

INKBIRD PLUS

V3530



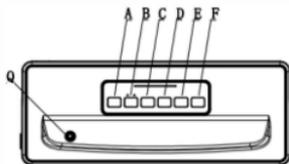
ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1. Особенности и технические параметры

- Различные режимы вакуумирования для сухих и влажных продуктов
- Кнопка "Pulse" для контроля времени и степени вакуумирования
- Кнопка "Canister" для вакуумирования продуктов в контейнерах
- Отделение для хранения рулонов со встроенным резаком
- Глубина линии запайки в 0.12in(0.3cm) предотвращает поступление воздуха
- Функция только запайки пакета
- Длина линии запайки: макс. 11.8in(30cm)
- Давление вакууматора: -85 Кпа
- Высококачественная нержавеющая сталь
- Съёмный кабель питания
- Мощность: 110-120V 60Hz 160W / 220V-240V 50Hz 130W
- Упаковка содержит: 1* Вакуумный упаковщик; 1*11x118in(28x300cm) Рулон пленки; 5* 7.87x11.8in (20x30cm) Пакеты; 1*Трубка для всасывания воздуха; 1*Термостойкая лента; 1*Уплотнительная прокладка

2. Функционал устройства



A—Кнопка SEAL ONLY:

Нажмите для создания пакета(без вакуумирования)

B—Кнопка FOOD:

Нажмите для выбора варианта вакуумирования сухих или влажных продуктов

C—Кнопка Vac&Seal:

Нажмите для старта программы вакуумирования и запаковки пищевых продуктов

D—Кнопка PULSE:

Нажмите для полного контроля над процессом вакуумирования мягких или деликатных продуктов

E—Кнопка CANISTER:

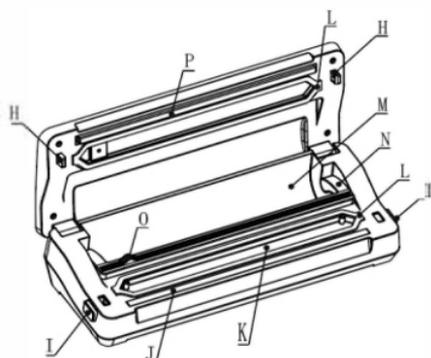
Нажмите для вакуумирования в контейнере

F—Кнопка CANCEL:

Нажмите для остановки текущего процесса

Q—Разъём для вакуумирования в контейнере:

Вставьте один конец трубки в этот разъём, другой конец вставьте в разъём на контейнере, нажмите "CANISTER" для начала процесса вакуумирования в контейнере



H—Замки

I—Кнопки открытия(Нажмите с обеих сторон для разблокирования крышки)

J—Нагревательный элемент покрытый тефлоновой лентой (Пожалуйста НЕ ОТРЫВАЙТЕ ленту)

K—Вакуумная камера

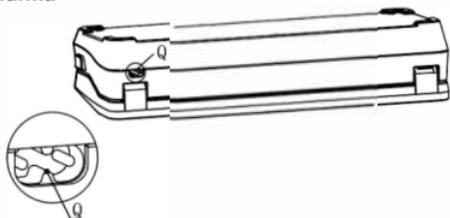
L—Уплотнительные прокладки (сверху и снизу)

M—Камера для хранения рулонов

N—Держатель резака

O—Встроенный резак

P—Уплотнительная силиконовая планка

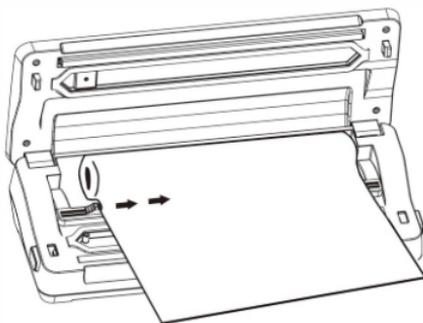


Q—Разъём питания

3. Инструкция по эксплуатации

• Как сделать пакеты нестандартного размера

Этот вакуумный упаковщик оснащен камерой для хранения рулонов, рассчитанной на рулон длиной 5 метров, и встроенным резаком

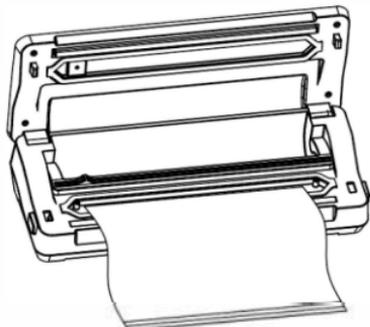


- 1) Откройте крышку. Поместите рулон пакетов в камеру для рулонов, отмотайте достаточное количество пленки, чтобы вместить вакуумируемый предмет, и добавьте 2дюйма(5см)
 - 2) Положите один конец отрезанного материала на нагревательный элемент. Не волнуйтесь, если вы случайно положили какой-либо материал на область прокладки.
 - 3) Закройте крышку, нажимая с двух сторон, пока не услышите 2 щелчка
 - 4) Когда крышка будет заблокирована, нажмите кнопку "SEAL" для создания пакета нестандартного размера. Во время данного процесса загорится индикатор
- ПРИМЕЧАНИЕ:** при первом использовании, линия запайки может быть некачественной, поскольку нагревательному элементу требуется время для нагрева, в этом случае повторите процедуру.
- 5) После окончания процесса, световой индикатор на кнопке "SEAL" погаснет; нажмите кнопки разблокировки с обеих сторон и можете безопасно достать созданный пакет
 - 6) Пакет нестандартного размера готов к вакуумной упаковке

ВНИМАНИЕ: Между запайками обязательно давайте устройству остыть в течении не менее 2 секунд. При интенсивном использовании устройство автоматически отключается для предотвращения перегрева. В данном случае необходимо подождать 25 минут до полного остывания прибора

• Как вакуумировать с использованием вакуумных пакетов

- 1) Положите предметы, которые необходимо запаковать в предварительно разрезанный пакет или пакет нестандартного размера. Оставьте не менее 2дюймов(5см) между содержимым и верхом пакета, чтобы пакет смог сжаться.
- 2) Откройте крышку и положите открытый конец пакета в вакуумную камеру.



- 3) Закройте крышку до двух щелчков, нажимая с обеих сторон,
- 4) Выберите сухой или влажный продукт. Устройство начнёт вакуумировать, а после удаления воздуха запечатает

ПРИМЕЧАНИЕ: При вакуумировании влажных продуктов выбирайте опцию для влажных продуктов

- 5) Когда световой индикатор погаснет, нажмите кнопки блокировки с обеих сторон устройства и извлеките пакет

Как использовать кнопку импульсного вакуумирования (PULSE VAC) При обычном вакуумировании устанавливается высокое значение давления, что может привести к повреждению хрупких предметов. В этом случае вы можете использовать функцию "PULSE" для контроля времени и давления а также предотвращения повреждения деликатных предметов . При вакуумировании сочных продуктов во избежании протекания жидкости вы также можете использовать данную функцию.

- 1) Поместите предметы, которые необходимо запаковать в заранее подготовленные пакеты. Оставьте не менее 2дюйма(5см) между содержимым и верхом пакета, чтобы пакет мог сжаться.
- 2) Откройте крышку и поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру
- 3) Закройте крышку, нажав с обеих сторон.
- 4) Нажимайте кнопку "PULSE" и следите за пакетом, пока давление не достигнет желаемого уровня. Во время этого процесса вы можете останавливать вакуумирование, отпустив данную кнопку, и снова продолжить, повторно нажав ее.
- 5) Когда давление достигнет необходимо значения, нажмите кнопку "SEAL ONLY" для запайки пакета.

6) Когда световой индикатор погаснет, нажмите кнопки блокировки с обеих сторон и извлеките пакет.

Как вакуумировать контейнеры

ПРИМЕЧАНИЕ: Контейнеры не входят в комплектацию.

- 1) Подключите вакуумный упаковщик к источнику питания и откройте крышку устройства
- 2) Положите продукт, который хотите завакуумировать в контейнер.

Закройте крышку контейнера с помощью боковых замков. На клапане контейнера выберите положение **"Vacuum"**.

3) Соедините разъем вакуумного упаковщика и контейнер с помощью соединительной вакуумной трубки. Вам необходимо подключить один конец к клапану контейнера, а другой - к дополнительному разъёму устройства.

4) Опустите крышку устройства и нажмите на боковые стороны, чтобы зафиксировать ее. Устройство закрывается правильно, если вы услышите щелчки с двух сторон. Если вы хотите открыть крышку, то снова нажмите с обеих сторон и осторожно потяните вверх.

5) Для начала процесса вакуумирования нажмите кнопку **"Canister"**

6) Данная функция вакуумирования работает в автоматическом режиме. Устройство оснащено датчиком измерения вакуума, который останавливает процесс вакуумирования при достижении в контейнере необходимого уровня вакуума. Для самостоятельного отключения процесса вакуумирования, снова нажмите кнопку **"Canister"**

7) После завершения процесса вакуумирования устройство автоматически отключится. Выберите положение **"CLOSE"** на клапане контейнера и отсоедините трубку от разъёма

4. Меры безопасности

Перед использованием устройства прочтите и полностью усвойте все инструкции и предупреждения. Ваша безопасность превыше всего.

- 1) **Внимательно прочитайте инструкцию**
- 2) **Не используйте устройство как игрушку**
- 3) **Не позволяйте детям использовать это устройство**
- 4) **Не используйте данное устройство с поврежденным разъёмом или кабелем питания**
- 5) **Не используйте устройство на влажной или горячей поверхности или рядом с нагревательными элементами.**
- 6) **Всегда используйте устройство на ровной поверхности.**
- 7) **Не опускайте какие-либо части устройства, шнур питания или вилку в воду или другую жидкость**
- 8) **Обязательно отключите устройство, вытащив шнур питания из электрической розетки. Не отключайте устройство, потянув за шнур. Всегда отключайте устройство из сети перед считкой и когда не используете.**
- 9) **Не используйте прибор, если он неисправен или каким-либо образом поврежден. Если шнур или устройство повреждены, верните их в наш отдел послепродажного обслуживания для надлежащего осмотра, замены или ремонта**
- 10) **Необходим строгий надзор при использовании устройства рядом с детьми**
- 11) **Устройство не предназначено для промышленного использования. Если вы упаковываете более 20 пакетов непрерывно, необходимо дать устройству остыть в течении 25 минут, прежде чем возобновить его использование.**
- 12) **Держите верхнюю крышку устройства незапертой, если не используете**
- 13) **Данное устройство предназначено ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**
- 14) **Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Ремонт должен выполнять уполномоченный представитель сервисной службы**
- 15) **Короткий шнур питания предусмотрен для снижения риска запутывания или**

спотыкания о более длинный шнур. Использование удлинителей не запрещено при соблюдении осторожности. Параметры удлинителя должны совпадать с требуемыми параметрами устройства. Более длинный шнур должен быть расположен так, чтобы он не свисал с рабочей поверхности, создавая опасность споткнуться, зацепиться или случайно потянуть за него, особенно если используете рядом с детьми.

5. Рекомендации по вакуумной упаковке

• Хранение продуктов питания и безопасность

ВАЖНО: Вакуумная упаковка не является заменой охлаждению или заморозки.

Любые скоропортящиеся продукты, нуждающиеся в охлаждении, после вакуумной упаковки необходимо хранить в холодильнике или заморозить. Для достижения наилучших результатов в продлении срока хранения необходимо упаковывать только максимально свежие продукты. Если продукты питания уже начали портиться, то вакуумная упаковка лишь замедлит данный процесс. Вакуумная упаковка не может предотвратить распространение плесени. Другие микроорганизмы также могут развиваться в среде с низким содержанием кислорода, и для их уничтожения могут потребоваться дополнительные меры.

• Подготовка продуктов для герметичной вакуумной упаковки

Приготовление, размораживание, разогрев. Варка в вакуумном пакете позволяет пище сохранить свой вкус и облегчает уборку. Никаких грязных кастрюль. Разогревая запечатанные продукты в микроволновой печи, всегда прокалывайте пакет, чтобы обеспечить выход горячего воздуха. Вы также можете разогреть запечатанные продукты, поместив их в воду с температурой ниже температуры кипения 170°F (75°C).

ВАЖНО: Всегда размораживайте продукты в холодильнике или микроволновой печи.

Не размораживайте скоропортящиеся продукты при комнатной температуре.

• Советы по подготовке мяса и рыбы

Перед упаковкой попробуйте заморозить мясо или рыбу в течении 1—2 часов. Это позволит сохранить сочность и форму а также обеспечит лучшее уплотнение.

Если это невозможно, поместите сложенное бумажное полотенце между продуктом и верхом пакета, но ниже линии запечатывания. Оставьте бумажное полотенце в пакете, чтобы оно впитало лишнюю влагу в процессе вакуумирования.

• Советы по подготовке сыров

После каждого использования упаковывайте сыр в вакуумную упаковку. Если вы сделаете пакет длиннее, чем необходимо, вы сможете запечатывать его после каждого использования.

ВАЖНО: Из—за риска заражения анаэробными бактериями, мягкие сыры ни в коем случае нельзя упаковывать в вакуум.

• Советы по подготовке овощей

Бланширование — процесс, который необходимо проводить перед вакуумной упаковкой овощей. Этот процесс останавливает действие фермента, который может привести к потере вкуса, цвета и текстуры. Чтобы бланшировать овощи, поместите их в кипящую воду или микроволновую печь до тех пор, пока они не будут готовы, но останутся хрустящими

Для листовой зелени и зеленого горошка время бланширования составляет 1-2 минуты; нарезанные кабачки, брокколи и стручки гороха бланшируются 3-4 минуты; дайте 5 минут для ломтиков моркови и 7-11 минут для целого овоща. После бланширования поместите овощи в холодную воду для остановки процесса приготовления.

ПРИМЕЧАНИЯ: Все овощи (включая брокколи, капусту, брюссельскую/цветную капусту, репу) во время хранения выделяют природные газы. Поэтому после бланширования лучше всего хранить их в морозильной камере

- *Подробнее об овощах*

Овощи - отличный вариант для порционной упаковки. Для хранения овощей попробуйте предварительно заморозить их в течении 1-2 часов а затем разделить на порции в вакуумных пакетах. После вакуумной упаковке верните овощи в морозильную камеру.

ВАЖНО: Из-за риска заражения анаэробными бактериями, свежие грибы, лук и чеснок никогда не следует упаковывать в вакуумную упаковку.

- *Советы по подготовке порошкообразных продуктов*

При вакуумировании порошкообразных продуктов, таких как мука, лучше всего использовать оригинальную упаковку внутри вакуумного пакета. Мелкий порошок может попасть в устройство, повредить его и сократить срок службы.

- *Советы по подготовке жидкостей*

Прежде чем вакуумировать жидкость, такую как бульон для супа, необходимо заморозить ее в кастрюле, пекарской форме или лотке для льда до твердого состояния. Извлеките замерзшую жидкость из формы и завакуумируйте. Затем вам необходимо положить пакеты в морозильную камеру. Когда вам понадобится бульон, просто отрежьте уголок пакета и поместите в микроволновую печь или в воду при температуре ниже температуры кипения 170°F(75°C).

6. Уход и очистка

- 1) Перед очисткой всегда отключайте устройство от питания
- 2) Не погружайте в воду
- 3) Не используйте абразивные материалы для очистки
- 4) Протирайте внешнюю поверхность мягкой тканью с мылом
- 5) Используйте бумажные полотенца, чтобы вытереть остатки пищи или жидкости с внутренней части устройства.
- 6) Тщательно просушите все элементы устройства, прежде чем включить его в сеть для дальнейшего использования.
- 7) Вакуумная камера может удерживать жидкости, вытекшие во время упаковки. Для ее очистки, необходимо снять с герметика, используя жидкость для мытья посуды. Затем теплой влажной тканью необходимо убрать остатки жидкости из вакуумной камеры и тщательно просушить.
- 8) Держите верхнюю крышку устройства незапертой, когда оно не используется

7. Руководство по устранению неполадок

Ничего не происходит, когда я нажимаю кнопку "VACUUM" :

Убедитесь, что шнур питания правильно подключен к электрической розетке

- Убедитесь, что шнур питания не поврежден
- Убедитесь, что розетка работает, подключив к ней другой прибор. Если это не так, то проверьте автоматические выключатели и предохранители в доме

Убедитесь, что выключатель питания на задней панели устройства включен

- Убедитесь в правильном расположении пакета в вакуумной камере. Нажмите с обеих сторон на крышку и убедитесь, что она зафиксирована.
- Подождите **25 минут** до остывания прибора и затем попробуйте снова.

Воздух из пакета не отсасывается:

Убедитесь, что в запечатываемом пакете нет складок, зазоров или отверстий

- Проверьте на изношенность или трещины верхнюю и нижнюю уплотнительные прокладки
- Продукты в высоком содержанием жидкости могут помешать герметичной упаковке пакета. Разрежьте пакет, протрите верхнюю часть и снова запечатайте.
- Проверьте правильность установки пакета в вакуумную камеру.
- Убедитесь, что положили пакет в нужное место. При изготовлении пакета из рулона, следите за тем, чтобы конец отрезанного куска находился на уплотнительной ленте.

Пакет плавится:

- Возможно, в процессе упаковки уплотнительная лента была слишком горячей. Дайте устройству остыть в течении **20 секунд**. Если пакет продолжает плавиться, то дайте устройству остыть в течении **25 минут** с открытой крышкой.

Воздух просочился обратно в вакуумный пакет:

- Проверьте герметичность пакета. Возможно, имеется отверстия или складка, через которую попадает воздух. Осторожно разрежьте пакет и снова запечатайте или используйте другой пакет.
- Убедитесь в отсутствие внутри пакета влаги или жидкости от продуктов. Возможно, вам заново нужно упаковать пакет или использовать новый. Продукты с избытком жидкости перед упаковкой предварительно замораживайте.
- Убедитесь в отсутствии продуктов с острыми краями, которые могут проколоть пакет. Если вы обнаружили прокол, то запечатайте продукт в совершенно новый пакет.

Убедитесь, что в область уплотнительной ленты не попала жидкость

- Проверьте на изношенность или трещины верхнюю и нижнюю уплотнительные прокладки
- Избыточная влага от продуктов может помешать герметичному упаковыванию пакета. Разрежьте пакет, протрите внутри верхнюю часть пакета и запечатайте снова.

Пакет не запечатывается:

- Убедитесь что на предварительно запечатанных краях нет зазоров, складок или отверстий
- Избыточная влага от продуктов может помешать герметичному упаковыванию пакета. Разрежьте пакет, протрите внутри верхнюю часть пакета и запечатайте снова.
- Убедитесь, что положили пакет в нужное место. При изготовлении пакета из рулона следите за тем, чтобы конец отрезанного куска находился на уплотнительной ленте.
- Убедитесь, что дали прибору время остыть. Подождите **20 секунд** между упаковками.

INKBIRD TECH.C.L.

support@inkbird.com

Адрес производства: Building 713, Pengji Liantang Industrial Area, NO.2 Pengxing Road, Luohu District, Shenzhen, China

Адрес офиса: Room 1803, Guowei Building, NO.68 Guowei Road, Xianhu Community, Liantang, Luohu District, Shenzhen, China

