

# RAGEX

---

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, свяжитесь с нашим отделом заботы отсканировав QR-код с нужным мессенджером:



или пишите нам на почту: **care@ragexstore.ru**  
и в Whatsapp по номеру телефона: **+7 (925) 488-56-92**

Мы работаем ежедневно с 9:00 до 21:00

Мы расскажем про особенности использования  
и сможем проконсультировать вас по любым  
вопросам о наших приборах

ВВЕДЕНИЕ	
Инструкции по технике безопасности.....	4
ОБЗОР УСТРОЙСТВА	
Индекс производительности прибора.....	5
Преимущества и функции вакуумной упаковки.....	5
Описание деталей.....	7
Функции деталей.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	
Использование.....	9
Функция сенсорной панели.....	9
Инструкции по использованию.....	10
Советы по эксплуатации.....	13
Техническое обслуживание.....	15
Вакуумная упаковка и безопасность пищевых продуктов.....	15
Устранение неисправностей.....	19
Справочник по срокам хранения пищевых продуктов в вакууме.....	21
ПРОЧЕЕ	
Хранение.....	23
Утилизация.....	23

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

- **Для вашей безопасности, пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию перед использованием и сохраните ее должным образом для дальнейшего использования.**
- 1. Перед подключением источника питания убедитесь, что напряжение соответствует указанному на продукте.
- 2. Необходим тщательный надзор, когда какой-либо прибор используется детьми или рядом с ними.
- 3. Пожалуйста, используйте только аксессуары, рекомендованные или продаваемые производителями.
- 4. Если продукт не используется в течение длительного времени, пожалуйста, отключите его от питания.
- 5. Отключайте от розетки, когда он не используется, а также перед чисткой или обслуживанием.
- 6. Не используйте удлинитель.
- 7. Не погружайте какие-либо части продукта, шнур питания или вилок питания в воду или другие жидкости.
- 8. Не используйте вакуумный упаковщик на влажных или горячих поверхностях или вблизи источников огня.
- 9. Не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 10. Если вы хотите отключить питание, отсоедините кабель питания от розетки. Не тяните за шнур при отключении питания.
- 11. Не эксплуатируйте устройство с поврежденным кабелем или вилок. Если кабель питания или изделие повреждены, его необходимо отправить в авторизованный центр обслуживания клиентов.
- 12. Не прикасайтесь к нагревательному уплотнению вакуумного упаковщика. Оно может быть очень горячим, поэтому, пожалуйста, не допускайте ожогов.
- 13. Используйте изделие в соответствии с инструкциями руководства. Компания не несет ответственности за любые потери и травмы, вызванные неправильным использованием.

## ИНДЕКС ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ПРИБОРА

Напряжение	АС 220-240V
Время герметизации	≤35с
Параметры нагревательных проводов	двойные нагревательные провода 12 В
Вес нетто	1.1 кг
Номинальная частота	50-60 Гц
Время извлечения	≤30 с
Размеры изделия (ДхШхВ)	360х118х75 мм
Номинальная мощность	125 Вт
Значение вакуума	-80 кпа макс
Ширина запайки	≤30 см

## ПРЕИМУЩЕСТВА И ФУНКЦИИ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

- **Почему мы должны использовать вакуумную упаковку?**

Когда продукты питания контактируют с воздухом, в них размножаются бактерии, плесень и дрожжи, из-за чего они теряют питательные вещества, вкус, а также образуются замороженные пятна. Вакуумный аппарат для сохранения свежести может удалить воздух и сохранить вкус и качество продуктов. Используя соответствующие пакеты, контейнеры и аксессуары, вы можете воспользоваться преимуществами этого научно подтвержденного метода сохранения продуктов питания, который может продлить срок хранения продуктов в семь раз.

- **Экономьте много денег**

Вы можете купить много продуктов и запечатать их в вакуумную упаковку в соответствии с необходимым количеством, чтобы избежать отходов.

- **Наслаждайтесь сезонной едой и деликатесами**

Она может сохранять скоропортящиеся или редко используемые продукты свежими дольше, чем раньше.

- **Контролируйте количество пищи**

Запечатывайте разумное количество продуктов в вакуумной упаковке и указывайте на пакетах калорийность или содержание жира.

- **Более легкое развлечение**

Готовьте свои фирменные блюда и праздничные блюда заранее, чтобы вам было легче приятно провести время с родственниками и друзьями.

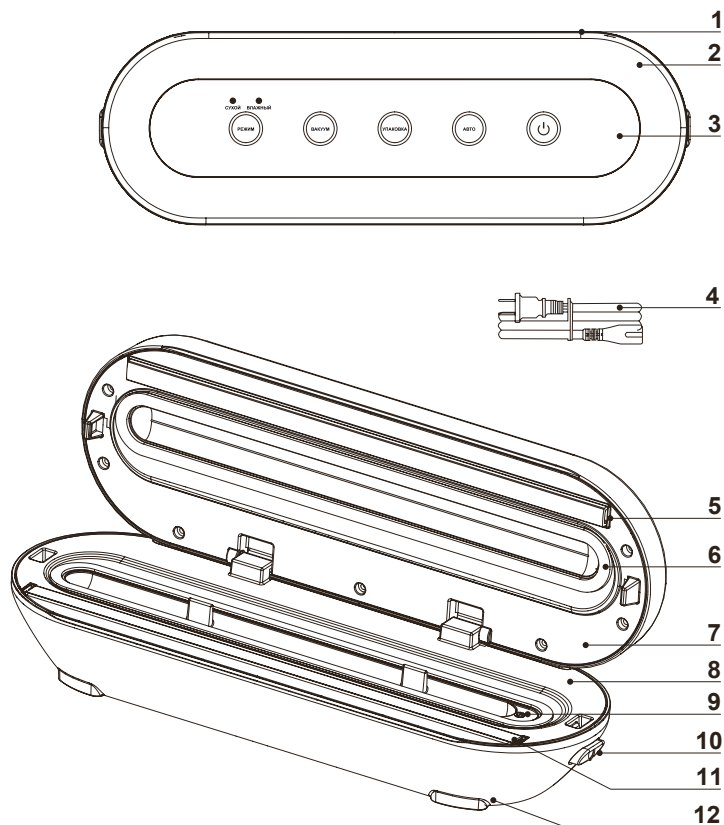
- **Более короткое время маринования**

Вакуумная упаковка раскрывает каждый уголок продукта, поэтому вы можете получить маринованный вкус за 10 минут, а не за всю ночь.

- **Наслаждайтесь путешествиями и коллекционированием**

Это помогает сохранять материалы для кемпинга и лодок сухими, избегать путаницы и облегчает поездки на короткие расстояния. Сократите время воздействия воздуха на коллекции, такие как полированное серебро, чтобы сохранить блеск серебра и продлить срок его годности.

## ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



1	Внешний насосный порт	7	Верхняя крышка, внутренний бак
2	Верхняя крышка	8	Нижнее основание, внутренний бак
3	Панель	9	Вакуумная камера
4	Отдельный шнур питания	10	Кнопки открывания крышки
5	Уплотнительная полоса	11	Запечатывающий элемент
6	Уплотнитель вакуумной камеры	12	Нижний корпус

## ФУНКЦИИ ДЕТАЛЕЙ

---

### 1. Внешний насосный порт

Это соединение всасывающей трубы при извлечении газа из банок, бутылок, больших упаковочных пакетов и солений.

### 2. Верхняя крышка

### 3. Панель

### 4. Отдельный шнур питания

Легко чистить и размещать

### 5. Уплотнительная полоса

В отличие от нагревательного провода, вакуумный упаковочный пакет здесь запечатывается, а внутренний бак, установленный на верхней крышке, не должен выниматься по желанию. Чтобы получить лучшую плоскостность уплотнения, необходимо убедиться, что поверхность чистая и сухая.

### 6. Уплотнитель вакуумной камеры

Убедитесь, что во время процесса вакуумная камера достигает состояния вакуума, и предотвратите утечку воздуха.

### 7. Верхняя крышка, внутренний бак

### 8. Нижний корпус, внутренний бак

### 9. Вакуумная камера

При вакуумировании открытый конец пакетов для сохранения свежести должен быть помещен в эту камеру.

### 10. Кнопки открывания крышки

### 11. Запечатывающий элемент

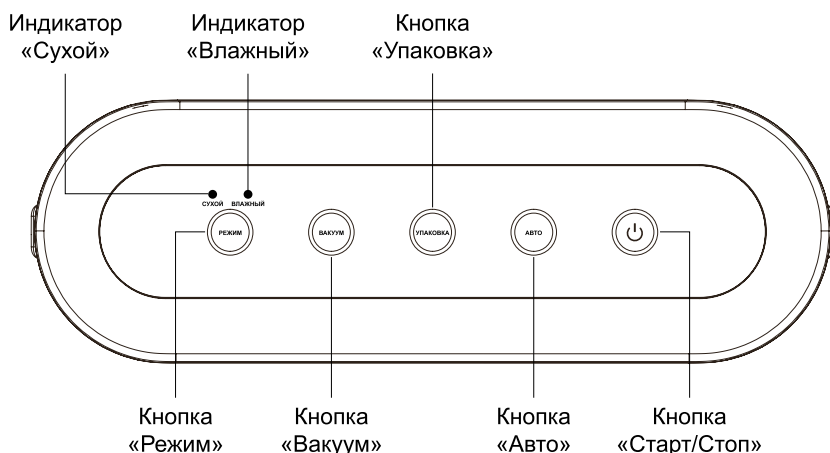
Он взаимодействует с нагревательной полосой для завершения работы, чтобы обеспечить лучшую герметизацию плоскостность во время процесса. Он не должен рваться, и если на поверхности есть грязь или масло, его необходимо протереть. При повторном использовании не прикасайтесь к нему напрямую руками, чтобы избежать ожогов.

### 12. Нижний корпус



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### • ФУНКЦИЯ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ



#### 1. Кнопка «Режим»

Существует три режима: сухой, влажный и супервлажный. Во включенном состоянии по умолчанию установлен сухой режим. Нажмите кнопку, и загорится соответствующий индикатор. В супервлажном режиме будут гореть оба индикатора. Обычно сухой режим выбирается для обычных материалов, а влажный и супервлажный режимы выбираются для материалов с большой влажностью или толстых вакуумных пакетов. В сухом режиме убедитесь, что интервал запечатывания составляет 10 секунд, а в влажном и супервлажном режимах интервал запечатывания составляет 60 секунд, чтобы предотвратить перегрев вакуумного упаковщика.

#### 2. Кнопка «Вакуум»

Во время процесса подключите внешний вакуумный контейнер и нажмите кнопку «Вакуум», чтобы запустить функцию. Когда работа будет завершена, вакууматор автоматически остановится. Вытащите внешнюю соединительную трубку, и вакууматор реализует функцию внешней откачки.

Нажмите, чтобы остановить, повторить и запустить режим точечной откачки. Он может вручную контролировать соответствующую степень вакуума. Эта функция подходит для вакуумной упаковки мягких товаров. Нажмите и удерживайте кнопку указательным пальцем, после того как убедитесь, что вакуум в пакете подходящий, немедленно отпустите палец и нажмите кнопку «Упаковка», чтобы запечатать. Таким образом, давление в пакете можно точно и удобно контролировать, чтобы избежать раздавливания мелких предметов.

### 3. Кнопка «Упаковка»

Коснитесь этой кнопки, чтобы включить индикаторную лампу, и запечатайте пластиковый пакет отдельно. Интервал перезапуска составляет около 5-10 секунд (работайте непрерывно, пока все индикаторные лампы не замигают, и машина не перейдет в режим защиты примерно на 15 минут).

### 4. Кнопка «Авто»

Нажмите кнопку «Авто», чтобы начать и индикатор загорится, это означает, что кнопки «Режим» и «Упаковка» связаны.

Весь процесс от вакуумной откачки до запечатывания автоматически завершается одной клавишей. Он может осуществлять непрерывную вакуумную герметизацию для нескольких пакетов.

### 5. Кнопка «Старт/Стоп»

Когда вакуумный упаковщик начнет мигать, нажмите кнопку и удерживайте ее долго, чтобы он запустился.

Когда индикатор горит, снова нажмите и удерживайте кнопку, и индикатор погаснет. Нажмите, чтобы отменить связь «Вакуум», «Упаковка» и «Авто» в любое время во время работы.

## • ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**Инструкции по использованию для вакуумной герметизации сухих/влажных продуктов:**

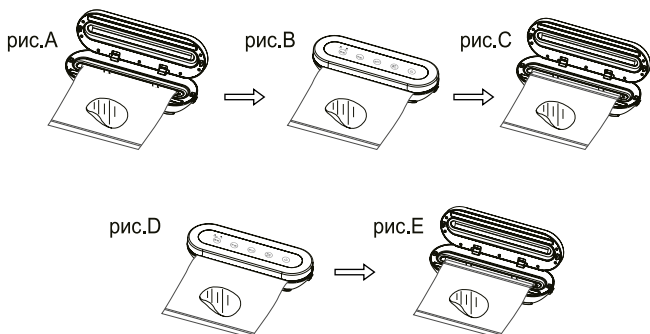
1. Поставьте вакуумный упаковщик на ровную поверхность и включите номинальную мощность. Когда загорится индикатор «Сухой», нажмите кнопки открытия крышки с обеих сторон

вакууматора. Откройте верхнюю крышку, положите еду в вакуумный пакет и поместите его в вакуумную камеру (вакуумная камера имеет два упора, и пакет не может быть больше этих.) Закройте верхнюю крышку, нажмите на два конца рукой и услышите щелчок (рисунок А).

2. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить вакуумный упаковщик, и индикатор будет гореть в течение длительного времени. Выберите «Сухой» или «Влажный» или «Супервлажный» в зависимости от продукта, а затем выберите «Вакуум» для герметизации. Вакууматор начнет извлекать и герметизировать автоматически (рисунок В).
3. После того, как вакуумный упаковщик издаст звуковой сигнал, откройте верхнюю крышку и выньте пакет (рисунок С).

### Инструкции по использованию для одинарного запечатывания:

1. Положите еду в вакуумный пакет и положите его плашмя в вакуумную камеру. Нажмите кнопки открытия крышки с обеих сторон вакууматора и услышите щелчок. Если еду нужно только запечатать, непосредственно коснитесь клавиши «Упаковка» (рисунок D).
2. После того, как вакуумный упаковщик издаст звуковой сигнал, откройте верхнюю крышку и выньте пакет (рисунок E).

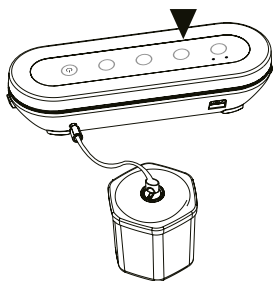


**При вакуумировании влажных продуктов следите, чтобы жидкость не попала в вакуумную камеру. В противном случае жидкость может попасть внутрь прибора и повредить его.**

### Упаковка в контейнеры:

- **Внешняя откачка**

1. Вставьте один конец внешней соединительной трубы во внешний интерфейс машины, а другой конец – в вакуумный бак (приобретается самостоятельно).
2. Нажмите кнопку «Вакуум», чтобы запустить действие.



3. Отсоедините соединитель для отвода воздуха от вакууматора и банки. Сначала отсоедините конец банки, а затем вакууматора. После этого операция завершена.
4. В это время крышка вакуумного бака не может быть открыта. Это означает, что еда в баке находилась в состоянии вакуума.

\* Обратите внимание, что нужно проверить, хорошо ли установлена крышка перед вакуумной упаковкой, чтобы предотвратить утечку воздуха во время процесса.

Чтобы проверить эффект вакуумной откачки, просто попробуйте посмотреть, можно ли сдвинуть или открыть крышку. Вакуумные банки или коробки для сохранения свежести, продаваемые на рынке, отличаются. Для получения подробной информации, пожалуйста, обратитесь к их инструкциям.

- **Точечная откачка**

1. При упаковке мягких и хрупких продуктов выпрямите открытый конец пакета обеими руками и поместите его в вакуумную камеру.
2. Опустите верхнюю крышку и нажмите на оба ее конца рукой.

После этого вы можете услышать щелчок.

3. Нажмите кнопку «Вакуум» пальцами, наблюдайте за ходом процесса и когда вы почувствуете, что вам не нужно продолжать откачку, нажмите кнопку «Вакуум» еще раз, вакууматор прекратит откачку, а затем нажмите клавишу «Упаковка», чтобы запечатать.
4. После того, как вакуумный упаковщик издаст звуковой сигнал, откройте верхнюю крышку и выньте пакет.

### • СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Пожалуйста, убедитесь, что пряжка машины открыта после каждого использования, чтобы предотвратить деформацию экструзии уплотнителя, влияющую на вакуумный эффект.
2. Чтобы получить наилучший эффект, пожалуйста, используйте соответствующие пакеты, иначе вы не сможете вакуумировать.
3. После запечатывания не прикасайтесь к нагревательной полосе запечатывания сразу. Прикасайтесь к ней после остывания, иначе это вызовет ожог.
4. Убедитесь, что открытый конец упаковочного пакета сухой, в противном случае его будет трудно запечатать. Если продукты содержат влагу, вы можете выбрать функцию «Влажный» или «Супервлажный», которая задержит время запечатывания, но эффект будет намного лучше.
5. Перед упаковкой, пожалуйста, очистите и выпрямите открытый конец упаковочного пакета, чтобы убедиться, что на запечатываемом конце нет посторонних предметов. Во время использования режима «Вакуум» не допускайте, чтобы пакет имел много складок или чтобы твердые предметы снаружи царапали пакет.
6. После непрерывной герметизации с контролем температуры вакуумного упаковщика, его можно использовать только после охлаждения в течение примерно 15 минут.
7. При вакуумировании продукты не должны быть слишком полными, а открытый конец пакета должен быть выпрямлен, в противном случае вакуумирование не удастся.
8. При упаковке предметов с острыми краями, пожалуйста, оберните их мягкими амортизирующими материалами, такими как

бумажные полотенца, чтобы предотвратить прокалывание пакета для сохранения свежести, или используйте банки для замены пакета.

9. При упаковке больших предметов, чтобы предотвратить образование складок на линии герметизации, пожалуйста, распрямите открытый конец, когда помещаете пакет для сохранения свежести в вакуумную камеру, и держите его, пока не запустится функция откачки воздуха.
10. Свежие фрукты и овощи не подходят для вакуумного хранения при комнатной температуре, потому что они обладают дышащим эффектом, который будет выделять тепло и легко разбухать пакет. Рекомендуется упаковывать такие продукты в консервные банки и охлаждать в холодильнике, что даст лучший эффект.
11. Старайтесь не запечатывать свежеразогретые ингредиенты в вакууме, так как объем пищи большой из-за высокой температуры. После вакуумной герметизации объем пищи становится меньше из-за понижения температуры, что приводит к ослаблению изначально затянутых ингредиентов, например, утечке воздуха.
12. Наполните пакет необходимым количеством воды, запечатайте его (без вакуумирования), а затем заморозьте на некоторое время. Его можно использовать в ведерке со льдом или в качестве льда для лечения спортивных травм.
13. После вакуумирования продукты по-прежнему необходимо сохранять свежими и хранить в соответствии с фактической средой хранения.
14. Если вы не уверены, был ли запечатан пакет для сохранения свежести, вам нужно только повторно запечатать пакет один раз.
15. При использовании контейнеров-цистерн обратите внимание на то, чтобы сверху оставалось не менее 2.5 см свободного пространства.
16. Вакуумный упаковщик не может перекачивать то, что может выжать сок. Жидкость следует упаковать в вакуумный бак, и ее следует заморозить перед вакуумной упаковкой.
17. Во время вакуумной упаковки, если небольшое количество жидкости или остатков пищи в упаковочном мешке случайно попадет в вакуумную камеру, это может заблокировать вакуумный насос и повредить электроприборы. Чтобы избежать этого,

сложите несколько бумажных полотенец или поместите фильтр в вакуумную камеру.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

1. Перед чисткой отключите от розетки и отсоедините питание.
2. Не погружайте вакуумный упаковщик в воду или другие жидкости при чистке.
3. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить поверхность корпуса.
4. Очистите поверхность устройства слегка влажной тканью или губкой с умеренным мылом.
5. Вытрите остатки пищи или жидкость в вакуумной камере бумажным полотенцем.
6. Перед повторным использованием убедитесь, что устройство полностью высохло.

## ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

---

Вакуумная упаковка предназначена для удаления воздуха из герметичного контейнера и снижения окисления, чтобы сохранить исходную питательную ценность, вкус и качество пищи, насколько это возможно. Удаление воздуха может также в определенной степени замедлить рост микроорганизмов.

**Распространенные виды микроорганизмов включают:**

**Плесень** – ее можно наблюдать невооруженным глазом. Она не может выживать в среде с низким содержанием кислорода. Поэтому вакуумная упаковка может замедлить рост плесени.

**Дрожжи** – микроорганизм, вызывающий брожение, и его можно определить по запаху и вкусу. Дрожжам для роста нужны только вода, сахар и подходящая температура. Они могут выживать как с воздухом, так и без него, поэтому для замедления роста дрожжей необходима низкая температура. В условиях замораживания дрожжи могут задержать свой рост.

**Бактерии** – они могут заставить пищу издавать неприятный запах или менять цвет, становиться мягкой или липкой. При соответствующих условиях анаэробные бактерии, могут расти в безвоздушной среде и не могут быть распознаны по запаху или вкусу. Чтобы лучше сохранить продукты, очень важно поддерживать низкую температуру. Хотя рост микроорганизмов можно замедлить при 4°C, его невозможно полностью устранить даже при -17°C. Для скоропортящихся продуктов вам необходимо использовать холодильник для охлаждения или заморозки как можно большего количества продуктов после вакуумирования.

### **Важный совет:**

вакуумная упаковка не заменяет высокотемпературную дезинфекцию и низкотемпературное хранение. После вакуумной упаковки ингредиенты, хранящиеся при низкой температуре, по-прежнему нужно помещать в соответствующую среду холодильника.

- **Советы по приготовлению и разогреву продуктов:** размораживайте и разогревайте продукты в вакуумной упаковке. Не размораживайте скоропортящиеся продукты при комнатной температуре. Размораживайте их в холодильнике или микроволновой печи. Перед тем как поместить продукт в микроволновую печь, отрежьте один угол вакуумного пакета для рассеивания тепла. Чтобы избежать брызг, не разогревайте в микроволновой печи мясо с костями или тяжелые жирные продукты в пакете. Вы также можете разогревать продукты в теплой воде при температуре ниже 75°C.
- **Инструкция по вакуумной обработке рыбы и мяса:** чтобы достичь желаемого эффекта, пожалуйста, заморозьте рыбу и мясо за 1-2 часа, а затем упакуйте в вакуум, что поможет предотвратить



потерю питательных веществ и сохранить хорошую форму продуктов, а также поможет уплотнить линию запайки. Если уже поздно замораживать заранее, пожалуйста, положите сложенное бумажное полотенце между продуктами и верхней частью вакуумного пакета, чтобы при вакуумировании бумажное полотенце могло поглотить выделившийся лишний сок, избежать попадания в ящик для хранения воды и увеличить объем работы по очистке.

- **Инструкция по вакуумной упаковке зеленых листовых овощей:** чтобы добиться желаемого эффекта, используйте вакуумную емкость для хранения зеленых листовых овощей. Сначала вымойте овощи, затем высушите их полотенцем, после сушки положите в вакуумную емкость, а затем храните в холодильнике.
- **Инструкция по вакуумной упаковке закусок:** вкус упакованных в вакуум закусок может сохраняться долгое время. Для хрупких продуктов, таких как печенье, рекомендуется хранить их в вакуумной емкости, чтобы достичь желаемого эффекта.
- **Инструкция по эксплуатации вакуумной упаковки для жидкостей:** вы можете положить жидкую пищу в сковороду, хлебную тарелку, решетку для льда и другие емкости, заморозить ее до застывания, а затем поместить застывшую жидкую пищу в вакуумный пакет для обработки. Когда нужно использовать вакуумные пакеты, достаточно вырезать небольшое отверстие по краю, затем положить их на тарелку и поставить в микроволновую печь или непосредственно расплавить в теплой воде при температуре ниже 75°C.
- **Инструкция по эксплуатации вакуумной упаковки фруктов:** перед замораживанием фруктов рекомендуется предварительно разморозить их в течение 1~2 часов до полного замораживания. Фрукты, подлежащие обработке, можно разделить на несколько частей в соответствии с их количеством и разложить на тарелке по отдельности. Между каждой частью не должно быть контакта, что гарантирует, что они не будут заморожены вместе в процессе замораживания и будут удобны для использования в следующий раз. После завершения предварительной заморозки снимите фрукты с тарелки, запечатайте их вакуумом и поместите в

- холодильник для замораживания.
- **Инструкция по эксплуатации вакуумной упаковки для запеченных продуктов:** рекомендуется использовать вакуумные банки для упаковки запеченных продуктов с низкой твердостью в вакууме, чтобы сохранить первоначальную форму продуктов. Если вы хотите использовать вакуумный пакет, пожалуйста, предварительно заморозьте продукты в течение 1~2 часов перед вакуумной упаковкой.
  - **Инструкция по эксплуатации вакуумной упаковки кофе или порошкообразных продуктов:** чтобы предотвратить всасывание порошка в вакуумную камеру, вы можете положить бумагу для фильтрации кофе или бумажное полотенце на верхнюю часть вакуумного пакета или резервуара; Вы также можете сначала положить продукты в оригинальный упаковочный пакет, а затем поместить их в вакуумный пакет.
  - **Инструкция по эксплуатации вакуумной упаковки для овощей:** овощи перед вакуумной упаковкой необходимо обработать высокой температурой. Высокая температура может уменьшить повреждение энзимов, что влияет на питательность, цвет и текстуру продуктов. Вы можете бланшировать овощи в кипящей воде или микроволновой печи в течение некоторого времени и удалить их, когда они созрели, но все еще хрустящие. Время бланширования обычно составляет 1~2 минуты для зеленых листовых овощей и рожков гороха; стручков гороха, нарезанных огурцов и брокколи – 3~4 минуты; моркови – 5 минут; кукурузных початков – 7~11 минут. После бланширования погрузите овощи в холодную воду, чтобы они остыли, и, наконец, впитайте воду с овощей сухим полотенцем перед вакуумной упаковкой. **Примечание:** некоторые овощи (например, цветная капуста, кочанчики и капуста) дышат и постоянно выделяют газ. Поэтому после бланширования рекомендуется хранить их при низкой температуре. **Важный совет:** свежие грибы, лук и чеснок нельзя упаковывать в вакуум из-за существования анаэробных бактерий.
  - **Инструкция по эксплуатации вакуумной упаковки для непродовольственных товаров:** непродовольственные товары также могут быть запечатаны под вакуумом для достижения целей антиоксидации, влагонепроницаемости и антикоррозии. При

вакуумной упаковке металлических украшений, ножей и вилок и других острых предметов, пожалуйста, используйте мягкие прокладочные материалы, например, бумажные полотенца, чтобы не проткнуть вакуумный пакет. Вакуумные герметичные вещи идеально подходят для загородного отдыха и выездов на природу. В кемпинге или походе вакуумная упаковка поможет сохранить спички, карты и продукты питания сухими и свежими. Если вам нужна чистая питьевая вода, достаточно упаковать кубик льда в вакуумный пакет. Когда вода понадобится, позвольте льду оттаять естественным образом. Когда вы занимаетесь серфингом или катаетесь на лодке, вы можете упаковать в вакуумный пакет еду, пленку и сменную одежду. Предметы первой необходимости также можно запечатать в вакуум, например лампы, батарейки, фонарики, спички, свечи и т. д.

- **Инструкция по эксплуатации для вакуумной упаковки сыра: важный совет** – мягкий сыр портится анаэробными бактериями, поэтому его нельзя запаивать под вакуумом.

## УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможное решение
Мигают индикаторы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перегрев. Сделайте интервал в 10 секунд между двумя соседними операциями. Интенсивное непрерывное использование приведет к срабатыванию системы защиты от перегрева, автоматическому отключению питания вакууматора, а индикатор начнет мигать. Остановите машину примерно на 15 минут, чтобы дать продукту полностью остыть.</li> </ul>
Вакуумный насос работает, но не может вакуумировать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что разъем воздушного резервуара вставлен во внешний насосный порт.</li> <li>• Если используется вакуумный пакет с двумя концами, отрезанными от рулонного пакета, пожалуйста, проверьте, прямая ли линия сварки и не имеет ли она складок при запечатывании первого открытого конца.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Между открытым концом пакета и продуктами питания внутри должен быть зазор около 8 см, а изогнутая поверхность вакуумного пакета должна быть направлена вниз.</li> <li>• Проверьте, является ли уплотнитель вакуумной камеры прямым без деформации, и нет ли на нем остатков пищи.</li> <li>• Проверьте, не сморщен ли открытый конец пакета, выходящий в вакуумную камеру. Чтобы избежать этого, держите оба конца открытого конца обеими руками, чтобы он растянулся и выпрямился.</li> </ul>
<p>Уплотнитель вакуумной камеры смещается или повреждается</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выньте уплотнитель вакуумной камеры, очистите и установите ее на место.</li> <li>• Если проблема не может быть решена, обратитесь к специалисту.</li> </ul>
<p>Плохая линия уплотнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При упаковке продуктов с небольшим количеством жидкости установите свойство продукта на «влажный» или «супервлажный». Что касается большого количества жидкости заморозьте ее до твердого состояния перед вакуумированием.</li> <li>• Проверьте, нет ли фрагментов и остатков пищи на запаивающей нагревательной полосе и запаивающем клее. Очистите, если таковые имеются.</li> <li>• В верхней части пакета есть складки. Чтобы избежать складок, когда открытый конец горловины входит в вакуумную камеру, пожалуйста, удерживайте оба конца обеими руками, чтобы он растянулся и выпрямился.</li> </ul>
<p>Индикатор на панели функций не горит</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что питание подключено.</li> <li>• Убедитесь, что питание розетки нормальное.</li> </ul>
<p>Устройство не работает после нажатия клавиши</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что питание подключено.</li> <li>• Убедитесь, что питание розетки функционирует нормально.</li> <li>• Убедитесь, что индикатор горит.</li> </ul>
<p>Открытый конец пакета не может быть выдвинут в вакуумную камеру</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что в верхней части пакета достаточно места для расширения вакуумной камеры.</li> <li>• Пожалуйста, держите оба конца открытого конца пакета обеими руками, чтобы растянуть его и выпрямить. Поверхность рулона вакуумного пакета направлена вниз.</li> </ul>

<p>Утечка воздуха или расширение пакета после вакуумной упаковки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте линию сварки на наличие складок. Чтобы избежать этого, растяните и выпрямите открытый конец пакета перед запечатыванием.</li> <li>• Для влажных или порошкообразных продуктов (таких как сок, масло и мука) примеси и мусор, оставшиеся на линии сварки в верхней части пакета, могут повлиять на компактность линии сварки во время вакуумирования. Пожалуйста, отрежьте открытый конец пакета, очистите от примесей и мусора, а затем снова упакуйте вакуумом.</li> <li>• Пища с острыми краями и углами может проколоть вакуумный пакет во время процесса. Пожалуйста, повторно запечатайте новым вакуумным пакетом и оберните мягкие прокладочные материалы, такие как кухонная бумага, вокруг жестких углов.</li> <li>• Фрукты и овощи дышат, и выделяющийся газ легко может вызвать разбухание пакета. Пожалуйста, вакуумируйте после высокотемпературной обработки и храните их в среде с низкой температурой после вакуумной упаковки.</li> </ul>
--	--

## СПРАВОЧНИК ПО СРОКАМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМЕ

Место хранения	Виды продуктов питания	Температура	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Холодное хранение и консервация	Свежее мясо	5 ± 3°C	2-3 дня	12-13 дней
	Свежая рыба/ Морепродукты		1-3 дня	6-8 дней
	Приготовленное мясо		4-6 дней	18-20 дней
	Овощи		3-5 дня	7-10 дней
	Фрукты		5-7 дней	14-20 дней
	Яйцо		10-15 дней	30-50 дней
Хранение в холодильнике	Мясо	-16 ~ -20°C	3-5 месяцев	больше года
	Рыба			
	Морепродукты			

## ПРОЧЕЕ

Обычное состояние	Хлеб	25 ± 2°C	1-2 дня	6-8 дней
	Печенье		4-6 месяцев	больше года
	Рис/Мука		3-5 месяцев	
	Арахис/Бобы		3-6 месяцев	
	Лекарство			
	Чай		5-6 месяцев	

Вакуумная упаковка может продлить срок годности продуктов питания до определенной степени, но она не может сохранять их свежими все время. Предлагается проводить вакуумный процесс параллельно с другими мерами, такими как низкая температура, стерилизация и дезинфекция. Вышеуказанные данные зависят от целостности вакуумной упаковки, а также характеристик и свежести продуктов.

## ХРАНЕНИЕ

---

- Всегда отключайте устройство от сети перед хранением.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## УТИЛИЗАЦИЯ

---



### **Бывшие в употреблении бытовые электроприборы:**

1. Если вы больше не хотите пользоваться своим электроприбором, бесплатно сдайте его на склад вторичной переработки бывших в употреблении электроприборов.
2. Использованные электроприборы не должны попадать в бытовой мусор (см. символ).

### **Дальнейшие инструкции по утилизации:**

1. Верните электроприбор в таком состоянии, чтобы это не повлияло отрицательно на его последующее повторное использование или переработку отходов. Необходимо заранее извлечь батарейки и избегать разрушения деталей, содержащих жидкости.
2. Электроприборы могут содержать вредные вещества. Неправильное обращение с прибором или его повреждение могут привести к проблемам со здоровьем, загрязнению воды или грунта при последующей утилизации прибора.

**Срок службы:** 5 лет  
**Срок гарантии:** 1 год

**EAC** товар  
сертифицирован

**Изготовитель:** Санлида Электрикал Техноложи Ко., ЛТД. 101 Здание А, 27 Цзянцзюньмао Комьюнити, Ульян Комьюнити, Лунган-стрит, Район Лунган, Шэньчжэнь, Гуандун.

**Импортер:** ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 427.

**Разработано в Беларуси. Сделано в Китае.**

**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:**

ООО «КингПро», 109316 г. Москва, проспект Волгоградский 35, офис 101а.

**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:**

ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 427.



# ВАКУУМ ВСЕМУ ГОЛОВА


**RageX** — белорусский бренд, созданный как сочетание надежности, качества и доступности. Если вы цените функциональность и хотите, чтобы техника делала вашу жизнь комфортнее ежедневно, вы точно его оцените.


Наш бренд постоянно обновляет ассортимент, следуя за новейшими трендами с учетом потребностей наших клиентов. Мы стремимся предложить вам самые современные и инновационные решения для вашего дома.

Будем рады видеть ваши фото  
и видеоотзывы – это нас вдохновляет.

Подписывайтесь на наши соц. сети и следите за новинками:

 [ragex\\_store](https://www.instagram.com/ragex_store)

 [ragexstore](https://vk.com/ragexstore)

 [ragex\\_world](https://www.youtube.com/ragex_world)



[ragexstore.ru](https://ragexstore.ru)