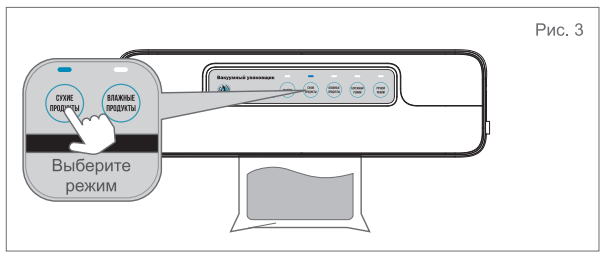
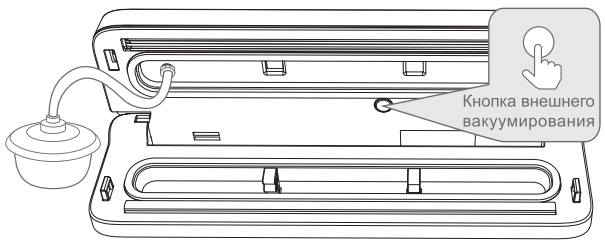


Вакуумирование при помощи вакуумного контейнера или вакуумной крышки (опционально)

1. Поместите продукты в контейнер и закройте крышку.
2. При помощи вакуумной трубки соедините крышку контейнера с отверстием для внешнего вакуумирования на устройстве.
3. Убедитесь, что крышка плотно соединена с контейнером, нажмите кнопку «ВНЕШНЕГО ВАКУУМИРОВАНИЯ» для начала процедуры вакуумирования.
4. После завершения процесса вакуумирования извлеките трубку.



ПРИМЕЧАНИЕ: осторожно потяните вверх клапан выпуска воздуха на несколько секунд перед открытием крышки контейнера перед тем как поместить его в микроволновку.
При хранении вакуумного контейнера в морозильной камере эффект сохранения свежести будет лучше.

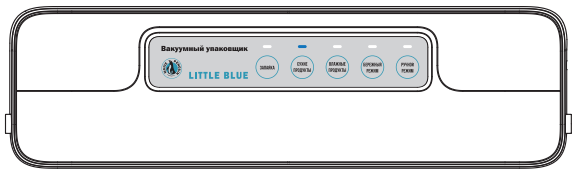
Напряжение / Частота:	220В / 50Гц
Мощность:	110Вт
Время запайки:	6-15 сек.
Уровень вакуума:	≤60 кПа
Размер (Д x Ш x В):	386 x 106 x 55 мм
Длина шва запайки:	≤ 320 мм

Устранение неполадок

Неполадки	Устранение неполадок
Нет отклика от вакуумного упаковщика	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.
	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.
После вакуумирования не происходит запайка	Проверьте не деформирован и не поврежден ли уплотнитель.
	Проверьте не влажный ли открытый край пакета, затем снова нажмите кнопку «ЗАПАЙКА».
	Убедитесь идет ли нагрев на нагревательной струне.
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.
	Уменьшите время запайки.
Запайка пакета не плотная	Для плотных пакетов повторно нажмите кнопку «ЗАПАЙКА» после автоматического вакуумирования и запайки или просто запайки.
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. При возникновении вопросов в процессе эксплуатации обратитесь к продавцу.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК WPV СЕРИИ LITTLE BLUE

Благодарим Вас за приобретение данного вакуумного упаковщика. Перед эксплуатацией, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее для будущего использования.

Важные меры предосторожности

В целях безопасности ознакомьтесь со всеми инструкциями перед эксплуатацией и всегда соблюдайте основные меры предосторожности.

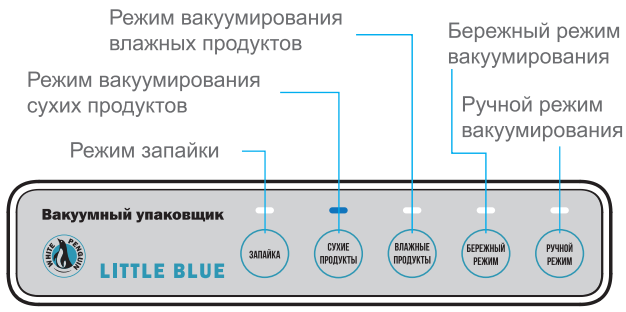
1. Перед включением в сеть убедитесь, что подаваемое напряжение соответствует напряжению, указанному на устройстве.
2. Если на проводе или сетевой вилке имеются повреждения, необходимо немедленно прекратить использование и произвести замену. Замена производится электриком или другим компетентным профессионалом.
3. Запрещено погружать части устройства, кабель питания или вилку в воду и другие жидкости. Не используйте устройство на влажных или горячих поверхностях или рядом с источниками тепла.
4. Перед чисткой устройства его необходимо отсоединить от сети. Поверхность вакуумного упаковщика необходимо очистить влажным полотенцем с небольшим количеством мягкого чистящего средства. Не используйте агрессивные чистящие средства.
5. Для чистки устройства внутри необходимо отключить устройство от сети и затем отсоединить нижнюю часть вакуумного упаковщика. Нижнюю часть вакуумного упаковщика можно промыть под чистой проточной водой без использования каких-либо чистящих средств. Верхнюю часть возможно очистить влажным полотенцем без использования чистящих средств.
6. В режиме «ВЛАЖНЫЕ ПРОДУКТЫ» можно вакуумировать только продукты с небольшим содержанием влаги. Жидкие продукты не подлежат вакуумированию, пакеты с жидкостью можно только запаять.
7. Перед разогревом продуктов в микроволновке в вакуумном пакете после вакуумирования или просто запайки необходимо сначала сделать отверстие для вентиляции.
8. Пожалуйста, используйте запчасти и аксессуары, рекомендованные производителем.
9. Храните устройство в недоступном для детей месте. Эксплуатация возможна только при наличии навыков пользования электроприборами.
10. После использования не касайтесь нагревательной струны во избежание получения ожогов.

Советы по эксплуатации

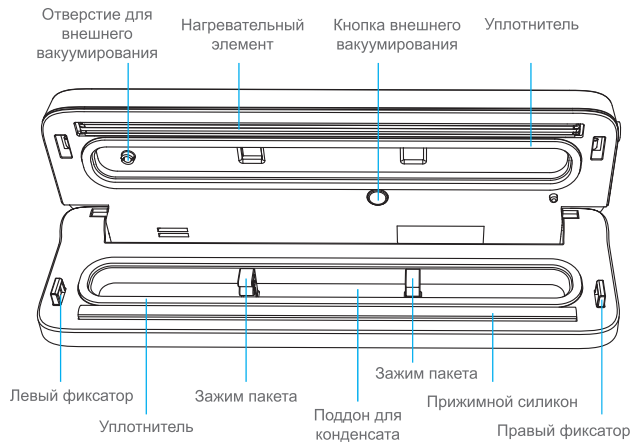
1. Налейте в пакет воды так, чтобы она занимала 2/3 его объема и запаяйте пакет без вакуума. После заморозки пакет можно использовать как холодный компресс при травмах или в ведерке для охлаждения продуктов или напитков.
2. Вакуумная упаковка защищает непищевые продукты, такие как экспонаты, фотографии, важные документы, марки, книги, украшения, карточки, косметика, лекарства и т.д. от окисления, коррозии и влаги.
3. Вакуумный упаковщик можно также использовать для маринования продуктов. Процесс вакуумирования открывает поры продукта, позволяя специям и маринаду быстрее проникать в продукт.
4. Если пакет оплавился, это означает, что нагревательная струна слишком горячая. Немедленно прекратите дальнейшее использование и позвольте вакуумному упаковщику охладиться не менее 90 секунд.
5. Острые продукты, такие как кости (особенно рыбные), сначала необходимо обернуть в дополнительную упаковку, чтобы не повредить вакуумный пакет.
6. При вакуумировании влажных продуктов их сначала необходимо промокнуть чистым полотенцем или завернуть в пластиковый пакет/пленку и только затем положить в пакет для вакуумирования.

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

Особенности и функции



- **Режим запайки:** нажмите кнопку «ЗАПАЙКА» для выполнения функции запайки в полностью автоматическом режиме. В случае если необходимо остановить процесс запайки, нажмите кнопку повторно для остановки устройства. [Для выполнения повторного цикла рекомендуется подождать 30 секунд]
- **Режим вакуумирования сухих продуктов:** нажмите кнопку «СУХИЕ ПРОДУКТЫ» для полностью автоматического выполнения вакуумирования и запайки сухих продуктов. В случае если необходимо остановить процесс вакуумирования, нажмите кнопку повторно для остановки устройства. [Для выполнения повторного цикла рекомендуется подождать 30 секунд]
- **Режим вакуумирования влажных продуктов:** Нажмите кнопку «ВЛАЖНЫЕ ПРОДУКТЫ» для полностью автоматического выполнения вакуумирования влажных продуктов. В случае если необходимо остановить процесс вакуумирования, нажмите кнопку повторно для остановки устройства. [Для выполнения повторного цикла рекомендуется подождать 30 секунд]
- **Бережный режим:** Нажмите кнопку «БЕРЕЖНЫЙ РЕЖИМ» для выполнения вакуумирования и запайки хрупких и мягких продуктов в автоматическом режиме. В случае если необходимо остановить процесс вакуумирования, нажмите кнопку повторно для остановки устройства. [Для выполнения повторного цикла рекомендуется подождать 30 секунд]
- **Ручной режим + Режим только запайки:** нажмите и удерживайте кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ»: воздушный насос начнет качать воздух. При отпускании этой кнопки насос перестанет качать воздух. Затем нажмите кнопку «ЗАПАЙКА» для запайки пакета.



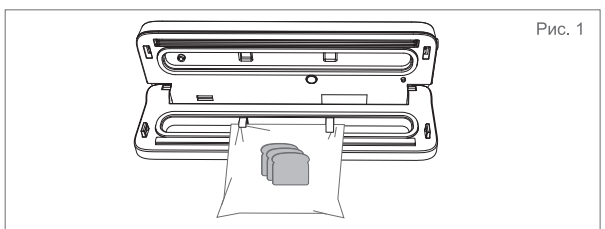
- **Отверстие для внешнего вакуумирования:** используйте вакуумную трубку для проведения внешнего вакуумирования бутылок, вакуумных контейнеров (дополнительная опция).
- **Кнопка внешнего вакуумирования:** нажмите на кнопку для выполнения функции внешнего вакуумирования в полностью автоматическом режиме. 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.

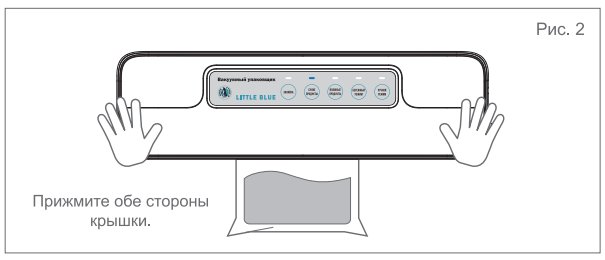
Инструкции по эксплуатации

Как выполнить вакуумацию пакета с запайкой или запайку пакета без вакуумации:

1. Включите вакуумный упаковщик в сеть.
2. Проследите за тем, чтобы вакуумный пакет с его содержимым был чистым и без складок в месте запайки (открытый край пакета).
3. Поместите вакуумный пакет открытым концом в вакуумную камеру устройства. [Рис. 1]
4. Прижмите крышку руками, после чего вы услышите звук закрывающихся фиксаторов. [Рис. 2]
5. Выберите кнопку желаемого вида вакуумирования. Для сухих продуктов выберите «СУХИЕ ПРОДУКТЫ»; для хрупких и порошкообразных продуктов выберите «БЕРЕЖНЫЙ РЕЖИМ», для продуктов с небольшим содержанием влаги выберите «ВЛАЖНЫЕ ПРОДУКТЫ» (если жидкости много, необходимо выбрать «РУЧНОЙ РЕЖИМ» для откачки воздуха, а затем нажать кнопку «ЗАПАЙКА»). [Рис. 3]
6. По окончании вакуумирования/запайки нажмите на фиксаторы с двух сторон, откройте верхнюю крышку и вытащите готовый пакет.

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





2022/04/12 QH-56 (说明书) -英文 拼