

## Инструкция по эксплуатации вакуумного упаковщика

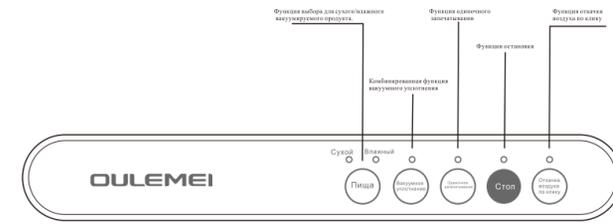
OLM-ZKX004

Модель: OLM-ZKX004	Номинальная мощность: 130Вт <input type="checkbox"/> 135Вт <input type="checkbox"/>	Номинальное напряжение: 220~240Вн
Номинальная частота: 50 Гц	Время запечатывания: 15-25 С	Время откачки воздуха и герметизации: 15-35С
Ширина уплотнения: 30 см	Степень вакуума: -50 кПа-60 кПа	Размер устройства: 375 длина X 115 ширина X 60 высота (мм)

Если ингредиенты в пакете для хранения свежих продуктов или банке для хранения свежих продуктов слишком велики, время откачки и укупорки будет соответственно увеличено.

Благодарим Вас за покупку нашего вакуумного упаковщика. Для того, чтобы вы могли использовать этот продукт лучше и безопаснее, пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию перед ее использованием и храните ее надлежащим образом, чтобы вы могли использовать ее в любое время в будущем.

## Функции:



**Функция выбора для сухого/влажного вакуумируемого продукта**  
Для наилучшего сохранения продуктов в вакууме и их герметизации, пожалуйста, выберите соответствующую функцию в соответствии с различным сухим или влажным состоянием продуктов. Если продукт не сухой, пожалуйста, выберите функцию "Влажный" с помощью этой кнопки. Если продукт не содержит жидкость, пожалуйста, выберите функцию "Сухой".

**Комбинированная функция вакуумного уплотнения** Эта кнопка является наиболее часто используемой функцией. Упаковкой можно автоматическим образом сразу две функции - откачать воздух и запечатать пакет для хранения свежих продуктов (При непрерывном использовании этой функции рекомендуется делать перерывы в 30 секунд).

**Функция одиночного запечатывания**  
Нажмите эту кнопку, чтобы выполнить простую функцию запечатывания упаковочного пакета, независимо от того, находится ли он в вакуумном состоянии или нет. (При непрерывном использовании этой функции рекомендуется делать перерывы в 30 секунды).

**Функция остановки**  
Если вы нажмете эту кнопку во время любого рабочего процесса, устройство немедленно прекратит работу.

**Внимание:**  
При непрерывной работе устройства в условиях перегрева одновременно могут мигать несколько индикаторов. Это явление связано с превышением установленной безопасной температуры и переходом в режим интеллектуальной защиты. Пожалуйста, терпеливо подождите 15 минут. Устройство постепенно вернется в нормальное состояние.

**Функция откачки воздуха по кнопке**  
Нажмите и удерживайте эту кнопку, чтобы активировать функцию вакуумирования, ее действие остановится, когда отпустите. Подходит для мягких ингредиентов и используется с однократной герметизацией.

## Характеристики структуры продукта



Дополнительные комплектующие (их необходимо приобрести у местного дилера или онлайн-дилера)

Внешний вакуумный насосный прибор	
Проба для красного вина	
Банки для хранения	

**1. Силиконовая прижимная лента**  
Вспомогательная уплотнительная нагревающаяся лента выполняет функцию уплотнения, благодаря чему достигается наилучший эффект уплотнения.

**2. Уплотнительная губчатая прокладка**  
Уплотнительная губчатая прокладка.

**3. Отверстие вакуумной вытяжки**  
Оно используется для вакуумирования пакетов для хранения свежих продуктов/консервных банок/винных бутылок и т.д. При вакуумировании пакетов для хранения свежих продуктов следите за тем, чтобы не закрывать выход воздуха. При вакуумировании банок для хранения свежих продуктов/винных бутылок требуются внешние вытяжные трубки.

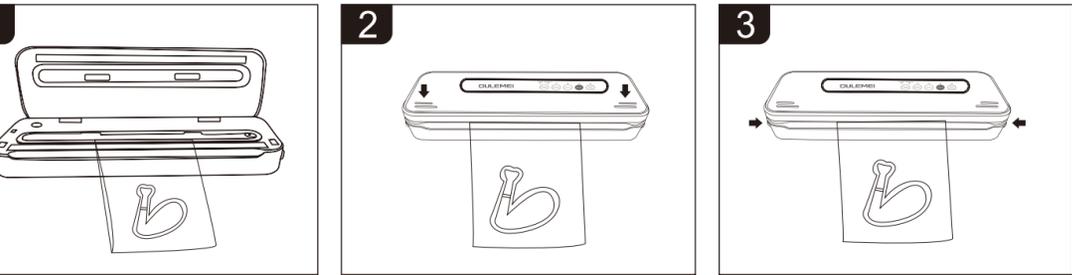
**4. Вакуумная камера**  
При вакуумировании и запечатывании пакета для хранения свежих продуктов убедитесь, что открытый конец пакета для хранения свежих продуктов находится в вакуумной камере.

**5. Герметизирующая нагревательная лента**  
Функция герметизации пакета для сохранения свежести реализуется с помощью высокотемпературных и силиконовых прижимных полосок.

**6. Кнопка внешней подкачки (VAC)**  
Просто нажмите эту кнопку, чтобы активировать функцию вакуумирования емкости банки/бутылки. (Примечание: Для использования в сочетании с этой функцией требуется приобрести дополнительную внешнюю всасывающую трубку и банку для хранения свежих продуктов или пробку).

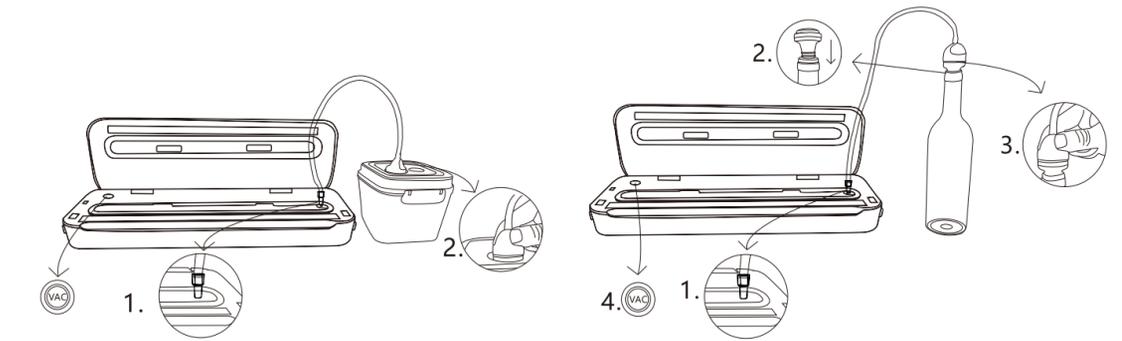
**7. Замок**  
Левый и правый замки могут обеспечить лучшую герметизацию устройств. После того, как устройство завершит работу, нажмите на левый и правый замки, чтобы облегчить открытие верхней крышки устройства.

## Этапы вакуумной консервации круглых пакетов (для вакуумирования требуются текстурные пакеты или угловые пакеты, обычные же пакеты можно только запечатывать)



- Поместите открытый конец текстурированного пакета для хранения продуктов в вакуумной камере, чтобы между продуктами в пакете и горловинной пакеты был по крайней мере определенный зазор, и будьте осторожны, чтобы не перекрыть выход воздуха.
- Нажмите на верхнюю крышку слева и справа обеими руками одновременно и услышите звук "щелчок", указывающий на то, что замок закрыт. Выберите сухую или влажную герметизацию или вакуумную герметизацию для сохранения свежести в зависимости от состояния ингредиентов.
- После того, как индикатор функции погаснет и раздастся звук "опускания", после завершения операции нажмите кнопку замка на левой и правой сторонах фюзеляжа, откройте верхнюю крышку и достаньте запечатанные продукты питания или предметы первой необходимости.
- При использовании функции вакуумного сохранения влажных ингредиентов количество воды в пакете не должно превышать 5 мл. Пожалуйста, своевременно убирайте остатки в вакуумной камере и поддоне для воды после использования.
- При уборке мягких ингредиентов, таких как хлеб, помидоры и т.д. для сохранения свежести, пожалуйста, используйте для управления кнопку откачки воздуха. При нажатии и удерживании кнопки устройство начнет отсасывать воздух и остановится, когда вы отпустите ее. Пожалуйста, следите за сжатием продуктов в вакуумном пакете и затем нажмите кнопку одиночного запечатывания, чтобы завершить герметизацию. Этапы вакуумной консервации банок и винных пробок для сохранения свежести

## Этапы вакуумной консервации банок и винных пробок для сохранения свежести



Первый шаг: Вручную плотно вставьте один конец вакуумного соединения в вакуумное отверстие. Шаг 2: Вставьте пробку от красного вина в открытую бутылку из-под красного вина. Шаг 3: Нажмите кнопку VAC, после завершения работы устройство издает звук.

Шаг 1: Вручную плотно вставьте один конец вакуумного соединения в вакуумное отверстие пакета на достаточном расстоянии, чтобы горловина пакета могла лучше поместиться в вакуумную камеру для откачки воздуха, а между продуктами и горловинной пакеты оставался зазор примерно в 5-7 см. Шаг 2: Убедитесь, что горловина пакета сухая и в нем нет мусора. Попадание мусора может повлиять на качество запечатывания. При запечатывании крупных предметов, чтобы предотвратить образование складок из уплотнения, пожалуйста, аккуратно разгладьте пакет для хранения свежих продуктов руками, когда вставляете пакет для хранения свежих продуктов в вакуумную камеру. Шаг 3: При вакуумной упаковке продуктов с острыми краями (например, сушеных макарон, рыбы, костей, столового серебра и т.д.), пожалуйста, используйте мягкие прокладочные материалы, такие как бумажные полотенца или пластиковые пакеты, чтобы обернуть продукты, чтобы пакеты для хранения не прокололись. Банки и другие профессиональные контейнеры также можно использовать вместо пакетов для хранения свежих продуктов. Шаг 4: Овощи и фрукты, такие как белокочанная капуста, цветная капуста, апельсины, яблоки и т.д., при хранении в холодильнике в вакуумной упаковке выделяют некоторое количество растительных газов, поэтому перед консервированием их необходимо нарезать кубиками или заморозить, а затем запечатать в вакууме в зависимости от того, какие продукты используются в холодильнике. Шаг 5: Рекомендуется использовать герметизацию или вакуумирование непрерывно с интервалом в 30 секунд каждый раз, чтобы на нагревательной уплотнительной ленте было достаточно времени для остывания, что сделает использование этого устройства более безопасным и эффективным. Шаг 6: Выберите соответствующую функцию вакуумирования или герметизации в зависимости от продукта или изделия. При использовании точечной герметизации для мягких ингредиентов, пожалуйста, все время следите за состоянием продуктов в пакете для хранения свежих продуктов, чтобы предотвратить сильное разрывание, а также сдвигание и деформацию продукта или изделия. Шаг 7: При непрерывной работе. Когда уплотнительная нагревательная лента сильно нагреется, устройство перейдет в режим интеллектуальной защиты. Все индикаторы замигают. Устройство не сможет работать. Его необходимо охладить и подождать 15 минут для нового начала работы. Шаг 8: После завершения операции герметизации, пожалуйста, не прикасайтесь сразу к месту расположения нагревательной уплотнительной ленты руками, чтобы избежать ожогов. Шаг 9: Для достижения наилучшего эффекта вакуумной герметизации рекомендуется использовать с официальными вакуумными пакетами, вакуумными емкостями и другими комплектующими. Шаг 12: Используйте только комплектующие и аксессуары, рекомендованные производителем.

## Важные рекомендации по технике безопасности

- Данное издание предназначено только для домашнего использования, пожалуйста, не используйте его на открытом воздухе или во влажных местах.
- Данный продукт не рекомендован для использования детьми, физически или умственно нездоровыми или неполноценными людьми, если они не прошли соответствующее обучение по обращению с ним и не обладают необходимыми знаниями. Если вы не используете данный продукт, пожалуйста, выньте вилку из розетки. Храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Всегда ставьте изделие на ровную, устойчивую рабочую поверхность, вдали от источников высокой температуры.
- Перед подключением устройства к источнику питания, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение местного источника питания напряжению, указанному на данном приборе. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
- После завершения операции герметизации, пожалуйста, не прикасайтесь сразу к нагревающему месту герметизации руками, чтобы избежать ожогов.
- Не тяните за шнур питания, чтобы избежать вылаки из розетки. Если вилка, шнур питания или сама модель повреждены, во избежание опасности, пожалуйста, немедленно прекратите их использование. Они должны быть отремонтированы производителем или назначенным им отделом технического обслуживания или аналогичными специалистами. Пользователи не должны ремонтировать изделие самостоятельно.
- Не рекомендуется использовать удлинитель. При необходимости, пожалуйста, используйте удлинитель, соответствующий параметрам данного устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал за край стола или рабочей поверхности, чтобы изделие не упало.
- Поскольку вакуумная трубка внутри изделия не подлежит очистке, пожалуйста, не используйте продукт с большим количеством влаги или другие предметы, из которых может выделяться много жидкости, при использовании функции вакуумирования, чтобы избежать повреждения изделия.
- Когда герметичный или вакуумный пластиковый пакет помещается в микроволновую печь, сначала необходимо проделать в пакете вентиляционное отверстие.
- После использования устройства не закрывайте замки на обоих его сторонах, чтобы избежать длительного сдвигания уплотнительной губчатой ленты. В подарок к устройству идет бесплатная опорная карта. Если устройство не используется в течение длительного времени, пожалуйста, поместите карту в вакуумную камеру.
- Используйте только комплектующие и аксессуары, рекомендованные производителем.

## Рекомендации по применению

- Не переполняйте пакет для хранения свежих продуктов. Оставьте открытый конец пакета на достаточном расстоянии, чтобы горловина пакета могла лучше поместиться в вакуумную камеру для откачки воздуха, а между продуктами и горловинной пакеты оставался зазор примерно в 5-7 см.
- Убедитесь, что горловина пакета сухая и в нем нет мусора. Попадание мусора может повлиять на качество запечатывания. При запечатывании крупных предметов, чтобы предотвратить образование складок из уплотнения, пожалуйста, аккуратно разгладьте пакет для хранения свежих продуктов руками, когда вставляете пакет для хранения свежих продуктов в вакуумную камеру.
- При вакуумной упаковке продуктов с острыми краями (например, сушеных макарон, рыбы, костей, столового серебра и т.д.), пожалуйста, используйте мягкие прокладочные материалы, такие как бумажные полотенца или пластиковые пакеты, чтобы обернуть продукты, чтобы пакеты для хранения не прокололись. Банки и другие профессиональные контейнеры также можно использовать вместо пакетов для хранения свежих продуктов.
- Овощи и фрукты, такие как белокочанная капуста, цветная капуста, апельсины, яблоки и т.д., при хранении в холодильнике в вакуумной упаковке выделяют некоторое количество растительных газов, поэтому перед консервированием их необходимо нарезать кубиками или заморозить, а затем запечатать в вакууме в зависимости от того, какие продукты используются в холодильнике.
- Рекомендуется использовать герметизацию или вакуумирование непрерывно с интервалом в 30 секунд каждый раз, чтобы на нагревательной уплотнительной ленте было достаточно времени для остывания, что сделает использование этого устройства более безопасным и эффективным.
- Выберите соответствующую функцию вакуумирования или герметизации в зависимости от продукта или изделия. При использовании точечной герметизации для мягких ингредиентов, пожалуйста, все время следите за состоянием продуктов в пакете для хранения свежих продуктов, чтобы предотвратить сильное разрывание, а также сдвигание и деформацию продукта или изделия.
- При непрерывной работе. Когда уплотнительная нагревательная лента сильно нагреется, устройство перейдет в режим интеллектуальной защиты. Все индикаторы замигают. Устройство не сможет работать. Его необходимо охладить и подождать 15 минут для нового начала работы.
- После завершения операции герметизации, пожалуйста, не прикасайтесь сразу к месту расположения нагревательной уплотнительной ленты руками, чтобы избежать ожогов.
- Для достижения наилучшего эффекта вакуумной герметизации рекомендуется использовать с официальными вакуумными пакетами, вакуумными емкостями и другими комплектующими.

## Чистка и техническое обслуживание

- Перед каждой чистой вакуумного упаковщика необходимо вынимать шнур питания из розетки.
- Не погружайте фюзеляж непосредственно в воду или другие жидкости для чистки. При чистке следите за тем, чтобы вода или другие жидкости не попадали на фюзеляж или порт питания.
- Не используйте агрессивные растворители для очистки поверхности устройства, чтобы предотвратить повреждение вакуумного упаковщика.
- Пожалуйста, своевременно сливайте воду из вакуумной камеры или поддона для воды, а остатки пищи или жидкости в вакуумной камере вытирайте бумажным полотенцем или тряпкой.
- Пожалуйста, убедитесь, что внутренняя и внешняя части фюзеляжа тщательно высушены, прежде чем вы сможете включить питание и использовать данное изделие.
- Если устройство не используется в течение длительного времени, пожалуйста, не закрывайте замки на обоих сторонах устройства. Пожалуйста, поместите опорную карточку, предоставленную производителем, в вакуумную камеру, чтобы эффективно предотвратить уплотнительную губчатую ленту от деформации и обеспечить стабильность устройства.

**Чистка пакетов для хранения:**  
1. Используйте ванный пакет для хранения следует промыть теплой водой с соответствующим количеством моющего средства, затем промыть просто водой и высушить. Можно использовать повторно после высухания.  
2. Выверните внутренний слой пакета для хранения наружу и вымойте его в верхней части посудомоечной машины.

## Справка о сроках годности пищи

Хранение в холоде (5±2°C)	Хранение без упаковки	хранение вакуума
Мясо	2-3 дня	8-9 дня
Рыба и морепродукты	1-3 дня	4-5 дня
Готовое мясо	4-6 дня	10-14 дня
Овощи	3-5 дня	7-10 дня
Фрукты	5-7 дня	14-20 дня
Яйца	10-15 дня	30-50 дня

Хранение в холоде (-16~-20°C)	Хранение без упаковки	хранение вакуума
Мясо	3-5мес	1год
Рыба и морепродукты	3-5мес	1год

Хранение в холоде (25±2°C)	Хранение без упаковки	хранение вакуума
Хлеб	1-3дня	6-8 дня
Рис/лапша	3-5мес	Более 1 года.
Арахис/Тофу	3-6мес	Более 1 года.
Чайные листья	5-6мес	Более 1 года.

\* Это устройство также можно использовать для хранения коллекций, марок, фотографий, антиквариата, ювелирных изделий, косметики, электронных устройств и фармацевтической продукции.

## Диагностика

- Поклюните шнур питания, если устройство не реагирует**
  - Пожалуйста, проверьте, не поврежден ли шнур питания; проверьте, правильно ли и надежно ли установлена вилка шнура питания в розетку.
- Устройство выключено, но функция вакуума не работает или функция герметизации не работает.**
  - Пожалуйста, проверьте, плотно ли закрыты верхняя и нижняя крышки; проверьте, правильно ли расположен открытый конец пакета для хранения свежих продуктов в пределах досягаемости вакуумной камеры.
  - Пожалуйста, проверьте, не боится ли уплотнительная губчатая прокладка, нет ли мусора на губчатой прокладке и не повреждена ли изоляционная лента на нагревательной уплотнительной прокладке.
- После вакуумной герметизации пакет для хранения за короткое время наполняется воздухом**
  - Пожалуйста, проверьте, не поврежден ли пакет для хранения. Если это так, просто замените пакет для хранения свежих продуктов новым, чтобы устранить проблему.
  - Пожалуйста, проверьте, нет ли складок в месте запечатывания пакета для хранения свежих продуктов. В этом случае вам нужно только снять оригинальную пломбу и снова запечатать ее.
  - Вакуумная упаковка продуктов или изделий с большим содержанием влаги может помешать эффективной герметизации пакета. Пожалуйста, выбирайте сухую или влажную вакуумную упаковку в строгом соответствии с состоянием продуктов. Влажность влажных продуктов не должна превышать 5 мл. Вы также можете заморозить продукты, а затем вакуумировать их.
  - Свежие фрукты и овощи не подходят для хранения в вакууме при комнатной температуре, поскольку свежие фрукты и овощи производят растительные газы, в результате чего пакет легко надувается. Поэтому перед консервированием их необходимо разрезать на кусочки или заморозить перед вакуумной герметизацией.

• После вакуумной герметизации пакет для хранения перестает являться, все индикаторы устройства мигают и не могут работать.  
1. Для непрерывного использования устройства рекомендуется периодически выполнять каждую функцию в течение 30 секунд, а затем использовать функцию одиночного запечатывания или вакуумного уплотнения; держите верхнюю крышку открытой, чтобы увеличить скорость отвода тепла. Если пакет для хранения расплавился, возможно, нагревательное уплотнение стало слишком горячим. Перед вакуумированием изделия, пожалуйста, дайте ему остыть в течение 5-15 минут, и устройство можно будет снова использовать.  
2. Пожалуйста, проверьте, какие продукты вы вакуумируете, соответствует ли им выбранная функция. Помните что для сухих и влажных продуктов существуют разные режимы. Неправильный выбор режима может привести к расплавлению пакета при герметизации.  
3. После непрерывного использования этого устройства вы обнаружили, что все индикаторы устройства мигают, а кнопками управлять невозможно. Это произошло потому, что устройство превысило установленную безопасную температуру и перешло в режим интеллектуальной защиты. Пожалуйста, терпеливо подождите 15 минут, прежде чем оно сможет возобновить нормальную работу.

Упаковочный лист: Один вакуумный упаковщик, одна инструкция по эксплуатации(включая гарантийный талон)