же не работает, обратитесь в ближайшую сервисную службу.

Будьте готовы предоставить следующую информацию:

- краткое и точное описание неисправности;
- модель и тип устройства;
- дата место приобретения устройства;
- серийный номер устройства (указан на информационной панели).



# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



Исполнитель	СЛД 2
Титул	Инженер
Документ. Номер	Лист 1/1
Дата	2014.10.15

**VAC-STAR★**