

INKBIRD PLUS

V3530



ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

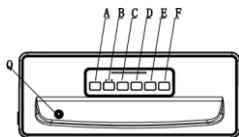
руководство пользователя

ДЛЯ ЗАМЕТОК

1. Особенности и технические характеристики

- Отдельный режим вакуумирования для сухих и влажных продуктов.
- Кнопка "Pulse" для управления временем и степенью вакуума.
- Кнопка "Canister" для вакуумного запаивания продуктов в канистре.
- С камерой для хранения рулонов и встроенным резаком для пакетов.
- Линия герметизации до 0,12 дюйма (0,3 см), предотвращает утечку воздуха.
- Доступна только функция запечатывания.
- Длина запечатывания: макс. 11,8 дюйма (30 см).
- Вакуумное давление: -85 кПа.
- Высококачественная нержавеющая сталь
- Съёмный удлинитель
- Мощность: 110-120В 60Гц 160В / 220В-240В 50Гц 130В
- Содержание комплекта: 1* вакуумный герметик; 1* скрученная пленка 11х118 дюймов (28х300 см); 5* пакетов 7 .87х11.8 дюймов (20х30 см); 1 * всасывающая трубка; 1 * термостойкая лента; 1 * уплотнительный материал

2. Подробная информация о продукте



A – КЛАВИША РЕЖИМА ЗАПАИВАНИЯ (SEAL ONLY):

Нажмите на эту кнопку, чтобы запустить программу запайки продуктов (без вакуума).

B – КЛАВИША РЕЖИМА ВАКУУМИРОВАНИЯ СУХИХ/ ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ (FOOD):

Нажмите на эту кнопку, чтобы выбрать функцию вакуумирования влажных или сухих продуктов.

C – КЛАВИША ВАКУУМИРОВАНИЯ И ЗАПАИВАНИЯ (Vac&Seal):

Нажмите на эту кнопку, чтобы запустить программу вакуумирования и запайки продуктов.

D – КЛАВИША ИМПУЛЬСНОГО РЕЖИМА (PULSE):

Нажмите на эту кнопку, чтобы получить максимальный контроль над процессом вакуумирования мягких или деликатных продуктов.

E – КЛАВИША РЕЖИМА ВАКУУМИРОВАНИЯ КОНТЕЙНЕРОВ (CANISTER):

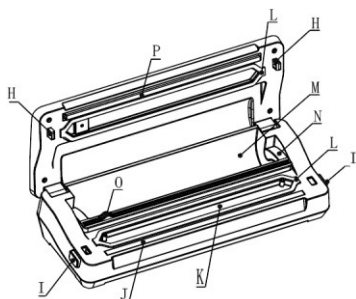
Нажмите на эту кнопку, чтобы создать вакуум в контейнере.

F – КЛАВИША ОТМЕНЫ (CANCEL):

Нажмите эту кнопку, чтобы остановить процесс.

Q – РАЗЪЕМ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ КОНТЕЙНЕРОВ (Port for vacuuming Canister):

Вставьте один конец трубки в этот разъем, другой конец присоедините к крышке контейнера, а затем нажмите на клавишу режима вакуумирования контейнеров (CANISTER), устройство автоматически начнет откачивание воздуха.



H – Фиксаторы

I – Кнопки разблокировки (нажмите на обе стороны, чтобы разблокировать крышку)

J – Нагревательный запаивающий стержень, покрытый тефлоновой лентой (пожалуйста, НЕ отрывайте ленту)

K – Вакуумная камера

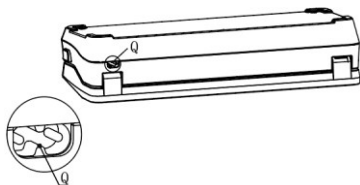
L – Уплотнительные прокладки

M – Отделение для хранения рулонов

N – Держатель ножа

O – Встроенный нож для пленки

P – Силиконовая уплотнительная лента

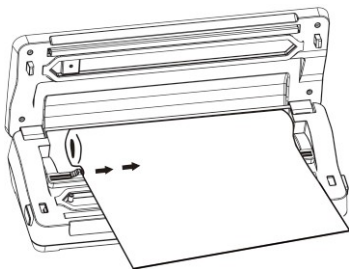


Q – Гнездо электропитания

3. Инструкция по эксплуатации

- **Как сделать пакеты нестандартного размера**

Этот вакуумный упаковщик оснащен отделением для хранения рулонов длиной 5 метров и встроенным резакром.

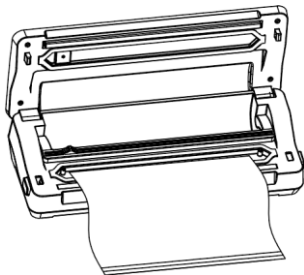


- 1) Откройте крышку. Поместите рулон упаковочного материала в зону хранения рулонов, вытяните достаточное количество материала, чтобы поместить предмет, подлежащий вакуумной упаковке, и добавьте 5 см. С помощью встроенного в упаковщик ножа отрежьте пакет нужной длины от рулона. Следите за тем, чтобы разрез шел по прямой линии.
 - 2) Поместите один конец отрезанного пакета на запаивающую полосу, не волнуйтесь, если вы случайно положите материал на область уплотнительной прокладки.
 - 3) Закройте крышку, нажимая на обе стороны, если крышка закрыта правильно, вы услышите двойной щелчок.
 - 4) Теперь, когда крышка закрыта, нажмите кнопку "SEAL". Во время процесса запайки будет гореть световой индикатор.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** При первом использовании режима запаивания, качество шва может несколько отличаться, так как запаивающая полоса недостаточно прогрета. В таком случае необходимо дать полосе прогреться, а затем попробовать снова.
- 5) По завершении запаивания световой индикатор погаснет. Нажмите на клавиши подъема крышки и извлеките пакет.
 - 6) Пакет индивидуального размера теперь готов к вакуумной запайке.

ВНИМАНИЕ: Обязательно дайте прибору время остыть. Подождите не менее 20 секунд между запечатываниями. При очень интенсивном использовании прибор автоматически отключится, чтобы предотвратить перегрев. В этом случае подождите 25 минут, чтобы прибор остыл.

- **Как использовать вакуумные пакеты**

- 1) Поместите запечатываемый продукт (ы) в предварительно отрезанный пакет или пакет нестандартного размера. Оставьте не менее 5 см свободного пространства между содержимым и верхней частью пакета, это поможет обеспечить более качественное запаивание
- 2) Откройте крышку и поместите открытый конец пакета на рабочую поверхность.



3) Плотно закройте крышку, надавив на нее обеими руками, если крышка закрыта правильно, вы услышите двойной щелчок.

4) Нажмите клавишу FOOD и выберите режим сухой / влажный продукт. После удаления воздуха прибор продолжит вакуумирование, а затем герметизацию.

ПРИМЕЧАНИЕ: При вакуумировании влажных продуктов, пожалуйста, выбирайте режим влажных продуктов.

5) Как только индикатор погаснет, нажмите кнопки разблокировки с обеих сторон упаковщика, чтобы достать пакет.

• **Импульсный режим запаивания (PULSE VAC)**

Поскольку давление вакуумирования для некоторых пищевых продуктов слишком высокое, и они могут быть подавлены в пакете, Вы с помощью функции «PULSE» можете регулировать длительность и тем самым интенсивность процесса вакуумирования. Благодаря регулированию времени и давления предотвращается раздавливание легко повреждаемых пищевых продуктов. При упаковке некоторых сочных пищевых продуктов Вы также можете воспользоваться данной функцией для предотвращения всасывания и экстракции жидкости.

- 1) Поместите продукт в специальный пакет. Оставьте 5 см свободного пространства над продуктом. Это поможет обеспечить более качественное запаивание.
- 2) Откройте крышку устройства и поместите пакет открытым концом на рабочую поверхность.
- 3) Плотно закройте крышку, надавив на нее обеими руками. Если крышка закрыта правильно, вы услышите щелчок.
- 4) Нажмите и удержите нажатой клавишу PULSE VAC (ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ). В данном режиме устройство будет откачивать воздух, пока нажата клавиша PULSE VAC.
- 5) Как только воздух будет выкачан, отпустите клавишу PULSE VAC и нажмите клавишу SEAL ONLY (ЗАПАИВАНИЕ), чтобы запаковать пакет.
- 6) Когда световые индикаторы погаснут, нажмите клавиши разблокировки и извлеките пакет.

• **Вакуумирование контейнеров**

ВНИМАНИЕ: Контейнеры не входят в комплект поставки.

- 1) Подключите вакуумный упаковщик к источнику питания и откройте крышку устройства.

- 2) Поместите вакуумируемый продукт в контейнер. Установите крышку поверх контейнера и закройте ее с помощью боковых креплений. Выберите положение "Vacuum" клапана контейнера.
- 3) Присоедините один конец трубки к крышке контейнера, а другой – к специальному отверстию в корпусе устройства.
- 4) Плотно закройте крышку, надавив на нее обеими руками. Если крышка закрыта правильно, вы услышите щелчок с каждой стороны. Если вы хотите открыть крышку после ее закрытия, снова нажмите на каждую сторону и осторожно потяните крышку вверх.
- 5) Нажмите клавишу режима работы с контейнерами (CANISTER). Устройство автоматически начнет откачивание воздуха.
- 6) Данная модель вакуумных упаковщиков предназначена для работы в автоматическом режиме. Устройство оснащено датчиком измерения уровня вакуума, который останавливает вакуумный процесс при достижении определенного уровня вакуума в контейнере. Чтобы отменить процесс вакуумирования, нажмите кнопку "Canister" еще раз.

4. Меры предосторожности

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией! Ваша безопасность важнее всего!

- 1) Внимательно прочитайте инструкцию.
- 2) Не позволяйте использовать прибор в качестве игрушки.
- 3) Дети не должны пользоваться этим прибором.
- 4) Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилок.
- 5) Не используйте прибор на влажной или горячей поверхности, а также вблизи источников тепла.
- 6) Всегда используйте прибор на ровной поверхности.
- 7) Не погружайте какую-либо часть прибора, шнур питания или вилок в воду или другую жидкость.
- 8) Чтобы отключить прибор, выньте вилок шнура питания из электрической розетки. Не отключайте прибор, потянув за шнур. Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой и когда он не используется.
- 9) Не включайте прибор, если он неисправен или каким-либо образом поврежден. Если шнур или прибор поврежден, пожалуйста, сдайте его в наш отдел сервисного обслуживания для надлежащего обслуживания, замены или ремонта.
- 10) При использовании данного устройства требуется тщательный надзор за детьми.
- 11) Прибор не предназначен для коммерческого использования. При непрерывном запечатывании более 20 пакетов подождите не менее 25 минут, прежде чем возобновить использование устройства.
- 12) Держите верхнюю крышку прибора открытой, когда прибор не используется.
- 13) Этот прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
- 14) Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт должен выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.
- 15) Короткий шнур питания предусмотрен для снижения риска, связанного с запутыванием

в длинном шнуре или спотыканием о него. Использование удлинительных шнуров не запрещено, если соблюдать осторожность при их использовании. При использовании удлинительного шнура обозначенный электрический номинал удлинительного шнура должен быть не меньше обозначенного электрического номинала прибора. Более длинный шнур должен располагаться таким образом, чтобы он не свисал со столешницы, где о него можно споткнуться, зацепиться или потянуть непреднамеренно, особенно детьми.

5. Рекомендации по вакуумной герметизации

• *Хранение и безопасность продуктов питания*

ВАЖНО: Вакуумная упаковка НЕ заменяет охлаждение или замораживание. Все скоропортящиеся продукты, требующие охлаждения, должны быть охлаждены или заморожены после вакуумной упаковки.

Для достижения наилучших результатов в продлении срока годности продуктов важно упаковывать в вакуум свежие продукты. Если продукты начали портиться, вакуумная упаковка может только замедлить процесс порчи. Вакуумная герметизация не может предотвратить рост плесени. Другие микроорганизмы, вызывающие заболевания, могут продолжать расти в среде с низким содержанием кислорода, и для их уничтожения могут потребоваться дополнительные меры.

• *Советы по подготовке продуктов для герметичного вакуумного запечатывания*

Приготовление, размораживание и повторное разогревание - тушение в вакуумном пакете помогает продуктам сохранить свой вкус, а также облегчает уборку. Никаких грязных кастрюль. При разогреве продуктов в микроволновой печи с использованием вакуумных пакетов всегда прокалывайте пакет, чтобы выпустить горячий воздух. Вы также можете разогреть продукты в вакуумных пакетах, поместив их в воду при слабом кипении ниже 110° F (75°C).

ВАЖНО: Всегда размораживайте продукты либо в холодильнике, либо в микроволновой печи - не размораживайте скоропортящиеся продукты при комнатной температуре.

• *Советы по подготовке мяса и рыбы к вакуумной герметизации*

Попробуйте предварительно заморозить мясо и рыбу в течение 1-2 часов перед вакуумной упаковкой. Это поможет сохранить сок и форму и обеспечит лучшее герметичное уплотнение.

Если нет такой возможности, положите сложенное бумажное полотенце между продуктами и верхней частью пакета, но ниже области уплотнения. Оставьте бумажное полотенце в пакете, чтобы оно впитывало излишки влаги и сока во время процесса вакуумной упаковки.

• *Советы по подготовке сыров к вакуумной герметизации*

Вакуумируйте упаковку сыра после каждого его употребления. Если вы сделаете свой пакет чуть длиннее, чем нужно, вы можете повторно закрывать его после каждого употребления.

ВАЖНО: Из-за риска возникновения анаэробных бактерий мягкие сыры никогда не следует упаковывать в вакуум.

• *Советы по подготовке овощей к вакуумной герметизации*

Бланширование - это процесс, который необходимо проводить перед вакуумной упаковкой овощей. Этот процесс останавливает действие ферментов, которые могут привести к потере вкуса, цвета и текстуры. Чтобы бланшировать овощи, положите их в кипящую воду или микроволновую печь, пока они не сварятся, но останутся хрустящими.

Время бланширования может варьироваться от 1 до 2 минут для листовой зелени и гороха; от 3 до 4 минут для гороха, нарезанных цуккини или брокколи; для моркови - около 5 минут, а для кочана - от 7 до 11 минут. После бланширования погрузите овощи в холодную воду, чтобы остановить процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все овощи (включая брокколи, брюссельскую капусту, капусту, цветную капусту, капусту и репу) при хранении естественным образом выделяют газы. Поэтому после бланширования лучше всего хранить их в морозильной камере.

- **Подробнее об овощах**

. Овощи - отличный вариант для контроля порций; при хранении овощей попробуйте предварительно заморозить их на 1-2 часа, затем разделите на порции в вакуумных пакетах. После того как они будут упакованы в вакуумную упаковку, верните их в морозильную камеру.

ВАЖНО: Из-за риска анаэробных бактерий свежие грибы, лук и чеснок ни в коем случае нельзя упаковывать в вакуумную упаковку.

- **Советы по приготовлению порошкообразных продуктов к вакуумной герметизации**

При вакуумной упаковке порошкообразных продуктов, таких как мука, лучше всего использовать оригинальную упаковку внутри вакуумных пакетов. Мелкодисперсный порошок может попасть в машину и вызвать повреждения, достаточные для сокращения срока службы упаковщика.

- **Советы по подготовке жидкостей к вакуумной герметизации**

Перед вакуумной упаковкой жидкости, такой как бульон для супа, предварительно заморозьте ее в форме для запекания, в форме для хлеба или в форме для кубиков льда до застывания. Достаньте замороженную жидкость из формы и разлейте в вакуумные пакеты. Затем вы можете сложить их в морозильную камеру. Когда вы будете готовы к употреблению, просто отрежьте уголок пакета и положите его в форму для микроволновой печи или опустите в воду при слабом кипении ниже 170 ° F (75 ° C).

6. Обслуживание и чистка

- 1) Всегда отключайте устройство от сети перед чисткой.
- 2) Не погружайте устройство в воду.
- 3) Не используйте абразивные вещества для чистки устройства.
- 4) Протрите внешнюю поверхность мягкой влажной тканью с мылом.
- 5) Чтобы очистить внутреннюю часть устройства, вытрите бумажным полотенцем остатки пищи или жидкости.
- 6) Тщательно высушите все детали, прежде чем снова подключать и эксплуатировать устройство.
- 7) Вакуумная камера может задерживать жидкости, которые были вытянуты из пакета; ее можно извлечь из упаковщика, используя мягкое мыло для мытья посуды и теплую влажную ткань, чтобы вытереть остатки жидкости из вакуумной камеры. Тщательно просушите устройство.
- 8) Держите верхнюю крышку прибора открытой, когда он не используется.

7. Руководство по устранению неполадок

При нажатии кнопки "VACUUM" ничего не происходит:

- Убедитесь, что шнур питания правильно подключен к электрической розетке.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден.
- Убедитесь в работоспособности электрической розетки, подключив к ней другой прибор. Если она не работает, проверьте автоматические выключатели или предохранители в вашем доме.
- Убедитесь, что вы включили выключатель питания на задней панели прибора.
- Убедитесь, что пакет правильно расположен в вакуумной камере.
- Нажмите на обе стороны крышки и убедитесь, что она зафиксирована.
- Подождите 25 минут, чтобы дать прибору остыть, а затем попробуйте использовать его снова.

Воздух из мешка не удаляется:

- Убедитесь, что в предварительно запечатанных пакетах нет зазоров, складок, морщин или отверстий.
- Проверьте, нет ли ослабленных, изношенных или треснувших верхних и нижних уплотнительных прокладок.
- Продукты с высоким содержанием жидкости могут препятствовать надлежащему запечатыванию пакета. Вскройте пакет, протрите верхнюю внутреннюю часть пакета и снова запечатайте его.
- Проверьте, правильно ли вставлен пакет в вакуумную камеру.
- Убедитесь, что вы поместили пакет в правильное место. При изготовлении пакета из рулона убедитесь, что конец отрезанного куска находится на уплотнительной ленте.

Пакет плавится:

- Возможно, уплотнительная лента была слишком горячей во время процесса герметизации. Дайте устройству остыть в течение 20 секунд между использованиями. Если пакет продолжает плавиться, дайте устройству остыть с крышкой в вертикальном положении в течение 25 минут перед использованием.

Воздух просочился обратно в вакуумированный пакет:

- Проверьте герметичность пакета. Возможно, есть отверстие или складка, через которые воздух снова попадает в пакет. Осторожно разрежьте пакет и заново запечатайте его или используйте новый пакет.
- Убедитесь, что в уплотнении пакета нет влаги или жидкости из продуктов. Возможно, вам придется вскрыть пакет и снова запечатать его или использовать новый пакет. Частично заморозьте продукты с избыточной жидкостью перед вакуумным запаиванием.
- Убедитесь, что в пакете нет продуктов с острыми краями, которые могли проколоть пакет. Если вы обнаружили отверстие, запечатайте продукт в новый пакет. Убедитесь, что на область уплотнительной ленты не попала жидкость.
- Убедитесь, что на область уплотнительной ленты не попала жидкость
- Проверьте, нет ли ослабленных, изношенных или треснувших верхних и нижних уплотнительных прокладок.
- Влажность продуктов с высоким содержанием жидкости будет препятствовать надлежащему запечатыванию мешка. Разрежьте пакет, протрите верхнюю часть внутри пакета и снова запечатайте его.

Пакет не запечатывается:

- Проверьте, нет ли зазоров, складок, морщин или отверстий в предварительно запечатанных краях.
- Влажность продуктов с высоким содержанием жидкости будет препятствовать надлежащему запечатыванию мешка. Разрежьте пакет, протрите верхнюю часть внутри пакета и снова запечатайте его.
- Убедитесь, что вы поместили пакет в правильное место. При изготовлении пакета из рулона убедитесь, что конец отрезанного куска находится на уплотнительной ленте.
- Убедитесь, что вы дали прибору время остыть. Подождите 20 секунд между запечатываниями.

• ДЛЯ ЗАМЕТОК

Связаться с нами:

Оптовикам: opt@inkbird-russia.ru

Техподдержка: support@inkbird-russia.ru

Часы работы: 09:00-18:00 (GMT+3)

с понедельника по пятницу

URL: www.inkbird-russia.ru

