



# Gemlux

## ПАСПОРТ

**ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК**

**МОДЕЛЬ: GL-VS-82**



**EAC**

**Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!**

## **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Не используйте устройство на мокрых, горячих или неустойчивых поверхностях, а также вблизи источников тепла.
2. Параметры электросети должны соответствовать параметрам, указанным на шильдике устройства.
3. При отключении устройства от сети питания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку.
4. Не используйте устройство с поврежденным сетевым шнуром.
5. Используйте устройство только по прямому назначению.
6. Не приводите вакуумный упаковщик в действие, если шнур питания или штепсель повреждены, а также если упаковщик подвергался ударам, поврежден либо некорректно функционирует.
7. Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями, а также его свисания с края стола/стойки.
8. Если упаковщик не используется, следует отключить питание.
9. Чтобы избежать несчастных случаев, перед чисткой вакуумного упаковщика необходимо всегда отключать питание.
10. Запрещается погружать вакуумный упаковщик либо шнур питания в воду и другие жидкости.
11. Во время работы устройства запрещается прикасаться к крышке вакуумного упаковщика, вакуумной камере и запаивающей пластине.
12. При работе с вакуумным упаковщиком запрещается использовать удлинитель.
13. Запрещается использовать вакуумный упаковщик на открытом воздухе.
14. Необходимо следить, чтобы вакуумный упаковщик не вступал в прямой контакт с пищей. Пищу следует хранить в пакетах, предназначенных для варки упаковываемого продукта, и жестяных банках.
15. Данное устройство не должно использоваться детьми. Чтобы избежать возможных травм, следует тщательно следить за работающим устройством, когда дети находятся вблизи от него.
16. Запрещается приводить устройство в действие вблизи от взрывоопасных и/или воспламеняемых газов.

17. Вакуумный упаковщик не предназначен к использованию лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными способностями, сенсорными нарушениями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, кроме случаев, когда лицо, ответственное за их безопасность, предоставило им инструкцию по использованию устройства либо осуществляет наблюдение за их работой.

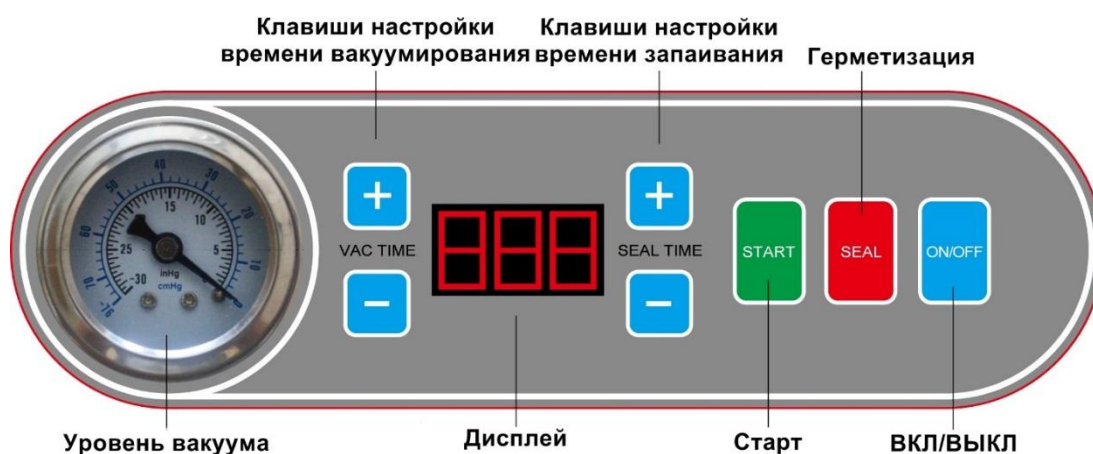
18. Следует использовать только термосклеивающиеся пакеты, соответствующие комплектующие и съемные приспособления.

19. Вакуумная упаковка не является заменой охлаждению или замораживанию. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике или морозильной камере, даже если они помещены в вакуумную упаковку.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-VS-82
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	630 Вт
Размеры камеры	350x300x110 мм
Размеры шва	295x3,5 мм
Давление	-754,38 мм рт.ст. / -1006 миллибар ( $\pm 5\%$ ) - в насосе -749,3 мм рт.ст. / -999 миллибар ( $\pm 5\%$ ) - в вакуумной камере

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подготовьте специальный пакет. Обратите внимание: в верхней части пакета должно оставаться 2.5-5 см свободного места для обеспечения качественной герметизации пакета.
2. Подключите устройство к сети питания. На дисплее загорится надпись OFF.
3. Нажмите клавишу ВКЛ/ВЫКЛ.

Если крышка открыта, на дисплее отобразится надпись ON. Поместите пакет с продуктом в камеру устройства и закройте крышку. Устройство начнет работать автоматически.

Если крышка закрыта, на дисплее отобразится надпись CLO. Откройте крышку, поместите пакет с продуктом в камеру устройства и закройте крышку. Устройство начнет работать автоматически.

**ВАЖНО:**

**Если на дисплее отображается надпись CLO, устройство работает в режиме защиты. Все клавиши будут заблокированы. Для выхода и режима защиты откройте крышку. После этого устройство вернется в нормальный рабочий режим.**

4. Настройка времени вакуумирования: с помощью клавиш настройки времени вакуумирования задайте необходимые параметры. При первом использовании рекомендуется установить время 30 секунд. При последующей работе с устройством рекомендуется настраивать время по своему усмотрению для достижения лучших результатов. В зависимости от размера пакета и количества продукта, время может варьироваться от 5 до 60 секунд.

Настройка времени герметизации: с помощью клавиш настройки времени герметизации задайте необходимые параметры. При первом использовании рекомендуется установить время 5 секунд. При последующей работе с устройством рекомендуется настраивать время по своему усмотрению для достижения лучших результатов. Время может варьироваться от 3 до 9 секунд.

**Примечание:** все настройки времени выставляются, когда на дисплее отображается надпись ON.

5. Не допускайте контакта влажных продуктов или жидкостей с запаивающей полосой. Положите пакет в камеру, поместив открытую часть на запаивающую полосу. Откройте зажим, поместите под него края пакета, затем закройте зажим. Обратите внимание: пакет должен полностью оставаться внутри камеры устройства.

6. Закройте крышку, устройство автоматически начнет работу. На дисплее будет отображаться предустановленное время вакуумирования, отсчет времени будет идти в обратном порядке – от предустановленного значения и до нуля.

По окончании вакуумирования устройство автоматически начнет герметизацию пакета. На дисплее будет отображаться предустановленное время герметизации, отсчет времени будет идти в обратном порядке – от предустановленного значения и до нуля.

Когда рабочий цикл завершится, устройство издаст звуковой сигнал.

7. Достаньте упакованный продукт из камеры и проверьте качество упаковки:

- при обнаружении пузырьков воздуха в упаковке, увеличьте время вакуумирования на 5 секунд и повторите весь рабочий цикл. Время вакуумирования может быть увеличено до 60 секунд, в зависимости от размера упаковки и вида продукта.

- качественный шов должен быть чистым и сплошным. Если шов выглядит поврежденным или прерывистым, увеличьте время герметизации на 1 секунду. Если шов выглядит белым или имеет молочный оттенок, уменьшите время герметизации на 1 секунду.

## ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Вакуумный упаковщик позволяет удалить до 90% воздуха из упаковки. В такой упаковке продукт можно хранить в 5 раз дольше. Вакуумная упаковка защищает продукт от паразитов.

Тем не менее не все продукты можно хранить в вакуумной упаковке. Грибы и чеснок не подходят для таких упаковок. В безвоздушной среде происходит химическая реакция, в результате которой продукт становится опасным и не пригодным для употребления в пищу.

Рекомендуется бланшировать овощи перед вакуумированием.

Продукт	Вакуумная упаковка, хранение в морозильной камере	Вакуумная упаковка, хранение в холодильнике	Хранение без вакуумной упаковки
Свежая говядина	1-3 года	1 месяц	1-2 недели
Рубленое мясо	1 год	1 месяц	1-2 недели
Свежая свинина	2-3 года	2-4 недели	1 неделя
Свежая рыба	2 года	2 недели	3-4 дня
Свежая птица	2-3 года	2-4 недели	1 неделя
Копченое мясо	3 года	6-12 недель	2-4 недели
Свежие овощи (после бланширования)	2-3 года	2-4 недели	1-2 недели
Свежие фрукты	2-3 года	2 недели	1-2 недели
Твердый сыр	6 месяцев	6-12 недель	2-4 дня
Макаронные изделия	6 месяцев	2-3 недели	1 неделя

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

**Любые работы по ремонту и обслуживанию выполняются на выключенном и отключенном от сети оборудовании.**

1. Периодически протирайте внешние и внутренние поверхности устройства влажной тканью.
2. Не используйте едкие, абразивные и хлорсодержащие вещества для очистки оборудования.
3. Не используйте колющие и режущие предметы для очистки оборудования.
4. Не погружайте оборудование в воду и не промывайте водой.

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.