

Советы по эксплуатации

Поместите продукт в пакет так, чтобы между продуктом и открытым краем пакета было пространство минимум 4 см. Верхний край пакета не должен быть влажным, иначе его будет сложно запаивать. Если продукт для вакуумирования очень влажный или содержит жидкость, его необходимо сначала промокнуть бумажным полотенцем или упаковать в отдельный пластиковый пакет, и только потом положить в вакуумный пакет для дальнейшего вакуумирования.

Перед запайкой открытый край пакета должен быть чистым и ровным (без складок). Убедитесь, что в открытой части пакета нет посторонних предметов. При вакуумировании не допускайте образования складок и выпадения твердых предметов из пакета. Перед началом вакуумирования не оставляйте большое количество воздуха в пакете. Аккуратно надавите на пакет, чтобы удалить лишний воздух. Таким образом вы сократите рабочую нагрузку вакуумного упаковщика.

Если в процессе вакуумирования не удалось достичь желаемого результата, вакуумный упаковщик автоматически остановится через 2 минуты. В этом случае проверьте пакет на наличие отверстий или правильность положения пакета.

Убедитесь, что на уплотнителе нет разрывов и деформаций или мелких частиц. При обнаружении повреждений или деформации уплотнителя замените его на новый. При наличии посторонних мелких частиц снимите уплотнитель, почистите и высушите его для дальнейшего использования.

Для достижения наилучшего результата фрукты и овощи рекомендуется немного заморозить перед вакуумированием. Скоропортящиеся продукты необходимо охладить или заморозить после вакуумирования.

Налейте в пакет воды так, чтобы она занимала 2/3 его объема и запаяйте пакет без вакуума. После заморозки пакет можно использовать как холодный компресс при травмах или в ведрке для охлаждения продуктов или напитков.

Такие продукты, как сыр или другие готовые продукты, купленные в вакуумных упаковках, можно повторно вакуумировать после каждого употребления для сохранения свежести.

Для сыпучих продуктов, таких как мука, рис, смеси для приготовления пирогов, блинов и т.п. лучше использовать вакуумные контейнеры.

Острые продукты, такие как кости (особенно рыбные), сначала необходимо обернуть в дополнительную упаковку, чтобы не повредить вакуумный пакет.

Вакуумная упаковка защищает не пищевые продукты, такие как экспонаты, фотографии, важные документы, марки, книги, украшения, карточки, косметика, лекарства и т.д. от окисления, коррозии и влаги.

Интенсивное и продолжительное использование вакуумного упаковщика приводит к перегреву нагревательной струны. В таком случае немедленно прекратите дальнейшее использование и позвольте вакуумному упаковщику охладиться не менее 90 секунд.

Важно: когда вакуумный упаковщик не используется, поместите обратно картонку-подложку и не закрывайте плотно устройство. В противном случае уплотнитель может быть деформирован, что повлияет на качество вакуумирования.

Примечание: при возникновении вопросов в процессе эксплуатации обратитесь к продавцу.

Устранение неполадок

Неполадки	Устранение неполадок
Нет отклика от вакуумного упаковщика	Проверьте заряд аккумулятора, при необходимости зарядите его.
	Проверьте, включено ли устройство в сеть и нет ли повреждений на сетевом проводе или вилке питания.
Вакуумирование не происходит	Проверьте, закрыты ли верхняя и нижняя крышки.
	Проверьте исправность соединения вакуумного упаковщика с вакуумным контейнером.
	Поместите открытый конец пакета в вакуумирующий канал.
	Очистите упаковщик от посторонних предметов и протрите его.
	Убедитесь, что вы используете специальные вакуумные пакеты.
После вакуумирования не происходит запайка	Убедитесь, что открытый край пакета ровный, на нем нет складок, посторонних предметов, твердых предметов и т.д.
	Проверьте не деформирован и не поврежден ли уплотнитель.
	Проверьте нет ли отверстий на пакете.
	Проверьте не деформирован и не поврежден ли уплотнитель.
	Проверьте, не влажный ли открытый край пакета, затем снова нажмите кнопку «ЗАПАЙКА».
После запайки воздух опять попадает в пакет	Убедитесь, что открытый край пакета ровный, на нем нет складок, посторонних предметов, твердых предметов и т.д.
	Проверьте нет ли отверстий на пакете.
	Проверьте, не испортился ли продукт в результате ненадлежащего хранения.
	Свежие овощи и фрукты и ферментированные продукты выделяют газы в процессе фотосинтеза. Они не подходят для долгосрочного хранения в вакууме. Перед вакуумированием и запайкой необходимо охладить горячие продукты.
	Пакет был переполнен.
Запаянный пакет оплавился	Если вы используете упаковщик непрерывно, остановите его работу на 40 секунд, позвольте нагревательной струне охладиться.
	Не удерживайте длительное время кнопку «ЗАПАЙКА» для тонких пакетов.
Запайка пакета не плотная	Для плотных пакетов повторно нажмите кнопку «ЗАПАЙКА» после автоматического вакуумирования и запайки или просто запаяйте.
Запайка пакета произошла при наличии воздуха в пакете	Если вы используете упаковщик непрерывно, остановите его работу на 40 секунд, позвольте нагревательной струне охладиться.

Примечание: выше описаны самые типичные неполадки.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК WPV-A СЕРИИ LITTLE BLUE

Благодарим Вас за приобретение данного вакуумного упаковщика с аккумулятором. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед началом эксплуатации и сохраните инструкцию для дальнейшей работы.

Важные меры предосторожности

Перед зарядкой убедитесь, что напряжение сетевого адаптера соответствует напряжению, указанному на устройстве. Для продления срока службы аккумулятора и увеличения его эффективности после использования вакуумного упаковщика лучше всего заряжать его по мере использования и не ждать полной разрядки аккумулятора, чтобы зарядить. Запрещено заряжать аккумулятор более 12 часов. Если световой индикатор не загорается после 10 часов непрерывной зарядки, зарядку необходимо остановить.

Не допускается хранение аккумулятора в неработающем состоянии длительное время. Если упаковщик не будет использоваться длительное время, то перед его хранением необходимо полностью зарядить аккумулятор. При неиспользовании упаковщика длительное время, аккумулятор необходимо перезарядить через 2 месяца.

При зарядке устройства его необходимо держать вдали от воспламеняющихся, взрывоопасных, коррозионных предметов и не размещать посторонние предметы на расстоянии 1 метра от устройства.

Не вакуумируйте жидкие продукты (супы, соусы), данный вид продуктов предназначен только для запайки. Продукты с содержанием влаги (мясо, рыба и т.д.) следует перед вакуумированием обмакнуть бумажным полотенцем или обернуть в одноразовый пластиковый пакет/пленку перед тем, как положить в вакуумный пакет.

Для чистки устройства необходимо выключить устройство. Поверхность вакуумного упаковщика необходимо очистить влажным полотенцем с небольшим количеством мягкого чистящего средства. Не используйте агрессивные чистящие средства. Внутреннюю часть вакуумного упаковщика возможно очистить влажным полотенцем без использования чистящих средств. Поддон для конденсата возможно вытащить и промыть под чистой проточной водой, затем вытереть бумажным полотенцем и поставить на место.

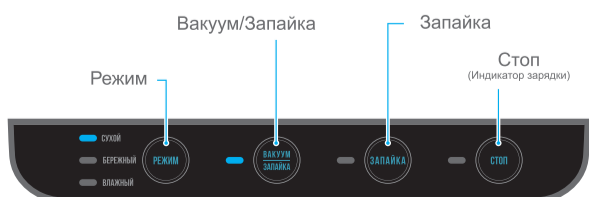
Перед разогревом продуктов в микроволновке в вакуумном пакете после вакуумирования или просто запайки необходимо сначала сделать отверстие для вентиляции.

Не используйте данный вакуумный упаковщик во влажной или жаркой среде, а также рядом с источником тепла, например открытым огнем.

Данное устройство работает только с аксессуарами для вакуумной упаковки, произведенными данным поставщиком. Держите вакуумный упаковщик в недоступном для детей месте. Не касайтесь горячих нагревательных элементов во избежание получения ожогов.

Данный упаковщик не нуждается в смазочных средствах. После каждого использования необходимо дать устройству остыть в течение 20 секунд. Если кнопка запайки была нажата два раза, необходимо подождать 30 секунд для защиты данного устройства от перегрева.

Особенности и функции



Примечание: при зарядке вакуумного упаковщика индикатор рядом с кнопкой «СТОП» горит красным цветом, при завершении зарядки - зеленым.

Кнопка «РЕЖИМ»: выбор режима начинается с «СУХОЙ РЕЖИМ». Это обычный режим вакуумирования и запайки. Нажмите кнопку «РЕЖИМ» для смены на «БЕРЕЖНЫЙ РЕЖИМ». Нажмите еще раз для «ВЛАЖНЫЙ РЕЖИМ».

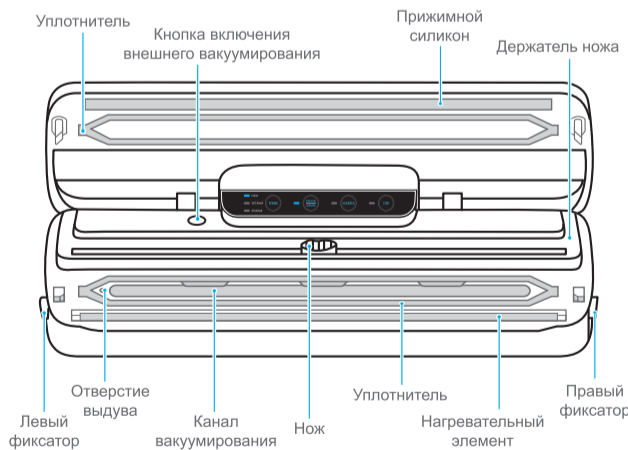
Кнопка «ВАКУУМ/ЗАПАЙКА»: нажмите данную кнопку для полностью автоматического выполнения вакуумирования, запайки и отключения. [Для выполнения повторного цикла рекомендуется подождать 30 секунд]

Кнопка «ЗАПАЙКА»: нажмите данную кнопку для полностью автоматического выполнения запайки пакета. [Для выполнения повторного цикла рекомендуется подождать 30 секунд]

Кнопка «СТОП»: нажмите данную кнопку для остановки всех операций.

Отверстие для внешнего вакуумирования: используется для вакуумирования вакуумных контейнеров с помощью вакуумной трубки.

Отверстие надува: используется для надува баскетбольного мяча или воздушного шара посредством вакуумной трубки.



Кнопка включения внешнего вакуумирования: нажмите на кнопку для выполнения функции внешнего вакуумирования в полностью автоматическом режиме. В случае если необходимо остановить процесс вакуумирования, нажмите кнопку повторно для остановки устройства.

Интеллектуальный температурный контроль: если температура нагревательной струны превысит заданную безопасную температуру, устройство войдет в безопасный режим автоматически: загорится световой индикатор, кнопки перестанут работать. Когда температура нагревательной струны снизится до безопасной (примерно через 2 минуты), индикатор перестанет гореть, а устройство автоматически вернется в нормальный рабочий режим.

Инструкции по использованию

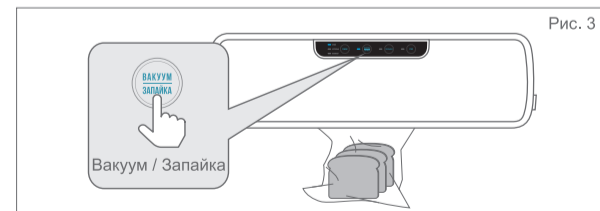
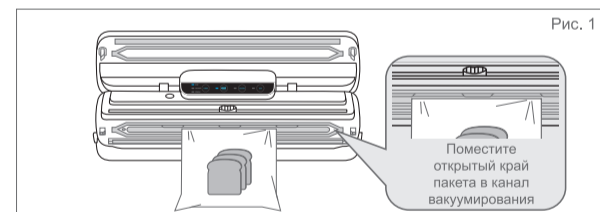
Инструкции по вакуумированию-запайке и запайке

Нажмите и удерживайте кнопку включения внешнего вакуумирования в течение 2 секунд для включения вакуумного упаковщика. Убедитесь, чтобы вакуумный пакет с его содержимым был чистым и без складок в месте запайки (открытый край пакета). Поместите открытый край вакуумного пакета в вакуумирующий

канал упаковщика. Прижмите крышку руками, после чего вы услышите звук закрывающихся фиксаторов. Выберите подходящий режим в соответствии с типом продукта. Для сухих продуктов выберите «СУХОЙ РЕЖИМ»; для хрупких и порошкообразных продуктов выберите «БЕРЕЖНЫЙ РЕЖИМ», для продуктов с небольшим содержанием влаги выберите «ВЛАЖНЫЙ РЕЖИМ».

Нажмите кнопку «Вакуум/Запайка» и машина начнет вакуумирование и запайку в автоматическом режиме. После завершения процесса запайки нажмите кнопки разблокировки с обеих сторон упаковщика, поднимите крышку и вытащите пакет.

Важно: для вакуумирования необходим пакет с рифленной поверхностью или пакет с загнутыми краями. Для запайки подходят обычные пакеты.



Параметры

Напряжение заряда	5 В
Сила тока заряда	1 А
Мощность	50 Вт
Время запайки	6-16 сек.
Уровень вакуума	≤60 кПа
Скорость вакуумирования	3 л/мин
Габариты (ДхШхВ):	375x110x60 мм