

Простой и модернизированный
Вакуумная упаковочная машина

TINTON LIFE®

FreshpackPro -QH

Инструкция по эксплуатации



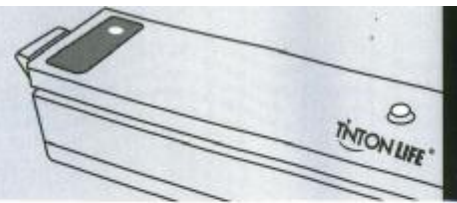
Сохраните больше свежести на кухне!
Храните больше свежести и вкуса!



Спасибо за покупку FreshpackPro-QH. Пожалуйста, перед использованием, внимательно прочитайте инструкцию. К инструкции прилагается гарантийный талон, пожалуйста, внимательно прочтите меры предосторожности перед использованием прибора.

QH-1

ВВЕДЕНИЕ



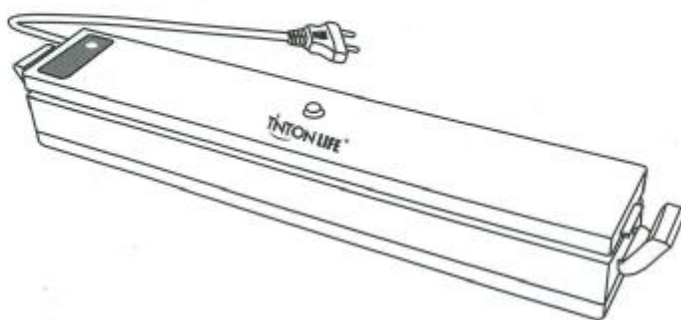
Внешнее описание



Внутренние детали



Упаковка включает в себя



Одна вакуумная упаковочная машина



Один эксклюзивный рулон



Инструкция по эксплуатации



Одна упаковка пластиковых пакетов (пять штук)

Название продукта

Модель	FreshpackPro-QH(QH-01)	Электрические особенности	220V / 60Hz / 100W
Название	Вакуумная упаковочная машина	ВЕС	0.6kg
Размер	360mmx54mmx50mm	максимальный размер упаковки	Max 295mm
Степень вакуума	Max 430mmHg		

СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ



■ Возьмите рулон с пакетами (специальными пластиковыми пакетами или для обычной еды)



1. Отрежьте столько, сколько вам потребуется (длина на 6см. должна превышать длину запечатываемого объекта).

2. Включите прибор и убедитесь, что зеленая лампочка горит.



3. Откройте крышку и положите конец пакета на нагревающую ленту.

4. Опустите крышку и обеими руками придавите ее, подождите три секунды, пока не загорится красная лампочка.



5. Если красная лампочка загорелась, то прижмите левую и правую часть крышки, и ждите, пока загорится зеленая лампочка.

6. Когда загорится зеленая лампочка, уберите руки с крышки, откройте замки, и достаньте пакет из прибора.

Вполне нормально, если кнопка на левой части крышки издает звуки.

✘ Пакеты для обычной упаковки не могут быть использованы для вакуумной упаковки.

■ Полу вакуумная упаковка



1. Положите пакет также как и при вакуумной упаковке и нажмите на кнопку.



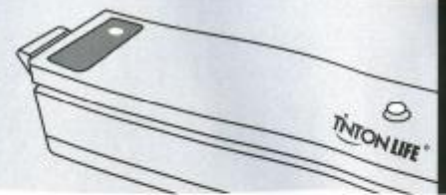
2. После достижения правильно степени вакуумирования, нажмите на кнопку, чтобы остановить прибор.



3. Прижимайте крышку обеими руками пока горит красная лампочка.
4. После того, как загорится зеленая лампочка, уберите руки и достаньте пакет из прибора.

Если вы хотите сохранить первоначальный вид пищи, то следует пользоваться полу вакуумной упаковкой. Мы советуем вам использовать полу вакуумную упаковку после того как вы использовали вакуумную упаковку.

СПОСОБЫ ЭКПЛУАТАЦИИ



Вакуумная упаковка



1. Подключите к сети и убедитесь, что зеленая лампочка горит.
2. Поднимите крышку прибора.
3. Положите предмет запакетки внутрь.

Открывайте пластиковые пакеты с нижней стороны, и объем запечатываемых предметов не должен превышать $\frac{1}{4}$ от общего объема.



8. Потяните вакуумный выпускной клапан (оранжевый) до середины крышки и таким образом можете убрать вакуумное состояние.
9. Откройте крышку с обеих сторон.



4. После этого закройте крышку с обеих сторон. Нажмите на зеленую авто кнопку.
5. Вакуумный насос работает (пока мигает зеленая лампочка) работает моторчик, и воздух начинает покидать пакет.

Если вы хотите остановить прибор, то еще один раз нажмите на кнопку стоп.



10. Откройте крышку и достаньте пакет.

Если вы откроете крышку с обеих сторон, то это не приведет к плохим результатам.



6. После достижения установленного объема давления, включается красная лампочка и прибор автоматически начинает запечатывать пакет.
7. После того, как красная лампочка сменилась на зеленую, и прибор автоматически прекратил работы, то это значит, что авто функция прекращена.



примечания

Меры предосторожности при запечатывании. Убедитесь, что вы хорошо придавливаете крышку, во время запечатывания пока горит красная лампочка.

Меры предосторожности во время вакуумной упаковки. Для начала работы убедитесь, что загорелась зеленая лампочка. После завершения работы убедитесь, вакуумная выпускная кнопка опущена вниз, откройте крышку.

※ используйте магнит на опорной плите может легко привлечь к холодильнику

чтобы защитить машину, в 20 секунд после того, как одна работа закончена машина не может работать так, пожалуйста, не использовать, пока зеленая лампочка не горит

после того, как уплотнение или вакуумная упаковка закончена зеленая лампа показывает, что машина находится в состоянии отложенного, но не в состоянии авто

Меры предосторожности при использовании



■ Меры предосторожности при использовании

- Для продуктов с чрезмерной влагой
- Для продуктов с чрезмерной влагой (таких как мясо, рыба, овощи и тд.), вода может попасть внутрь машины, тем самым вызвав повреждения. Поэтому настоятельно рекомендуем вам перед упаковыванием тщательно осушить продукты полотенцем или салфетками, или же предварительно положить их в пластиковую емкость не пропускающую воду.
 - Для мелких пищевых продуктов
Из-за того, что мелкие частицы могут попасть внутрь машины и засорить ее, просим вас предварительно запечатываться в пластиковый пакет такие продукты как крупы, соль, сахар и тд.
 - Для несвежих овощей или огурцов и тыквы.
При вакуумизировании несвежих овощей, либо огурцов и тыкв, учитывайте то, что они могут нарушить герметичность упаковки вследствие образования газов. Поэтому лучше их просто запечатывать.
 - Для жидких продуктов
Не вакуумизируйте жидкие продукты (супы, питьевые напитки). Подобного рода продукты, лучше просто запечатывать.
 - Для высушенных продуктов.
Высушенные продукты после вакуумизирования следует хранить замороженном виде или в холодильнике.
 - Когда кладете запечатанную или вакуумизированную еду в микроволновую печь.
Если вы решили разогреть запечатанную еду в микроволновой печи, убедитесь, что в упаковку поступает воздух.
 - Длительное использование прибора.
Во время длительного использования прибора время от времени отключайте и давайте время, чтобы прибор мог остыть.
 - Для горячей пищи
Лучше всего будет дать горячей пище остыть и только потом вакуумизировать. Будьте аккуратны, не обожгитесь.
 - Хранение продуктов
При хранении прибора рекомендуем держать замки и крышку открытыми. Желательно не хранить завакуумированные овощи больше двух недель.

Характеристики продукта

Специализированная вакуумная упаковочная машина. Используется для я вакуумной и обычной упаковки.



- Низкий уровень шума, вибрации/давление вакуума 430мм.рт.ст.
- Может запаковать объекты шириной менее 295мм.
- Полная герметичность с благодаря нагревательному проводу диаметром 0,5 мм.
- Удобный размер, прочный дизайн, низкое энергопотребление/100Вт.

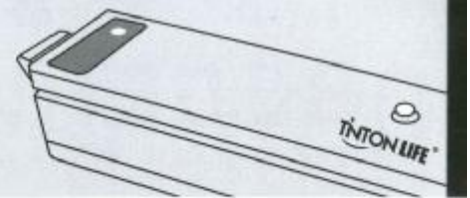
ФУНКЦИИ FRESHPACK PRO-QH.

- При вакуумной упаковке используются специальные вакуумные пакеты: для разных видов овощей, мяса, рыбы, выпечки. Для упаковывания домашней утвари, десертов, и сухой пищи.
- При обычном запечатывании используются обычные пластиковые пакеты: при запечатывании сохраняется первоначальный вид продукта.

✘ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ.

- Запечатывайте пакеты с лева на право. Если вдруг прибор не запечатал пакет, то повторите действие еще раз.
- Прибор лучше хранить с открытой крышкой и замками.
Если положить машину в неправильное место, то прибор будет продолжать работать, но давление вакуума не будет увеличиваться. В таком случае вы должны принудительно остановить прибор с помощью кнопки стоп или подождать пока прибор остановится самостоятельно.

Антибактериальные пластиковые пакеты



Специализированные антибактериальные пластиковые пакеты

Специализированные антибактериальные пластиковые пакеты удобны для вакуумной и обычной упаковки. Вакуумная упаковка сохранит свежесть, цвет и питательные свойства продуктов в два раза дольше, чем при обычном хранении. Крайне удобно хранить еду, брать на пикники или же просто хранить дома.

Характеристики антибактериального пластикового пакета

1. Останавливает эрозию воздуха и микроорганизмов в три раза лучше, чем при обычном хранении. Предотвращает утечку запахов и воздуха.
2. Совершенно безвредно для человеческого организма.
3. В результате множественных результатов хим. Лабораторий, этот продукт может убивать некоторые виды бактерий, тем самым предотвращая отравление пищи.
4. После вакуумной упаковки, продукты находятся в стерильной зоне, и как следствие, мы можем гарантировать свежесть и безопасное хранение продуктов.
5. Эти пакеты можно разогревать в микроволновой печи.
6. Пакеты можно использовать многократно.

По результатам исследований, данный продукт избавляет от 9 видов бактерий.

проводились проверки на	Результаты
Колиформные бактерии/Колиформная бактерия 0157/ Золотистый стафилококк/Сенная палочка/Синегнойная палочка/Бацилла/Сальмонелла/ палочка Фридлиндера/ Листерии.	После упаковки, количество бактерий снижается на 99,9%



Эффект от вакуумной упаковки

Вакуумная упаковка означает изоляцию продуктов от воздуха, микроорганизмов, бактерий, пыли и других загрязняющих частиц, которые способствуют порче продуктов. Она может гарантировать длительность хранения до двух или трех раз дольше, чем при обычном хранении. Благодаря тому, что упаковка предотвращает выделение влаги и запахов, вы надолго можете сохранить вкус, цвет, запах и полезные свойства продуктов хранения. Также благодаря тому этот пакет предотвращает химические реакции внутри, поэтому предотвращает образования реакций от пыли и трения.

Инструкции по хранению разных типов продуктов



Тип	Названия	Метод	Хранение
мясо	Говядина, свинина, курица и тд	Вакуумная упаковка.	заморозка
Морепродукты	скумбрия, рыба-сабля, сайра, кальмары и тд	Вакуумная упаковка.	заморозка
Продукты быстрого питания	Ветчина, Рыбные палочки, сыр и тд	Вакуумная упаковка.	кладовка
Овощи	шпинат, грибы, латук, зеленый перец, Кикёу, аденофора стрика, очищенный чеснок и тд	обычная упаковка	холодильник
	Капуста, очищенный картофель, очищенный каштан, морковь, бобы, кукуруза, бататы	Вакуумная упаковка.	заморозка
Фрукты	Дольки лимона	обычная упаковка	холодильник
	Очищенные яблоки, ананасы и тд	обычная упаковка	холодильник
Приправы	Красный перец, приправы, соль, белый сахар и тд	Вакуумная упаковка.	при комнатной температуре

Сушеные продукты	рыба Марёмонтаз, сушеные кальмары, креветки, анчоусы, вяленое мясо, сушеные грибы и тд	Вакуумная упаковка.	при комнатной температуре
	Сушеная хурма, сушеный перец	Вакуумная упаковка.	кладовка
	Арахис, миндаль, грецкий орех	Вакуумная упаковка.	при комнатной температуре
Сухие продукты питания	Тосты для сэндвичей, печенье, лапша и тд	Вакуумная упаковка.	при комнатной температуре
домашняя утварь, лекарства	электроприборы, драгоценности, металл, ценные бумаги, фотографии, фильмы	Вакуумная упаковка.	при комнатной температуре
другое	Коржи для пирогов, рисовый пирог и другие пироги	Вакуумная упаковка.	заморозка
	Карри, сладости и тд	обычная упаковка	холодильник
	остатки пищи	Вакуумная упаковка.	заморозка
упаковки	печенье, лапша быстрого приготовления, глюконат натрия, приправы, нори, чаи, кофе, сахар, соль и тд	обычная упаковка	комнатная температура

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



Данная инструкция предназначена для предотвращения повреждений

 Предупреждение	Убедитесь, что внимательно прочитали все предупреждения для безопасной эксплуатации прибора.
 Меры предупреждения	Меры предосторожности: следуйте инструкциям во избежание повреждений.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Не трогайте провода мокрыми руками во избежание замыканий и ударов током.
2. Перед тем как чистить прибор, отключайте его от сети и чистите его маленькими промежутками.
3. Сборка и разборка прибора не рекомендуется без вмешательства профессионалов. Во избежание повреждений ничего не меняйте в приборе.
4. Не кладите прибор во влажные и пыльные места. Убедитесь, что храните прибор в сухом месте во избежание пожара и замыканий.
5. Убедитесь, что используете напряжение в 220В, в противном случае прибор будет перегреваться.
6. Не трогайте проволоку руками во избежание замыканий и ударов током.
7. Храните прибор в местах недоступных для детей, во избежание ожогов и коротких замыканий.
8. Убедитесь, что перед тем как класть пакет в микроволновую печь вы отрезали один конец.
9. Не трясите и не роняйте прибор.
10. Не кладите прибор возле плиты, во избежание пожара.
11. Если вы не используете прибор длительное время, убедитесь, что прибор отключен от сети.
12. Не включайте в розетку сразу несколько приборов и не включайте их одновременно.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Хорошо протрите предмет перед упаковкой или заверните в пластиковую пленку. Потому что прибор будет поврежден, если внутрь попадет вода.
2. Пожалуйста, используйте запечатывание для овощей с сильным запахом, таких как чеснок, имбирь и лук. Потому что такого рода овощи образуют газы, что в следствие раздует пакеты.
3. При непрерывном использовании прибора, запаковывайте продукты с интервалом хотя бы в 20 секунд.
4. Пожалуйста, во время запаковывания пользуйтесь специальными пластиковыми пакетами.
5. Держите свои кредитные карты подальше от магнита, в противном случае карта может быть размагничена.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК



Пожалуйста, прочитайте следующие пункты при возникновении проблем. В случае, если после проверки прибор не заработал, отключите его от сети и отнесите на ремонт.

Возникшие проблемы	Что следует проверить
Прибор не работает.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно ли подключен прибор. 2. Нет ли проблем с розеткой. 3. Возможно вы использовали прибор слишком длительное время. (В таком случае, после того, как вы запечатали один пакет, дайте прибору время на отдых, хотя бы секунд 20)
Прибор не уплотняет полностью.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Если край пластикового пакета погнулся во время запечатывания, то герметичность будет нарушена. 2. Если вы плохо закрыли крышку или закрыли только с одной стороны. Поэтому, пожалуйста, закрывайте крышку двумя руками. 3. Убедитесь, что пластиковый пакет полностью развернулся во время запечатывания. 4. Убедитесь, что после нажатия на кнопку загорелась красная лампочка. 5. Проверьте, возможно, нагревающая проволока повреждена.
Прибор не вакуумизирует.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пожалуйста, убедитесь, что края пластикового пакета положены на середину нижней части упаковщика. 2. Пожалуйста, убедитесь, что замочки закрыты на крышке. 3. Пожалуйста, убедитесь, что пластиковый пакет не сложен. 4. Пожалуйста, убедитесь, что запечатываемый предмет не имеет острых концов и, что пакет не поврежден. 5. Пожалуйста, убедитесь, что запечатываемый предмет не слишком большой (Запечатываемый предмет не должен превышать ¼ всего пространства). 6. Пожалуйста, убедитесь, что воздухозаборник не заблокирован. 7. Пожалуйста, убедитесь, что вы используете специальные пластиковые пакеты. 8. Пожалуйста, убедитесь, что прибор отдыхал больше чем 20 секунд с последней упаковки. 9. Пожалуйста, проверьте, возможно, верхняя и нижняя запаявочные проволоки повреждены. <p>Пожалуйста, убедитесь, что вакуумный выпускной клапан работает.</p>
Утечка воздуха после упаковки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предметы с острыми углами, должны быть запечатаны перед упаковкой. 2. Пожалуйста, используйте специальные пластиковые пакеты. 3. Продукты, которые сами создают газы портят герметизацию самостоятельно.

Гарантия качества

Название продукта	Вакуумная упаковочная машина	Модель:	QH-1
Дата покупки:		Период гарантии:	Один год
Место покупки:		Имя заказчика:	
Адрес заказчика:		Контактная информация:	

■ Гарантия:

1. В случае, если прибор был использован правильно, но имеются неполадки, то в течение одного года предоставляется бесплатный ремонт в сервис центре или в месте покупки.
2. В случае, если вы не следовали инструкциям, то ремонт будет платный.
 - A. Пользовались машиной не должным образом.
 - B. Ударили или уронили прибор.
 - C. пользователи ослушаться меры предосторожности
 - D. Прибор был поврежден в результате стихийных бедствий.
3. Убедитесь, что взяли гарантийный талон когда пойдете в сервис центр.