



Gemlux

ПАСПОРТ

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

МОДЕЛЬ: GL-VS-86



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.
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 для использования 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-86
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	1200 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. Подключите устройство к сети питания, откройте крышку и нажмите клавишу ВКЛ/ВЫКЛ.

2. На дисплее устройства отобразятся настройки предыдущего рабочего цикла.

Устройство готово к работе. Когда крышка устройства закрыта, доступны только клавиши

СТАРТ и ВКЛ/ВЫКЛ. При этом на дисплее отображается надпись CLO (CLOSED = закрыто). Чтобы все клавиши стали доступными, откройте крышку, устройство перейдет в режим ожидания.

3. Подготовьте специальный пакет. Обратите внимание: в верхней части пакета должно оставаться 2.5-5 см свободного места для обеспечения качественной герметизации пакета.

4. Нажмите клавишу FUNCTION (Выбор режима). Загорится индикатор SEAL TIME (Время герметизации), повторно нажмите клавишу FUNCTION (Выбор режима), чтобы выбрать режим маринования. В таком случае загорится индикатор MARINATE TIME (Время маринования). С помощью клавиш «+» и «—» установите необходимое время герметизации (0-6 секунд) или маринования (9-99 минут).

5. Нажмите клавишу VACUUM DEGREE (Степень вакуума), чтобы выбрать необходимую степень вакуума. Загорится соответствующий индикатор.

6. Соблюдайте особую осторожность при размещении в камере пакетов с жидкими продуктами или продуктами с повышенной влажностью. Жидкость не должна попасть на запаивающую полосу или в камеру устройства.

7. Разместите пакет внутри камеры. Поместите открытый край пакета под зажимную полосу.

Примечание: пакет должен быть полностью помещен в камеру устройства.

8. Закройте крышку, нажмите клавишу СТАРТ. Устройство начнет вакуумирование с последующей герметизацией пакета. Индикаторы степени вакуума будут загораться по очереди, пока не будет достигнуто установленное значение степени вакуума. В процессе герметизации на дисплее будет отображаться установленное время герметизации. Отсчет времени будет идти в обратном порядке.

9. По окончании рабочего цикла устройство издаст три звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.

Примечание: если в процессе откачки воздуха/маринования нажать клавишу SEAL (Герметизация) устройство начнет герметизацию пакета.

СБРОС НАСТРОЕК

1. Откройте крышку устройства, затем нажмите клавишу ВКЛ/ВЫКЛ. Устройство перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится надпись OFF.

2. Одновременно нажмите и удержите в течение 3 секунд клавиши SEAL (герметизация) и STOP (стоп). Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись "RS". Это означает, что сброс настроек произошел успешно.

КОДЫ ОШИБОК

E01 – в процессе откачки воздуха не сработал датчик давления. Для решения проблемы проверьте: закрыта ли крышка, нет ли мусора на запаивающей полосе.

E02 – не сработал микровыключатель при переходе в режим герметизации. Для решения проблемы проверьте: закрыта ли крышка, нет ли мусора на запаивающей полосе.

LP – произошел сбой во время работы устройства. Проверьте подключение устройства к сети питания.

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.