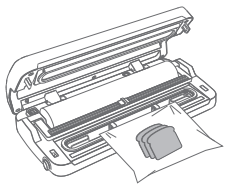
Использование

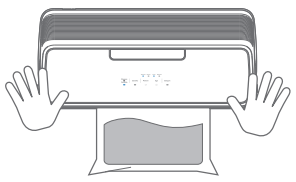
1. Вставьте разъем шнура питания в устройство, вставьте вилку в розетку.
2. Убедитесь, что открытая часть вакуумных пакетов с тиснением чистая и без складок.
3. Вставьте открытый конец вакуумного пакета в зажим, чтобы закрепить его. (Рис. 1)
4. Надавите на обе стороны крышки, "щелчок" означает, что она закреплена. (Рис. 2)
5. Выберете "Еда" и "Режим" который вам подходит. "Сухой" для сухих или порошкообразных продуктов, "Влажный" для влажных ингредиентов с небольшим количеством жидкости. (Рис. 3)
6. Как запечатать пакет (рис. 4)
(1) Нажмите кнопку "Вакуум + Запаять", машина автоматически вакуумирует и запечатает пакет.
(2) Нажмите кнопку "Запаять", машина начнет запаивание и автоматически отключится .
(3) Сначала нажмите кнопку "Вакуум", чтобы удалить часть воздуха, а затем нажмите кнопку "Запаять", машина запечатает отверстие.
7. Когда процесс запечатывания будет завершен, нажмите кнопку разблокировки (застежки) с обеих сторон, откройте крышку, достаньте запечатанный вакуумный пакет.
Примечание: Для вакуумирования требуется пакет с текстурой (тиснением) или пакет с угловыми складками, обычные пакеты можно только запаивать.

Рис. 1



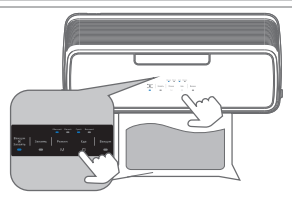
Вставьте открытый конец вакуумного пакета в зажим

Рис. 2



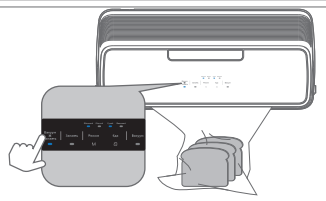
Надавите на обе стороны крышки

Рис. 3



Выберете "Еда" и "Режим" который вам подходит

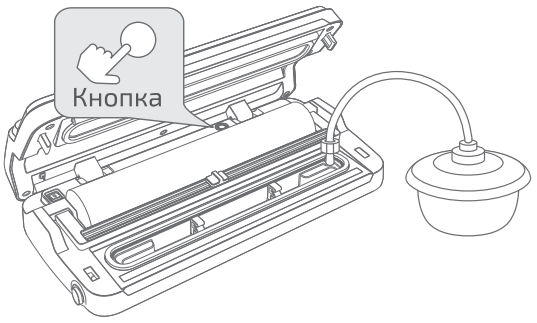
Рис. 4



Запечатайте пакет

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 Max C15
Мощность: 110 Вт
Напряжение: 220 В
Частота: 50 Гц
Мощность всасывания: 85 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

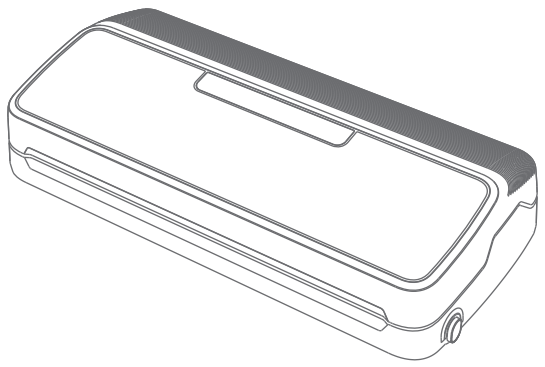
Претензии по качеству направлять: Общество с ограниченной ответственностью "ГУАНСИ". Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Москва, 125367, улица Габричевского, дом 5, корпус 1, помещение 1/4, основной государственный регистрационный номер: 1237700240392, номер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

ENVITEC

Вакуумный упаковщик

V-Sealer Max C15

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 грязных 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 сильным и едким моющими средствами.
5. В режиме "Влажность" 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. Наливйте воду в пакет (2/3 его объема), запечатайте (не вакуумируйте) отверстие пакета. После замораживания его можно открыть и использовать в ведерке для льда или оставить закрытым в качестве кубика льда при травмах.
2. Вакуумная упаковка также защищает небьющиеся товары от окисления, коррозии и влаги, например, музейные экспонаты, фотографии, важные документы, марки, книги, новогодние изделия, открытки, косметику, лекарства и металл.
3. Упаковщик также может быть использована для маринования продуктов, вакуумирование раскрывает "проколоку" продуктов и они быстро впитывают маринад.
4. Если пакет расправился, это означает, что нагревательная лента может быть слишком горячей. Пожалуйста, дайте аппарату остыть в течение 90 секунд.
5. Для продуктов с острыми выступами, такие как кости и рыба, пожалуйста, оберните конник 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.

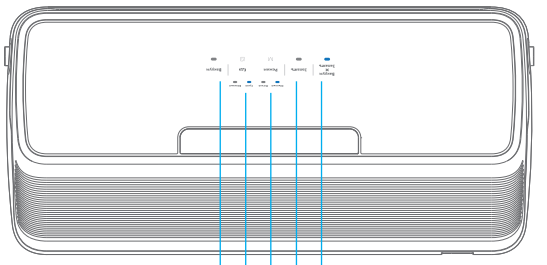
* **Важно:** Когда упаковщик не используется, пожалуйста, положите защитную карту на место, не закрывайте и не блокируйте машину. В противном случае конструкция может деформироваться, что снизит вакуумный эффект.

Советы по хранению продуктов

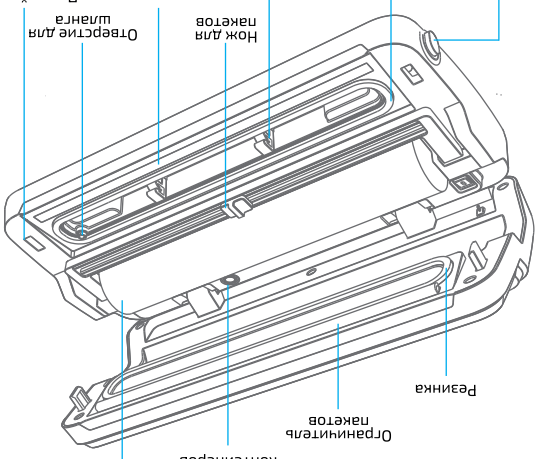
(+5°C +/- 3°C)	Обычное хранение в холодильнике	Хранение в вакуумной упаковке
Сырое мясо	2-3 дня	8-9 дней
Морепродукты / Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Готовое мясо	4-6 дней	10-14 дней
Овощи	3-5 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Яйца	10-15 дней	30-50 дней

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

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



Описание функций



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: Нажмите кнопку "Вакуум", чтобы начать вакуумировать пакет в ручном режиме.

Кнопка вакуумирования контейнера: Нажмите эту кнопку, чтобы начать и закончить функцию вакуумирования автоматическ; во время работы нажмите эту кнопку снова, чтобы остановить процесс при необходимости.

Интеллектуальный температурный контроль (NTC): Когда температура нагревательной ленты превышает безопасную температуру, упаковщик автоматически переходит в режим защиты, индикатор мигает, кнопки не работают. Когда температура нагревательной ленты снизится до безопасной (примерно через 2 минуты), индикатор перестает мигать, и упаковщик автоматически возвращается в нормальное рабочее состояние.