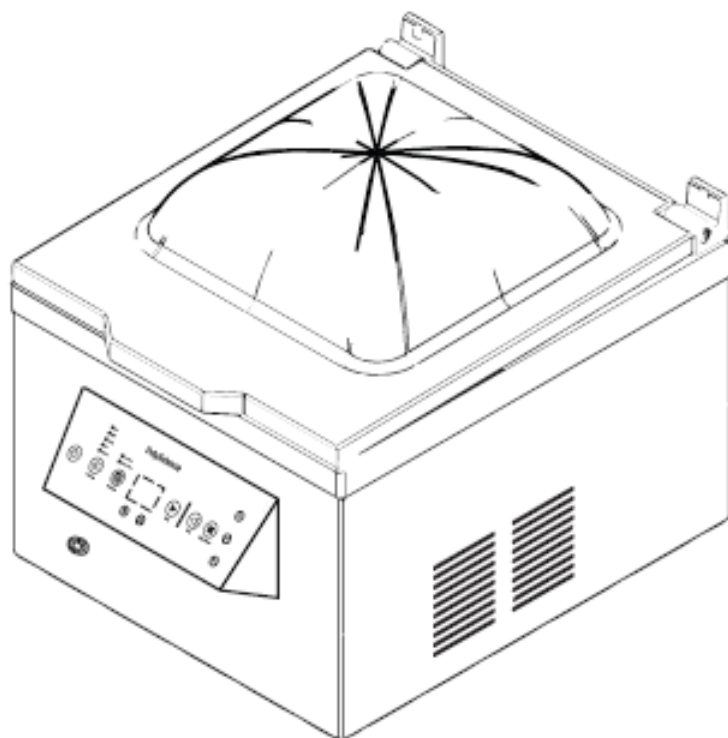


---

**КАМЕРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК  
СЕРИЯ 300**

---



**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

---



## Содержание

<b>Меры безопасности</b>	4
<b>Введение</b>	6
<b>Комплект поставки</b>	7
<b>Основные компоненты и элементы управления</b>	8
Панель управления	9
<b>Обзор панели управления</b>	9
<b>Цифровой дисплей и светодиодные индикаторы</b>	13
<b>Установка</b>	14
<i>Электроэнергия</i>	14
<i>Программирование</i>	14
<i>Программирование вакуумирования / герметизации</i>	15
<i>Программирование маринования</i>	15
<i>Создание термосклеивающегося пакета из рулона</i>	16
<b>Ежедневная эксплуатация</b>	17
<i>Включение устройства</i>	17
<i>Расположение термосклеивающегося пакета в вакуумной камере</i>	17
<i>Выбор степени вакуума</i>	17
<i>Установка времени герметизации</i>	18
<i>Вакуумирование: автоматический режим</i>	18
<i>Пакеты</i>	18
<i>Жестяные банки и бутылки</i>	19
<i>Вакуумирование и герметизация: ручной режим</i>	20
<i>Маринование и засолка пищевых продуктов</i>	21
<i>Маринование в пакетах</i>	21
<i>Маринование в жестяных банках</i>	22
<b>Выбор введенной в память программы</b>	23
<b>Калибровка</b>	24
<b>Сообщение об отключении питания</b>	24






## Содержание (продолжение)

Установка заводских настроек по умолчанию	25
Чистка и хранение	25
Поиск и устранение неисправностей	27
Технические характеристики	28
Запасные пакеты	29
Утилизация	29
Гарантия	30

## Меры безопасности

При использовании электрических приборов следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

1. Не прикасаться к горячей поверхности.
2. Не приводить вакуумный упаковщик в действие, если шнур питания или штепсель повреждены, а также если упаковщик подвергался ударам, поврежден либо некорректно функционирует.
3. Не допускать касания шнура питания горячих поверхностей, а также его свешивания с края стола / стойки.
4. Если упаковщик не используется, следует отключить питание.
5. Чтобы избежать несчастных случаев, перед чисткой вакуумного упаковщика необходимо всегда отключать питание.
6. Запрещается погружать вакуумный упаковщик либо шнур питания в воду и другие жидкости.
7. Запрещается прикасаться к крышке вакуумного упаковщика, вакуумной камере и запаивающей пластине, когда устройство функционирует.
8. При работе с данным вакуумным упаковщиком запрещается использовать удлинитель.
9. Запрещается использовать данный вакуумный упаковщик вне помещения.
10. 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, одобренных Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA).
11. Следует подробно ознакомиться с разделом, посвященным технике безопасности, приведенным в документации, входящей в комплект.
12. Данное устройство запрещено к использованию детьми. Чтобы избежать возможных травм, следует тщательно следить за работающим устройством, когда дети находятся вблизи от него.
13. Запрещается приводить устройство в действие вблизи от взрывоопасных и/или воспламеняемых газов.
14. Вакуумный упаковщик следует использовать только по назначению; запрещается использовать вакуумный упаковщик в иных целях.
15. Запрещается использовать вакуумный упаковщик на влажных и горячих поверхностях, а также вблизи от источника тепла.
16. Для того чтобы отключить вакуумный упаковщик, следует все элементы управления перевести в положение «Выкл.» (Off), а затем вынуть штепсель из розетки; запрещается тянуть шнур питания.
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 комплектуемые и съемные приспособления.
19. Перед использованием устройства необходимо тщательно ознакомиться со всеми инструкциями.

	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> данный камерный вакуумный упаковщик снабжен заземленным шнуром питания. Необходимо подключать устройство только к заземленным розеткам. Запрещается использовать устройство, если заземленный контакт вилки отсутствует либо поврежден, а также запрещается использовать устройство с адаптером заземления. Если вилка не подходит розетке, следует связаться с квалифицированным электриком.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> старайтесь не прикасаться к запаивающей пластине, когда снята крышка вакуумной камеры, поскольку пластина может оказаться горячей. Запрещается нажимать кнопку герметизации, когда снята крышка вакуумной камеры, поскольку при нагревании запаивающей пластины возникает опасность получить ожог.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> вакуумирование не является заменой охлаждения и заморозки. Все скоропортящиеся продукты, требующие охлаждения, после вакуумирования следует охладить либо заморозить. Вакуумирование также не является заменой консервирования.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> запрещается помещать в вакуумную упаковку чеснок либо грибы. При удалении воздуха может возникнуть опасная химическая реакция, вследствие чего данные продукты нельзя будет употреблять в пищу.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> как и в случае с остальными емкостями для хранения, перед употреблением пищи, которая была упакована под вакуумом, следует проверить, не испортился ли продукт.</p>

Необходимо принять к сведению, что вакуумирование не предотвращает порчу пищевых продуктов – данная процедура лишь замедляет процессы снижения качества пищи. Довольно сложно спрогнозировать, на какой период продукт сохранит свой вкус, внешний вид и текстуру, поскольку это зависит от даты выработки пищевого продукта и его состояния на момент вакуумирования.

## Введение

Благодарим вас за то, что остановили свой выбор на камерном вакуумном упаковщике PolyScience серии 300. На данный момент это устройство является одним из наиболее мощных и простых в использовании вакуумных упаковщиков. Благодаря данному вакуумному упаковщику, вы в течение более длительного периода времени сможете сохранить пищу в холодильнике, морозильнике и кладовой более свежей. Кроме того, камерный вакуумный упаковщик гарантирует быстрое маринование мяса, птицы и рыбы, а также засолку фруктов и овощей.

Устройство серии 300 представляет собой камерный вакуумный упаковщик, который по сравнению с упаковщиками без камеры, использующими внешние пакеты, имеет два неоспоримых преимущества. Во-первых, при использовании данного устройства достигается более высокая степень вакуума, что продлевает срок годности пищевых продуктов. Во-вторых, данное устройство позволяет эффективно упаковать под вакуумом такие жидкости и сочные продукты, как свежее мясо, рыба, суп и тушеные блюда. Также гарантируется быстрая и простая упаковка маринованных овощей и мяса, причем вы можете быть уверены, что окружающие предметы останутся чистыми.

Камерный вакуумный упаковщик серии 300 позволяет осуществлять упаковку продуктов различного размера и формы. Вы можете подготовить и отправить на хранение как маленькие, так и большие порции продуктов. Максимальная ширина пакета составляет 12 дюймов (30,5 см).

Рекомендуем вам незамедлительно приступить к работе с камерным вакуумным упаковщиком, чтобы убедиться в том, что устройство функционирует надлежащим образом. В случае маловероятного повреждения устройства при транспортировке либо некорректного функционирования свяжитесь с представителями компании:

### **PolyScience**

60714, США, Иллинойс, Найлс,  
Уэст Тауни Авеню, 6600  
(6600 W. Touhy Avenue  
Niles, IL 60714 USA)  
Тел.: 1.800.229.7569  
1.847.647.0611  
Email: [culinary@polyscience.com](mailto:culinary@polyscience.com)

Не забудьте активировать гарантию на вакуумный упаковщик PolyScience на [www.cuisinetechology.com](http://www.cuisinetechology.com)

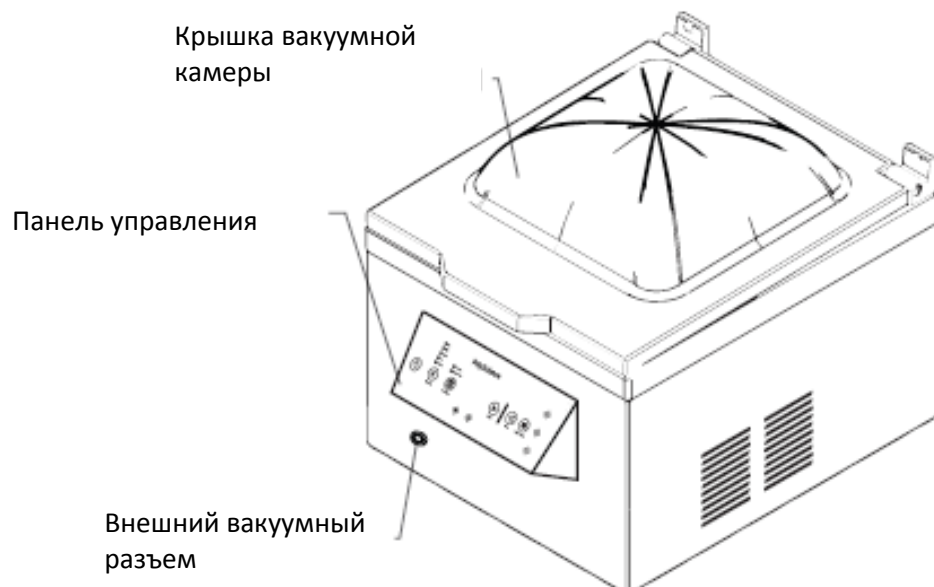
## **Комплект поставки**

В комплект вакуумного упаковщика входят следующие компоненты:

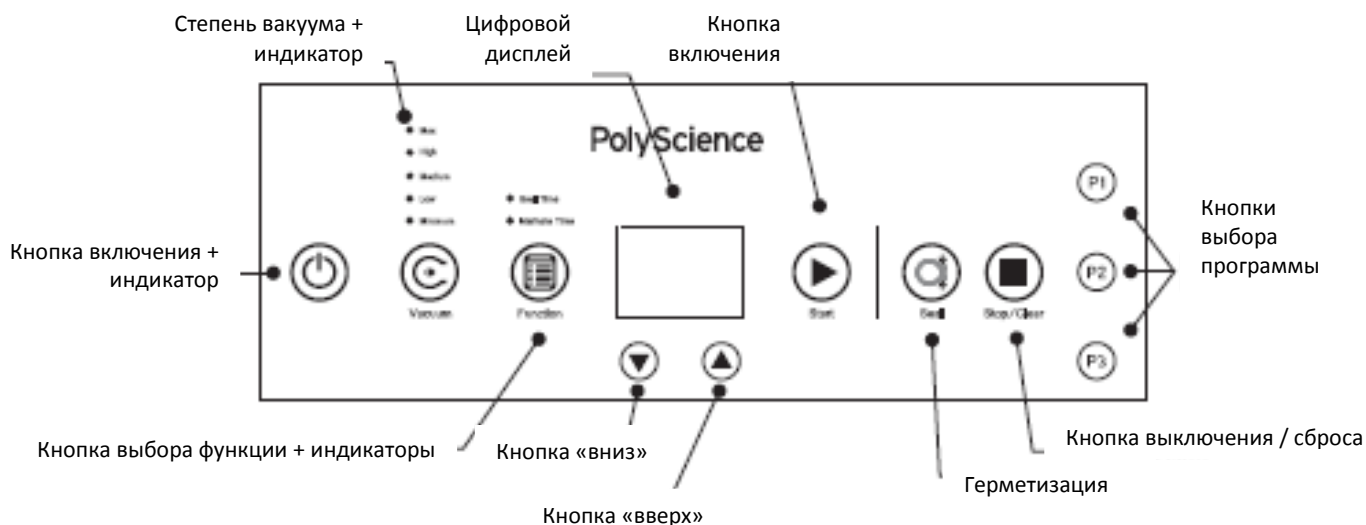
- камерный вакуумный упаковщик серии 300
- внешний вакуумный шланг
- руководство пользователя
- краткое руководство пользователя
- плоский пакет для упаковывания пищевых продуктов, 6 x 10 дюймов (15 шт.)
- плоский пакет для упаковывания пищевых продуктов, 8 x 12 дюймов (15 шт.)
- плоский пакет для упаковывания пищевых продуктов, 12 x 14 дюймов (15 шт.)



## Основные компоненты и элементы управления



## Панель управления



Vacuum	Вакуумирование	Low	Низкая степень
Max	Максимальная степень	Minimum	Минимальная степень
High	Высокая степень	Seal time	Время герметизации
Medium	Средняя степень	Marinate time	Время маринования

## Обзор панели управления



**Кнопка включения** включает / выключает камерный вакуумный упаковщик. Когда устройство включено, загорается синий индикатор, расположенный у выбранной ранее *степени вакуума*; в течение 2 секунд отображаются выбранные ранее величины времени маринования и *времени герметизации*. Когда устройство будет готово к использованию, на дисплее отобразится 00.



**Степень вакуума** – данная кнопка позволяет выбрать желаемую *степень вакуума*. При каждом нажатии данной кнопки загорается один из расположенных над ней индикаторов. Вы можете выбрать один из пяти вариантов:

Степень вакуума (загорается соотв. индикатор)	Время (с)	Дюймы рт. ст.*	Торр (мм рт. ст.)*	Дюймы рт. ст. (избыточное давление)**	Торр (мм рт. ст.) (избыточное давление)**
Максимальная	30-45	0,35	9	-29,55	-750
Высокая	22,8	1,02	26	-28,88	-733
Средняя	17,3	2,24	57	-27,66	-702
Низкая	13,2	4,09	104	-25,81	-655
Минимальная	10	6,42	163	-23,48	-596

\* Представленные величины являются приблизительными и основаны на температуре окружающей среды 25°C (77°F) на уровне моря (29,9 дюймов рт. ст. / 760 мм рт. ст.)

\*\* Эквиваленты избыточного давления приведены в качестве отсылки на вакуумные упаковщики с вакуумметром.



**Кнопка выбора функции** – используется для выбора и установки *времени маринования* и/или *времени герметизации*. Нажатие на кнопку позволяет переключаться между режимами. При выборе какого-либо из режимов загорается соответствующий голубой индикатор. Желаемое время маринования либо герметизации можно выбрать нажатием на кнопки «вниз» и «вверх».

**Время маринования** – подходит для маринования и засолки. Пользователь может установить время маринования на 9-минутные циклы, каждый из которых представляет собой процедуру вакуумирования / ожидания / ослабления интенсивности вакуума. Каждый этап вакуумирования занимает приблизительно 1 минуту (в зависимости от установленной степени вакуума), а каждый этап ожидания занимает приблизительно 8 минут. В конце каждого цикла ослабляется интенсивность вакуума. Если ранее был активирован режим герметизации, то перед снижением интенсивности вакуума пакет будет запаян. Максимальное количество циклов вакуумирования / ожидания – 11 (99 минут).

*ПРИМЕР:* выбрано время герметизации (27 минут). Достигается вакуум выбранной степени, затем устройство переходит в режим ожидания (8 минут), после чего интенсивность вакуума ослабляется. Цикл вакуумирования / ожидания повторяется еще два раза, при этом общее время маринования составит приблизительно 27 минут.

При выборе 00, функция выбора режима маринования – не активна.

**Время герметизации** – позволяет установить время, необходимое для запаивания пакета для хранения пищи, а также обеспечить надлежащую герметизацию пакетов различной толщины. Время герметизации можно установить от 00 до 06 секунд. Если пакет не требуется запаивать, следует выбрать время герметизации 00.



**Кнопки «вниз» / «вверх»** – используются в сочетании с кнопкой выбора функции для установки *времени маринования* и/или *времени герметизации*. Кнопка «вниз» уменьшает величину, отображаемую на дисплее, а кнопка «вверх» увеличивает ее.



**Кнопка включения** – нажатие на данную кнопку активирует процедуру маринования, вакуумирования и/или герметизации. Процедуру можно установить вручную либо выбрав одну из трех заранее установленных программ (P1, P2, P3).



**Кнопка герметизации** – используется для того, чтобы незамедлительно приступить к процедуре герметизации, используя последнее выбранное *время герметизации*; происходит блокировка выполняемых процессов и начинается процедура герметизации. Если до нажатия на кнопку выполнялась процедура вакуумирования, то она будет продолжаться до завершения герметизации. Если до нажатия на кнопку выполнялась процедура маринования, она прерывается процедурой герметизации (выдержка под вакуумом прерывается и не будет продолжена). По завершении процедуры герметизации происходит сброс вакуума, после чего пакет можно вынимать из упаковщика. Если *время герметизации* установлено на 00, нажатие на кнопку герметизации никак не повлияет на текущий процесс.





**Кнопка выключения / сброса** – нажатие данной кнопки после установки *времени маринования, времени герметизации* либо значения, используемого для калибровки, устанавливает цифровой дисплей на 00, при этом устройство издает краткий звуковой сигнал, длящийся 1 секунду.

Нажатие данной кнопки немедленно останавливает текущий процесс, при этом устройство издает два кратких звуковых сигнала, длящихся по 1 секунде; происходит сброс вакуума, и процедура герметизации пропускается либо останавливается.

Второе нажатие кнопки выключения / сброса устанавливает цифровой дисплей на 00, при этом устройство издает три кратких звуковых сигнала, длящихся по 1 секунде.



**Кнопки выбора программы** – позволяют установить, выбрать и запустить наиболее часто используемые комбинации *степени вакуума, времени маринования и времени герметизации*. Несмотря на то, что настройки предварительно запрограммированы производителем, у пользователя есть возможность вносить в них изменения в соответствии с собственными требованиями. Ниже указаны настройки, выполненные производителем устройства:

Программа	Степень вакуума	Время маринования (мин)	Время герметизации (с)
	Максимальная	00	03
	Средняя	00	03
	Средняя	27	00

При выборе какой-либо из программ загораются голубые индикаторы, соответствующие настройкам программы (*степени вакуума, времени маринования и времени герметизации*), а на цифровом дисплее в течение 2 секунд отображается ID программы. Затем на цифровом дисплее в течение 2 секунд отображается *время маринования*, сменяющееся *временем герметизации*. Когда на дисплее снова отобразится ID программы, не сменяющийся другими величинами, устройство будет готово к использованию.



**Цифровой дисплей** – на дисплее при вводе соответствующих величин отображаются *время маринования, время герметизации* и значение, используемое для калибровки. В зависимости от выбора функции время вводится в минутах либо секундах. На дисплее также отображается ID выбранной программы и продолжительность либо время, оставшееся до завершения текущей процедуры. По завершении процедуры на дисплее мигает 00.

## Цифровой дисплей и светодиодные индикаторы

При вводе параметров процедур и их выполнении цифровой дисплей камерного вакуумного упаковщика и светодиодные индикаторы указывают на соответствующее рабочее состояние устройства.


Операция	Индикатор степени вакуума	Индикатор времени маринования	Индикатор времени герметизации	Цифровой дисплей
Включение питания	В течение 2 секунд мигает индикатор, расположенный у выбранной ранее степени вакуума, после чего загорается окончательно	Выкл.	Выкл.	В течение 2 секунд – 00  В течение 2 секунд – выбранное ранее время маринования  В течение 2 секунд – выбранное ранее время герметизации  До нажатия кнопки включения либо той или иной программы – 00
Установка степени вакуума	Первоначально загорается индикатор, расположенный у выбранной ранее степени вакуума. Данный индикатор будет гореть до тех пор, пока не будет выбрана другая степень.	Выкл.	Выкл.	00
Установка времени маринования	Загорается индикатор, расположенный у выбранной ранее степени вакуума.	Вкл. при однократном нажатии кнопки выбора функции	Выкл.	Текущее время маринования
Установка времени герметизации	Загорается индикатор, расположенный у выбранной ранее степени вакуума.	Выкл. при нажатии кнопки выбора функции для перехода ко времени герметизации	Вкл. при нажатии кнопки выбора функции для перехода от времени маринования ко времени герметизации	Текущее время герметизации


## Установка

Камерный вакуумный упаковщик PolyScience серии 300 прост в установке и эксплуатации.

### Электроэнергия


1. Подключить шнур питания к заземленной розетке.

	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> следует убедиться в том, что розетка имеет те же характеристики напряжения и частоты, что и камерный вакуумный упаковщик. Напряжение и частота вакуумного упаковщика указаны на ярлыке на задней стороне устройства. Не рекомендуется использовать удлинители.
---	---











2. Нажать . Устройство выполняет краткий цикл запуска (~6 секунд):
  - В течение 2 секунд мигает индикатор, расположенный у выбранной ранее *степени вакуума*, после чего загорается окончательно.
  - В течение 2 секунд на цифровом дисплее отображается 00.
  - В течение 2 секунд на цифровом дисплее отображается выбранное ранее *время маринования*.
  - В течение 2 секунд на цифровом дисплее отображается выбранное ранее *время герметизации*.
  - На дисплее окончательно загорается 00, устройство готово к использованию.

### Программирование














Настройки камерного вакуумного упаковщика позволяют установить и запустить наиболее часто используемые комбинации *степени вакуума*, *времени маринования* и *времени герметизации*. Это особенно удобно при регулярном использовании одних и тех же настроек для обработки больших партий продуктов либо продуктов определенного типа.

	<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> при необходимости выбора той или иной программы для вакуумирования внешних жестяных банок не следует предусматривать этап герметизации.
---	--

## Программирование вакуумирования / герметизации

1. Нажать .
2. Нажимать , пока не загорится индикатор, расположенный у соответствующей степени вакуума.
3. Нажимать , пока не загорится индикатор *времени герметизации*.
4. Нажимать кнопки  и/или , пока на цифровом дисплее не отобразится желаемая величина. Если пакет запаивать не требуется, следует ввести 00.
5. Нажать и в течение 10 секунд удерживать кнопку выбора программы (,  или ) , которую необходимо поставить в соответствие данной комбинации вакуумирования / герметизации. Вы услышите два кратких звуковых сигнала, длящихся по 1 секунде, а затем на цифровом дисплее отобразится ID программы (P1, P2, P3).
6. Нажать , чтобы запустить программу. Если на данный момент в запуске программы нет необходимости, нажать  (на цифровом дисплее отобразится 00).

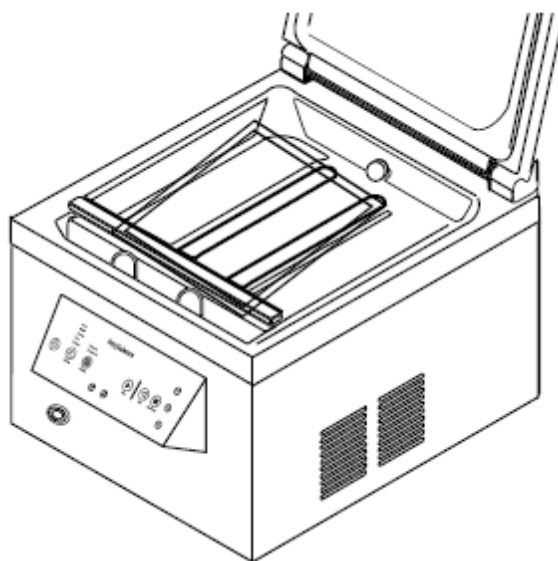
## Программирование маринования





1. Нажать .
2. Нажимать , пока не загорится индикатор, расположенный у соответствующей степени вакуума.
3. Нажимать , пока не загорится индикатор *времени маринования*.
4. Нажимать кнопки  и/или , пока на цифровом дисплее не отобразится желаемая величина.
5. Если необходимо выполнить герметизацию пакета по завершении процедуры маринования, следует нажимать , пока не загорится индикатор *времени герметизации*. Затем с помощью кнопок  и/или  следует выбрать желаемую величину.
6. Нажать и в течение 10 секунд удерживать кнопку выбора программы (,  или ) , которую необходимо поставить в соответствие данной программе. Вы услышите два кратких звуковых сигнала, длящихся по 1 секунде, а затем на цифровом дисплее отобразится ID программы (P1, P2, P3).
7. Нажать , чтобы запустить программу. Если на данный момент в запуске программы нет необходимости, нажать  (на цифровом дисплее отобразится 00).



## Создание термосклеивающегося пакета из рулона

1. Вытянуть часть рулона такой длины, которой будет достаточно для вакуумной упаковки конкретного продукта. Убедиться в том, что над и под продуктом остается, по крайней мере, 1,75 дюйма (4,5 см) свободного пространства.
2. Обрезать рулон в соответствии с размерами.
3. Расположить один конец обрезанного рулона вдоль запаивающей пластины в вакуумной камере и зафиксировать нижнюю часть открытого пакета в зажиме. Следует убедиться в том, что запаивающая пластина перекрывает рулон по всей ширине, а сам материал, из которого изготовлен пакет, – ровный.




4. Закрыть крышку вакуумной камеры.
5. Нажимать , пока не загорится индикатор *времени герметизации*.
6. Нажимать кнопки  и/или , пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое *время герметизации*.
7. Нажать . Начнется обратный отсчет *времени герметизации* от установленного параметра до 0. По завершении процедуры герметизации устройство издает три кратких звуковых сигнала по 1 секунде.
8. Открыть крышку вакуумной камеры, вынуть пакет и убедиться в том, что он герметично запаян.




**ПРИМЕЧАНИЕ:** корректно выполненный шов должен выглядеть аккуратным. Если шов – неровный либо неполный, следует увеличить время герметизации; если шов – белого либо молочного цвета, следует уменьшить время герметизации.

## Ежедневная эксплуатация

### Включение устройства

Нажать кнопку . Устройство выполнит краткий цикл запуска, в ходе которого на цифровом дисплее отобразятся выбранные ранее *степень вакуума*, время маринования и *время герметизации* (см. стр. 14, раздел «Установка»). Когда на дисплее окончательно отобразится 00, устройство будет готово к использованию.

	<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> при выключении устройства либо отключении питания в памяти камерного вакуумного упаковщика остаются последние настройки.
---	---


### Расположение термосклеивающегося пакета в вакуумной камере


Корректное расположение термосклеивающегося пакета в вакуумной камере – важная составляющая процедуры вакуумирования и герметизации. Ниже приведены инструкции, следование которым позволит гарантировать надлежащее вакуумирование:

1. Между верхней частью продукты и открытым концом пакета должно оставаться, по крайней мере, 1,75 дюйма (4,5 см) свободного пространства.
2. Пакет следует горизонтально расположить в вакуумной камере так, чтобы открытый конец пакета приходился на запаивающую пластину. При упаковке довольно сухих продуктов, для того чтобы выровнять пакет в соответствии с запаивающей пластиной, можно воспользоваться одной или несколькими пластинами, позволяющими регулировать объем, поставляемыми вместе с устройством. При упаковке жидких либо влажных продуктов следует использовать лоток для жидкостей, при этом пакет должен располагаться ниже запаивающей пластины.
3. Зафиксировать нижнюю часть открытого пакета в зажиме.

### Выбор степени вакуума




Камерный вакуумный упаковщик имеет 5 *степеней вакуума*. В зависимости от выбора той или иной степени, выдержка под вакуумом составляет от 10 до 45 секунд (см. стр. 9, раздел «Обзор панели управления», описание кнопки степени вакуума).

	<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> при выборе чересчур высокой степени вакуума деликатесы (например, морепродукты, ягоды, горох и т. д.) могут быть раздавлены либо повреждены.
---	---

Нажимать , пока не загорится индикатор, расположенный у соответствующей *степени вакуума*.


## Установка времени герметизации


*Время герметизации* камерного вакуумного упаковщика можно отрегулировать, чтобы обеспечить надлежащую герметизацию пакетов различной толщины. Величина *времени герметизации* может варьироваться от 00 (без герметизации) до 10 секунд с шагом повышения величины в 1 секунду.


1. Нажимать  , пока не загорится индикатор *времени герметизации*; на цифровом дисплее отобразится выбранное ранее *время герметизации*.
2. Нажимать кнопки  и/или  , пока на цифровом дисплее не отобразится желаемая величина.



## Вакуумирование: автоматический режим


### Пакеты

1. Выбрать степень вакуума и установить требуемое время герметизации (см. стр. 17-18, разделы «Выбор степени вакуума» и «Установка времени герметизации»).
2. Открыть крышку вакуумной камеры.
3. Выложить продукт в термосклеивающийся пакет подходящего размера и зафиксировать пакет в вакуумной камере (см. стр. 17, раздел «Расположение термосклеивающегося пакета в вакуумной камере»).
4. Закрыть крышку вакуумной камеры.
5. Нажать  . Начнется выполнение процедуры вакуумирования и герметизации в следующей последовательности:
  - Включается вакуумный насос, начинает мигать индикатор, расположенный у соответствующей *степени вакуума*; также загораются индикаторы *степеней вакуума*, расположенные ниже (эти уровни выдержки под вакуумом уже достигнуты). На цифровом дисплее отображается обратный отсчет (в секундах), пока не будет достигнута выбранная *степень вакуума*.
  - По достижении выбранной *степени вакуума* загорается соответствующий индикатор; вакуумный насос выключается.
  - Если величина времени герметизации – 01 либо больше, начинается процедура герметизации.
  - Оставшееся время герметизации отображается на цифровом дисплее.
  - Когда величина достигает 00, отображаемый параметр начинает мигать, а устройство издает три кратких звуковых сигнала, длящиеся по 1 секунде, указывающие на завершение процесса. Можно заметить, что на данном этапе пакет в области расположения продукта натягивается, поскольку воздух перешел в вакуумную камеру.
6. Отрыть крышку вакуумной камеры.
7. Ослабить зажим, вынуть пакет и убедиться в том, что продукт находится в вакууме, а пакет герметично запаян.

	<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> можно выполнить визуальную проверку качества выдержки под вакуумом, обратив внимание на натяжение пакета в области расположения продукта. Если наблюдается скопление воздуха, следует увеличить степень вакуума на один уровень.
---	---


	<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> корректно выполненный шов должен выглядеть аккуратным. Если шов – неровный либо неполный, следует увеличить время герметизации; если шов – белого либо молочного цвета, следует уменьшить время герметизации.
---	--

	<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> на любом этапе процедуры вакуумирования либо герметизации можно нажать кнопку  , чтобы остановить процесс.
---	---

	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> следует убедиться в том, что после герметизации гарантировано надлежащее хранение пищи в вакуумной упаковке. Все скоропортящиеся продукты следует охладить либо заморозить, чтобы предотвратить их порчу. Вакуумирование не является заменой консервирования.
---	--

### Жестяные банки и бутылки


Камерный вакуумный упаковщик можно использовать для вакуумирования жестяных банок, а также бутылок с вакуумными крышками.

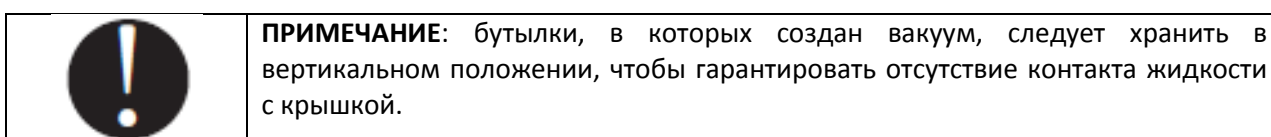
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> при вакуумировании пищевых продуктов в жестяных банках и бутылках следует всегда устанавливать время герметизации на 00. Это позволит избежать перегрева запаивающей пластины.
---	---

При герметизации порошкообразных либо гранулированных пищевых продуктов в жестяных банках перед процессом вакуумирования следует накрыть их бумажным полотенцем, чтобы предотвратить попадание пищи в вакуумный упаковщик.

При герметизации бутылок оставить, по крайней мере, 1 дюйм (2,5 см) свободного пространства между нижней частью крышки и жидкостью в бутылке.



1. Установить на жестяную банку либо бутылку крышку.
2. Присоединить вакуумный шланг к соответствующему внешнему вакуумному разъему на передней панели упаковщика.
3. Присоединить вакуумный шланг к соответствующему вакуумному разъему на крышке банки либо бутылки.
4. Переместить вакуумный разъем в положение «Вакуумирование» (только для банок).
5. По мере необходимости отрегулировать *степень вакуума* (см. стр. 17, раздел «Выбор степени вакуума»).

8. Нажать . Начнется выполнение процедуры вакуумирования в следующей последовательности:
- Включается вакуумный насос, начинает мигать индикатор, расположенный у соответствующей *степени вакуума*; также загораются индикаторы *степеней вакуума*, расположенные ниже (эти уровни выдержки под вакуумом уже достигнуты). На цифровом дисплее отображается обратный отсчет (в секундах), пока не будет достигнута выбранная *степень вакуума*.
  - По достижении выбранной *степени вакуума* загорается соответствующий индикатор; вакуумный насос выключается; устройство издает три кратких звуковых сигнала, длящиеся по 1 секунде, указывающие на завершение процесса.
6. Переместить вакуумный разъем на банке в положение «Закрито» (только для банок).
7. Отсоединить вакуумный шланг от банки либо бутылки.



### Вакуумирование: ручной режим

В автоматическом режиме вакуумирования деликатесы (например, морепродукты, ягоды, горох и т. д.) могут быть раздавлены либо повреждены, жидкости и влажные продукты могут вскипеть либо вытечь из пакета. Ручной режим вакуумирования и герметизации позволяет контролировать процесс вакуумирования в целях предотвращения подобных проблем.

1. Выбрать *степень вакуума* и установить требуемое *время герметизации* (см. стр. 17-18, разделы «Выбор степени вакуума» и «Установка времени герметизации»).
2. Открыть крышку вакуумной камеры.
3. Выложить продукт в термосклеивающийся пакет подходящего размера и зафиксировать пакет в вакуумной камере (см. стр. 17, раздел «Расположение термосклеивающегося пакета в вакуумной камере»).
4. Закрыть крышку вакуумной камеры.
5. Нажать . В ходе выдержки под вакуумом необходимо осуществлять наблюдение за пакетом.
6. По достижении выбранной степени вакуума нажать  для герметизации и завершения процедуры вакуумирования в ручном режиме. Устройство издает три кратких звуковых сигнала, длящиеся по 1 секунде, указывающие на завершение процесса вакуумирования.
7. Открыть крышку вакуумной камеры.
8. Ослабить зажим, вынуть пакет и убедиться в том, что продукт находится в вакууме, а пакет герметично запаян.









## Маринование и засолка пищевых продуктов

Камерный вакуумный упаковщик можно использовать для быстрого маринования либо засолки пищевых продуктов как в пакетах, так и в жестяных банках.

Пользователь может установить время маринования / засолки на 9-минутные циклы, каждый из которых состоит из двух основных этапов: процедуры вакуумирования и ожидания. Максимальное количество циклов вакуумирования / ожидания – 11 (99 минут).


Каждый этап вакуумирования занимает приблизительно 1 минуту (в зависимости от установленной *степени вакуума*), а каждый этап ожидания занимает приблизительно 8 минут. В конце каждого цикла ослабляется интенсивность вакуума. Если ранее был активирован режим герметизации и в ходе процедуры используется пакет, то в конце цикла пакет будет запаян.




### Маринование в пакетах


1. По мере необходимости отрегулировать *степень вакуума* (см. стр. 17, раздел «Выбор степени вакуума»).
2. Нажать . Загорится индикатор *времени маринования*.
3. Нажимать кнопки  и/или , пока на цифровом дисплее не отобразится желаемая величина *времени маринования*.
4. Нажать . Загорится индикатор *времени герметизации*.
5. Нажимать кнопки  и/или , пока на цифровом дисплее не отобразится желаемая величина *времени герметизации*. Если запаивать пакет не требуется, установить *время герметизации* на 00.
6. Нажимать , пока не загорится индикатор *времени маринования*.
7. Открыть крышку вакуумной камеры.
8. Выложить продукт, подлежащий маринованию, и маринад в термосклеивающийся пакет подходящего размера и зафиксировать пакет в вакуумной камере (см. стр. 17, раздел «Расположение термосклеивающегося пакета в вакуумной камере»).
9. Закрыть крышку вакуумной камеры.
10. Нажать . Начнется выполнение процедуры маринования в следующей последовательности:
  - Включается вакуумный насос, начинает мигать индикатор, расположенный у соответствующей *степени вакуума*; также загораются индикаторы *степеней вакуума*, расположенные ниже (эти уровни выдержки под вакуумом уже достигнуты).

- По достижении выбранной *степени вакуума* загорается соответствующий индикатор; вакуумный насос выключается; начинается цикл ожидания. На цифровом дисплее отображается обратный отсчет (в минутах) от выбранного *времени маринования*.
- Если *время маринования* было установлено более чем на один цикл (18 минут и более), процедура вакуумирования / ожидания будет повторяться, пока не истечет время.
- Если величина *времени герметизации* – 01 либо больше, начинается процедура герметизации. Оставшееся время герметизации отображается на цифровом дисплее.
- Когда величина достигает 00, отображаемый параметр начинает мигать, а устройство издает три кратких звуковых сигнала, длящиеся по 1 секунде, указывающие на завершение процесса.
- Открыть крышку вакуумной камеры.
- Ослабить зажим, вынуть пакет и убедиться в том, что пакет герметично запаян (при необходимости).

#### Маринование в жестяных банках

	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> при мариновании пищевых продуктов в жестяных банках следует всегда устанавливать время герметизации на 00. Это позволит избежать перегрева запаивающей пластины.</p>
---	--

1. Выложить продукт, подлежащий маринованию, и маринад в жестяную банку и установить крышку.
2. Присоединить вакуумный шланг к соответствующему внешнему вакуумному разъему на передней панели упаковщика.
3. Присоединить вакуумный шланг к соответствующему вакуумному разъему на крышке банки.
4. Переместить вакуумный разъем в положение «Открыто».
5. По мере необходимости отрегулировать *степень вакуума* (см. стр. 17, раздел «Выбор степени вакуума»).
6. Нажать  . Загорится индикатор *времени маринования*.
7. Нажимать кнопки  и/или  , пока на цифровом дисплее не отобразится желаемая величина *времени маринования*.

8. Нажать . Начнется выполнение процедуры вакуумирования в следующей последовательности:

- Включается вакуумный насос, начинает мигать индикатор, расположенный у соответствующей *степени вакуума*; также загораются индикаторы *степеней вакуума*, расположенные ниже (эти уровни выдержки под вакуумом уже достигнуты). На цифровом дисплее отображается обратный отсчет (в минутах) от выбранного *времени маринования*.
- По достижении выбранной *степени вакуума* загорается соответствующий индикатор; вакуумный насос выключается; начинается цикл ожидания. Продолжается обратный отсчет.
- Если *время маринования* было установлено более чем на один цикл (18 минут и более), процедура вакуумирования / ожидания будет повторяться, пока не истечет время. Когда величина достигает 00, отображаемый параметр начинает мигать, а устройство издает три кратких звуковых сигнала, длящиеся по 1 секунде, указывающие на завершение процесса.




9. Переместить вакуумный разъем на банке в положение «Закрыто».

10. Отсоединить вакуумный шланг от банки.




## Выбор введенной в память программы

Камерный вакуумный упаковщик предусматривает три программы, которые позволяют установить, выбрать и запустить наиболее часто используемые комбинации *степени вакуума*, *времени маринования* и *времени герметизации*. Несмотря на то, что настройки предварительно запрограммированы производителем, у пользователя есть возможность вносить в них изменения в соответствии с собственными требованиями. См. стр. 14, раздел «Программирование».


Ниже указаны настройки, выполненные производителем устройства:

Программа	Степень вакуума	Время маринования (мин)	Время герметизации (с)
	Максимальная	00	03
	Средняя	00	03
	Средняя	27	00

Программу можно запустить следующим образом:

1. Расположить термосклеивающийся пакет в вакуумной камере либо присоединить внешний вакуумный шланг к внешнему вакуумному разъему на передней панели и разъему на крышке банки.
2. Нажать кнопку соответствующей программы (,  или ). Вы услышите краткий звуковой сигнал, длящийся 1 секунду, а затем на цифровом дисплее отобразится ID программы (P1, P2, P3).



3. Нажать . Начнется процедура вакуумирования либо маринования. По завершении процесса вы услышите три кратких звуковых сигнала, длящиеся по 1 секунде.
4. Вынуть термосклеивающийся пакет из вакуумной камеры либо отсоединить внешний вакуумный шланг от внешнего вакуумного разъема и разъема на крышке банки.

## Калибровка

Время, необходимое для достижение желаемой *степени вакуума*, можно отрегулировать, чтобы компенсировать разницу в отношении положения по вертикали и/или других требований посредством уменьшения / увеличения времени вакуумирования пакета от -5 до +45 секунд. Дополнительное время увеличивает степень выдержки под вакуумом; уменьшение времени снижает степень выдержки под вакуумом.


*Степень вакуума* регулируется следующим образом:


1. Нажать , чтобы выключить камерный вакуумный упаковщик.
2. Одновременно нажать и удерживать кнопки  и , нажимая .
3. Удерживать кнопки  и , пока на цифровом дисплее не отобразится CL (приблизительно 3 секунды).
4. Отпустить кнопки  и ; на цифровом дисплее отобразится 00 (либо выбранная ранее величина калибровки).
5. С помощью кнопок  и/или  уменьшить либо увеличить время вакуумирования.
6. Одновременно нажать кнопки  и , чтобы сохранить обновленную информацию по калибровке; нажать , чтобы отменить калибровку.
7. На цифровом дисплее отобразится 00; камерный вакуумный упаковщик готов к использованию.

## Сообщение об отключении питания

В случае перебоев в подаче электроэнергии в ходе эксплуатации устройства произойдет автоматический сброс вакуума, что позволит пользователю изъять продукты из упаковщика.

После восстановления подачи электроэнергии на цифровом дисплее отобразится сообщение LP, указывающее на то, что предыдущий процесс был прерван.

Чтобы вернуться к рабочим параметрам камерного вакуумного упаковщика, необходимо нажать  (выбранные ранее *степень вакуума*, *время маринования* и *время герметизации*). На цифровом дисплее отобразится 00.

	<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> настоятельно рекомендуется тщательно проверить пищу и/или целостность шва пакета перед началом эксплуатации, поскольку вследствие отключения питания устройство могло не достичь выбранных ранее параметров <i>степени вакуума</i>, <i>времени маринования</i> и <i>времени герметизации</i>.</p>
---	---

## Установка заводских настроек по умолчанию

Пользователь может вернуться к заводским настройкам камерного вакуумного упаковщика следующим образом:


1. Нажать , чтобы выключить камерный вакуумный упаковщик.
2. Одновременно нажать и удерживать кнопки  и , нажимая .
3. Удерживать кнопки  и , пока на цифровом дисплее не отобразится rS (приблизительно 3 секунды).
4. Отпустить кнопки  и . Заводские настройки установлены.


	<i>Степень вакуума</i>	<i>Время маринования</i>	<i>Время герметизации</i>
<b>Ручной режим</b>	Максимальная	00	03
<b>Программа 1</b>	Максимальная	00	03
<b>Программа 2</b>	Средняя	00	03
<b>Программа 3</b>	Средняя	27	00
<b>Калибровка</b>	00 с	Не применимо	Не применимо

## Чистка и хранение

После эксплуатации камерный вакуумный упаковщик следует очистить и просушить. Необходимо также убедиться в том, что при хранении упаковщик не входит в контакт с каким-либо оборудованием или другими предметами, которые могут повредить панель управления.

### Стандартная процедура очистки

	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> перед чисткой необходимо всегда отключать от вакуумного упаковщика питание.
---	--

1. Выключить камерный вакуумный упаковщик, нажав кнопку  и отсоединив устройство от розетки электропитания.
2. Убрать пластины, позволяющие регулировать объем, и лотки для жидкостей из вакуумной камеры.
3. Поднять запаивающую пластину и извлечь ее из вакуумной камеры.

4. Очистить компоненты устройства следующим образом:

Внешние поверхности – для того чтобы вытереть пыль, удалить крошки и пролитую жидкость, следует воспользоваться чистой влажной тряпкой и слабым мыльным раствором.


Запаивающая пластина – аккуратно удалить крошки и другие вещества мягкой щеткой.

Вакуумная камера – удалить крошки и мусор, а затем протереть все внутренние чистой тряпкой, используя безвредное дезинфицирующее средство.

Внешний вакуумный шланг – отсоединить от вакуумной камеры и погрузить в горячую мыльную воду; тщательно прополоскать горячей водой. Перед использованием полностью просушить.

## Поиск и устранение неисправностей

### Вакуумный упаковщик не включается.


- Штепсель устройства не включен в розетку. Следует убедиться в том, что шнур питания включен в рабочую заземленную розетку.
- Штепсель устройства включен в розетку, однако устройство не подключено. Нажать кнопку .
- Шнур питания поврежден либо изношен. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО; НЕОБХОДИМО ВЕРНУТЬ УПАКОВЩИК ДЛЯ РЕМОНТА.**

### В пакетах не достигается максимальная степень вакуума.

- Недостаточная *степень вакуума и/или время герметизации*; увеличить при необходимости.
- Край пакета располагается не на запаивающей пластине. Отрегулировать положение пакета.
- Нижняя часть открытого пакета некорректно зафиксирована зажимом; расположить нижнюю часть открытого пакета на зажиме и корректно зафиксировать его.
- Пакет некорректно расположен в вакуумной камере; при необходимости отрегулировать положение пакета.
- На пакете вдоль запаивающей пластины наблюдаются складки; выровнять пакет.
- Запаиваемый конец пакета (полученного из рулона) – не полностью герметичен; проверить, нет ли на шве незапаиваемых мест.
- На пакете либо запаивающей пластине – крошки или другой мусор; в случае необходимости произвести чистку.

### После завершения процесса герметизации в термосклеивающемся пакете появляется воздух.

- В пакете имеются проколы, причиной возникновения которых, вероятно, являются острые предметы. Острые края следует прикрыть бумажным полотенцем и повторить процедуру вакуумирования в новом пакете.
- Выход газов. Некоторые фрукты и овощи, которые перед процедурой упаковки бланшировали либо заморозили некорректным способом, могут испускать газы. Необходимо вскрыть пакет и проверить, не испортился ли продукт. Если продукт еще не начал портиться, следует немедленно употребить его в пищу.

	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> если продукт уже начал портиться либо у вас есть сомнения относительно его пригодности в пищу, следует его выбросить. <b>ЗАПРЕЩАЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ПОДОБНЫЙ ПРОДУКТ В ПИЩУ.</b>
---	--

### В банках не достигается надлежащая степень вакуума.


- Внешний вакуумный шланг некорректно подсоединен. Убедиться в том, что вакуумный шланг полностью помещен в крышку банки, а также корректно подсоединен к разъему вакуумного шланга камерного вакуумного упаковщика.


- Разъем на банке находится в некорректном положении.
- В банке недостаточно свободного пространства над продуктом. Следует оставить, по крайней мере, 1 дюйм (2,5 см) свободного пространства между продуктом в банке и крышкой.
- Крышка банки либо ее корпус повреждены. Проверить банку, крышку и уплотнитель на наличие повреждений.

#### Некорректная герметизация пакетов.

- Недостаточное *время герметизации*; при необходимости увеличить *время герметизации*.
- Пакет некорректно расположен вдоль запаивающей пластины; убедиться в то, что пакет полностью располагается на запаивающей пластине и на пакете отсутствуют складки.
- В области, подлежащей герметизации, наблюдаются частички пищи либо иной мусор; очистить внутреннюю часть пакета.

#### На цифровом дисплее отображается LP.

В ходе эксплуатации произошел перебой в подаче электроэнергии. Чтобы вернуться к рабочим параметрам камерного вакуумного упаковщика, необходимо нажать  (выбранные ранее *степень вакуума, время маринования и время герметизации*). На цифровом дисплее отобразится 00.

	<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> настоятельно рекомендуется тщательно проверить пищу и/или целостность шва пакета перед началом эксплуатации, поскольку вследствие отключения питания устройство могло не достичь выбранных ранее параметров <i>степени вакуума, времени маринования и времени герметизации</i>.</p>
---	---

## Технические характеристики

<b>Требования по электропитанию:</b>	Модель VSCH-300AC1B – 120 В переменного тока, 60 Гц
	Модель VSCH-300AC2E – 240 В переменного тока, 50 Гц
<b>Размеры устройства (Д x Ш x В):</b>	18,5 x 14 x 14,5 дюймов 47 x 35,6 x 36,8 см
<b>Размеры камеры (Д x Ш x В):</b>	13,8 x 12 x 4,3 дюйма 35 x 30,5 x 11 см
<b>Вес:</b>	50,7 фунта (23 кг)
<b>Тип насоса:</b>	Насос сухого хода
<b>Максимальная ширина пакета / рулона:</b>	12,0 дюймов (30,5 см)

## Запасные пакеты

Для камерного вакуумного упаковщика серии 300 доступен следующий ассортимент термосклеивающихся пакетов:

### Пакеты, предназначенные для варки

<i>Размеры (Ш x Д)</i>	<i>Количество</i>	<i>Артикул</i>
6 x 10 дюймов / 15,25 x 25,4 см	250	VBF-0610
8 x 12 дюймов / 20,3 x 30,5 см	250	VBF-0812
12 x 14 дюймов / 30,5 x 35,6 см	250	VBF-1214

Все указанные пакеты можно заказать онлайн на сайте [www.cuisinetechology.com](http://www.cuisinetechology.com)

## Утилизация



На оборудовании имеется маркировка с перечеркнутым изображением мусорного контейнера, указывающая на то, что данное устройство запрещается утилизировать как несортированные бытовые отходы.

Пользователь устройства обязан надлежащим образом утилизировать оборудование в конце срока его эксплуатации посредством его передачи в уполномоченный орган, занимающийся отдельным сбором мусора и его последующей переработкой. Таким образом вы поможете сохранить природные ресурсы, а также будете уверены, что оборудование переработано способом, не оказывающим негативного влияния на здоровье человека.

Чтобы получить дополнительную информацию, свяжитесь с компанией PolyScience.

## Гарантия

Настоящая ограниченная гарантия заменяет все предыдущие гарантии на данную продукцию. Настоящая ограниченная гарантия доступна только для потребителей продукции. Потребителем продукции считается первоначальный покупатель, который приобрел продукцию в розницу для личного, семейного либо бытового пользования. Компания PolyScience берет на себя обязательство по устранению дефектов материалов и изготовления, проявившихся в течение двенадцати (12) месяцев после доставки продукции потребителю, посредством ремонта либо, по выбору PolyScience, замены. Гарантия покрывает расходы на запчасти и оплату труда. В случае замены продукции на сменное оборудование будет выдана гарантия на (А) девяносто (90) дней с даты доставки сменного оборудования либо (В) оставшийся от первоначальной гарантии период, в зависимости от того, какой срок дольше.

В случае необходимости сервисного обслуживания продукции свяжитесь с компанией PolyScience для получения дальнейших инструкций. Если при этом будет необходимо вернуть продукцию компании, продукции присваивается номер разрешения на возврат, а сама продукция направляется в указанный сервисный центр (транспортные расходы оплачиваются заранее). В целях гарантии надлежащего обращения с продукцией на внешней части упаковки размещается номер разрешения на возврат. К продукции прилагается подробное описание дефекта.

Несмотря на вышеизложенное, данная гарантия не распространяется на случаи, когда дефект либо неисправность возникли в результате какого-либо происшествия, небрежного или некорректного использования, некорректного сервисного обслуживания, а также по другим причинам, являющимся следствием дефектов материалов и изготовления.

**НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ НИКАКИХ ИНЫХ ГАРАНТИЙ, ПРЯМЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ, СРЕДИ ПРОЧЕГО, ГАРАНТИИ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КАКОЙ-ЛИБО ЦЕЛИ, ВЫХОДЯЩИЕ ЗА РАМКИ ОПИСАНИЯ И СРОКОВ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В ДАННОМ ДОКУМЕНТЕ.**

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО КОМПАНИИ POLYSCIENCE В РАМКАХ НАСТОЯЩЕЙ ГАРАНТИИ ОГРАНИЧЕНО РЕМОНТОМ / ЗАМЕНОЙ ДЕФЕКТНОЙ ПРОДУКЦИИ. КОМПАНИЯ POLYSCIENCE НИ ПРИ КАКИХ УСЛОВИЯХ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СЛУЧАЙНЫЕ ЛИБО КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ ЛЮБОГО РОДА, ПОЛУЧЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЛИБО ВЛАДЕНИЯ ЕЮ.

Ряд государств не предусматривает (А) ограничения срока действия подразумеваемой гарантии либо (В) исключение или ограничения в отношении случайных либо косвенных убытков, в связи чем такие ограничения и исключения не распространяются на потребителя. Данная гарантия предоставляет определенные права; перечень других прав варьируется в зависимости от государства.

Не забудьте активировать гарантию на камерный вакуумный упаковщик PolyScience серии 300 на сайте **[www.cuisinetechology.com](http://www.cuisinetechology.com)**.

PolyScience  
60714, США, Иллинойс, Найлс,  
Уэст Тауни Авеню, 6600  
(6600 W. Touhy Avenue  
Niles, IL 60714 USA)

Бесплатный междугородный вызов для  
жителей США и Канады: (800) 229-7569  
Международный вызов: +1 (847) 647-0611  
Email: [culinary@polyscience.com](mailto:culinary@polyscience.com)