

# **Руководство по эксплуатации**

**АППАРАТ УПАКОВОЧНЫЙ  
ВАКУУМНЫЙ БЕСКАМЕРНЫЙ  
INDOKOR DZ-406**



Благодарим вас за покупку вакуумного упаковщика. Вы собираетесь произвести революцию в своем доме, установив одну из самых мощных систем вакуумной упаковки. С помощью вакуумной упаковочной машины вы сможете дольше сохранять свежесть продуктов в холодильнике, морозильной камере и кладовой. Система вакуумной упаковки эффективно удаляет воздух и сохраняет свежесть в пять раз дольше, чем при обычных способах консервации. Кроме того, вакуумную упаковку можно использовать для сохранения и упорядочивания предметов домашнего обихода, таких как сувениры, небольшие игрушки и другие вещи, которые легко потерять. Вскоре вы убедитесь, что ваш вакуумный упаковщик настолько универсален и удобен, что он никогда не покинет вашу столешницу.

Используя вакуумные пакеты и контейнеры, вы можете значительно продлить срок годности продуктов, сохранить их качество, уменьшить высыхание в

морозильной камере, а также сократить пищевые отходы и затраты.

Благодаря легкому и компактному дизайну вакуумный упаковщик отличается простотой конструкции. Его уникальная наклонная конфигурация и широкий вакуумный желоб позволяют легко загружать пакеты и каждый раз обеспечивать надежное запечатывание. Для обеспечения наилучших эксплуатационных характеристик в конструкции были использованы только высококачественные, полностью протестированные и сертифицированные компоненты.

Внимательно прочитайте и следуйте всем инструкциям по использованию и техническому обслуживанию, и вы получите выгоду от многих лет бесперебойной и экономичной вакуумной упаковки.

## **Содержание**

|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| Вакуумная упаковка и безопасность пищевых продуктов.....    | 3 - 4   |
| Характеристики вакуумного упаковщика.....                   | 5 - 8   |
| Техника безопасности и техническое обслуживание.....        | 8 - 9   |
| Инструкции по эксплуатации.....                             | 9 - 17  |
| Информация о хранении и безопасности пищевых продуктов..... | 17 - 18 |
| Советы по вакуумной упаковке.....                           | 18 - 19 |
| Технические неисправности.....                              | 20 - 22 |

# ***Вакуумная Упаковка и Безопасность***

## ***Пищевых Продуктов***

Вакуумная упаковка продлевает срок годности пищевых продуктов, удаляя большую часть воздуха и предотвращая попадание свежего воздуха в герметичные контейнеры, тем самым снижая окисление. Вакуумная упаковка помогает сохранить вкус и общее качество продукта. Вакуумная упаковка также помогает подавлять рост аэробных микроорганизмов, которые при определенных условиях могут привести к проблемам, описанным ниже:

**Плесень** – Плесень не может расти в среде с низким содержанием кислорода, поэтому вакуумная упаковка позволяет практически избавиться от нее.

**Дрожжи** – В результате роста дрожжей происходит брожение, которое можно определить по запаху и вкусу. Для роста дрожжей необходимы вода, сахар и умеренная температура. Они также могут выживать как на воздухе, так и без него. Для замедления роста дрожжей требуется охлаждение, в то время как замораживание полностью останавливает его.

**Бактерии** – В результате размножения бактерий появляется неприятный запах, изменение цвета и/или мягкая или слизистая текстура. При определенных условиях *clostridium botulinum* (микроорганизм, вызывающий ботулизм) может расти без доступа воздуха, и его невозможно обнаружить по запаху или вкусу. Хотя эта бактерия встречается крайне редко, она может быть очень опасной.

Перед употреблением важно проверить продукты на предмет порчи, как и в случае с контейнером для хранения.

Для безопасного хранения продуктов важно поддерживать низкие температуры. Вы можете значительно снизить рост микроорганизмов при температуре 4°C и ниже. Замораживание при температуре -17°C не убивает микроорганизмы, но останавливает их рост. Для длительного хранения всегда

замораживайте скоропортящиеся продукты, упакованные в вакуумную упаковку.

Важно отметить, что вакуумная упаковка не может предотвратить порчу продуктов. Она может только замедлить изменение качества. Трудно предсказать, как долго продукты будут сохранять свой первозданный вкус, внешний вид или текстуру, поскольку это зависит от зрелости и состояния продуктов в день их вакуумной упаковки.

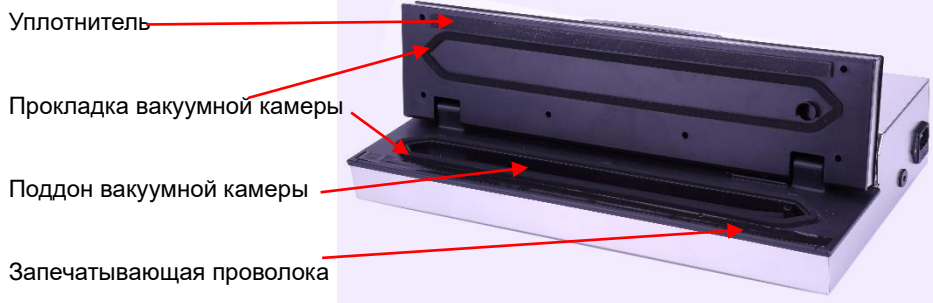
**Примечание:** вакуумная упаковка не заменяет охлаждение или заморозку.

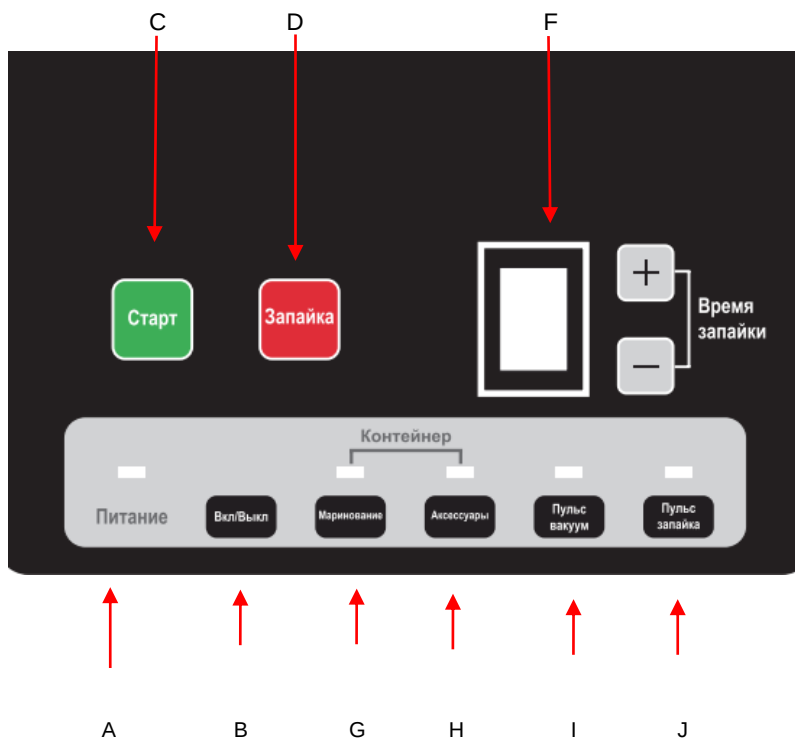
Любые скоропортящиеся продукты, которые требуют охлаждения, после вакуумной упаковки должны оставаться охлажденными или замороженными.

### **Рекомендации по подготовке продуктов к упаковке**

Перед вакуумной упаковкой овощи необходимо бланшировать. Этот процесс останавливает действие ферментов, что приводит к потере вкуса, цвета и текстуры. Чтобы бланшировать овощи, положите их в кипящую воду или в микроволновую печь, прогрейте, но при этом оставьте хрустящими. Затем опустите овощи в холодную воду, чтобы остановить процесс варки. В заключение обсушите овощи на полотенце перед упаковкой в вакуум. Крестоцветные овощи (брокколи, капуста, цветная капуста, кале, репа) при хранении естественным образом выделяют газы. Поэтому после бланширования их следует хранить только в морозильной камере.

## Характеристики Вакуумного Упаковщика





## **A. Индикатор**

### **Питание**

Когда индикатор питания загорится, машина будет готова к работе.

## **В. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.**

Когда машина будет готова к работе, нажмите кнопку "Вкл./выкл.", на цифровом дисплее отобразится время последнего запечатывания, запустится вентилятор, и машина будет готова к вакуумированию. Если в течение 10 минут ничего не произойдет, цифровой дисплей и вентилятор автоматически отключатся. Машина может прекратить работу при нажатии кнопки "Вкл./выкл.". После завершения цикла нажмите кнопку "Вкл./выкл.", а затем отключите машину от сети.

## **С. Кнопка автоматического вакуумирования (Старт)**

Нажмите кнопку "Start", машина автоматически выполнит вакуумирование и запечатывание. Эта кнопка предназначена только для вакуумных пакетов/рулонов.

Выберите режим Marinate, нажмите "Start", машина начнет мариновать автоматически. Выберите режим Pulse Vac, нажмите кнопку "Start", машина начнет производить импульсное вакуумирование.

Для более удобного управления на ручке установлена кнопка быстрого запуска Quick-Start ( Эта кнопка выполняет те же функции, что и кнопка запуска на панели управления ).

***(ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы выполнить эту функцию, пожалуйста, нажмите на крышку, когда будете закрывать ее. )***

#### **D. Кнопка запечатывания (Запайка)**

1. Нажмите кнопку "Seal", чтобы остановить цикл вакуумирования и мгновенно запечатать пакет, чтобы предотвратить раздавливание деликатных предметов.
2. При изготовлении пакетов нестандартного размера для удобства работы на ручке установлена кнопка быстрого запечатывания. (Эта кнопка выполняет те же функции, что и кнопка запечатывания на панели управления )

***(ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы выполнить эту функцию, пожалуйста, нажмите на крышку, когда будете закрывать ее. )***

#### **E. Цифровой дисплей**

1. Отображает цикл вакуумирования, значение будет отсчитываться от 9 до 0. Когда на дисплее отобразится 0, цикл вакуумирования завершен.
2. Отображает время запечатывания, время запечатывания можно регулировать и устанавливать в диапазоне от 0 до 6. Имеется функция резервного запоминания времени запечатывания.
3. Когда на дисплее высвечивается "E", машина находится в защитном режиме.

#### **F. Кнопка регулировки времени запайки ("+" или "-")**

Просто увеличьте или уменьшите время запечатывания с помощью кнопок "+" или "-". Если значение равно 0, машина не будет выполнять запечатывание.

#### **G. Режим маринования (Маринование)**

Режим маринования предназначен для повторения цикла вакуумирования и

выпуска воздуха из контейнера, что позволяет продуктам оптимально настояться в маринаде за минимальное время.

***(ПРИМЕЧАНИЕ: Для выполнения этой функции, пожалуйста, убедитесь, что крышка контейнера открыта. )***

#### **Н. Кнопка вакуумирования с аксессуарами (Аксессуары)**

Только для вакуумного контейнера, пробки для бутылок и других принадлежностей; нажмите кнопку “Accessory”, и машина запустит цикл вакуумирования. После завершения цикла вакуумирования машина автоматически остановится БЕЗ запечатывания.

***(ПРИМЕЧАНИЕ: Для выполнения этой функции, пожалуйста, убедитесь, что крышка открыта. )***

#### **И. Кнопка импульсного вакуумирования (Пульс вакуум)**

Используйте кнопку “Pulse”, чтобы предотвратить раздавливание деликатных предметов. Нажимайте кнопку “Pulse”, машина будет постепенно вакуумировать в соответствии с вашим нажатием на кнопку.

***(ПРИМЕЧАНИЕ: Для выполнения этой функции, пожалуйста, убедитесь, что крышка открыта. )***

#### **Ж. Кнопка импульсного запечатывания (Пульс запайка)**

Нажмите кнопку Impulse Seal, загорится индикатор импульсного запечатывания. Машина перейдет в режим импульсного запечатывания. Теперь вы можете запечатать пакет, открыв и закрыв крышку. (Этот режим предназначен в основном для пакетов, которые не нужно вакуумировать)

***(ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы выполнить эту функцию, пожалуйста, нажмите на крышку, когда будете закрывать ее. )***

## **Технические характеристики**

Напряжение: 110-120V~60Hz / 220-240V~50Hz

Мощность: 550W / 550W

Давление насоса: -28.3”Hg (-958 mbar)

Максимальная ширина пакета: 406 мм

Ширина запечатающей проволоки: 5 мм

Насос: двойной  
Размер: 490x260x145 мм  
Вес: **5** кг

## ***Техника безопасности***

В целях вашей безопасности соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании вакуумного упаковщика:

- Перед первым использованием машины внимательно прочтите руководство по эксплуатации.
- Не используйте вакуумный упаковщик на влажных или горячих поверхностях, а также вблизи источников тепла.
- Не погружайте аппарат или шнур питания в воду или любую другую жидкость.
- Подключайте вакуумный упаковщик только к заземленным источникам питания, не используйте удлинитель.
- Чтобы отключить устройство, отключите его непосредственно от источника питания. Не отключайте устройство, потянув за шнур.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания.
- Используйте вакуумный упаковщик только по прямому назначению.
- Используйте только вакуумные пакеты, аксессуары и насадки, предназначенные для вакуумного упаковщика.

## ***Техническое обслуживание***

- Отключите прибор от сети перед очисткой.
- Регулярно протирайте устройство влажной тканью с мягким мыльным

раствором, чтобы удалить крошки, пыль и мусор.

- Прокладка камеры снимается для очистки от любых жидкостей, которые могли вытекать из вакуумного мешка во время процесса вакуумирования.

## ***Инструкции по эксплуатации***

### **Подготовка**

- Подсоедините машину к электрической сети.
- Когда машина включена, загорится индикатор “Power”.
- Нажмите кнопку “Вкл./выкл.”, цифровой дисплей включится, вентилятор заработает. Теперь машина готова ко всем циклам.

### **Как сделать пакет из рулона**

1. Выберите рулон подходящей ширины.
2. Положите открытый конец рулона поперек запечатывающей проволоки (пожалуйста, убедитесь, что открытый конец находится поперек проволоки); закройте и прижмите крышку.
3. Нажмите кнопку “Seal” (или кнопку быстрого запечатывания на ручке), время запечатывания будет отсчитываться до 0 по умолчанию, что отобразится на цифровом дисплее. После этого цикла крышка машины автоматически откроется и подаст звуковой сигнал.  
Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы остановить все рабочие процессы машины.
4. Выньте конец рулона и проверьте герметичность.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Качественная упаковка будет выглядеть «прозрачной»  
при

осмотре. Если упаковка неоднородная, неполная, морщинистая, белого или молочного цвета, отрежьте ее от рулона и запустите процесс снова.

5. После того, как упаковка будет запечатана, отмерьте пакет по размеру изделия, оставив 4,5 см свободного места, и отрежьте от рулона. Положите изделие в пакет и следуйте инструкциям “как вакуумировать и запечатывать пакеты”.

## **Как вакуумировать и запечатывать пакеты**

1. Выберите подходящий вакуумный пакет, поместите продукт в пакет.
2. После того, как продукт будет помещен в пакет, оставьте пространство не менее 4,5 см, чтобы обеспечить лучшее вакуумирование.
3. Положите открытый конец пакета на прокладку камеры. Пожалуйста, убедитесь, что открытый конец находится внутри вакуумной камеры.
4. Закройте крышку и нажмите на нее.
5. Нажмите кнопку “Start” или кнопку быстрого запуска Quick-Start.
6. Аппарат перейдет в режим вакуумирования. Значение на цифровом дисплее начнет обратный отсчет от 9 до 0 (Если давление не достигнет стандартного значения -20"ртутного столба, значение останется равным 2). Во время процесса вакуумирования значение на цифровом дисплее будет отсчитываться в обратном порядке от значения по умолчанию до 0. Затем машина перейдет к циклу запечатывания.
7. После завершения цикла запечатывания крышка машины автоматически откроется и раздастся звуковой сигнал.
8. Достаньте пакет, проверьте качество вакуумирования и герметичность упаковки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Качественная упаковка будет выглядеть «прозрачной»

при

осмотре. Если упаковка неоднородная, неполная, морщинистая, белого или молочного цвета, отрежьте ее от рулона и запустите процесс снова.

9. Пожалуйста, храните вакуумированные изделия надлежащим образом после запечатывания. Все скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильнике или заморозке во избежание порчи.

10. Нажмите кнопку включения/ выключения, чтобы остановить все рабочие процессы машины. Если требуется мгновенное запечатывание, просто нажмите кнопку "Seal".

## **Как пользоваться функцией импульсного вакуумирования "Pulse vac"**

Поскольку функция автоматического вакуумирования настроена на высокое давление, иногда некоторые деликатные предметы легко разрушаются из-за высокого давления в вакуумном пакете. В этом случае вы можете использовать функцию импульсного вакуумирования, чтобы контролировать время вакуумирования и давление и предотвратить раздавливание деликатных предметов. При упаковке сочных продуктов вы также можете воспользоваться этой функцией и предотвратить вытекание жидкости.

1. Положите предметы в пакет, а затем положите открытый конец пакета на прокладку камеры. Пожалуйста, убедитесь, что открытый конец пакета находится внутри вакуумной камеры.

2. Закройте крышку и нажмите на нее.

3. Нажмите кнопку "Pulse vac", чтобы выбрать функцию импульсного вакуумирования. Затем нажмите кнопку "Start " (или кнопку быстрого запуска на ручке), чтобы запустить импульсное вакуумирование для достижения необходимого разрежения. Вы можете посмотреть на вакуумный пакет, чтобы

определить давление. Во время этого процесса вы можете остановить вакуумирование, прекратив нажимать кнопку “Start ”; и нажмите ее снова, чтобы снова начать вакуумирование.

4. Когда давление достигнет необходимого значения, нажмите кнопку “Seal”, чтобы начать запечатывание. На цифровом дисплее отобразится время запечатывания и начнется обратный отсчет до 0. После этого крышка автоматически откроется и подаст звуковой сигнал.

\*\* Нажмите кнопку включения/ выключения, чтобы остановить все рабочие процессы машины.

## **Рекомендации по упаковке в пакеты**

- Упаковывайте продукты как можно более свежими. Вакуумный упаковщик позволяет сохранять свежесть продуктов в пять раз дольше, чем при обычных условиях хранения.
- Деликатесные и влажные продукты, а также продукты, которые должны сохранять свою форму, необходимо предварительно заморозить. Такие продукты, как мясо, ягоды и хлеб, можно замораживать на срок до 24 часов без риска высыхания в морозильной камере. Как только они станут твердыми, их можно упаковывать в вакуумную упаковку.
- Если вы упаковываете свежее мясо без предварительной заморозки, положите между мясом и верхней частью пакета сложенное бумажное полотенце. Это поможет впитать влагу.
- Для упаковки жидких блюд, таких как супы, рагу и запеканки, предварительно заморозьте их на блюде или в лотке для льда. После замораживания упакуйте в вакуумную упаковку, наклейте этикетку и уберите в морозильную камеру.
- Для предметов с острыми концами или краями (кости, макароны, рис) оберните края бумажными полотенцами, чтобы пакет не прокололся.
- Вакуумные пакеты многоразового использования, их можно кипятить и использовать в микроволновой печи. Мы не рекомендуем повторно использовать пакеты, которые были прокипячены или разогреты в

микроволновой печи. Не используйте повторно пакеты, которые использовались для хранения свежей рыбы или жирных продуктов.

- Перед упаковкой овощи необходимо бланшировать. Опустите в кипящую воду или в микроволновую печь, чтобы они прогрелись, но оставались хрустящими. Как обычно, упакуйте в вакуумную упаковку.

**\*\* Никогда не упаковывайте грибы или чеснок в вакуумную упаковку.\*\***

## **Упаковка в контейнеры**

INDOKOR DZ-406 также используется для вакуумирования контейнеров. Ручка в верхней части крышки управляет процессом вакуумирования, закрывает и блокирует вентиляционные отверстия внутри крышки после вакуумирования, а также открывает их, чтобы снова впустить воздух в контейнер, и открывает крышку, чтобы получить доступ к содержимому.

(ПРИМЕЧАНИЕ: при использовании функции "Контейнер" крышка должна быть открыта)

1. Положите продукты в контейнер. Убедитесь, что крышка контейнера сухая, а на прокладке крышки нет порошка или остатков пищи. Также, пожалуйста, оставьте немного места после того, как продукты будут помещены в контейнер. А затем закройте крышку.
2. Поверните ручку в положение "Вакуум".
3. Подсоедините шланг к вспомогательному отверстию на машине и к отверстию на крышке контейнера.
4. Нажмите кнопку "Accessory", слегка надавите на крышку контейнера в течение 3-5 секунд. Машина запустит процесс вакуумирования.

**\*\* Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы остановить все рабочие процессы машины.**

5. После завершения цикла вакуумирования машина автоматически остановится. Отсоедините шланг от контейнера и поверните ручку в положение “Lock”. Храните контейнер в холодильнике.

6. Чтобы открыть вакуумный контейнер, поверните ручку в положение “Open”. При надлежащем уходе контейнеры можно использовать много раз.

## **Как мариновать продукты**

В INDOKOR DZ-406 есть специальная функция — режим маринования с двумя вариантами: режим быстрого маринования (15 минут) и режим обычного маринования (27 минут). В режиме маринования машина может выполнить два цикла вакуумирования и подачи воздуха в емкость, что позволяет продуктам получить оптимальную пропитку за минимальное время. Режим вакуумирования сохраняется в течение примерно 4 минут (режим быстрого маринования)/8 минут (режим обычного маринования) перед выпуском воздуха между каждым циклом. По завершении маринования аппарат подаст звуковой сигнал.

Вакуумный контейнер идеально подходит для маринования продуктов. Причина, по которой продукты можно замариновать за такое короткое время, заключается в том, что в продуктах открываются микропоры, позволяющие маринаду очень быстро проникнуть в них.

**Важные советы: если вы используете контейнер для маринования, на крышке контейнера должна быть ручка. Убедитесь, что во время маринования крышка контейнера находится в состоянии “Открыто”, но не “вакуумировано”.**

1. Положите продукты в контейнер. Убедитесь, что на прокладке крышки

контейнера нет порошка или остатков пищи. Также, пожалуйста, оставьте немного места после того, как продукты будут помещены в контейнер. А затем закройте крышку.

2. Поверните ручку в положение “Open”.

3. Подсоедините шланг к вспомогательному отверстию на машине и к отверстию на крышке контейнера.

4. Нажмите кнопку “Marinate”, выберите опцию “мариновать”. Нажмите один раз для режима быстрого маринования, на цифровом дисплее появится “1”; нажмите два раза для режима обычного маринования, на цифровом дисплее появится “2”.

**\*\* В режиме быстрого маринования продолжительность цикла составляет около 15 минут.**

**\*\* При обычном режиме маринования продолжительность цикла составляет около 27 минут. При более длительном мариновании маринованные продукты получатся гораздо вкуснее.**

5. Нажмите кнопку “Start” (или кнопку быстрого запуска на ручке), слегка надавите на крышку контейнера в течение 3-5 секунд. Когда давление достигнет нужного значения, машина автоматически остановится. На цифровом дисплее отобразится значение от 5 до 1, цикл обратного отсчета повторяется непрерывно. Через 4 минуты (режим быстрого маринования) или 8 минут (режим обычного маринования) отсчет прекращается, состояние вакуума завершено.

6. Когда вакуумирование завершено, из контейнера начинает выходить воздух. На цифровом дисплее отображается значение от 1 до 5. Через 30 секунд отсчет прекращается; выпуск воздуха завершен.

7. Машина снова будет вакуумировать контейнер. Вышеуказанный цикл будет выполнен два раза.

8. Когда процесс маринования завершится, на цифровом дисплее отобразится значение 0, и машина подаст звуковой сигнал. Поверните ручку контейнера в положение "Lock", отсоедините шланг от контейнера. Теперь деликатес готов.

**\*\* Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы остановить все рабочие процессы машины.**

## **Рекомендации по упаковке в контейнеры**

- Используйте только контейнеры, предназначенные для вакуумной упаковки. Другие контейнеры могут лопнуть под действием вакуумной упаковочной машины

- Охлаждайте жидкости в холодильнике перед вакуумной упаковкой. Горячие продукты перед вакуумной упаковкой следует охладить.

- Не замораживайте вакуумный контейнер. Рекомендуемая минимальная температура -18°C. Слишком низкая (ниже -18°C) или слишком высокая (выше 100 °C) температура может привести к тому, что материалы контейнера будут выдерживать более низкое давление или расплавятся.

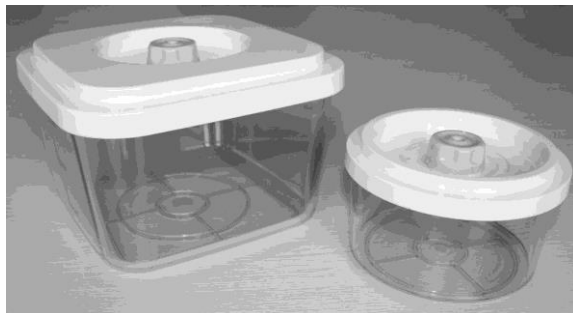
- Крышку контейнера можно мыть вручную. Не ставьте в посудомоечную машину и микроволновую печь. Сам корпус контейнера можно мыть в посудомоечной машине и использовать в микроволновой печи. Рекомендуемая максимальная температура - 100°C.

- Если в шланг попала жидкость, пропустите через него теплую воду. Убедитесь, что шланг не присоединен к отверстию для дополнительного оборудования.

- Перед вакуумированием порошкообразные или гранулированные продукты следует накрыть бумажным полотенцем, чтобы предотвратить попадание

продуктов в вакуумный механизм.

- Вакуумная упаковка не заменяет консервирование. Скоропортящиеся продукты все равно необходимо охлаждать или замораживать.



## **Вакуумирование бутылок с помощью пробок**

INDOKOR DZ-406 может вакуумировать бутылки с помощью пробок для бутылок. Если вы не можете использовать всю бутылку вина за один раз или вам необходимо сохранить бутылку напитка, содержащего неуглеродистую кислоту, пищевое масло, бутылку сока или любую другую жидкость, которая хранится в бутылке, вы можете использовать YJS780f для вакуумирования бутылки с помощью пробки.

1. Вставьте вакуумную пробку в бутылку. Пожалуйста, оставьте расстояние не менее 2,5 см между дном пробки и поверхностью жидкости.
2. Подсоедините шланг к вспомогательному отверстию машины, а другой конец - к отверстию пробки для бутылки.
3. Нажмите кнопку “Accessory”, и машина начнет вакуумировать.

**\*\* Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы остановить все рабочие**

процессы машины.

4. После завершения цикла вакуумирования машина автоматически остановится. Отсоедините шланг от пробки.
5. Поставьте бутылку вертикально на плоскую поверхность. Следите за тем, чтобы жидкость не касалась пробки.
6. Просто выньте пробку, если хотите открыть бутылку.

## **Импульсное запечатывание**

Иногда вещи не нужно вакуумировать, их нужно только запечатать. Поэтому в этой машине добавлен режим импульсного запечатывания. При переходе в режим импульсного запечатывания вам не нужно нажимать какие-либо кнопки, а только открывать и закрывать крышку, чтобы запечатать пакет.

1. Нажмите кнопку “+” или “-”, чтобы установить время запечатывания;
2. Нажмите кнопку импульсного запечатывания, загорится индикатор Impulse Seal. Машина перейдет в режим импульсного запечатывания (если крышка закрыта, индикатор показывает С; если крышка открыта, мигающий светодиод показывает время запечатывания);
3. Поместите пакет на запечатывающую проволоку, край пакета должен быть помещен в камеру. Закройте и нажмите на крышку, машина определит, что крышка закрыта, и перейдет в режим запечатывания. Цифры на светодиоде отсчитывают время от заданного времени запечатывания до 0. Машина выпустит воздух и закроет крышку, а затем подаст звуковой сигнал, когда процесс будет завершен.

**\*\* Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы остановить все рабочие процессы машины. \*\***

4. Откройте крышку, достаньте пакет и проверьте, хорошо ли он запечатан.
5. Повторите вышеуказанные действия 3 и 4, чтобы запечатать другие пакеты. Или нажмите кнопку включения/ выключения, чтобы выйти из этого режима.

(Примечание: Если требуется импульсное запечатывание большого количества пакетов, при необходимости отрегулируйте / сократите время запечатывания, чтобы избежать перегрева или расплавления пакета).

## ***Информация о хранении и безопасности пищевых продуктов***

Вакуумный упаковщик произведет революцию в способах покупки и хранения продуктов. Поскольку вакуумная упаковка предотвращает высыхание продуктов в морозильной камере и замедляет их порчу, теперь вы можете покупать продукты оптом без риска образования пищевых отходов.

Вакуумная упаковка с помощью вакуумного упаковщика удаляет до 90% воздуха из упаковки. Это поможет сохранить свежесть продуктов в 5 раз дольше, чем при обычных условиях. Сухие пищевые продукты, такие как макароны, крупы и мука, будут оставаться свежими от начала до конца. Кроме того, вакуумная упаковка предотвращает заражение сухих продуктов долгоносиками и другими насекомыми. Упаковывайте только самые свежие продукты.

Однако, пожалуйста, имейте в виду, что вакуумная упаковка полезна не для всех продуктов. Никогда не упаковывайте чеснок или грибы, например шампиньоны, в вакуумную упаковку. При удалении воздуха происходит опасная химическая реакция, в результате чего эти продукты становятся опасными для здоровья человека при попадании в организм. Овощи следует бланшировать перед упаковкой, чтобы уничтожить все ферменты, которые способствуют выделению газов при вакуумировании.

| <b>Продукты</b>                        | <b>Хранение в вакууме в морозилке</b> | <b>Хранение в вакууме в холодильнике</b> | <b>Обычное хранение</b> |
|----------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Свежая говядина и телятина</b>      | 1-3 года                              | 1 месяц                                  | 1-2 недели              |
| <b>Мясной фарш</b>                     | 1 год                                 | 1 месяц                                  | 1-2 недели              |
| <b>Свежая свинина</b>                  | 2-3 года                              | 2-4 недели                               | 1 неделя                |
| <b>Свежая рыба</b>                     | 2 года                                | 2 недели                                 | 3-4 дня                 |
| <b>Свежая птица</b>                    | 2-3 года                              | 2-4 недели                               | 1 неделя                |
| <b>Копченое мясо</b>                   | 3 года                                | 6-12 недель                              | 2-4 недели              |
| <b>Свежие продукты, бланшированные</b> | 2-3 года                              | 2-4 недели                               | 1-2 недели              |
| <b>Свежие фрукты</b>                   | 2-3 года                              | 2 недели                                 | 3-4 дня                 |
| <b>Твердый сыр</b>                     | 6 месяцев                             | 6-12 недель                              | 2-4 дня                 |
| <b>Нарезка мясных деликатесов</b>      | Не рекомендуется                      | 6-12 недель                              | 1-2 недели              |
| <b>Свежие макаронные изделия</b>       | 6 месяцев                             | 2-3 недели                               | 1 неделя                |

## ***Советы по Вакуумной Упаковке***

Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения продуктов, но ваш вакуумный упаковщик можно использовать и во многих других помещениях дома, помимо кухни.

***Вакуумная упаковка отлично подходит для кемпинга и активного отдыха!***

- Чтобы быстро и многократно использовать пакет со льдом, наполните вакуумный пакет примерно наполовину водой и добавьте несколько столовых

ложек медицинского спирта. Закройте пакет, но не вакуумируйте его, и положите в морозильную камеру. Спирт предохраняет воду от полного замерзания, в результате чего получается гибкий пакет со льдом, который можно прикладывать к больным суставам и незначительным травмам.

- Заранее приготовленные блюда для походов в вакуумной упаковке помогут быстро и просто приготовить ужин на свежем воздухе.
- Запакуйте мясо и другие продукты в вакуумную упаковку для хранения без запаха.
- Создайте свои собственные сухие пакеты, упаковав в вакуум предметы первой необходимости, такие как спички, сухие носки и карту на случай чрезвычайных ситуаций.

### ***Для дома***

- Организуйте ящики для "ненужных" вещей и сохраните в безопасности такие легко теряемые предметы, как гвозди и шурупы, запаковав их в вакуумный пакет. Таким образом, предметы будут хорошо видны и упорядочены внутри пакета.
  - Больше никогда не беспокойтесь о полировке серебра! Просто упакуйте редко используемые столовые приборы в вакуумные пакеты, чтобы предотвратить окисление, которое приводит к потускнению.
- \*\* Совет:** положите бумажное полотенце между острыми краями столового серебра и вакуумным пакетом, чтобы предотвратить повреждение пакета.

## ***Технические Неисправности***

При надлежащих условиях ваш вакуумный упаковщик обеспечит вам превосходную работу. В некоторых случаях могут возникнуть проблемы.

Пожалуйста, ознакомьтесь с меню устранения неполадок, прежде чем обращаться в службу поддержки клиентов.

**Примечание:**

Чтобы продлить срок службы, мы настоятельно рекомендуем делать перерывы не менее чем на 20 секунд между каждым запечатыванием. Чтобы избежать ожога рук, при открытии крышки машины нажмите кнопку "Seal", на цифровом дисплее мигнет надпись "E1", машина не нагревается. Для повторного использования аппарата просто закройте крышку.

При длительной работе и перегреве машины для ее защиты включается функция тепловой перегрузки. На цифровом дисплее мигает надпись "E2". В этом случае, пожалуйста, выключите машину, отключите электричество и дайте ей отдохнуть около 20 минут. Затем снова подключите и перезапустите машину.

Защитное устройство защитит машину от перегрева. Когда на дисплее отобразится значение E3, выключите машину и отключите питание. Дайте машине отдохнуть около 20 минут. Затем перезапустите машину.

***Вакуумный упаковщик не включается***

- Убедитесь, что устройство правильно подключено к заземленной розетке.
- Проверьте, не поврежден ли шнур питания. Не пользуйтесь устройством, если шнур питания поврежден.

### ***Вакуумный упаковщик не обеспечивает полного вакуумирования пакетов***

- Чтобы правильно завакуумировать и запечатать, край пакета должен находиться поперек запечатывающей планки. Убедитесь, что пакет находится внутри прокладки камеры и что в пакете нет складок вдоль запечатывающей планки.
- При упаковке из рулонного пакета убедитесь, что первое запечатывание выполнено полностью и что ни в одном из них нет зазоров.
- Для успешного проведения процесса вакуумирования вакуумный упаковщик и вакуумный пакет должны быть чистыми, сухими и свободными от мусора. Протрите поверхность запечатывающей планки и внутреннюю часть пакета и повторите попытку.

### ***Вакуумный пакет теряет вакуум после запечатывания***

- Острыми предметами можно проколоть маленькие дырочки в пакетах. Чтобы предотвратить это, накройте острые края бумажным полотенцем и завакуумируйте в новом пакете.
- Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы, если их неправильно бланшировать или замораживать перед упаковкой. Откройте пакет. Если вы считаете, что продукты начали портиться, выбросьте их. Если порча еще не началась, употребите в пищу немедленно. Если сомневаетесь, выбросьте продукты.

### ***Вакуумный упаковщик неправильно вакуумирует контейнеры***

- Возможно, дополнительный шланг подсоединен неправильно. Убедитесь,

что шланг полностью вставлен в крышку контейнера и отверстие для подключения дополнительного оборудования, и повторите попытку.

- Убедитесь, что крышка контейнера повернута в положение “Вакуум” (в режиме маринования - в положение “Открыть”).
- Оставьте достаточное пространство в верхней части контейнера.
- Убедитесь, что контейнер и крышка не повреждены. Иногда в контейнерах могут образовываться тонкие трещины. В этом случае контейнер перестает быть герметичным, и его следует выбросить.
- Поверните ручку на крышке контейнера, чтобы убедиться, что она надежно закреплена.

***В редких случаях в некоторых программах могут быть ошибки, которые приводят к тому, что машина не может нормально работать.***

- Отсоедините аппарат от сети, а затем подсоедините его снова.

Благодарим вас за покупку вакуумного упаковщика INDOKOR DZ-406.

***Приятного вакуумирования!***