

## СРОКИ СЛУЖБЫ И ГАРАНТИИ

Изготовитель гарантирует соответствие продукции требованиям нормативной и конструкторской документации при соблюдении потребителем условий эксплуатации, транспортирования и хранения, установленных настоящими техническими условиями. Гарантийный срок эксплуатации изделия, при соблюдении условий эксплуатации, описанных в РЭ, составляет 12 месяцев с даты реализации.

При выявлении в течение гарантийного срока производственных дефектов изделия изготовитель безвозмездно производит их ремонт или замену.

Срок службы изделия составляет 5 лет.

По вопросам гарантийных обязательств обращаться в компанию Sea-maid.ru, телефон сервисного центра 8-495-138-99-79 доб. 303, [service@sea-maid.ru](mailto:service@sea-maid.ru). Изделие снимается с гарантии в случае выполнения потребителем или иной организацией, кроме указанной в предыдущем абзаце, ремонта, частичной или полной разборки изделия, а также их элементов без письменного согласования данных действий с изготовителем



### Гарантийный талон

#### Условия гарантии.

Если в течение гарантийного срока (12 месяцев) в изделии обнаруживается дефект производственного происхождения. Продавец или уполномоченный сервисный центр обязуется бесплатно устранить неполадки при условии, что изделие использовалось в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

<b>Дата продажи:</b>	
<b>Модель:</b>	<b>E2000</b>
<b>Название организации:</b>	
<b>Печать:</b>	

## Инструкция по эксплуатации

### Вакуумный упаковщик Sea-maid E2000



**Благодарим Вас за приобретение продукции  
SEA-MAID!**

Единые телефоны службы поддержки :

8 495 138 99 79,

8 800 511 29 95

**shop@sea-maid.ru**

**WhatsApp +7 495 138 99 79**

**Telegram Seamaidrur**

**Ваш вакуумный упаковщик  
Sea-maid!**

Вакуумные упаковщики Sea-maid предназначены для удаления воздуха из вакуумных пакетов для увеличения срока хранения до 7 раз (Зависит от качества исходного продукта)  
Изучите эту инструкцию и вы откроете для себя удобство и универсальность вакуумной упаковки

**Содержание**

Преимущества вакуумной упаковки-----	02
Безопасность-----	03
Устройство и работа-----	04
Инструкция по эксплуатации-----	06
Вакуумные пакеты-----	07
Полезные советы-----	08
Очистка и обслуживание-----	09
Устранение неполадок-----	09
Технические характеристики-----	10

## Зачем нужна вакуумная упаковка ?

Воздействие воздуха приводит к окислению пищи, размножению бактерий и изменению вкуса продукта. Продукты упакованные в вакуумные пакеты позволяют дольше сохранять вкус, свежесть и полезные качества продуктов, мариновать и готовить с использованием технологии Sous-vide(Су-вид).

## Преимущества вакуумной упаковки

### **Экономия средств:**

При наличии вакуумного упаковщика Sea-maid вы можете приобретать продукты оптом, самостоятельно определять размер порций и увеличивать срок хранения продуктов в вакуумной упаковке

### **Экономия времени:**

Готовьте заранее на неделю, готовьте еду и храните ее в вакуумной упаковке

### **Маринад за минуты:**

Вакуумная упаковка открывает поры пищи, поэтому вы можете получить маринованный продукт всего за 20 минут, а не за ночь.

### **Сделайте праздник легким:**

Приготовьте свои блюда и закуски заранее, для того чтобы провести больше времени с гостями.

### **Наслаждайтесь сезонными или специальными продуктами:**

Держите скоропортящиеся или редко используемые продукты свежими дольше.

### **Контролируйте порции для диеты:**

Вы можете формировать любые порции и писать калории и / или содержание жира на пакете.

### **Защита непродовольственных товаров:**

В вакуумной упаковке вы можете хранить все что угодно, защищая от влаги или воздушного окисления. Документы, монеты и т.д.

## Указания по безопасности

Пожалуйста, внимательно прочитайте и следуйте инструкциям по технике безопасности, перед использованием прибора

1. Пожалуйста, перед использованием проверьте, соответствует ли напряжение местного источника питания напряжению, указанному на данном приборе.

2. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилок.

Не используйте прибор при наличии каких-либо неисправностей или повреждений изделия.

если шнур или прибор повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3. Отключайте питание, отсоединяя шнур питания от электрической сети. Не отключайтесь, потянув за шнур питания.

4. Не используйте удлинитель вместе с прибором.

5. Если прибор не используется или его необходимо почистить, пожалуйста, отключите его от сети.

сначала выньте шнур из розетки.

6. Не используйте прибор на влажных или горячих поверхностях или вблизи источника огня.

7. Не погружайте какие-либо части прибора, шнур питания или вилку в воду или другую жидкость.

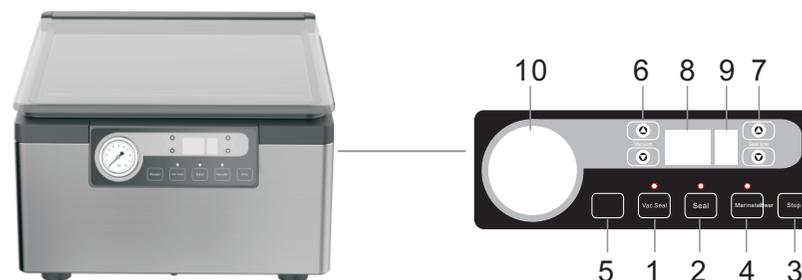
8. Используйте только аксессуары или приспособления, рекомендованные производителем.

9. Используйте прибор только по назначению. Не используйте продукт за пределами рабочей зоны.

10. При использовании прибора детьми требуется тщательный присмотр родителей. Не играйте с прибором как с игрушкой.

11. Делайте перерывы не менее 40 секунд после каждого цикла работы.

## Устройство и работа



### Назначение кнопок

1-“Авто”( с индикатором)

2-“Запаивание”( с индикатором) Нажмите для запаивания пакета

3- “Стоп” Останавливает вакууматор в любом режиме работы

4-“Маринование” в данном режиме создается вакуум, затем давление снижается, процесс повторяется 5 раз

5-“Вкл/Выкл” нажмите и удерживайте 2 секунды для включения и выключения питания

6-“Степень вакуумации” нажмите вверх для увеличения или вниз для уменьшения времени накачки. Диапазон составляет от 0 до 45

7-“Время запаивания” нажмите вверх для увеличения или вниз для уменьшения изменения времени запаивания. Диапазон составляет от 3 до 9 секунд.

8-Дисплей степени вакуумации

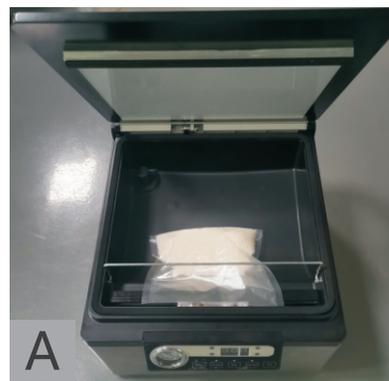
9-Дисплей времени запаивания

10-Манометр накачки (откачки)



- Ⓐ Вакуумная камера
- Ⓑ 3 мм запаечная планка
- Ⓒ Уплотнитель
- Ⓓ Верхняя крышка
- Ⓔ Клапан
- Ⓕ Прижимной кронштейн

## Начало работы



Откройте прозрачную стеклянную крышку и поместите пакет в вакуумную камеру



Расположите пакет под прижимным кронштейном. Края пакета должны оставаться внутри вакуумной камеры.



Закройте прозрачную крышку для работы в режиме вакуумации

## Запаивание пакетов для вакуумирования

Подключите прибор к сети и включите его.

расположите пакет в вакуумной камере, как показано на рисунке выше.

Нажмите кнопку "Запаивание" Загорится индикатор и начнется автоматический процесс запаивания. По окончании процесса индикатор погаснет.

Откройте крышку, затем возьмите запечатанный пакет

## Вакуумирование продуктов

Подключите прибор к сети и включите его.

Положите в пакет продукты, которые вы хотите упаковать.

Очистите край пакета и убедитесь что нет складок

Вставьте отверстие пакета в вакуумную камеру, как показано на рисунке выше.

Выберите необходимую степень вакуумации. Подбирается под конкретный продукт и объем. При большом объеме продукта в пакете уменьшайте степень.

Выберите время запаивания.

Нажмите кнопку Вакуум/Авто Загорится индикатор и начнется автоматический процесс запаивания. По окончании процесса индикатор погаснет.

Откройте крышку, затем возьмите запечатанный пакет

Примечание: для вакуумирования влажных продуктов выберите режим "Влажность"

## Полезные советы

1. Не наполняйте пакеты полностью, оставьте достаточную длину пакета, чтобы его можно было легко поместить в вакуумную камеру.

2. Убедитесь, что края пакета не мокрые. Мокрый пакет может быть трудно запаять и плотно запечатать.

3. Вакуумное уплотнение не может полностью сохранить продукт. скоропортящиеся продукты все равно необходимо охлаждать или замораживать.

4. Следите за краями пакетов перед вакуумацией они должны быть плоскими и без посторонних предметов, в противном случае это вызовет затруднения или нарушение герметичности во время уплотнения.

5. Предотвращайте появление складок на уплотнении при вакуумной упаковке громоздких предметов, аккуратно расправьте пакет, вставляя его в вакуумную камеру, и удерживайте его, пока насос не начнет работать.

6. Когда вы вакуумируете предметы с острыми краями (сухие спагетти, столовое серебро и т.д.), защитите пакет от проколов, завернув предмет в мягкий прокладочный материал. вам может понадобиться контейнер вместо пакета.

7. При использовании аксессуаров не забудьте оставить 2,5 см (1 дюйм) свободного пространства в верхней части контейнера.

8. Предварительно заморозьте фрукты и бланшируйте овощи перед вакуумной герметизацией для достижения наилучших результатов.

9. Если вы не уверены, правильно ли была запечатана ваша сумка, просто сделайте еще один шов.

10. Для достижения наилучших результатов, пожалуйста, используйте фирменные пакеты и контейнеры,

11. Пауза 40 секунд

## Очистка и обслуживание

1. Всегда отключайте устройство от сети перед чисткой.
2. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость для чистки.
3. Не используйте абразивные чистящие средства для чистки, так как поверхность прибора легко поцарапать.
4. При необходимости протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью или мягкой губкой с мылом.
5. Используйте салфетки для очистки вакуумной камеры от остатков продуктов или жидкостей
6. Тщательно высушите поверхности вакуумного упаковщика перед повторным использованием.

## Устранение неисправностей.

Вакууматор не включается или не вакуумирует

1. Проверьте подключение шнура питания к электрической розетке.
2. Проверьте, не поврежден ли шнур питания.
3. Убедитесь, что мешок правильно помещен в вакуумную камеру.
4. Дайте прибору остыть в течение 40 секунд, прежде чем использовать его снова

## Нарушение герметичности упаковки

- 1.1. Убедитесь, что отверстие пакета полностью находится внутри вакуумной камеры.
2. Если нарушается герметичность упаковки:  
Осмотрите пакет на предмет повреждений. Завакуумируйте пакет, затем погрузите его в воду и надавите, пузырьки указывают на утечку, используйте новый пакет, если появятся пузырьки.
3. Если вы используете пакет с индивидуальным размером, проверьте герметичность пакета. Складка в пакете вдоль уплотнения может привести к утечке и позволить воздуху снова попасть внутрь, просто разрежьте пакет и завакуумируйте еще раз
4. Не пытайтесь сделать свои собственные боковые швы для пакетов, пакеты изготавливаются со специальными

## Нарушается герметичность пакета после вакуумации

1. Проверьте герметичность пакета. Складка вдоль шва может привести к нарушению герметичности упаковки, просто разрежьте пакет и запечатайте его снова.
2. Иногда влага или продукты (такие как соки, жир, крошки, порошки и т.д.) препятствуют правильной герметизации пакета. Разрежьте пакет, протрите верхнюю часть внутри пакета и снова завакуумируйте.
3. Если вы вакуумируете твердые или острые (кости, лёд) продукты, то возможен прокол пакета, используйте новый пакет, если предыдущий был поврежден. Накройте острые продукты мягким прокладочным материалом, таким как салфетка и снова завакуумируйте
4. Если в пакете все еще есть воздух, возможно, произошло брожение или выделение природных газов из продуктов, когда это происходит, продукты могут начать портиться и их следует выбросить.

## Если пакет расплавился.

Если пакет расплавился, резиновая губка, возможно, стала слишком горячей, всегда ждите не менее 5 минут, пока прибор остынет, прежде чем вакуумировать упаковку другого предмета.

## Технические характеристики

Рабочее напряжение: 100-220V AC

Номинальная частота: 50~60Hz

Потребляемая мощность: 150W

Время запаивания: 3~9 Секунд

Время цикла вакуумации: 30~110 Секунд

Разрежение: -1.0 bar

Размеры : Длина :386.5мм Высота: 360мм Глубина: 225 мм

Вес без упаковки:10.9 кг.

Вес в упаковке:12.9 кг.