



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА

SUNKIT SEALME S-60



sunkit.ru

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОПИСАНИЕ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ.....	4
2. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	6
3. ВАКУУМИРОВАНИЕ И ЗАПАЙКА ПАКЕТОВ	8
4. ВАКУУМИРОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ, ЗИП-ПАКЕТОВ, БУТЫЛОК	12
5. ВСТРОЕННЫЙ РЕЗАК ДЛЯ ПАКЕТОВ	13
6. КАК НЕ ИСПАЧКАТЬ ПАКЕТ ПЕРЕД ЗАПАЙКОЙ	13
7. РАБОТА С ЖИДКОСТЯМИ	14
8. ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ С ЖИДКОСТЬЮ.....	15
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА.....	16
10. ЧТО ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ	17
11. СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ СРЕДЕ И В ОБЫЧНОЙ	18
12. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	19
13. ГАРАНТИЯ.....	19
14. ОЧИСТКА ПРИБОРА	20
15. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА	21
16. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	22
17. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	23

ВАЖНО!

Не храните вакуумный упаковщик с плотно защёлкнутой крышкой, это сокращает срок службы уплотнительной прокладки!

Когда крышка вакууматора защёлкнута, прокладка находится в сжатом деформированном состоянии, что не является нормальным условием хранения изделий из пеноматериала. Давление крышки подвергает прокладку быстрой усадке, деформации и постепенной потере своей функции.

ВАЖНО!

Делайте перерывы между использованием прибора, чтобы запаивающая пластина успевала остыть!

Во время перерывов держите крышку вакууматора открытой, чтобы пластина лучше остывала.

Если все кнопки мигают одновременно – вакууматор перегрелся и включилась защита от перегрева, дайте упаковщику остыть (подробней на стр. 21).

ВАЖНО!

Избегайте попадания жидкости внутрь прибора – это может привести к поломке!

Прибор не предназначен для вакуумирования жидкостей. У данной модели вакууматора нет встроенного контейнера для сбора лишней жидкости.

Вакуумирование влажных продуктов с небольшим количеством жидкости допустимо (подробней на стр. 15).

1. ОПИСАНИЕ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

(1) - РЕЖИМ 'ВЛАЖНЫЙ/СУХОЙ' ПРОДУКТ

(5) - ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ

(2) - ЗАПАЙКА

(3) - ВАКУУМИРОВАНИЕ И ЗАПАЙКА

ВЛАЖНЫЙ
сухой



(4) - КНОПКА ОСТАНОВКИ

Внимание: Если огни этих трех кнопок мигают одновременно - активирована защита от перегрева.

Это происходит, если прибор работает некоторое время без перерыва.

Подождите 5-10 минут, пока прибор остынет, и вакууматор вернется в рабочее состояние.

Рис. 1

1. Кнопка «ПРОДУКТ: ВЛАЖНЫЙ/СУХОЙ».

Кнопка переключает режимы продуктов ВЛАЖНЫЙ/СУХОЙ.

Режим «ВЛАЖНЫЙ» подходит для влажных продуктов или продуктов с небольшим количеством жидкости (например, мясо в маринаде, нарезанные овощи и фрукты).

Режим «СУХОЙ» подходит для сухих продуктов (например, орехи, крупы, печенье, овощи и фрукты целиком).

В режиме «ВЛАЖНЫЙ» вакуумирование будет выполняться медленней и дольше, в режиме «СУХОЙ» - быстрее.

Напротив активного режима будет гореть световой индикатор.

2. Кнопка «ЗАПАЙКА».

Кнопка «ЗАПАЙКА» выполняет запайку пакета.

Для запайки подходят любые пакеты, в том числе обычные без рифления.

Рекомендуется подождать 15-30 секунд перед следующей запайкой, чтобы прибор остыл. Во время перерыва держите крышку вакууматора открытой.

3. Кнопка «ВАКУУМ».

Кнопка «ВАКУУМ» запускает последовательную откачку воздуха и запайку пакета.

Для вакуумирования подходят только специальные пакеты с рифлением (рифление создаёт «дорожки» для откачки воздуха).

Рекомендуется подождать 40-60 секунд перед следующим вакуумированием, чтобы прибор остыл. Во время перерыва держите крышку вакууматора открытой.

4. Кнопка «СТОП».

Кнопка «СТОП» останавливает работу любого процесса.

Используйте эту кнопку для немедленной остановки любого процесса в любое время.

5. Индикатор состояния.

Индикатор состояния отображает состояние прибора.

Если огни индикатора мигают – вакууматор занят процессом.

Если огни индикатора погасли – вакууматор завершил процесс, можно открывать крышку.

2. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

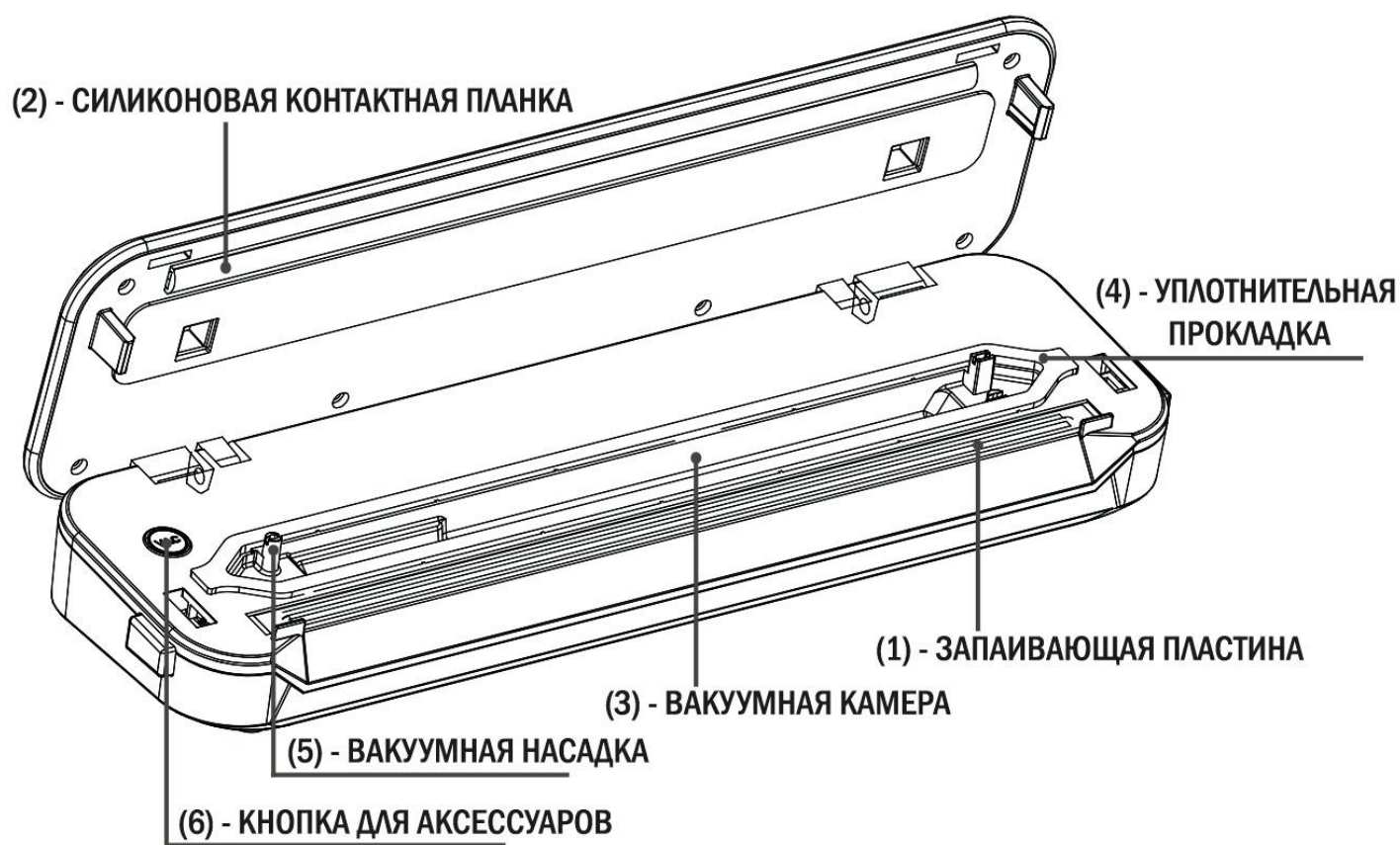


Рис. 2

1. Запаивающая пластина.

Запаивающая пластина – это элемент упаковщика, выполняющий запечатывание пакета. Запаивающая пластина нагревается и расплавляет плёнку - происходит запайка пакета.

Осторожно, горячая поверхность!

Не прикасайтесь к пластине, когда вакууматор в работе!

2. Силиконовая контактная планка.

Силиконовая контактная планка опускается сверху на запаивающую пластину и придавливает пакет сверху, когда крышка вакуумного упаковщика закрыта.

3. Вакуумная камера.

Вакуумная камера выглядит как углубление, которое со всех сторон окружено уплотнительной прокладкой. Это герметичная камера для создания вакуума, в ней происходит откачка воздуха из пакета.

Для вакуумирования поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру. Убедитесь, что конец пакета находится в камере полностью.

4. Уплотнительная прокладка из пеноматериала.

Уплотнительная прокладка обеспечивает герметичность в вакуумной камере во время процесса вакуумирования.

Если прибор не вакуумирует – убедитесь, что уплотнительная прокладка расположена в своём отсеке, не сместилась, не повреждена и не деформирована. Достаньте уплотнительную прокладку, осмотрите визуально, если повреждений нет – установите прокладку на место. Если прокладка повреждена, деформирована или изношена – её необходимо заменить на новую (можно приобрести на sunkit.ru).

Уплотнительная прокладка имеет срок службы. Если со временем Вы стали замечать, что степень вакуума становится все слабей – проверьте состояние уплотнительной прокладки.

Чтобы уплотнительная прокладка не изнашивалась раньше срока – не храните вакууматор с плотно защелкнутой крышкой.

5. Вакуумная насадка.

Вакуумная насадка используется для вакуумирования контейнеров, зип-пакетов, бутылок. К насадке подключается трубка, которая идет в комплекте. Не перекрывайте вакуумную насадку во время вакуумирования пакетов - через неё насос выкачивает воздух.

6. Кнопка для аксессуаров.

Кнопка для аксессуаров запускает вакуумирование контейнера/зип-пакета/бутылки. Для запуска вакуумирования необходимо однократно кратковременно нажать на кнопку. По завершении откачка воздуха остановится автоматически.

3. ВАКУУМИРОВАНИЕ И ЗАПАЙКА ПАКЕТОВ

1. Подготовьте продукты.

Вымойте, обсушите, порежьте продукты на куски - при необходимости.

Жидкость можно предварительно заморозить для удобства, для этого поставьте пакет с жидкостью в морозильную камеру вертикально. Как только жидкость немного замерзнет - можно вакуумировать или запаивать.

2. Подготовьте пакеты.

Если Вы работаете с рулонами, отрежьте ножом упаковщика пакет нужной длины. Пакет будет открыт с двух сторон, поэтому нужно будет сначала запечатать одну сторону. Запаяйте одну из свободных сторон пакета с помощью режима «Запайка».

3. Уложите продукты в пакет.

Аккуратно переместите продукты в пакет и равномерно распределите по пакету.

Не переполняйте пакет. Оставляйте около 5 см между содержимым пакета и верхним концом.

К деликатным продуктам можно добавить масло: масло создает движение внутри пакета, продукты не прилипают друг к другу и сохраняют форму.

Хрупкие продукты, такие как торт, хлеб, ягоды можно предварительно немного заморозить, достаточно 1-2 часов. Таким образом продукты не теряют форму и не прилипают во время откачивания воздуха. Также можно использовать вакуумные контейнеры вместо пакетов.

При вакуумировании предметов с острыми краями (сухие спагетти, столовые приборы) защитите пакет от проколов, завернув острый предмет в мягкий материал, например, в бумажное полотенце.

4. Запайка пакета.

Поместите открытый конец пакета на запаивающую пластину - обозначено (1) на Рис 3.

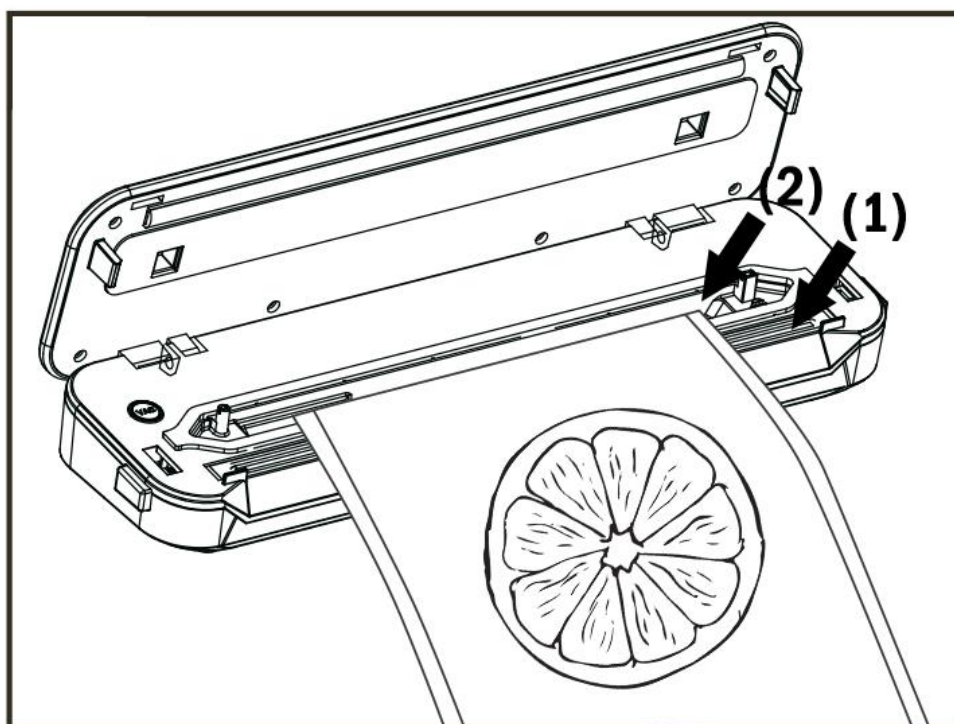


Рис 3

Растяните пакет, чтобы не было складок – это влияет на герметичность.

Закройте крышку и нажмите на корпус вакууматора с двух сторон, как показано стрелками на рис. 4.

Если вакууматор был закрыт корректно - Вы услышите щелчки.

Нажмите на кнопку «Запайка».

Огни индикатора состояния начнут мигать, начнется процесс запайки.

Когда огни индикатора перестанут мигать – процесс завершен.

Для запайки подходят любые пакеты, в том числе обычные без рифления.

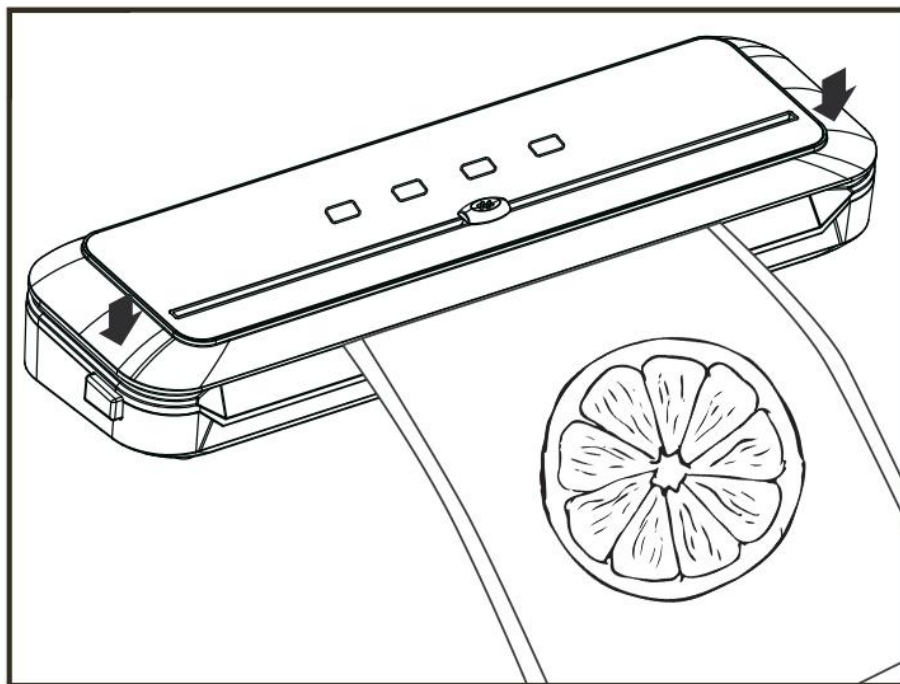


Рис. 4

5. Вакуумирование пакета.

Поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру - обозначено (2) на Рис 3.

Важно: убедитесь, что оба конца пакета полностью находятся внутри вакуумной камеры (2). Вакуумная камера выглядит как углубление, которое со всех сторон окружено уплотнительной прокладкой.

Растяните пакет, чтобы не было складок – это влияет на герметичность.

Старайтесь, чтобы частицы пищи и жидкости не попадали в шов – это может нарушить герметичность запайки.

Закройте крышку и нажмите на корпус вакууматора с двух сторон, как показано стрелками на рис. 4.

Если вакууматор был закрыт корректно - Вы услышите щелчки.

Выберите подходящий режим продукта «Влажный» или «Сухой», нажав на кнопку «Продукт».

Нажмите на кнопку «Вакуум».

Огни индикатора состояния начнут мигать, начнется процесс вакуумирования и запайки. Вакууматор удалит воздух из пакета и сразу после этого автоматически запечатает пакет.

Не перекрывайте вакуумную насадку во время вакуумирования - через неё насос выкачивает воздух.

Когда огни индикатора перестанут мигать – процесс завершен.

Для вакуумирования подходят только специальные пакеты с рифлением. Благодаря рифлению пакет слипается не по всей поверхности, в отличие от обычного гладкого пакета. Рифление создаёт каналы для выхода воздуха, по этим каналам насос выкачивает воздух из пакета.

6. Достаньте пакет из прибора.

Для того чтобы открыть крышку вакууматора, нажмите с двух сторон на кнопки по направлению к прибору, как показано стрелками на рис. 5

Достаньте пакет с продуктами. Готово!

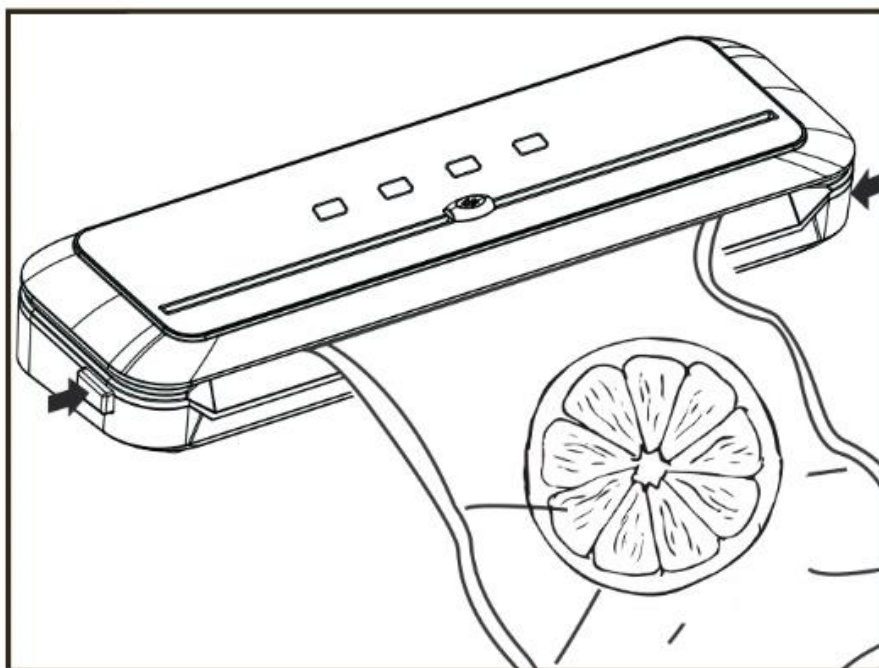


Рис. 5

4. ВАКУУМИРОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ, ЗИП-ПАКЕТОВ, БУТЫЛОК

Для вакуумирования контейнеров, зип-пакетов и бутылок (винных бутылок или любых других) понадобится трубка, которая входит в комплект.

Подключите трубку к вакуумной насадке – (1) на рис. 6.

Другой конец трубки наденьте на клапан вакуумного контейнера, зип-пакета или на вакуумную пробку бутылки.

Однократно нажмите на кнопку для аксессуаров – (2) на рис. 6.

Начнется откачка воздуха из контейнера/бутылки.

По готовности процесс завершится автоматически.

При использовании контейнеров оставляйте около 2,5 см пространства в верхней части контейнера под крышкой.

Вакуумная пробка для винных бутылок в комплект не входит и приобретается отдельно (можно приобрести на sunkit.ru).

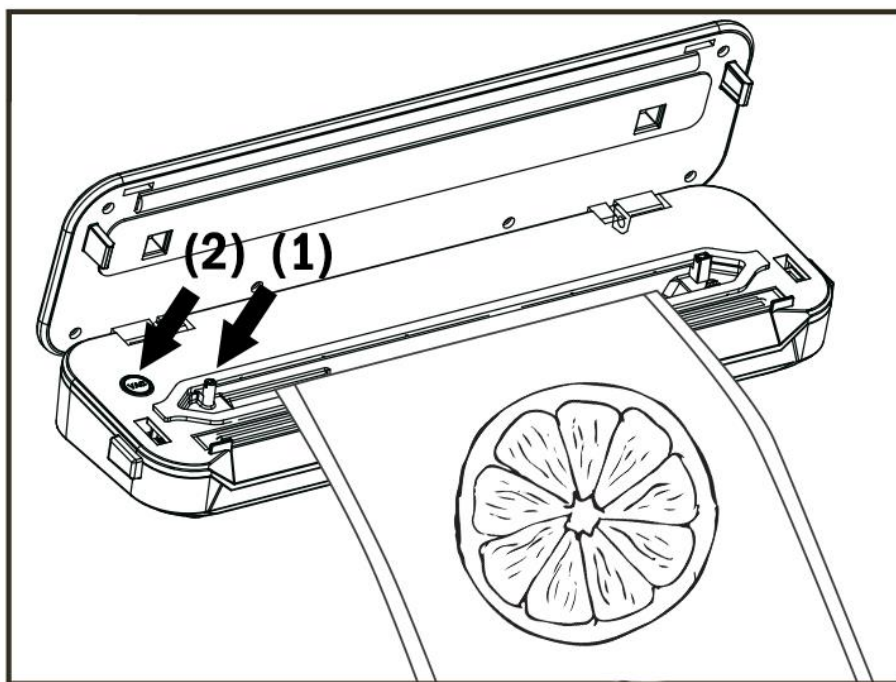


Рис. 6

5. ВСТРОЕННЫЙ РЕЗАК ДЛЯ ПАКЕТОВ

Как отрезать пакет с помощью встроенного резака:

Отмерьте необходимую длину пакета и положите пакет на крышку вакууматора. Придерживайте пакет одной рукой, и потяните встроенный резак другой рукой, отрезав нужную длину (Рис. 7).

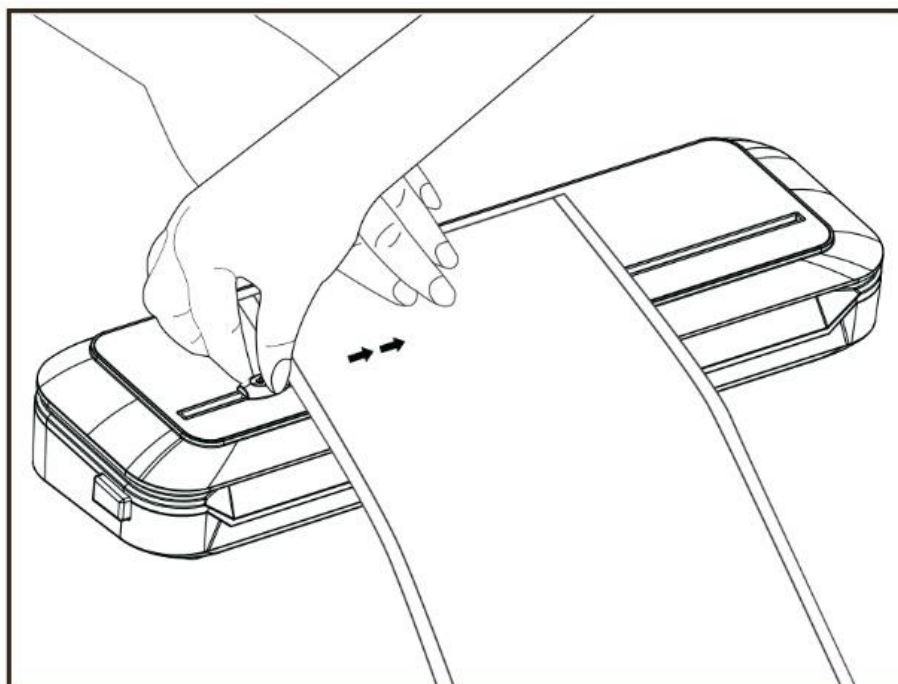


Рис. 7

6. КАК НЕ ИСПАЧКАТЬ ПАКЕТ ПЕРЕД ЗАПАЙКОЙ

Если испачкать зону запайки пакета, шов может быть пропаян не полностью. Это влияет на герметичность и качество вакуума.

Чтобы этого не произошло, выполните следующие шаги:

1. Выверните концы пакета наружу на 2-3 см, сделайте два подворота для надежности.
2. Положите продукт в пакет.
3. Разверните концы.

Так зона запайки останется чистой, а в упаковщик ничего не попадет.

Если пакет все же запачкался - протрите зону запайки сухой салфеткой, после чего выполните запайку.

Если после запайки в шов все же попали частицы пищи или влаги – отрежьте запаянный край и повторите запайку снова. Либо сделайте рядом второй шов, предварительно очистив поверхность пакета.

7. РАБОТА С ЖИДКОСТЯМИ

Модель вакууматора SunKit SealMe S-60 не предназначена для вакуумирования жидкостей или продуктов с большим количеством жидкостей. У данной модели нет встроенного контейнера для сбора лишней жидкости в случае попадания жидкости внутрь вакууматора.

Для жидких продуктов доступна только функция запайки.

В большинстве случаев этого достаточно, например, если Вы хотите взять суп на работу – просто выполните запайку.

Если Вы планируете хранить жидкий продукт в морозилке (например, морс из ягод), можно предварительно заморозить продукт в морозилке. Пакет в морозильной камере располагайте вертикально. Когда жидкий продукт замерзнет - выполните вакуумирование.

Как выполнить запайку пакета с жидкостью?

Вакуумный упаковщик поставьте на край стола. В пакет налейте жидкость. Поместите край пакета в вакууматор – на запаивающую пластину. Закройте крышку вакууматора. Пакет расположите так, чтобы его верхняя часть оставалась на столе, а нижняя висела в воздухе. Во время этой процедуры Вам могут понадобиться «вторые руки» – пакет необходимо придерживать снизу. Запустите запайку, нажав на кнопку «Запайка».

8. ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ С ЖИДКОСТЬЮ

Если необходимо завакуумировать продукт с небольшим количеством жидкости (сок, соус, маринад, рассол, жир), следуйте следующим шагам:

1. Поместите пакет в упаковщик.
2. Выберите режим «Влажный» продукт.
3. Нажмите «Вакуум».
4. Наблюдайте за движением жидкости. Когда Вы увидите, что жидкость подходит к запаивающей пластине, нажмите на кнопку «Стоп».
5. Если вас устраивает уровень вакуумирования, нажмите на кнопку «Запайка».

Либо воспользуйтесь одним из вариантов:

- Предварительно заморозьте продукт в морозилке, после этого выполните вакуумирование.
- Используйте дополнительный пакет: положите продукт в обычный пакет, далее поместите всё вместе в вакуумный пакет и выполните вакуумирование.
- Поместите бумажное полотенце между продуктом и зоной запайки - салфетка впитает лишнюю влагу и не даст ей проникнуть в прибор.
- Воспользуйтесь функцией запайки вместо функции вакуумирования: продукты отлично хранятся в герметичной упаковке, даже если не завакуумированы.

В целом, не рекомендуется попадание жидкости на шов, т.к. жидкость препятствует качественной спайке шва.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА

Наименование вакуумного упаковщика	SunKit SealMe S-60
Тип вакуумного упаковщика	Бескамерный
Управление	Электронное, сенсорное
Встроенный резак для пакетов	Есть
Работает с вакуумными контейнерами и винными бутылками	Да
Трубка для вакуумирования емкостей в комплекте	Да
Пакеты в комплекте	10 шт (15x20 см - 5 шт., 20x30 см - 5 шт)
Максимальная ширина пакета	30 см
Время запайки	8-12 секунд
Среднее время вакуумирования (зависит от размера пакета)	10-20 секунд
Производительность	6 л/мин
Давление	60 кПа
Уровень шума	60 дБ
Мощность	110 Вт
Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Защита от перегрева	Да
Защита от перегрузок	Да
Вакуумирование жидкостей	Нет
Функция маринования	Нет
Размер вакууматора	38,2 x 10,4 x 6,2 см

Размер упаковки	42,5 x 11 x 17,2 см
Вес вакууматора	1,05 кг
Вес в упаковке	1,45 кг
Материал корпуса	Эко пластик BPA Free
Гарантийный срок	1 год

10. ЧТО ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ

- Вакуумный упаковщик SunKit SealMe S-60.
- Трубка для вакуумирования контейнеров и бутылок.
- 10 вакуумных пакетов:
 - 15x20 см - 5 шт.
 - 20x30 см - 5 шт.
- Шнур питания.
- Инструкция на русском языке.

11. СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ СРЕДЕ И В ОБЫЧНОЙ

	Срок хранения в нормальной среде	Срок хранения в вакуумной среде
В холодильнике ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)		
Мясо	2 - 3 дня	8 - 9 дней
Рыба и морепродукты	1 - 3 дня	4 - 5 дней
Мясо приготовленное	4 - 6 дней	10 - 14 дней
Овощи свежие	3 - 5 дней	7 - 10 дней
Фрукты свежие	5 - 10 дней	14 - 25 дней
Ягоды: клубника, малина, ежевика	1 - 3 дня	7 дней
Ягоды: клюква, черника	3 - 6 дней	14 дней
Салат листовой	3 - 6 дней	14 дней
Сыры: твердые, полутвердые	7 - 10 дней	4 - 8 месяцев
Кофе в зернах	4 недели	16 месяцев
В морозильной камере ($-16^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$)		
Куски мяса: птица, свинина, говядина	4 - 6 месяцев	2 - 3 года
Мясной фарш: птица, свинина, говядина	3 - 4 месяца	1 год
Рыба и морепродукты	3 - 6 месяцев	1 - 2 года
Кофе в зернах	6 - 9 месяцев	2 - 3 года
При комнатной температуре ($23 \pm 2^{\circ}\text{C}$)		
Хлеб	1 - 3 дня	6 - 8 дней
Рис, мука, сахар	6 месяцев	1 - 2 года
Орехи	6 месяцев	2 года

Печенье, крекеры	1 - 2 недели	3 - 6 недель
Чай	6 месяцев	более 1 года
Кофе в зернах	4 недель	16 месяцев

12. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

SunKit SealMe S-60 – это бескамерный вакуумный упаковщик со встроенным ножом для резки пакетов и сенсорными кнопками.

Вакуумный упаковщик удаляет воздух из пакета или вакуумного контейнера, благодаря чему продукт хранится без кислорода.

Без кислорода в продукте не происходят процессы окисления, а также прекращается жизнедеятельность аэробных бактерий, из-за которых портится пища.

Благодаря отсутствию кислорода продукт хранится до пяти раз дольше, сохраняет свою свежесть, запах, уровень влажности и витамины.

13. ГАРАНТИЯ

Гарантийное обслуживание осуществляется производителем прибора - российской компанией SunKit.

Срок гарантийного обслуживания – **1 год** с даты покупки.

Если наступил гарантийный случай или возникли вопросы по работе прибора – свяжитесь с нами по контактам:

Тел.: **+7 (495) 177-23-53**

Email: **info@sunkit.ru**

Telegram: **sunkit** или **t.me/sunkit**

Официальный сайт: **sunkit.ru**

Для получения гарантийного обслуживания мы попросим предоставить подтверждение покупки (номер заказа или чек электронный/бумажный, подойдет любое подтверждение покупки).

14. ОЧИСТКА ПРИБОРА

- Перед очисткой отключите устройство от сети питания.
- Дождитесь, пока прибор остынет.
- Протирайте поверхность прибора влажной тряпкой, пропитанной мягким моющим средством.
- Не очищайте прибор абразивными чистящими средствами во избежание повреждения поверхности.
- Остатки пищи или жидкости в вакуумной камере удаляйте бумажным полотенцем или влажной губкой.
- Не погружайте прибор или его части в воду или другие жидкости. Избегайте попадания воды или других жидкостей в разъем питания прибора.
- Тщательно высушите прибор перед использованием.

15. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

В случае слишком высокой температуры прибора активируется защита от перегрева, при этом:

- на вакууматоре одновременно мигают лампочки на кнопках «Продукт», «Запайка», «Вакуум»,
- никакие кнопки и функции прибора не работают.

Если активировалась защита от перегрева – подождите 5-10 минут, пока прибор остынет. Крышку прибора при этом держите открытой. Вакууматор охладится и вернется в рабочее состояние.

Если вакуумный пакет расплавился на месте шва – скорее всего прибор перегрелся, дайте ему остыть. Либо используется слишком тонкий пакет.

Во избежание перегрева прибора делайте перерывы во время работы. Рекомендуемые перерывы:

- 15-30 секунд между запайкой.
- 40-60 секунд между вакуумированием.

16. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

1. Прибор включен в сеть, но вакуумирование не работает:

- Убедитесь, что открытый конец пакета помещен в вакуумную камеру (в углубление) полностью.
- Проверьте, что уплотнительная прокладка ((4) на Рис. 2 на стр. 6) расположена ровно в своём отсеке, не сместилась, не повреждена, не деформирована и не изношена. Если прокладка повреждена – её необходимо заменить на новую (можно приобрести на sunkit.ru).
- Убедитесь, что крышка вакууматора плотно закрыта.
- Проверьте пакет на целостность: возможно, в пакете есть повреждения. Попробуйте другой пакет.

2. Воздух был удален из пакета, но затем снова попал в пакет:

- Проверьте пакет на целостность: возможно, в пакете есть повреждения.
- Проверьте шов. Складка на месте шва может быть причиной попадания воздуха в пакет. Если на месте шва есть складка, отрежьте запаянный край и выполните запайку снова.
- Возможно, в шов попали частицы пищи или жидкости. В этом случае отрежьте запаянный край, очистите край пакета сухой салфеткой и выполните вакуумирование снова. Либо сделайте рядом второй шов, предварительно очистив место шва.

3. Шнур питания подключен к прибору, но кнопки не работают:

- Убедитесь, что шнур питания не поврежден и исправен.
- Убедитесь, что электрическая розетка исправна.
- Убедитесь, что шнур питания правильно подключен к электрической розетке и к прибору.

17. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием.
- Используйте прибор только по назначению.
- Если поблизости дети - не оставляйте прибор без внимания.
- Подключайте прибор только в розетку с подходящим напряжением (220 В).
- Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.
- Не беритесь за вилку влажными руками.
- Не погружайте прибор или его части в воду.
- Для отключения прибора от сети сначала извлеките вилку из розетки, а затем отсоедините шнур со стороны прибора. Не тяните за провод.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, а именно к запаивающей пластине.
- Во время работы держите прибор на сухой и ровной поверхности вдали от источников огня и жара.
- Удлинитель используйте с осторожностью. Используйте только качественные и исправные удлинители.
- Отключайте прибор от сети, если долгое время не используете.