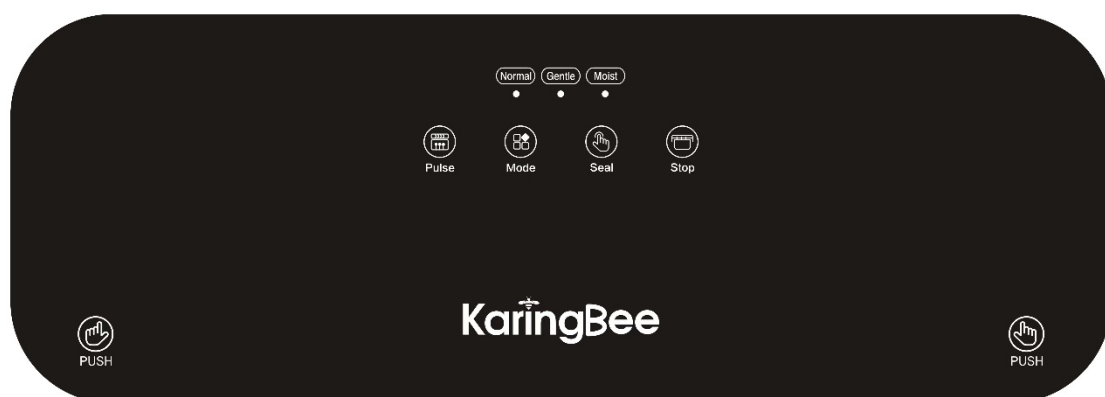




Вакуумный запайщик

Инструкция по эксплуатации

Модель HF-008



Изображения в инструкции приведены только для справки, и модель изделия зависит от реального объекта.

Благодарим Вас за приобретение данного продукта.

Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием

Оглавление

1. Безопасность.....	3
2. Хранение.....	4
3. Транспортировка	4
4. Общие рекомендации к использованию	4
5. Чистка прибора и обслуживание.....	5
5.1. Очистка пакета для вакуумной упаковки.....	5
5.2. Вскрытие запаянного пакета	5
6. Гарантия.....	6
7. Комплект поставки	6
8. Область применения.....	6
9. Описание вакуумного запайщика	7
10. Управление и эксплуатация.....	9
10.1. Использование внешней вакуумной трубки.	10
11. Причины неисправности и их устранение.....	10
12. Технические характеристики	11

1. Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

Данный прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях для вакуумирования и запаивания пакетов. Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме. Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать надлежащим образом. Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности:

- 1.1 Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- 1.2 Перед началом использования убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором, или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- 1.3 При повреждении электрического кабеля необходимо немедленно прекратить использование прибора. Ремонт сетевого кабеля должен производиться только специалистом сервисного центра.
- 1.4 Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими недостатками только в том случае, если они обучены безопасной работе с прибором и понимают возможные опасности.
- 1.5 Не разрешайте детям играть с прибором.
- 1.6 Детям не разрешается без присмотра выполнять работы по очистке прибора и его техническому обслуживанию.
- 1.7 Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячей спаивающей пластины прибора.
- 1.8 Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у изготовителя. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.
- 1.9 Ремонт прибора в течение срока гарантии может выполняться только сервисной службой, авторизованной изготовителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются.
- 1.10 При работе с прибором установите его на плоскую, устойчивую и жаростойкую поверхность.
- 1.11 Для правильной работы прибору нужен достаточный поток воздуха. При установке со всех сторон оставляйте свободное пространство 10 см.
- 1.12 Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 1.13 Никогда не перемещайте прибор во время его работы.
- 1.14 Если прибор не используется, отключите питание и вытащите вилку из розетки. Не тяните за шнур питания при отключении от источника питания.
- 1.15 После герметизации не прикасайтесь рукой к термоленте во избежание ожогов.
- 1.16 Данный прибор предназначен для использования внутри помещений. Не используйте его на влажной или горячей поверхности, а также на открытом воздухе.
- 1.17 Держите прибор вдали от возможных источников тепла (газ, ток, горелка, отопляемая печь).

- 1.18 Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и/или изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- 1.19 Никогда не трогайте прибор и штепсельную вилку мокрыми руками.
- 1.20 Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А.
- 1.21 Не помещайте никакие предметы в отверстия прибора. При касании находящихся под напряжением соединений существует опасность удара электрическим током.
- 1.22 Не пытайтесь запаять пакеты, не предназначенные для запайки.
- 1.23 Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

2. Хранение

Храните прибор и сетевой кабель вдали от мест с высокой температурой и влажностью.

Оптимальные режимы хранения для бытовой техники - температура от + 5 до 35 ° С и относительной окружающей воздуха 5 - 60% (без выпадения конденсата). Понижение или повышение температуры и уровня может вызвать порчу электронных компонентов техники. Бытовая техника хранится в заводской упаковке.

3. Транспортировка

Бытовая техника транспортируется в заводской упаковке. При транспортировке необходимо обеспечить устойчивое положение бытовой техники в транспортном средстве руководствуясь символами, указанными на транспортной упаковке.



Данное устройство нельзя утилизировать в бытовые отходы. Просим Вас перед утилизацией ознакомиться с требованиями по утилизации, принятыми в стране эксплуатации. Для утилизации устройства обратитесь в местные организации, специализирующиеся на переработке, за необходимой информацией об утилизации и сдайте устройство на переработку.

4. Общие рекомендации к использованию

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности:

- Если скоропортящиеся продукты были разогреты или разморожены или хранились в неохлажденном виде, их следует немедленно использовать. Такие продукты не стоит вакуумировать во избежание риска заболевания.
- Перед вакуумной упаковкой продуктов питания важно вымыть руки и вымыть все инструменты и поверхности.
- Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты сразу после их вакуумной упаковки. Не оставляйте их при комнатной температуре.
- Срок хранения сухих продуктов питания, таких, как, например, орехи, кокосовые орехи или зерновые при их вакуумной упаковке увеличивается, если они будут храниться в темном месте. Кислород и тепло у продуктов с особенно высоким содержанием жира способствуют тому, что жир становится прогорклым.
- Очистите кожуру с таких фруктов и овощей, как, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, прежде чем будете подвергать их вакуумной упаковке; это увеличит их срок хранения.

- Если вы хотите упаковать абсолютно герметично такие виды овощей, как, например, брокколи, цветная капуста и капуста, то предварительно их следует бланшировать в течение короткого времени и заморозить, так как в противном случае они выделяют газы.
- Непродолжительное время бланшируйте овощи в кипящей воде или в микроволновой печи, потом овощи охладите и потом запакуйте герметично практичными порциями.
- Не кладите в пакет слишком много продуктов; оставляйте достаточно места, чтобы открытая сторона пакета легко размещалась в вакуумном упаковщике.
- Не увлажняйте открытую сторону пакета. Влажные пакеты очень сложно запечатывать.
- Очистите и выровняйте открытый конец пакета, прежде чем его запаивать. Убедитесь, что на открытом конце пакета нет остатков пищи и нет складок. Инородные тела или мятый пакет могут послужить причиной для появления сложностей при запаивании.
- Не оставляйте в пакете слишком много воздуха. Прежде чем герметично запаивать пакет, выдавите из него предварительно воздух. Если в пакете будет слишком много воздуха, вакуумный насос будет испытывать такую нагрузку, при которой у мотора будет недостаточно мощности, чтобы удалить весь воздух из пакета.
- Если у продуктов, которые вы хотите герметично упаковать, есть острые края, у таких, как, например, кости, макароны или ракообразные, то заверните продукты в бумажное полотенце; таким образом вы предотвратите повреждение пакета.
- Чтобы абсолютно герметично упаковывать такие содержащие воду продукты питания, как, например, супы, запеканки или рагу, сначала их заморозьте в форме для выпекания или в другой твердой миске. После чего Вы сможете легко их завакуумировать.
- Чтобы герметично упаковать замороженные продукты, вам понадобится дополнительно около 5 см от длины пакета, чтобы продукты во время заморозки могли увеличиться в объеме. Положите мясо или рыбу на бумажное полотенце и герметично упакуйте все вместе. Преимуществом бумажного полотенца является его способность впитывать влагу с продуктов питания.
- Прежде чем класть на хранение такие продукты питания, как, например, тортильи, французские блинчики, гамбургеры или пирожки, положите между ними вощеную или пергаментную бумагу, так их можно будет лучше сложить. А потом будет легче вынуть часть замороженных продуктов, снова их герметично упаковать и заморозить.

5. Чистка прибора и обслуживание

- Перед очисткой отсоедините прибор от электросети.
- Не погружайте прибор и кабель питания в воду или другие жидкости.
- После остывания прибора протрите корпус влажной мягкой тряпкой.
- Не очищайте прибор абразивными материалами или щеткой, так как это может поцарапать корпус.
- Резервуар для сбора влаги, вытекающей в результате вакуумной герметизации влажных продуктов и продуктов на водной основе (маринадах), может быть извлечен из прибора для очистки под краном с водой (зависит от модификации прибора).
- Протрите полость прибора бумажным полотенцем от остатков пищи или жидкостей.
- Тщательно высушите прибор перед дальнейшей эксплуатацией.

5.1. Очистка пакета для вакуумной упаковки

1. Использованные вакуумные пакеты можно очистить теплой водой с умеренно нейтральным моющим средством, затем промыть чистой водой и высушить.
2. Выверните внутренний слой вакуумного пакета, чтобы очистить верхний слой.

5.2. Вскрытие запаянного пакета

Обрежьте пакет ножницами вдоль шва запайки.

Внимание:

Во избежание риска заболеваний, не используйте пакет повторно после загрузки сырого мяса, рыбы и жирных продуктов питания.

Не допускается использование пакетов, нагретых или прокипяченных в микроволновой печи.

6. Гарантия

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТ ГАРАНТИЯ?

KaringVee не несет ответственности за расходы, ущерб или ремонт при следующих условиях:

- Приобретение приборов у неавторизованного дилера;
- Небрежная эксплуатация или обращение, неправильное использование, бой/механические повреждения, нарушения режима эксплуатации и/или отсутствие технического обслуживания, использование без соблюдения инструкций, изложенных в руководстве по эксплуатации;
- Использование прибора за рамками обычных бытовых целей (например, в коммерческих помещениях или в целях аренды);
- Использование деталей без соблюдения инструкций, изложенных в руководстве по эксплуатации;
- Использование деталей и аксессуаров, которые не были произведены или рекомендованы производителем;
- Внешние факторы, не связанные с качеством изделия и его использованием, такие как погода, модификации, аварии, перебои в электроснабжении, скачки напряжения или стихийные бедствия;
- Ремонт или модификация, выполненные неавторизованными лицами или агентами;
- Невыполнение очистки прибора от засорения и других опасных материалов;
- Обычный износ, в том числе деталей, обычно подверженных износу;

По вопросам гарантийного обслуживания, с документом о покупке, обратитесь к продавцу товара.

7. Комплект поставки

- Вакуумный запайщик
- Инструкция по эксплуатации
- 10 пакетов для вакуумной упаковки
- Трубка для внешнего вакуумирования (опционально)
- Нож для обрезки пакетов
- Ограничитель разлива (опционально)

8. Область применения

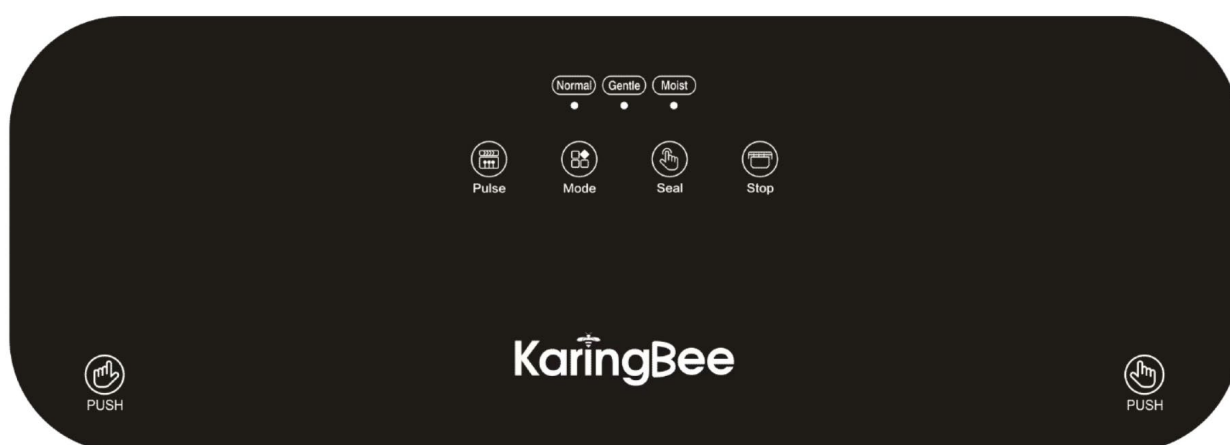
Этот прибор позволяет обеспечивать хранение множества продуктов питания с сохранением их свежести и вкуса. В общем, упаковка методом вакуумного термосваривания позволяет продуктам оставаться свежими до восьми раз дольше, чем при традиционных методах хранения. Этот вакуумный упаковщик станет неотъемлемой частью вашей жизни. Вы экономите деньги, так как меньше продуктов будут портиться.

- Готовьте пищу заранее и упаковывайте ее абсолютно герметично. Храните индивидуальные порции или обед целиком.

- Готовьте продукты для пикников и экскурсий с проживанием в кемпинге или для барбекю.
- Упаковывайте такие продукты, как, например, мясо, рыбу, птицу, и морепродукты и овощи для заморозки или для хранения в холодильнике.
- Упаковывайте такие сухие продукты питания, как, например, бобы, орехи, мюсли и т.д., чтобы их срок хранения стал намного дольше.
- Вакуумный упаковщик может разнообразно использоваться также в непродовольственной сфере. Он сохраняет сухими и чистыми такие необходимые вещи для кемпинга, как например, спички, аптечку и одежду. Не образуется налет на серебре и коллекционных изделиях.

Условия хранения	Продукты	Температура	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Охлажденные продукты	Свежее мясо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2-3 дня	8-9 дней
	Свежая рыба/морепродукты	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2-3 дня	4-5 дней
	Вареное мясо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3-4 дня	10-14 дней
	Овощи	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3-4 дня	7-10 дней
	Фрукты	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3-4 дня	14-20 дней
	Яйца	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3-4 дня	30-50 дней
Замороженные продукты	Мясо	$-16 \sim -25^{\circ}\text{C}$	4 месяца	Более 1 года
	Рыба	$-16 \sim -25^{\circ}\text{C}$	4 месяца	Более 1 года
	Морепродукты	$-16 \sim -25^{\circ}\text{C}$	4 месяца	Более 1 года
Обычное состояние	Хлеб	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3-4 дня	6-8 дней
	Бисквит/Печенье	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3-4 дня	Более 1 года
	Рис/Мука	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	12 месяца	Более 3 лет
	Орехи/Бобовые очищенные	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4 месяца	Более 3 лет

9. Описание вакуумного запайщика



Кнопки панели управления:

1. «Pulse» - кнопка автоматического вакуумирования и запаивания пакета (рекомендуется подождать 60 секунд перед повторным использованием).
2. «Mode» - кнопка выбора типа продукта:

- **Normal** - стандартный, подходит для продуктов без жидкости, таких как сухофрукты, фрукты (яблоки, апельсины и т.д.).
 - **Gentle** - мягкий режим. Подходит для мягких продуктов, таких как хлеб и кондитерские изделия.
 - **Moist** - подходит для продуктов с небольшим количеством жидкости, таких как рыба и маринады (только жидкость, большое количество жидкости не может быть использовано).
3. «**Seal**» - кнопка ручного управления: для повышения качества вакуумирования можно использовать эту кнопку для ручного управления откачиванием воздуха.
 4. «**Stop**» - кнопка запайки пакета (рекомендуется подождать 60 секунд перед повторным использованием).
 5. «**PUSH**» - кнопки разблокировки крышки. Нажмите одновременно две кнопки, чтобы открыть крышку.
 6. «**Normal/Gentle/Moist**» - индикаторы типов продуктов.

Внешний вид и названия кнопок зависят от модификации прибора и могут быть изменены без предварительного уведомления.

Внутреннее устройство вакууматора

7. Замок крышки: нажмите на верхнюю крышку обеими руками одновременно и услышите щелчок, означающий, что замок заперт и может быть начата запайка или вакуумирование.

8. Воздухозаборное сопло: при вакуумировании отверстие пакета для консервации должно находиться в пределах этой емкости.

9. Нагревательная полоса: запаивает герметично пакет.

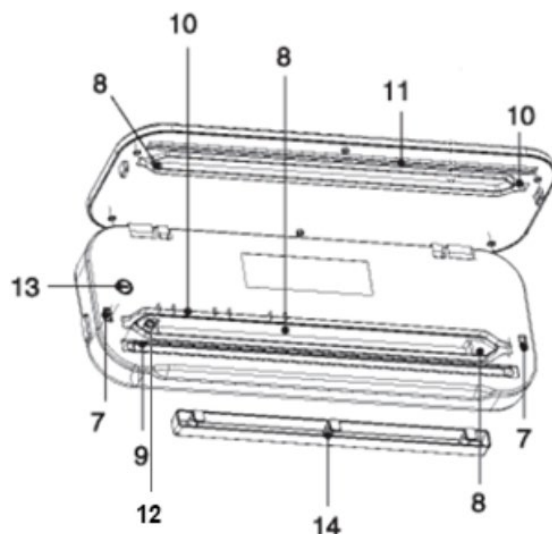
10. Уплотнительная лента: предотвращает протечку воздуха во время вакуумной откачки.

11. Силиконовая лента: обеспечивает прижим к нагревательной ленте.

12. Вставьте вакуумную трубку в отверстие 12 вакуумного запайщика. Второй конец вакуумной трубки (с использованием насадки для горлышка, если это необходимо) вставьте в отверстие, из которого требуется откачать воздух.

13. Кнопка «VAC» для откачивания воздуха из внешних емкостей (применимо с аксессуарами для внешних вакуумных трубок).

14. Резервуар для сбора влаги, вытекающей в результате вакуумной герметизации влажных продуктов и продуктов на водной основе (маринадах), может быть извлечен для очистки (зависит от модификации прибора).



Внимание

1. Возможно продукты, содержащие жидкость, не смогут быть запечатаны за один раз, поэтому пакет рекомендуется повторить процедуру запайки несколько раз. Также используйте функцию ручной вакуумами для лучшего эффекта.
2. После запайки пакета прибор должен остыть в течение 40 секунд.
3. После использования прибора убедитесь, что фиксаторы с обеих сторон прибора остаются открытыми, чтобы не вызвать деформацию уплотнительной ленты и не повредить прибор при хранении. Конструкция прибора удобна для очистки и может быть разобрана и почищена без использования инструментов.

10. Управление и эксплуатация

Перед каждым использованием и после каждого процесса запечатывания следует тщательно очистить как сам прибор, так и все принадлежности, контактирующие с продуктами питания, следуйте, пожалуйста, указаниям в главе "Очистка прибора и обслуживание".

Шаг 1. Подключите устройство к сети. Поднимите крышку и разместите открытую сторону пакета в вакуумной камере.

Шаг 2. Опустите крышку и зафиксируйте ее. «Щелчок» сигнализирует о правильной фиксации крышки.

Шаг 3. Нажмите необходимые клавиши для воспроизведения операций вакуумирования и/или запайки пакета.

Шаг 4. После выполнения операции, нажмите для разблокировки крышки кнопки «PUSH» с 2х сторон, чтобы открыть прибор и вынуть пакет.



10.1. Использование внешней вакуумной трубки.

Шаг 1. Вставьте вакуумную трубку в отверстие 12 вакуумного запайщика.

Шаг 2. Второй конец вакуумной трубки (с использованием насадки для горлышка, если это необходимо) вставьте в отверстие, из которого требуется откачать воздух.

Шаг 3. Нажать кнопку «VAC».

11. Причины неисправности и их устранение.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Вакуумный упаковщик не работает	Вакуумный упаковщик не подключен к сети	Вставить вилку в розетку
	Кабель электропитания или вилка неисправны.	Направить прибор в сервисную службу
	Кабель электропитания или вилка неисправны.	Выбрать другую розетку
В пакете не создается полный вакуум.	Открытый конец пакета не полностью находится в вакуумной камере	Разместите пакет правильно.
	Пакет поврежден.	Разместите пакет правильно.
	На прокладке для запаивания или обычных уплотнениях имеются загрязнения.	Очистите прокладку и уплотнения и после просушки снова попробуйте совершить операцию.
Пакет запаивается не корректно.	Термолента перегрета, так что пластина плавится.	Откройте крышку прибора и дайте ему в течение нескольких минут остыть
После запечатывания пакет не держит вакуум	Пакет поврежден	Выберите другой пакет, обмотайте возможные острые края содержимого бумажной салфеткой.
	Имеются утечки из-за наличия складок, крошек, жира и жидкостей на поверхности вдоль шва запаивания.	Снова откройте пакет, очистите верхнюю внутреннюю часть пакета и удалите с запаивающей

		пластины возможно имеющиеся там инородные тела, прежде чем снова запаивать пакет.
--	--	--

12. Технические характеристики

Номинальное напряжение: АС 220-240В, 50-60 Гц

Мощность: 120Вт

Время запайки: 6-9 сек

Время запайки с учетом вакуума: 10-20 сек.

Степень вакуума: 70 кПа

Размеры: 420х75х155мм

Вес: 1,1 кг

Изготовитель: Heilongjiang Esutong Supply Chain Management Co., Ltd.

Floor 17-2 Junkang Building, Intersection Of Qunli Sixth Avenue And Langjiang Road, Daoli District, Harbin City, Китай

Производитель: Zhejiang Hongfeng technology co., ltd

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: № 168 Wanda Road, wanquan town, Pingyang County, Wenzhou City, Zhejiang Province

Импортер: ООО «Рустон»

Адрес: Россия, Московская область, г. Красногорск, деревня Путилково, территория Гринвуд, строение 17, этаж 5, помещение 230.

Гарантийный срок: 12 месяцев

Срок эксплуатации: 2 года

Дата изготовления указана на упаковке.

