

STOLLAR

the VacuumFresh BVS600



- (LV) LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- (LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- (EE) KASUTUSJUHEND
- (RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения вашей безопасности. Мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ VACUUM FRESH

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ

- Снимите и выбросьте все упаковочные материалы и наклейки перед первым использованием.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Не ставьте работающий прибор на край стола или рабочей поверхности. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкоснуться с нагретой духовкой или поверхностью.
- Не подсоединяйте штекер к розетке питания (и не отсоединяйте) мокрыми руками.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.

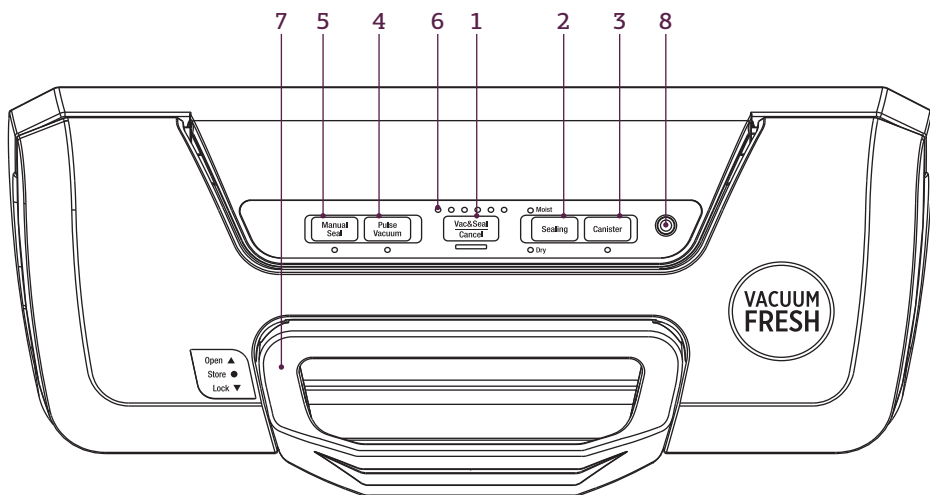
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штекером, а также после неполадок, падения или какого-либо повреждения прибора. Немедленно прекратите использование и обратитесь в Stollar по телефону или электронной почте за заменой или ремонтом.
- Используйте прибор на плоской стабильной поверхности.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не используйте пакеты The VacuumFresh повторно после сырого мяса, сырой рыбы или птицы, а также после нагревания пакета The VacuumFresh (в микроволновой печи или в воде).
- Обращайтесь с вакууматором с осторожностью.
- Не тяните и переносите вакууматор за шнур.
- Держите пакеты The VacuumFresh в недоступном для детей месте, чтобы не допустить риска удушья.
- Не кладите слишком много продуктов в пакет The VacuumFresh. Всегда оставляйте место с открытого конца пакета The VacuumFresh, чтобы его можно было надлежащим образом расположить в герметизирующей камере вакууматора.
- Не герметизируйте объекты с острыми краями, такие как рыбные кости или твердые панцири. Остроконечные объекты могут проткнуть пакет The VacuumFresh.
- Не пытайтесь управлять вакууматором какими-либо методами, кроме описанных в этом руководстве.
- Размещайте прибор на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесок и других материалов, реагирующих на тепло, и обеспечьте достаточно места над прибором и по сторонам для циркуляции воздуха.
- Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте корпус мотора, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Перед перемещением, чисткой или помещением блендера на хранение обязательно выключайте блендер и отсоединяйте от розетки.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Чтобы избежать опасности, не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора.
- С этим прибором лучше не использовать удлинитель. Но если он используется, его технические параметры должны быть равны параметрам этого прибора или превосходить их.
- Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ

с Stollar Vacuum Fresh BVS600



1. Vac&Seal/Cancel:

Эта кнопка имеет две функции в зависимости от состояния устройства:

- При нажатии в режиме ожидания она запускает автоматическое удаление воздуха из пакета и по завершении этой операции автоматически запаивает пакет.
- В рабочем режиме (удаление воздуха или запаивание) она останавливает устройство.

2. Две настройки для выбора оптимального времени запаивания пакета

- Moist: в случае использования влажных пакетов и продуктов с небольшим содержанием влаги с более продолжительным временем горячего запаивания.
- Dry: в случае использования сухих пакетов и продуктов без влаги с меньшим временем горячего запаивания.

3. Canister

Чтобы начать процесс вакуумирования контейнеров, крышек банок, винных пробок и других принадлежностей при помощи шланга.

4. Pulse

Нажмите эту кнопку, и устройство начнет удаление воздуха, отпустите кнопку, и операция прекратится. Этот процесс можно повторять. Затем по достижении нужного давления нажмите Manual Seal (Ручное запаивание) и поверните для запаивания. В зависимости от используемых типов продуктов можно выбирать разное давление.

5. Manual Seal

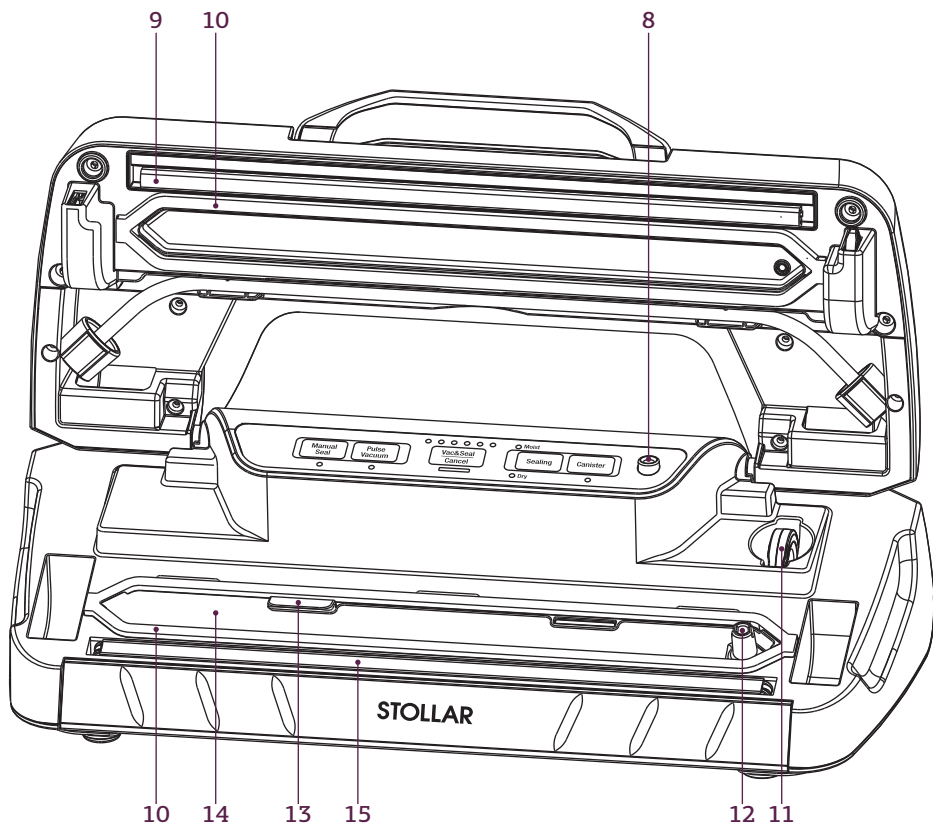
Эта кнопка имеет две функции:

- Для запаивания открытого конца пакета без удаления воздуха (используется, чтобы сделать пакет из рулона).
- В процессе удаления воздуха и запаивания эта кнопка останавливает двигатель насоса и сразу начинает запаивание пакета, чтобы оператор мог контролировать давление вакуума внутри пакета и не допустить раздавливания деликатных продуктов.

6. Индикатор хода операции

7. Ручка

Поверните ручку, чтобы зафиксировать или открыть крышку или перевести ее в положение для хранения.



8. Отверстие для шланга

Чтобы вставить шланг для контейнера и винной пробки перед операциями "Canister".

9. Запеивающая панель

Запеивает пакеты и рулоны при помощи нагрева.

10. Прокладка

Не допускает попадания воздуха, создавая вакуумную камеру. Очистите и высушите. Замените, если повреждена или сломана.

11. Обрезчик пакетов

Положите пакет на раму обрезчика пакетов и потяните в сторону пакета, чтобы обрезать пакет до желаемого размера.

12. Приток воздуха

Приток воздуха соединяется с вакуумной камерой и насосом. Не закрывайте это отверстие, когда кладете пакет для удаления воздуха и запаивания.

13. Держатель пакета

Держит открытый край пакета для размещения пакета.

14. Вакуумная камера

При размещении открытого края пакета внутри камеры удаляет воздух из пакета и улавливает излишнюю жидкость из пакета.

15. Запеивающий элемент

Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием, который в горячем состоянии запеивает пакет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Vacuum Fresh BVS600

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием вакууматора удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки. Убедитесь, что питание розетки прибора выключено и прибор отсоединен от розетки. Протрите корпус The VacuumFresh влажной мягкой тканью.

ВАКУУМНОЕ ЗАПАИВАНИЕ РУЛОНА

1. Поместите The VacuumFresh на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В. Откройте крышку и извлеките обрезчик пакетов.

ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании рулона требуется примерно на 10 см больше места, чем объем продукта, поскольку эта часть образует запаянный шов.

2. Откройте крышку и извлеките обрезчик пакетов.
3. Отмерьте желаемую длину пакета и обрежьте при помощи обрезчика.
4. Положите один край пакета на нагревательный элемент, не вводя пакет в вакуумную камеру.
5. Закройте крышку и нажмите ручку, чтоб зафиксировать крышку.
6. Нажмите кнопку Manual Seal (Ручное запаивание), чтобы начать запаивание пакета. Индикатор загорится, указывая на то, что идет запаивание, а светодиодный индикатор процесса будет отображать ход процесса.
7. Индикатор выключится, когда запаивание будет завершено. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку, и извлеките пакет из прибора. Пакет готов для вакуумного запаивания.

ВАКУУМНОЕ ЗАПАИВАНИЕ ПАКЕТА

1. Поместите The VacuumFresh на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Положите продукты в пакет. Используйте только поставляемые нами пакеты, специально предназначенные для вакуума и оснащенные вакуумными каналами.

3. Очистите и расправьте открытый край пакета и убедитесь в отсутствии пыли, складок и пузырей.
4. Поместите открытый край пакета в зону вакуумной камеры. Убедитесь, что пакет не закрывает приток воздуха.
5. Закройте крышку и нажмите ручку, чтоб зафиксировать крышку.
6. Проверьте состояние светодиодного индикатора для продуктов, чтобы подтвердить время запаивания в зависимости от влажности упаковываемых продуктов (dry / moist) в соответствии с типом продуктов.
7. Затем нажмите кнопку Vac&Seal/Cancel. Прибор начнет автоматическое удаление воздуха и запаивание пакета. Индикатор загорится, указывая на то, что идет запаивание, а светодиодный индикатор процесса будет отображать ход процесса удаления воздуха и запаивания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Этот прибор обеспечивает очень высокое давление вакуума во время удаления воздуха из пакета. Чтобы не допустить разрушения хрупких продуктов высоким давлением вакуума, наблюдайте за состоянием давления вакуума внутри пакета и немедленно нажмите Manual Seal, когда будет достигнуто желаемое давление вакуума. Прибор остановит насос и начнет запаивание.

8. Индикатор выключится, когда вакуумная упаковка будет завершена. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку, и извлеките готовый пакет.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для более эффективного запаивания дайте устройству остыть в течение 1 минуты перед следующим использованием.
- После упаковки каждого пакета не допускайте перегрева нагревательного элемента. Не нажимайте кнопку запаивания менее чем через 15 секунд после предыдущего использования.
- Не используйте пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.
- Чтобы открыть запаянный пакет, разрежьте его ножницами.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА В КОНТЕЙНЕРЫ

1. Поместите The VacuumFresh на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Протрите крышку и основание контейнера и убедитесь, что они сухие и чистые.
3. Положите продукты в контейнер. Не переполняйте его, чтобы крышка сохраняла хороший контакт с кромкой контейнера. Очистите верхний край контейнера и внутренне уплотнение крышки контейнера.
4. Вставьте один конец шланга в отверстие притока воздуха, а второй – в центральное отверстие в крышке контейнера.
5. Чтобы начать удаление воздуха, нажмите кнопку Canister (контейнер). Чтобы исключить утечку воздуха между крышкой и контейнером, рукой надавите на крышку в начале процесса удаления воздуха. Прибор остановится автоматически, когда будет достигнуто достаточное давление вакуума.
6. Извлеките шланг из контейнера или чаши сразу по завершении операции.
7. Чтобы открыть контейнер, необходимо нажать кнопку Release (Сбросить давление) на крышке контейнера.

ФУНКЦИЯ PULSE (ИМПУЛЬС)

1. Эта функция рекомендуется, когда нужен слабый эффект вакуума, например, при упаковке помидоров, картофеля-фри и подобных продуктов. Также если вы используете влажные продукты или соус, вы можете только удалить воздух из пакета и остановить прибор, прежде чем жидкость начнет сжиматься.
2. Нажмите кнопку Moist/Dry, чтобы выбрать время запаивания для упаковываемых продуктов: выбирайте «Dry» для сухих сырых продуктов, и «Moist» для влажных продуктов.
3. Нажимайте кнопку Pulse (Импульс), пока не получите нужный результат, а затем нажмите кнопку Manual Seal (Ручное запаивание), чтобы запаять пакет.

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ

Когда прибор не используется, уберите шнур питания в отделение в задней части прибора. Не наматывайте шнур вокруг прибора.

ОСНОВЫ ЗАПАИВАНИЯ

Вакуумное запаивание – простой и удобный способ сохранения свежести продуктов. Вакуумное запаивание не предназначено для замены охлаждения или заморозки. Продукты, которым обычно требуется охлаждение (ниже 4 градусов) или заморозка (ниже -17 градусов), должны охлаждаться или замораживаться даже в случае вакуумного запаивания. Вакуумное запаивание помогает сохранить вкус, цвет и текстуру продуктов. Оно не может остановить развитие определенных типов бактерий и дрожжевой ферментации. Вакуумное запаивание не является заменой пастеризации или консервирования.

Не подавайте и не употребляйте продукты, имеющие запах, текстуру или вид испорченной еды.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумное запаивание не восстанавливает и не освежает продукты, утратившие свежесть.

Замораживание

Благодаря удалению воздуха из пакета вакуумное запаивание помогает предотвратить морозный ожог.

Расположение (хранение)

В задней части морозилки сохраняется более стабильная температура по сравнению с зоной возле дверцы. Деликатные продукты, которые могут быстро размораживаться, должны храниться в задней части морозилки.

Разморозка продуктов

Для достижения наилучших результатов продукты следует размораживать в холодильнике. Никогда не размораживайте сырое мясо, рыбу, молочные продукты или птицу при комнатной температуре. Разморозка в микроволновой печи может повлиять на текстуру продуктов. При разморозке в микроволновой печи сразу же начинайте приготовление, чтобы не допустить развития бактерий.

Приготовление в микроволновой печи и в кипящей воде

Пакеты и рулоны The VacuumFresh пригодны для использования в микроволновой печи или кипятке. При приготовлении в микроволновой печи обрежьте один угол пакета для выхода пара и поместите пакет непосредственно в микроволновую печь. Для приготовления в кипящей воде поместите пакет в кастрюлю с едва кипящей водой так, чтобы один край пакета оставался над водой (для простоты извлечения).

ПРИМЕЧАНИЕ

После использования в микроволновой печи или кипятке пакеты и рулоны нельзя использовать повторно.

Супы и соусы

Для вакуумной упаковки супов или жидкостей налейте жидкость в пакет и оставьте как минимум 5 см пространства в верхней части пакета. Не используйте вакуумное запаивание на этом этапе. Поместите заполненный пакет в горизонтальном положении в морозилку и дайте жидкости замерзнуть. Достаньте замороженный пакет из морозилки и выполните вакуумное запаивание.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вам нужны небольшие объемы бульона или других жидкостей, вы можете заморозить их в формочках для льда и использовать по необходимости. Попробуйте заранее упаковать кубики льда, чтобы предотвратить морозный ожог.

Фрукты

Для достижения наилучших результатов замораживайте фрукты перед вакуумным запаиванием. Вымойте и высушите фрукты. Выложите на поднос или противень. Поместите его в морозилку примерно на 2 часа, а затем переложите в пакет для вакуумного запаивания и упакуйте.

Овощи

Замороженные овощи иногда чернеют, если их не бланшировать перед заморозкой. Чтобы бланшировать овощи, наполните литровую кастрюлю водой и доведите воду до кипения. Также заполните большую миску ледяной водой и держите дуршлаг или большое сито под рукой. Выложите овощи в кипящую воду и готовьте в течение рекомендованного времени. Овощи должны сохранить яркий цвет и остаться хрустящими и «недоваренными». Достаньте овощи из кипящей воды и поместите в ледяную воду до полного остывания. Слейте лишнюю воду, подсушите овощи и переложите их в пакет для вакуумного запаивания.

Овощи семейства крестоцветных

Из-за газа, который они постепенно выделяют, после вакуумного запаивания овощи семейства крестоцветных следует хранить в морозилке, а не в холодильнике. Это относится к брокколи, капусте, брюссельской капусте, цветной капусте, кудрявой капусте и репе.

ВРЕМЯ БЛАНШИРОВКИ ПРОДУКТОВ

Продукты питания	Время бланшировки
Соцветия брокколи, обрезанные	1–2 минуты
Морковь, в зависимости от размера	Начинайте проверять через 3 минуты
Соцветия цветной капусты, обрезанные	1–2 минуты
Кукуруза в початке	3–4 минуты
Зеленая фасоль	1–2 минуты
Листовая зелень, например шпинат	30 секунд
Зеленый горошек (очищенный)	1–2 минуты
Молодые стручки горошка	1–2 минуты
Цукини (нарезанные)	1–2 минуты

Мясо, рыба и птица

Для достижения наилучших результатов вымойте птицу и очищенную неразделанную рыбу и промокните чистым бумажным полотенцем.

Говядину, телятину, баранину и филе рыбы следует просто промокнуть чистым бумажным полотенцем.

Эта дополнительная операция сэкономит вам время, когда вы приступите к приготовлению продуктов, а также поможет сохранить правильный уровень влаги и форму. Для достижения наилучших результатов положите в морозилку на 2–3 часа перед вакуумным запаиванием, чтобы сохранить влагу и форму куска мяса.

В случае удаления воздуха без предварительной заморозки необходимо обернуть мясо бумажным полотенцем в пакете, чтобы в процессе вакуумного запаивания оно впитало излишнюю влагу и соки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумное запаивание может вызвать потемнение мяса. Это происходит из-за удаления кислорода и не означает, что мясо испортилось.

Молотый кофе и другие продукты в виде порошка

Поскольку частицы молотого кофе очень мелкие, может потребоваться завернуть кофе в бумажное полотенце до вакуумного запаивания или положить кофе в мешок или оригинальную упаковку, прежде чем удалять воздух.

ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МОРОЗИЛКА	СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ	СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ
Крупные куски говядины, свинины и баранины	6 месяцев	2–3 года
Мясной фарш	4 месяцев	1 год
Птица	6 месяцев	2–3 года
Рыба	4 месяцев	1 год
Готовые блюда (тушения, супы)	3-6 месяцев	1–2 года
Овощи	6 месяцев	1–2 года
Ягоды	1–2 месяца	6–8 месяцев
ХОЛОДИЛЬНИК	СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ	СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ
Полутвердые сыры (чеддер, швейцарский)	1–2 недели	4–8 месяцев
Твердые сыры (пармезан)	1–2 недели	4–8 месяцев
Авокадо, нарезанный	1–2 дня	5–6 дней
КЛАДОВКА	СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ	СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ
Орехи	6 месяцев	2 года
Рис	6 месяцев	2 года
Мука	6 месяцев	1–2 года
Сахар	6 месяцев	1–2 года
Кофе в зернах	6 месяцев	1 год

ПРИМЕЧАНИЕ

Эта таблица приведена только в качестве общего руководства. Срок хранения зависит от оригинального качества продуктов и качества вакуумной упаковки.

НЕПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Вакуумное запаивание может использоваться для сохранения непищевых продуктов:

Оборудование для туризма и путешествий, спасательное оборудование

Остаются сухими и занимают меньше места после вакуумной упаковки – бинты, спички, одежда, карты, паспорт, батарейки, фонарики, пленки, факелы и т. д.

Серебро

Помогает предотвратить потемнение. Чтобы не допустить прокалывания вакуумных пакетов, перед вакуумным запаиванием заверните серебро в бумажное полотенце или мягкую ткань.

Повторное запаивание пакетов

Мы рекомендуем использовать только пакеты VacuumFresh для вакуумной упаковки, но вы можете повторно запаивать пакеты, которые были запаяны на производстве, например упаковки чипсов, орехов, печенья и т. п. Обрежьте пакет по прямой линии и протрите от остатков масла и крошек, которые могут помешать запаиванию. Поместите пакет в зону запаивания, но не в клепсборный поддон и запаяйте. Пластиковые пакеты с замком и пластиковая пленка не могут запаиваться.

УХОД И ОЧИСТКА

Stollar Vacuum Fresh BVS600

Важно регулярно чистить все части системы вакуумного запаивания The VacuumFresh, чтобы не допустить развития бактерий и дрожжевой ферментации.

Следуйте нижеизложенному руководству по уходу и очистке:

Очистка The VacuumFresh

1. Перед разборкой и очисткой убедитесь, что устройство отсоединено от розетки питания.
2. Чтобы очистить устройство, просто протрите чистой влажной тканью и тщательно высушите.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вспененные прокладки вокруг вакуумной камеры необходимо тщательно высушить перед сборкой. При сборке необходимо соблюдать осторожность, чтобы не допустить повреждений и восстановить оригинальное положение, что предотвратит недостатки в герметизации.

Никогда не погружайте устройство в воду и не кладите в посудомоечную. Не помещайте никакие части в посудомоечную машину. Для очистки устройства нельзя использовать абразивные или агрессивные средства.

Очистка пакетов

Чтобы вымыть пакеты для повторного использования, выверните их и вымойте теплой мыльной водой и губкой. Не мойте пакеты в посудомоечной машине, поскольку сильное воздействие тепла может размягчить материал пакета и его будет невозможно использовать. Перед повторным использованием убедитесь, что пакеты полностью высохли.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы избежать отравления, не используйте пакеты, в которых были жирные продукты, сырое мясо, птица или курица или которые использовались в кипятке или микроволновой печи.

Очистка принадлежностей

1. Мойте все принадлежности вакууматора теплой мыльной водой и губкой. Не погружайте крышку в воду; протирайте влажной тканью.
2. Основания контейнеров (не крышки) можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Перед повторным использованием убедитесь, что принадлежности полностью высохли.

ПРИМЕЧАНИЕ

Контейнеры и крышки нельзя использовать в микроволновой печи или морозилке.

Хранение The VacuumFresh

1. Храните The VacuumFresh на столе, на полке или в выдвижном ящике.
2. Держите все принадлежности демонтированными, когда устройство не используется и помещается на хранение, поскольку закрытая крышка может повредить вспененные прокладки, что приведет к утечке.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Stollar Vacuum Fresh BVS600

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Когда я пытаюсь запаковать пакет с удалением воздуха, ничего не происходит	Убедитесь, что шнур питания надежно вставлен в розетку.
	Проверьте шнур питания на предмет повреждений.
	Убедитесь, что розетка работает, подключив к ней другое устройство.
Воздух не полностью удаляется из пакета	Убедитесь, что пакет правильно размещается в вакуумной камере и под притоком воздуха.
	Для надлежащего запаивания открытый край пакета должен полностью находиться в вакуумной камере.
	Проверьте запаивающую панель и вспененные прокладки под крышкой на предмет загрязнений. Проверьте правильность их расположения. Убедитесь, что вспененные прокладки на обеих сторонах крышки и на основании вокруг вакуумной камеры не разорваны и не деформированы. Протрите их начисто и расправьте.
	Пакет The VacuumFresh может быть негерметичным. Чтобы проверить герметичность пакета, запайте его с небольшим объемом воздуха, опустите под воду и слегка сожмите. Если появятся пузыри, значит есть утечка. Снова запайте или используйте другой пакет.
	Используйте только пакеты The VacuumFresh с вакуумными каналами, поставляемые производителем.
Устройство не переходит к запаиванию после удаления воздуха	Утечки по шву, которые могут быть вызваны складками, крошками, жиром или жидкостью. Раскройте пакет, протрите внутреннюю поверхность в зоне шва и расправьте его на запаивающей панели перед повторным запаиванием.
	Устройство оснащено встроенным датчиком давления вакуума. The VacuumFresh не перейдет к запаиванию автоматически, если невозможно будет достичь установленного давления вакуума внутри пакета. Проверьте запаивающую панель и вспененные прокладки под крышкой на предмет загрязнений. Проверьте правильность их расположения. Протрите их начисто и расправьте. Повторите попытку.
	Убедитесь, что вспененные прокладки на обеих сторонах крышки и на основании вокруг вакуумной камеры не разорваны и не деформированы. Удалите их из пазов, вымойте и тщательно высушите. Также можно заменить вспененную прокладку новой (они доступны у торговца, где вы приобрели устройство или в ближайшем сервисном центре).
	Пакет The VacuumFresh может быть негерметичным. Чтобы проверить герметичность пакета, запайте его с небольшим объемом воздуха, опустите под воду и слегка сожмите. Если появятся пузыри, значит есть утечка. Снова запайте или используйте другой пакет.
	Утечки из пакета по шву, которые могут быть вызваны складками, крошками, жиром или жидкостью. Раскройте пакет, протрите внутреннюю поверхность в зоне шва и расправьте его на запаивающей панели перед повторным запаиванием.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Воздух снова попал в пакет после запаивания	<p>Утечки по шву, которые могут быть вызваны складками, крошками, жиром или жидкостью. Раскройте пакет, протрите внутреннюю поверхность в зоне шва и расправьте его на запаивающей панели перед повторным запаиванием.</p> <p>Может происходить выделение натуральных газов или ферментация продуктов (таких как свежие фрукты и овощи). Откройте пакет, и, если вам кажется, что продукты начали портиться, выбросьте их. Хранение без холодильника или перепады температуры в холодильнике могут привести к порче продуктов. Если продукты не испортились, употребите их немедленно.</p> <p>Проверьте пакет на предмет проколов или отверстий, которые могли привести к потере вакуума. Вакуумное запаивание не подходит для продуктов с острыми краями (такими как кости или скорлупа орехов). Изолируйте острые края содержимого пакета бумажным полотенцем.</p>
Пакет плавится	<p>Если запаивающая панель или элемент перегревается и расплавляет пакет, необходимо поднять крышку и дать запаивающей панели или нагревательному элементу остыть в течение нескольких минут.</p>
Вакуум в контейнере не создается	<p>Убедитесь, что шланг надежно подсоединен к устройству и контейнеру.</p> <p>Убедитесь, что регулятор контейнера находится в положении Seal (герметизация).</p> <p>Надавите на крышку или переходник шланга в самом начале удаления воздуха, чтобы предотвратить утечку из уплотнений крышки.</p> <p>Проверьте на предмет значительных повреждений или углублений, и, если они есть, замените.</p> <p>Проверьте работу вакууматора.</p> <p>Убедитесь, что кромка контейнера чистая. Если все предложенные варианты будут исключены в вашей ситуации, обратитесь в указанный сервисный центр.</p>