

# SOUSVIDETOOLS

## Камерный вакуумный упаковщик **IV 300**



Инструкция

# Важно-прочтите перед использованием

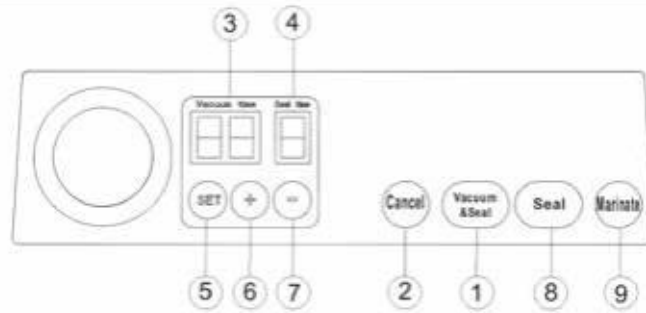
Внимательно прочтите данное руководство перед использованием



## Правила безопасности

- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед чисткой. Перед подключением к сети крышка машины должна находиться в незапертом положении.
- Этот прибор не является игрушкой. При использовании в присутствии детей следите за тем, чтобы они находились подальше от движущихся частей. Когда прибор не используется, храните его в безопасном месте, недоступном для детей.
- Не используйте какие-либо пакеты или приспособления, не рекомендованные или не назначенные по назначению, и не используйте данное устройство для других целей, кроме как по прямому назначению.
- Если шнур поврежден, немедленно прекратите использование аппарата и обратитесь за его заменой к специалисту.
- Держитесь подальше от движущихся частей.
- Никогда не прикасайтесь к горячему уплотнительному элементу, расположенному на краю верхней крышки данного устройства. При использовании он становится очень горячим, что может привести к ожогу..
- Не пытайтесь ремонтировать данное устройство самостоятельно.
- Не используйте прибор, если он был уронен, разбился или, по-видимому, поврежден.
- Никогда не тяните и не переносите прибор за шнур, не закрывайте дверцу на шнуре и не натягивайте шнур за острые края или углы. Не включайте прибор, если шнур или вилка мокрые.
- Храните вдали от кухонных плит, горячих духовых шкафов, электрических конфорок или любых других источников тепла. Никогда не используйте данный прибор на влажных или горячих поверхностях.
- Избегайте использования удлинителя с данным устройством. Если он используется, убедитесь, что его номинальная мощность равна или превышает номинальную мощность данного прибора.
- При отключении прибора от сети избегайте каких-либо травм или повреждений, держась за вилку, а не за шнур.
- Никогда не включайте прибор в розетку и не пользуйтесь им мокрыми руками.
- Всегда используйте этот прибор на устойчивой поверхности, например на столе или прилавке.
- Не используйте на данном приборе смазочные масла или воду.
- Не погружайте какие-либо части данного прибора, шнур питания или вилку в воду или любую другую жидкость.
- Данный прибор рекомендуется использовать только в домашних условиях, внутри помещений. Не используйте данный прибор на открытом воздухе или на влажной поверхности.
- Данным прибором не должны пользоваться дети или лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний.
- По истечении срока службы прибора, пожалуйста, утилизируйте его в соответствии с действующими на тот момент правилами и руководящими указаниями. Выбросьте упаковочные материалы, такие как пластик и коробки, в соответствующие контейнеры.

# PRODUCT FUNCTIONS



## 1 Вакуумное уплотнение

Нажмите, чтобы автоматически пропылесосить пакет. По завершении работы прибор автоматически начнет процесс герметизации.

## 2 Отменить

Нажмите, чтобы отменить процесс вакуумирования/герметизации.

## 3 Время вакуумирования

Этот экран обеспечивает две функции

- Отображает процесс вакуумирования
- Показывает установленное время вакуумирования

## 4 Экран в реальном времени

Этот экран выполняет две функции

- Показывает ход герметизации
- Показывает установленное время герметизации.

## 5 Установка

Нажмите, чтобы установить вакуумирование или время герметизации. Время вакуумирования от 30 до 99 секунд. Время герметизации от 3 до 9 секунд.

## 6 "+"

Увеличьте время вакуумирования или герметизации .

## 7 "-"

Уменьшите время вакуумирования или герметизации.

## 8 Уплотнение

Нажмите эту кнопку чтобы:

- Запечатать конец пакета не вакуумируя его.
- Остановите процесс вакуумирования во время работы функции «вакуумирование и уплотнение», чтобы избежать раздавливание деликатных продуктов.

## 9 Маринование

Featured on Vacuum 99 and no seal.

## 10 Вакуумметр

Показывает уровень вакуума внутри камеры.

## 11 Уплотнитель

Содержите уплотнитель в чистоте и замените его при деформации.

## 12 Уплотнительный элемент

Уплотнительная планка с тефлоновым покрытием для которой нагревается и запаивает пакет

## 13 Уплотнительная полоска

Поместите пакет на эту полоску. Убедитесь что он чистый и сухой.

## 14 Фиксатор

Фиксирует пакет во время вакуумирования/запаивания.

## 15 Выключатель

Включение/выключени е питания.

# TECHNICAL SPECIFICATION

Напряжение и частота: 220В 240В / 50Гц 60Гц

Потребляемая мощность: 350 Вт

Длина уплотнения: 30см

Внешние размеры: 240 h x 420 w x 360 d мм

Вес: 13кг

## Установить время вакуумирования

Коснитесь «+» и «-» вакуума, чтобы увеличить или уменьшить время вакуума. Используйте приведенную ниже таблицу в качестве руководства для выбора наилучшего уровня вакуума.

Applications	Примеры	Время
Общие приложения	Заводская настройка, подходит для пакетов стандартного размера и всех видов продуктов и мяса	60 секунд
Легкая упаковка (для мягких/измельченных продуктов)	Хлеб, картофельные чипсы, фрукты и т.д. в свободной упаковке;	20-40 секунд
Пакеты стандартного размера	Все типы пакетов размером менее 22смx30см	40-60 секунд
Пакеты больших размеров	Для больших пакетов 30x33 см	60-80 секунд
Герметичный вакуум (жидкая упаковка)	Супы, соусы	60-80 секунд
Сверхплотная вакуумная упаковка	Маринование продуктов, особо плотная вакуумная упаковка	99 секунд

# Общая инструкция

Всегда выпускайте как можно больше воздуха из пакета перед закрытием крышки и запуском вакуумного насоса

Кладите открытый конец пакета ровно и прямо на запаивающую планку, не перекрывайте и не мните его

Большие или пустые пакеты требуют более длительного времени для вакуумирования. Пакеты меньшего размера вакуумируются быстрее, требуется меньше времени.

Увеличьте время вакуумирования для получения более плотной упаковки

Свежие фрукты и овощи не рекомендуется упаковывать в вакуум, так как давление может повредить их.

Для достижения лучших результатов маринования, повторите процесс вакуумирования 2-3 раза

Всегда проверяйте линию уплотнения, чтобы убедиться что она ровная, чистая и равномерно расплывена. Если не расплавилась полностью, запечатайте еще на 1-2 секунды

В холодную погоду процесс герметизации может занять больше времени. Для достижения лучшего результата увеличьте время герметизации на несколько больше времени.

Держите открытый конец пакета чистым и сухим.

## Инструкция по использованию

### Вакуумная упаковка с пакетом

- 1 Поместите содержимое в пакет, очистите и выровняйте открытый конец убедившись что на нем нет пыли, вкладок или ряби.
- 2 Откройте крышку и поместите один конец пакета поверх уплотнительного элемента. Убедитесь что короткий конец находится под фиксатором пакетов.



Удалите лишний воздух из пакета после того как он будет помещен в запаивающую планку. Это обеспечит хорошую герметичность.

- 3 Установите вакуум и время запечатывания в соответствии с типом продуктов и пакетов.
- 4 Закройте крышку и нажмите кнопку «Вакуумная герметизация» чтобы начать автоматический процесс вакуумирования и герметизации. Светодиод будет мигать а затем остановится, указывая на окончание процесса



Прибор достигает очень высокого вакуумного давления во время процесса вакуумной герметизации. Если вы хотите прекратить вакуумирование и начать запечатывать пакет, нажмите «Запечатать».

- 5 Поднимите ручку, чтобы открыть крышку и достать упакованные пакеты



- Для достижения наилучших результатов герметизации, лучше дать аппарату остыть 1 минуту, прежде чем использовать снова. После использования вытирайте излишки жидкости из камеры
- Ваш аппарат может работать со всеми указанными пакетами.
- Чтобы открыть запечатанный пакет, разрежьте его ножницами поперек.

## Готовим маринад

- 1 Выложите маринованные продукты в контейнер
- 2 Поднимите ручку чтобы открыть крышку и поместить контейнер в камеру.
- 3 Опустите крышку и нажмите кнопку "Мариновать", чтобы включить пылесос. Индикатор начнет мигать, а затем погаснет, указывая на завершение процесса вакуумирования и герметизации
- 4 Повторите шаг 3 еще два раза
- 5 Поднимите ручку чтобы открыть крышку и вынуть содержимое.



Чтобы воздух не выходил из под крышки, всегда плотно прижимайте ее в течении нескольких секунд после запуска машины

## Чистка и обслуживание

### Вакуумный упаковщик

- 1 Всегда отключайте прибор от сети перед очисткой.
- 2 Не погружайте в воду или любую другую жидкость.
- 3 Избегайте использования абразивных материалов или материалов для очистки устройства, так как они могут поцарапать поверхность.
- 4 Используйте мягкое средство для мытья посуды и теплую влажную ткань, чтобы вытереть остатки пищи вокруг компонентов.
- 5 Тщательно высушите перед повторным использованием.



Перед повторной сборкой уплотнитель вокруг вакуумной камеры следует тщательно высушить

### Вакуумные пакеты

- 1 Вымойте пакеты в теплой воде с мягким мылом для мытья посуды
- 2 При мытье пакетов в посудомоечной машине выверните пакеты наизнанку и разложите их на верхней полке посудомоечной машины так, чтобы вся поверхность подвергалась воздействию воды во время ее цикла.
- 3 Тщательно высушите перед повторным использованием.



**ВАЖНО:** не используйте пакеты повторно после хранения сырого мяса, сырой рыбы или жирных продуктов. Не используйте повторно пакеты использованные при разогреве в СВЧ или прокипяченные

### Хранение вашего упаковщика:

Храните герметик в ровном, безопасном месте, недоступном для детей.

# Неисправности

Проблема	Неисправности
Аппарат вакуумирует но не запаивает	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что установлено время запечатывания. Если нет, пожалуйста, установите время запечатывания.</li><li>• Проверьте нагревательный элемент на наличие повреждений. В случае повреждения отдайте его на ремонт квалифицированному инженеру.</li><li>• Проверьте уплотнительную ленту на наличие повреждений. В случае повреждения замените уплотнительную ленту, убедившись, что она установлена правильно.</li><li>• Убедитесь, что край пакета свободен от жидкости. Удалите и повторите попытку</li></ul>
Аппарат герметизирует но не вакуумирует	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что установлено время вакуумирования. Если нет, пожалуйста, установите время вакуумирования.</li><li>• Проверьте сумку на наличие острых или громоздких углов. Пожалуйста, запакуйте все острые края безопасной бумагой, прежде чем пылесосить продукты.</li><li>• Убедитесь, что край пакета свободен от жидкости. Удалите и повторите попытку</li><li>• Проверьте уплотнительную ленту на наличие повреждений. В случае повреждения замените уплотнительную ленту, убедившись, что она установлена правильно.</li></ul>
Мешок надувается после вакуумирования	<ul style="list-style-type: none"><li>• Продукты, которые легко поддаются коррозии, должны быть заморожены или охлаждены в холодильнике после вакуумирования, чтобы продлить срок их хранения (вакуумирование не гарантирует, что продукты никогда не испортятся).</li><li>• Содержит ли вакуумная упаковка свежие фрукты, овощи или семена? Свежие фрукты, овощи и семена не подходят для хранения при комнатной температуре после очистки пылесосом. Их следует хранить в холодильнике.</li></ul>
Пакет плавится	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что время герметизации не было установлено слишком долго.</li></ul>



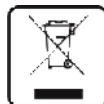
Гарантия на замену уплотнительной планки/прокладки крышки/резиновой прокладки не распространяется.

## Утилизация

### Защита окружающей среды

По истечении срока службы вашего изделия его следует отправить в специально оборудованный центр по переработке отходов.

Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора для вторичной переработки электрического и электронного оборудования.



Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильным обращением с отходами данного изделия. Для получения более подробной информации о вторичной переработке данного изделия, пожалуйста, обратитесь в офис местного совета или в службу утилизации бытовых отходов.

## Хранение продуктов

Эта упаковочная машина с вакуумной камерой использует метод вакуумной герметизации для герметичной упаковки пищевых продуктов. Вакуумная упаковка - это простой и эффективный способ упаковки разнообразных продуктов питания, поскольку она может предотвратить порчу и продлить срок годности продуктов. Недостаток воздуха в пакете препятствует размножению бактерий и плесени. Вы можете покупать продукты в больших количествах и упаковывать их в вакуумную упаковку без угрозы образования пищевых отходов.

Однако, пожалуйста, имейте в виду, что вакуумная упаковка подходит не для всех видов продуктов питания. Никогда не используйте вакуумную упаковку для хранения чеснока или грибов, таких как шампиньоны. При удалении воздуха произойдет опасная химическая реакция, в результате чего эти продукты будут опасны при попадании в организм. Овощи следует мыть и очищать от кожуры перед упаковкой, чтобы уничтожить любые ферменты, которые могут вызвать порчу при удалении воздуха из-под вакуумной упаковки.

Продукты питания	Температура	Обычное хранение	Хранение в вакууме
<b>Охлажденные</b>			
Свежее сырое мясо	5±3°C		8-9 дней
Рыба/морепродукты	5±3°C	2-3 дня	4-5 дней
Приготовленное мясо	5±3°C	1-3 дня	10-14 дней
Овощи	5±3°C	4-6 дня	7-10 дней
Фрукты	5±3°C	3-5 дня	14-20 дней
Яйца	5±3°C	5-7 дня	30-50 дней
		10-15 дня	
<b>Заморозка</b>			
Мясо	-16 ~ -20°C	3-5 месяцев	>1 года
Рыба	-16 ~ -20°C	3-5 месяцев	>1 года
Морепродукты	-16 ~ -20°C	3-5 месяцев	>1 года
<b>"NORMAL CONDITION"</b>			
Хлеб	25±2°C	1-2 дня	6-8 дней
Бисквиты	25±2°C	4-6 месяцев	>1 года
Рис/мука	25±2°C	3-5 месяцев	>1 года
Арахис/бобовые	25±2°C	3-6 месяцев	>1 года
Медицинские материалы	25±2°C	3-6 месяцев	>1 года
Чай	25±2°C	5-6 месяцев	>1 года



Приведенная выше таблица приведена исключительно для справки и предполагает соблюдение местных гигиенических и эпидемиологических норм.

Вакуумная упаковка может только замедлить процесс порчи продуктов, но она не может остановить их порчу. Продукты все равно нужно положить в морозильную камеру или холодильник.



## Гарантия и обслуживание

- 1 Убедитесь, что рабочая платформа ровная, чистая и аккуратная..
- 2 Гарантия ограничивается ущербом, вызванным производственным браком.
- 3 Стоимость деталей и обслуживания будет взиматься из-за неправильного использования или других проблем, не связанных с качеством продукта..
- 4 Пожалуйста, сохраняйте ваучеры на покупку.

**sousvide** tools.com

**HEADQUARTERS**

Central Barn, Claughton Business Park,  
Hornby Road, Claughton, Lancaster, LA2 9JX

0800 678 5001

01524 770 060

[enquiries@sousvidetools.com](mailto:enquiries@sousvidetools.com)

[www.sousvidetools.com](http://www.sousvidetools.com)