Использование

1. Вставьте разъем шнура питания в устройство, вставьте вилку в розетку.
2. Убедитесь, что открытая часть вакуумных пакетов чистая и без складок.
3. Вставьте открытый конец вакуумного пакета в зажим, чтобы закрепить его. (Рис. 1)
4. Надавите на обе стороны крышки, "щелчок" означает, что она закреплена. (Рис. 2)
5. Выберете "Сухой" или "Влажный" режим. "Сухой" для сухих или порошкообразных продуктов (горит синий индикатор), "Влажный" для влажных ингредиентов с небольшим количеством жидкости (горит красный индикатор). (Рис. 3)
6. Как запечатать пакет:
(1) Нажмите кнопку "Вакуум + Запаять", машина автоматически вакуумирует и запечатает пакет, а затем автоматически отключится (рис. 4).
(2) Для обычной запайки без вакуумирования, нажмите кнопку "Запаять", машина начнет запаивание, вы можете нажать кнопку "Стоп" для остановки процесса.
(3) Для ручного управления, нажмите кнопку "Вакуум", чтобы удалить часть воздуха, а затем нажмите кнопку "Запаять".
7. Когда процесс запечатывания будет завершен, нажмите кнопки разблокировки (застежки) с обеих сторон, откройте крышку, достаньте запечатанный вакуумный пакет.

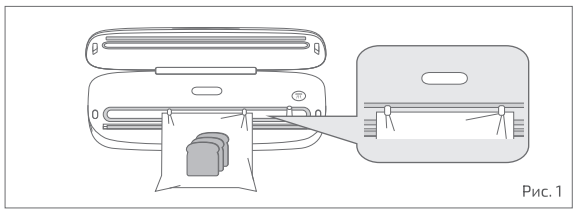


Рис. 1

Надавите на обе стороны крышки

Рис. 2

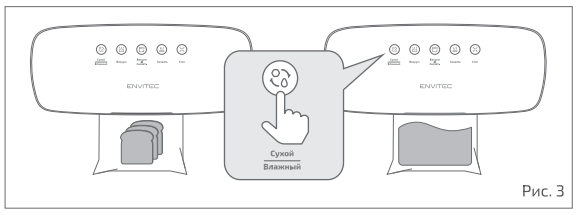


Рис. 3

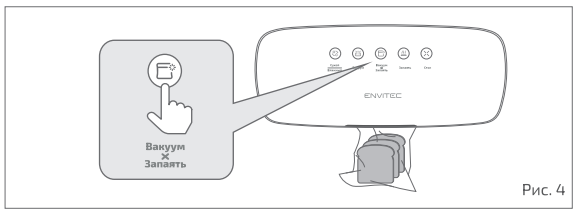
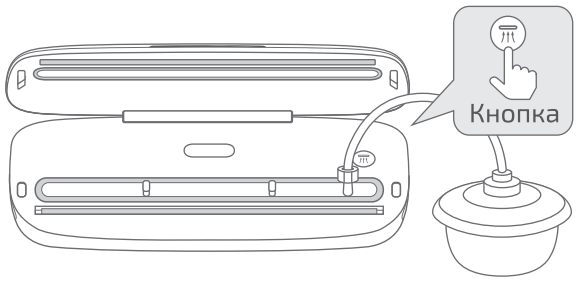


Рис. 4

Вакуумирование контейнера

1. Положите продукты в контейнер или емкость и закройте крышку.
2. Соедините вакуумным шлангом входное отверстие вакууматора с отверстием на крышке контейнера.
3. Убедитесь, что между крышкой и контейнером нет утечки воздуха, нажмите кнопку, начнется вакуумирование.
4. По завершении процесса вакуумирования снимите шланг.



Примечание:
1. Пожалуйста, аккуратно потяните вверх выпускной клапан на несколько секунд, чтобы открыть контейнер перед тем, как поставить его в микроволновую печь.
2. Если хранить контейнер в холодильнике, эффект сохранения свежести будет лучше.

Технические характеристики

Вакуумный упаковщик Envitec
Модель: V-Sealer Lite C5
Мощность: 110 Вт
Напряжение: 220 В
Частота: 50 Гц
Мощность всасывания: 70 кПа

Гарантия

Гарантийный срок эксплуатации устройства - 12 месяцев со дня продажи. В течение гарантийного срока производится безвозмездный ремонт при соблюдении потребителем правил эксплуатации. Без предъявления гарантийного талона, при механических повреждениях и неисправностях, возникших из-за неправильной эксплуатации оборудования гарантийный ремонт не осуществляется.

Модель	Артикул	Дата изготовления	Дата продажи товара	Место продажи товара	Подпись продавца. Штамп

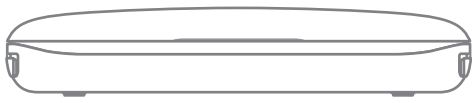
Претензии по качеству направлять: Общество с ограниченной ответственностью "ГУАНСИ". Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Москва, 125367, улица Габричевского, дом 5, корпус 1, помещение 1/4, основной государственный регистрационный номер: 1237700240392, номер телефона поддержки : +79871596860, адрес электронной почты: reclamation@envitec.team

ENVITEC

Вакуумный упаковщик

V-Sealer Lite C5

Инструкция



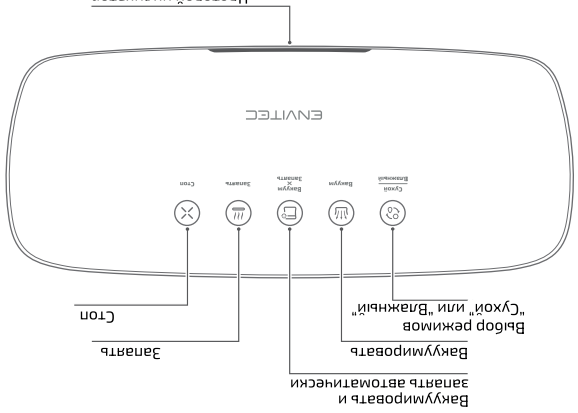
Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

Безопасность
Для вашей безопасности, пожалуйста, всегда соблюдайте эти основные меры предосторожности:

1. Перед включением питания проверьте, соответствует ли напряжение в вашей электросети напряжению, указанному на вакуумном упаковщике.
2. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование и замените поврежденный кабель.
3. Не помещайте части устройства, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости; не используйте его на влажных или горячих поверхностях, а также вблизи источников тепла.
4. Если машину необходимо очистить, выньте вилку из розетки и протрите ее поверхность влажным полотенцем с небольшим количеством мягкого моющего средства. Не чистите машину сильными и едкими моющими средствами.
5. В режиме "Влажный" можно вакуумировать только продукты с небольшим количеством воды; пожалуйста, не вакуумируйте жидкие продукты, они подходят только для запаивания без вакуумирования.
6. Если вы хотите разогреть запечатанные или вакуумированные пакеты в микроволновой печи, пожалуйста, сначала проделайте отверстие в пакете.
7. Используйте аксессуары или детали, только рекомендованные производителем.
8. Эта машина не подходит для использования детьми.
9. После использования не прикасайтесь к нагревательной полоске на устройстве, чтобы не обжечься.

Полезные советы по эксплуатации:
1. Наливайте воду в пакет (2/3 его объема), запечатайте (не вакуумируйте) отверстие пакета. После замораживания его можно открыть и использовать в виде для льда или оставить закрытым в качестве кубика льда при травмах.
2. Вакуумная упаковка также защищает хрупкие товары от окисления, коррозии и влаги, например, музейных экспонаты, фотографии, важные документы, марки, книги, коллекционные издания, открытки, косметику, лекарства и металл.
3. Упаковщик также может быть использована для маринования продуктов, вакуумирование раскрывает "просолюку" продуктов и они быстро впитывают маринад.
4. Если пакет расплавился, это означает, что нагревательная лента может быть слишком горячей. Пожалуйста, дайте аппарату остыть в течение 90 секунд.
5. Для продуктов с острыми выступами, таких как кости и рыба, пожалуйста, оберните конец полиэтиленовой пленкой или пакетом, чтобы избежать прокола.
6. Если вы упаковываете в вакуум влажные продукты, лучше вытереть их чистым полотенцем или обернуть полиэтиленовым пакетом или пленкой перед вакуумированием.

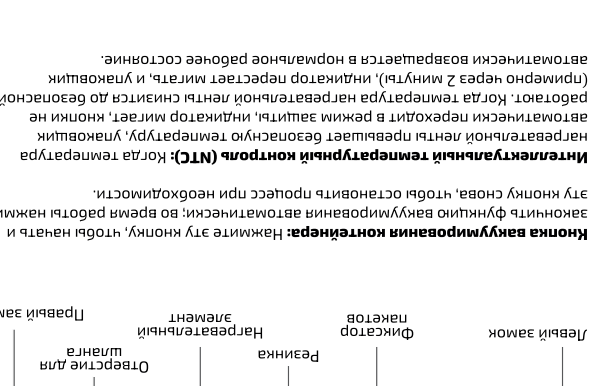
*** Важно:** Когда упаковщик не используется, пожалуйста, положите защитную карту на место, не закривайте и не блокируйте машину. В противном случае конструкция может деформироваться, что снизит вакуумный эффект.



Описание функций

Вакуумировать и запаять автоматически	Вакуумировать	Запаять	Выбор режимов "Сухой" или "Влажный"	Стоп
Вакуумное запечатывание	Нажмите кнопку "Вакуум+Запаять" для создания вакуума, запечатывания и автоматического отключения. (Для повторного запуска вакуумного запечатывания необходимо подождать около 30-40 секунд)			
Запечатывание	Нажмите кнопку "Запаять", чтобы запечатать пакет. (Чтобы снова начать запечатывание, подождите около 30-40 секунд)			
Вакуумирование в ручном режиме	Зажмите кнопку "Вакуум", чтобы начать вакуумировать пакет, отпустите кнопку для завершения процесса.			
Вакуумирование контейнера	используйте специальный шланг, чтобы заваакуумировать контейнер или бутылку с вином.			
Стоп	Нажмите кнопку "Стоп" для завершения всех процессов.			
Цветовая индикация	Во время работы устройства индикатор быстро мерцает, после завершения действия индикатор перестает гореть примерно на 5 секунд, после чего начинает мерцать медленно.			

*Примечание
При включении устройство выставляет режим "Сухой" по умолчанию (индикатор горит синим цветом). Если вы хотите изменить режим вакуумирования, пожалуйста, нажмите на кнопку "Сухой/Влажный", загорится красный индикатор.



Вакуумное запечатывание: Нажмите кнопку "Вакуум+Запаять" для создания вакуума, запечатывания и автоматического отключения. (Для повторного запуска вакуумного запечатывания необходимо подождать около 30-40 секунд)
Запечатывание: Нажмите кнопку "Запаять", чтобы запечатать пакет. (Чтобы снова начать запечатывание, подождите около 30-40 секунд)
Вакуумирование в ручном режиме: Зажмите кнопку "Вакуум", чтобы начать вакуумировать пакет, отпустите кнопку для завершения процесса.
Вакуумирование контейнера: используйте специальный шланг, чтобы
Стоп: Нажмите кнопку "Стоп" для завершения всех процессов.
Цветовая индикация: Во время работы устройства индикатор быстро мерцает, после завершения действия индикатор перестает гореть примерно на 5 секунд, после чего начинает мерцать медленно.

Советы по хранению продуктов

(+5°C +/- 3°C)	Обычное хранение в холодильнике	Хранение в вакуумной упаковке
Сырое мясо	2-3 дня	8-9 дней
Морепродукты / Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Готовое мясо	4-6 дней	10-14 дней
Овощи	3-5 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Яйца	10-15 дней	30-50 дней

(-16°C +/- 2°C)	Обычное хранение в морозилке	Хранение в вакуумной упаковке
Мясо	3-5 месяцев	> 1 года
Рыба	3-5 месяцев	> 1 года
Морепродукты	3-5 месяцев	> 1 года

(25°C +/-2°C)	Обычное хранение дома	Хранение в вакуумной упаковке
Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
Печенье	4-6 месяцев	> 1 года
Рис / Мука	3-5 месяцев	> 1 года
Орехи / Бобовые	3-6 месяцев	> 1 года
Чай	3-6 месяцев	> 1 года