

FELFRI

FVP-003

FELFRI

ЕДАПАЙКАВАКУУМСТОП

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФУНКЦИИ

1 КНОПКА ВЫБОРА РЕЖИМА СУХИХ / ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ

2 КНОПКА ГЕРМЕТИЗАЦИИ

3 КНОПКА ВАКУУМИРОВАНИЯ И ГЕРМЕТИЗАЦИИ

4 КНОПКА ВАКУУМИРОВАНИЯ И ГЕРМЕТИЗАЦИИ

5 КНОПКА СТОП

ВЛАЖНАЯ

СУХАЯ

еда

пайка

вакуум пайка

стоп

Примечание:

Если после продолжительной работы несколько индикаторов начинают мигать одновременно, срабатывает защита от перегрева. Подождите 5-10 минут для охлаждения, и прибор вернется в нормальный режим.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

1 СИЛИКОНОВАЯ КОНТАКТНАЯ ПАНЕЛЬ

2 УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА

3 ЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ ПЛАНКА

4 ВАКУУМНАЯ КАМЕРА

5 КНОПКА ВНЕШНЕЙ ВАКУУМАЦИИ

СИЛИКОНОВАЯ КОНТАКТНАЯ ПАНЕЛЬ

Используйте силиконовую уплотнительную прокладку для оптимальной герметизации.

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА

Ее цель - обеспечить герметичность вакуумной камеры, что обеспечивает правильное вакуумирование.

ВАКУУМНАЯ НАСАДКА

Используется для удаления воздуха из пакетов/контейнеров/бутылок. Не блокируйте вакуумную насадку при вакуумировании пакета. При вакуумировании контейнеров или бутылок требуется дополнительный шланг.

ВАКУУМНАЯ КАМЕРА

Герметичная камера для вакуумирования.

ЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ ПЛАНКА

Используйте силиконовую уплотнительную прокладку для герметизации

КНОПКА ВНЕШНЕЙ ВАКУУМАЦИИ

Перед вакуумированием винных пробок и контейнеров обязательно подсоедините вакуумную трубку. Нажмите эту кнопку для вакуумирования контейнеров или бутылок, при этом световой индикатор начинает мигать. Устройство останавливается автоматически при достижении определенного отрицательного давления.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1

2

3

1. Поместите открытый конец упаковки в вакуумную камеру. Не блокируйте вакуумную насадку.

2. Закройте крышку и нажмите на оба конца крышки. Если крышка закреплена правильно, вы услышите щелчок. После этого вы можете приступить к вакуумированию и герметизации.

3. При завершении процесса световые индикаторы выключаются. Нажмите на кнопки разблокировки, расположенные по бокам, чтобы открыть крышку и достать запечатанный пакет.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕЗЧИКА ПАКЕТОВ / ПЛЕНОК

Ототайте желаемую длину пленки и приложите ее на крышку. Закройте крышку устройства и придерживая пакет рукой, двигайте нож-резах поперек рулона, чтобы получить пакет необходимой длины.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

1 При подключении шнура питания к устройству, устройство не работает.

А. Убедитесь, что шнур питания не поврежден.

В. Убедитесь, что шнур питания правильно подключен к электрической розетке и устройству.

2 Устройство подключено к сети, но вакуумирование не происходит.

А. Проверьте, правильно ли закрыта крышка.

В. Проверьте, правильно ли помещен открытый конец пакета в вакуумную камеру.

С. Если индикатор мигает, возможно, прибор перегрелся. Дайте ему остыть в течение нескольких минут, прежде чем использовать его снова.

Д. Проверьте, не проколот ли пакет.

Е. Проверьте, не деформирован ли и не повреждена ли уплотнительная прокладка.

3 Воздух удаляется из пакета, но отсутствует в него снова.

А. Проверьте, нет ли на пакете дырок или проколов. Он может быть проколот острыми предметами. При необходимости используйте новый пакет.

В. Проверьте герметичность шва. Любая складка вдоль уплотнительного шва может привести к повторному проникновению воздуха. В этом случае обрежьте запечатанный край и повторите операцию.

С. Если на открытом конце присутствует влага или жидкость, разрежьте пакет и вытрите его. Затем выберите настройку MOIST FOOD (Влажный продукт) и повторите операцию.

Д. Если продукт хранился долгое время и пакет вздулся, он может испортиться и его необходимо выбросить.

4 Примечание:

1. Во избежание перегрева устройства перед следующим использованием сделайте паузу в 60 секунд для охлаждения нагревателя. Откройте крышку, чтобы ускорить остывание.

2. Если пакет начинает плавиться, это означает, что запечатывающая планка может быть перегрета. Перед следующим использованием сделайте паузу в 60 секунд для охлаждения нагревателя.

3. Для лучшей сохранности не используйте пакеты повторно после хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов. Не используйте повторно пакеты после кипячения или приготовления в микроволновой печи.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И СОВЕТЫ

Перед использованием внимательно прочтите руководство пользователя и следуйте инструкции по безопасности.

1. Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению в местной сети.

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

3. Не используйте устройство, если оно неисправно или каким-либо образом повреждено. Если шнур или прибор повреждены, их необходимо вернуть в авторизованный сервисный центр для ремонта.

4. Для отключения отосаждения шнура питания от электрической розетки. Не отсоединяйте устройство, дергая за шнур.

5. Не используйте удлинитель для подключения устройства.

6. Если шнур питания поврежден, свяжитесь с производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы заменить его в целях избежания опасности.

7. Если устройство не используется или нуждается в чистке, отсоедините шнур питания от розетки.

8. Не используйте устройство на мокрых или горячих поверхностях или вблизи источников тепла.

9. Не погружайте какие-либо части устройства, сетевой шнур или вилок в воду или другие жидкости.

10. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары или комплектующие.

11. Используйте прибор только по назначению. Только бытовое использование

12. Внимательно следите за детьми при использовании любого электроприбора. Не позволяйте использовать прибор в качестве игрушки.

13. ОСТОРОЖНО: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ. НЕ ТРОГАТЬ.

14. Перед следующим использованием сделайте паузу в 60 секунд.

15. Чтобы снизить риск возгорания электрическим током, устройство имеет поляризованную вилку (один контакт шире другого). Эта вилка предназначена для подключения к поляризованной розетке только одним способом. Если вилка не полностью входит в розетку, переверните вилку.

16. Если она по-прежнему не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику для установки подходящей розетки. Ни в коем случае не меняйте вилку.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Не переполняйте пакет. Всегда оставляйте не менее 7,6 см, между содержимым пакета и краем пакета.

2. Очистите открытый конец пакета внутри и снаружи.

3. Расправьте отверстие пакета.

4. При вакуумной упаковке объемного продукта, чтобы предотвратить образование складок на шве, осторожно растяните пакет перед тем, как поместить его в вакуумную камеру.

5. Убедитесь, что пакет сухой. Если пакет влажный, будет трудно произвести плотную герметизацию.

6. Для достижения наилучших результатов, скоропортящиеся продукты необходимо заморозить или охладить после вакуумной упаковки.

7. При вакуумной упаковке предметов с острыми краями (такими как сухие спагетти, столовое серебро и т. д.) защитите пакет от проколов, обернув продукт мягким амортизирующим материалом, например бумажными салфетками. Вместо пакета можно использовать контейнер.

8. При использовании контейнера всегда оставляйте 2,5 см свободного пространства в верхней части контейнера.

9. Для достижения наилучших результатов фрукты и овощи перед вакуумированием подвержайте предварительной заморозке.

10. Дайте прибору остыть в течение 1 минуты между использованиями, чтобы не сработала защита от перегрева.

11. Если вы не уверены, правильно ли запечатан пакет, повторите операцию.

12. Для достижения наилучших результатов используйте пакеты и контейнеры, изготовленные производителем.

13. Микроволновая печь: Перед нагреванием в микроволновой печи убедитесь, что пакет проколот.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1 Перед очисткой отключите прибор от сети.

2 Протрите внешнюю поверхность мягкой мыльной тканью. Вытрите остатки пищи или жидкости с вакуумной камеры бумажной салфеткой.

3 Тщательно высушите устройство перед повторным использованием.

4 Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Не допускайте попадания воды или других жидкостей в порт питания переменного тока на устройстве.

5 Не чистите прибор абразивными чистящими средствами, чтобы не повредить поверхность.

РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ

В холодильнике (5±2°C)

Нормальный срок хранения

Срок хранения с нашим устройством вакуумной упаковки

Масло

2-3 дня

8-9 дней

Морепродукты и рыба

1-3 дня

4-5 дней

Вареное 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

В морозилке (-16—20°C)

Нормальный срок хранения

Срок хранения с нашим устройством вакуумной упаковки

Масло

3-5 месяцев

1 год

Морепродукты и рыба

3-5 месяцев

1 год

Комнатная температура (25±2°C)

Нормальный срок хранения

Срок хранения с нашим устройством вакуумной упаковки

Хлеб

1-2 дня

6-8 дней

Рис/мука

3-5 месяцев

>1 года

Арахис/фасоль

3-6 месяцев

>1 года

Чайные листья

5-6 месяцев

>1 года

СОДЕРЖИМОЕ ПАКЕТА

№

Описание

Изображение

Количество

1

Вакуумный упаковщик

1

2

Шнур питания переменного тока

1

3

Шланг для откачки воздуха

1

4

Вакуумный пакет

10 шт (20x30 см)

5

Рулон

1 шт (20x200см)

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Описание

Спецификация

Номер модели

FVP-003

Номинальное напряжение

АС200-240 В

Номинальная частота

50 Гц/60 Гц

Номинальная мощность

110 Вт

Время упаковки

6-9 секунд

ВАС/время уплотнения

8-12 секунд

Уровень вакуума

>=60 кПа

Ширина линии герметизации

3 мм

Размеры

382*104*62 мм(Д*Ш*В)

Вес нетто

1,05 кг

Вес брутто

1,33 кг

УТИЛИЗАЦИЯ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ

Сотрудничайте с организацией по охране окружающей среды! Запомните и следуйте местным регламентам: сдайте в центр утилизации электрооборудования для надлежащей переработки.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Храните в сухом, недоступном для детей месте.

• Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 0 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха не более 80 %. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.

• Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.

• Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.

Месяц и год изготовления:

Информация о месяце и годе изготовления указана на упаковке.

Обязательная маркировка:

Устройство имеет маркировку EAC, соответствующую нормам и стандартам Таможенного союза.

ГАРАНТИЯ

Если возникли какие-то проблемы с товаром, повреждения, недокомплект или не работает. Пожалуйста, не спешите оставлять негативный отзыв. С нами можно связаться любым удобным способом, мы обязательно ответим! С Уважением, команда FELFRI!!

+79165723093

uqas.official@gmail.com

@uqas_support

FELFRI.RU

Гарантия 1 год. Срок эксплуатации 3 года.

НЕГАРАНТИЙНЫЕ СЛУЧАИ

Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:

• не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:

• неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;

• механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;

• действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);

• попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;

• сильного загрязнения и запыления;

• повреждения животными;

• ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами: отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);

• некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;

• использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

60 кПа

Сила всасывания

Встроенный резак

Вакуумный упаковщик

Модель: FVP-003

Напряжение: 220-240 В / 50-60 Гц

Сила всасывания: 60 кПа

Мощность: 110 Вт

Ширина шва: 3 мм

Функция внешней вакуумации

Режимов вакуумации

EAC

CE

RoHS

Сделано в Китае