aceline

Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик
AVC-163S

Содержание

Назначение устройства **4**
Меры предосторожности **4**
Важная информация **5**
Схема устройства **6**
Эксплуатация **7**
Панель управления 7
Изготовление пакета из рулона упаковочной пленки 8
Вакуумная запайка 9
Ручное управление 10
Вакуумирование контейнеров 10
Рекомендации по заготовке продуктов **11**
Жидкости 11
Сыпучие продукты 11
Мясо и рыба 11
Сыр 11
Овощи 11
Очистка и уход **12**
Возможные проблемы и методы их решения **13**
Коды ошибок **14**
Технические характеристики **15**
Комплектация **15**
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации **16**
Дополнительная информация **16**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.
Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Назначение устройства

Вакуумный упаковщик предназначен для продления срока хранения пищевых и непищевых продуктов путем откачки воздуха из упаковки продукта.

Меры предосторожности

- Не используйте устройство вне помещений.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, а также в случае повреждения шнура питания или вилки. Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем.
- Используйте устройство, разместив его на ровной и устойчивой поверхности. Не размещайте устройство на влажной и/или горячей поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Во время и сразу после использования устройства не касайтесь нагревательного элемента и уплотнительной ленты, чтобы не обжечься.
- Во избежание прокола пакета продукты с острыми краями (например, кости) дополнительно упакуйте перед вакуумированием и/или запайкой.
- Выдерживайте паузу в 30 секунд между запайками, чтобы дать устройству остыть.
- После непрерывной запайки более 20 пакетов подряд подождите не менее 25 минут, прежде чем возобновить использование устройства.
- Перед помещением запаянных и/или вакуумированных пакетов в микроволновую печь, проделайте в них отверстие. Перед помещением в печь вакуумированного контейнера, откройте клапан его крышки.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед чисткой.

- Всегда выключайте устройство перед отключением его от сети. Отключайте устройство от сети, держась за штепсельную вилку, не тяните за шнур.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.

Важная информация

- Вакуумная запайка не является методом термической консервации. Любые скоропортящиеся продукты после вакуумной упаковки необходимо хранить в холодильнике или в морозильной камере.
- Существует вероятность случайного попадания различных частиц и крошек в вакуумный канал во время процесса запайки. Очищайте вакуумный канал после каждого использования.
- Не переполняйте упаковочный пакет. Оставляйте 5–7 см от края упаковки на усадку во избежание непроизвольного извлечения упаковки во время процесса запайки. Оставляйте дополнительно 2–3 см в том случае, если Вы планируете использовать упаковку еще раз.
- Используйте упаковочную пленку, предназначенную специально для вакуумных упаковщиков. Не пытайтесь изготовить упаковочные пакеты из подручных средств: материал, предназначенный для вакуумного упаковщика, изготавливается по специальной технологии, обеспечивающей герметичность швов.
- Во избежание появления складок при запайке объемных предметов аккуратно расправьте верхний край пакета.
- Для достижения наилучшего результата хранения заморозьте фрукты и очистите овощи перед вакуумной запайкой.
- Вакуумный пакет следует размещать рифленой стороной вниз, как показано на схеме ниже.

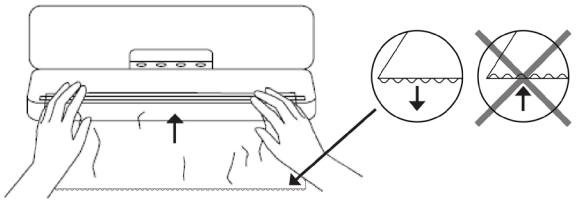
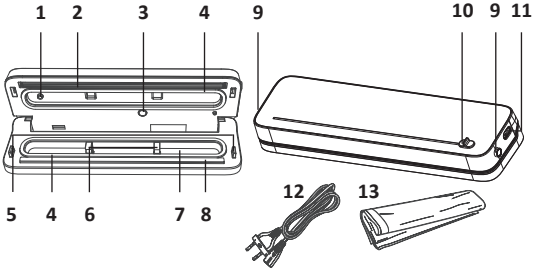


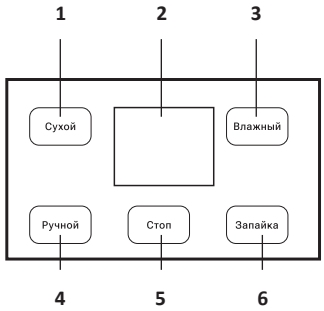
Схема устройства



1. Сопло для подсоединения шланга.
2. Нагревательный элемент.
3. Кнопка вакуумирования контейнеров.
4. Уплотнительные прокладки.
5. Защелки крышки.
6. Фиксаторы пакетов.
7. Вакуумный канал.
8. Силиконовая уплотнительная лента.
9. Кнопки разблокировки крышки.
10. Резак для пакетов.
11. Разъем питания.
12. Шнур питания.
13. Пакеты для вакуумирования.

Эксплуатация

Панель управления

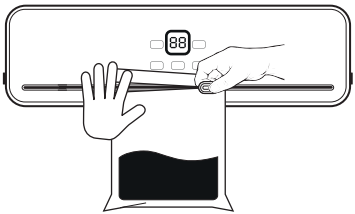


1. **Кнопка «Сухой».**
   - Нажмите для вакуумирования и запайки сухих продуктов.
   - Нажмите повторно для остановки.
2. **Дисплей.**
   Отображает время, оставшееся до завершения операции.
3. **Кнопка «Влажный».**
   - Нажмите для вакуумирования и запайки влажных продуктов.
   - Нажмите повторно для остановки.

   Внимание! Режим «Влажный» подходит только для вакуумирования и запайки продуктов, содержащих небольшое количество жидкости. Не вакуумируйте продукты с высоким содержанием жидкости и сами жидкости, пакеты с таким содержимым пригодны только для запайки.
4. **Кнопка «Ручной».**
   - Нажмите для вакуумирования.
   - Нажмите повторно для остановки.
5. **Кнопка «Стоп».**
   Во время работы устройства нажмите для остановки.
6. **Кнопка «Запайка».**
   Нажмите для запайки пакета без откачки воздуха.

Изготовление пакета из рулона упаковочной пленки

1. Убедитесь, что крышка устройства закрыта.
2. Разместите рулон параллельно устройству и вытяните пленку на нужную длину, оставив около 5–7 см от верхнего края на усадку.
3. Ровно прижмите пленку к направляющей для резака. Продолжая придерживать ее, потяните резак слева направо, чтобы отрезать и отделить часть рулона. Режьте строго по прямой линии.

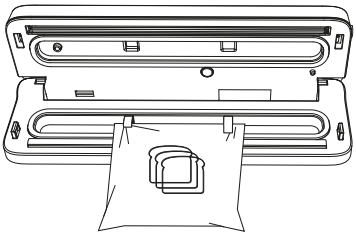


4. Подключите устройство к электросети и откройте крышку, нажав кнопки разблокировки с двух сторон.
5. Поместите верхний край отрезанного фрагмента пленки на уплотнительную ленту.
6. Закройте крышку, надавив на нее с двух сторон до щелчка.
7. Нажмите кнопку «Запайка» — устройство начнет работу.
8. По завершении нажмите на кнопки разблокировки с обеих сторон устройства для открытия крышки и достаньте готовый пакет.

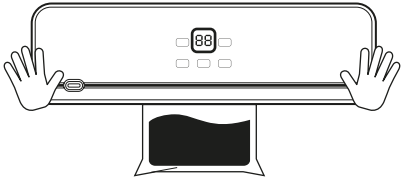
Внимание! Делайте перерыв между запайками не менее 30 секунд. При долгом непрерывном использовании устройство автоматически отключится во избежание перегрева. Если это произошло, подождите 25 минут перед повторным включением, чтобы дать устройству остыть.

Вакуумная запайка

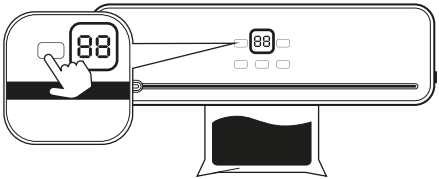
1. Подключите устройство к электросети.
2. Поместите продукт(ы) в пакет нужного размера. Оставьте не менее 5 см свободного места от запаиваемого края на усадку.
3. Откройте крышку устройства, поместите открытую сторону пакета в вакуумный канал и закрепите пакет с помощью фиксаторов.



4. Закройте крышку, надавив на нее с двух сторон до щелчка.



5. Нажмите одну из кнопок: «Сухой» или «Влажный» (в зависимости от типа продукта) — устройство начнет процесс откачки воздуха с последующей автоматической запайкой.



6. По завершении вакуумирования и запайки нажмите на кнопки разблокировки с обеих сторон устройства для открытия крышки и достаньте готовый пакет.

Ручное управление

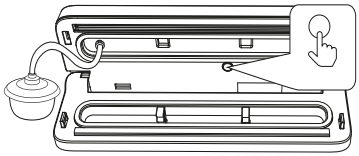
Так как устройство создает достаточно высокое давление в автоматическом режиме, это может привести к повреждению некоторых продуктов. При вакуумировании продуктов, чувствительных к сжатию (например, выпечки), используйте кнопку «Ручной». При упаковке сочных продуктов использование данной функции поможет предотвратить потерю жидкости.

1. Подключите устройство к электросети.
2. Поместите продукт(ы) в пакет нужного размера. Оставьте не менее 5 см свободного места от запаиваемого края на усадку.
3. Откройте крышку устройства, поместите открытую сторону пакета в вакуумный канал и закрепите пакет с помощью фиксаторов.
4. Закройте крышку, надавив на нее с двух сторон до щелчка.
5. Нажмите кнопку «Ручной». Когда будет достигнуто желаемое давление (оценивайте уровень давления визуально), нажмите кнопку «Ручной» или «Стоп» в любой момент для прекращения вакуумирования.
6. Нажмите кнопку «Запайка».
7. По завершении запайки нажмите на кнопки разблокировки с обеих сторон устройства для открытия крышки и достаньте готовый пакет.

Вакуумирование контейнеров

Примечание: используйте специальные контейнеры для вакуумных упаковщиков и шланг для вакуумирования (не входят в комплект, приобретаются отдельно).

1. Тщательно вымойте контейнер и вытрите его насухо.
2. Поместите продукты в контейнер и накройте его крышкой. Убедитесь, что между продуктами и крышкой не менее 2–3 см свободного пространства.
3. Соедините вакуумный упаковщик и контейнер при помощи специального шланга. Один конец шланга вставьте в клапан на крышке контейнера, другой — в сопло для подсоединения шланга на крышке устройства.
4. Подключите устройство к электросети.
5. Убедитесь, что крышка контейнера закрыта плотно, и нажмите кнопку вакуумирования контейнеров для запуска.



6. Вакуумирование завершится автоматически. Вы также можете завершить его в любой момент, нажав соответствующую кнопку.
7. По завершении вакуумирования отсоедините шланг.

Рекомендации по заготовке продуктов

Внимание!

- Вакуумная упаковка не отменяет необходимость охлаждения или замораживания для скоропортящихся продуктов. После упаковки их все равно необходимо хранить в холодильнике или в морозильной камере.
- Для достижения наилучшего результата в продлении срока хранения продуктов важно упаковывать только свежие продукты. Если они уже начали портиться, то вакуумная упаковка может только замедлить этот процесс.
- Вакуумирование не может предотвратить рост плесени. Некоторые микроорганизмы все еще могут размножаться в среде с низким содержанием кислорода, и для их уничтожения могут потребоваться дополнительные меры.

Жидкости

Перед вакуумной упаковкой жидкостей (бульон, соус и т.д.) заморозьте их, используя посуду или форму для льда. После вакуумирования храните их в морозильной камере. Перед использованием отрежьте уголок вакуумной упаковки, затем разморозьте жидкость, поместив в микроволновую печь или погрузив в горячую воду (температура не выше +75 °C).

Сыпучие продукты

Вакуумировать сыпучие продукты (муку, молотый кофе, чай и т.д.) лучше всего в их оригинальной упаковке. В противном случае мелкий порошок может попасть в устройство, что может сократить срок его службы и привести к поломке.

Мясо и рыба

Предварительно заморозьте мясо и рыбу на 1–2 часа перед вакуумированием. Это поможет сохранить сочность и форму продуктов, а также обеспечит лучшую герметичность. Если такой возможности нет, положите сложенное бумажное полотенце между продуктами и верхней частью пакета ниже области запаивания. Оставьте бумажное полотенце в пакете, чтобы оно впитало излишки влаги и сока во время откачки воздуха.

Сыр

Если Вы сделаете пакет немного длиннее, чем нужно, Вы сможете повторно запечатывать его несколько раз по мере использования продукта. Это поможет сохранить свежесть сыра в течение более долгого времени.
Внимание! Во избежание размножения анаэробных бактерий не подвергайте вакуумированию мягкие сыры.

Овощи

Предварительно заморозьте овощи на 1–2 часа, затем разделите их на порции. После вакуумирования храните их в морозильной камере.
При упаковке салата используйте контейнер. Салат необходимо предварительно вымыть и высушить.
Внимание! Во избежание размножения анаэробных бактерий не подвергайте вакуумной запайке лук, чеснок и грибы.

Бланширование

Чтобы предотвратить процесс ферментации, в результате которого овощи могут потерять свой вкус, цвет и структуру, бланшируйте овощи перед вакуумной запайкой. Для этого обдайте их кипятком или погрузите на несколько минут в кастрюлю с кипящей водой. Овощи должны остаться хрустящими, не успев свариться. Время бланширования:

- от 1 до 2 минут для листовой зелени и гороха;
- от 3 до 4 минут для стручкового гороха, нарезанного цукини, брокколи;
- около 5 минут для моркови;
- от 7 до 11 минут для кукурузы в початках.

После бланширования погрузите овощи в холодную воду, затем тщательно высушите. Овощи готовы к запайке.

Примечание: все овощи (включая репу и различные виды капусты) при хранении естественным образом выделяют газы. Поэтому после бланширования лучше всего хранить их в морозильной камере.

Очистка и уход

- Перед очисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не подставляйте устройство или шнур питания под струю воды, не погружайте их полностью в воду.
- Не используйте абразивные средства и материалы, а также агрессивные моющие средства для очистки устройства. Протирайте его внешнюю поверхность только мягкой влажной тканью, смоченной в мыльном растворе.
- Регулярно очищайте вакуумный канал и уплотнительные прокладки от крошек и других остатков продуктов с помощью бумажного полотенца.
- Тщательно высушите все детали перед следующим использованием.

Возможные проблемы и методы их решения

Проблема	Причина	Решение
Воздух не откачивается из упаковки или откачивается не полностью	Уплотнительная прокладка установлена неправильно	Установите уплотнительную прокладку заново
	Уплотнительная прокладка деформирована	Переверните прокладку и установите ее заново
		Замочите прокладку в воде, чтобы она восстановила свою изначальную форму, а затем полностью высушите ее, прежде чем устанавливать обратно
		Замените прокладку на новую
	Пакет расположен в вакуумном канале неправильно	Расположите пакет так, чтобы его край свободно входил в канал без складок и натяжения
	Проколы/отверстия в пакете	Используйте новый пакет. Полностью разгладьте его и убедитесь в его целостности
	Использование неподходящего пакета для вакуумирования	Используйте специальные пакеты, предназначенные для вакуумирования
	Пакет переполнен	Уменьшите содержимое пакета. Оставьте 5–7 см от края упаковки на усадку
	Несоблюдение перерыва в 30 секунд между операциями (**Примечание:** на дисплее не отображается код E0)	Отключите питание и дайте устройству остыть в течение 5–10 минут. Делайте перерывы между операциями
	При использовании устройства на высоте более 1000 м над уровнем моря (например, в горных районах Кавказа, Алтая, Камчатки) эффективность вакуумирования может быть снижена	Это нормальное явление для данного типа местности, не является неисправностью
Упаковка не запаивается должным образом	Нагревательный элемент не работает	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

Устройство не реагирует на нажатие кнопок вакуумирования

- Убедитесь, что шнур питания не поврежден.
- Проверьте напряжение сети.
- Проверьте подключение устройства к сети питания.
- Убедитесь, что пакет правильно расположен в вакуумном канале.
- Убедитесь, что крышка плотно закрыта, надавив на нее с обеих сторон.
- Подождите 25 минут, чтобы дать устройству остыть, затем попробуйте снова.

После запайки в упаковку начал проникать воздух

- Проверьте шов — возможно, на нем есть отверстие или складка, через которые воздух попадает обратно в пакет. Аккуратно разрежьте пакет и запечатайте его заново или используйте новый. Следите, чтобы в пакете не было продуктов с острыми краями, способных проколоть его.
- Проверьте пакет на наличие жидкости. Вытрите скопившуюся влагу и произведите повторную запайку. Рекомендуется замораживать продукты с высоким содержанием воды перед вакуумированием.
- Убедитесь, что на область нагревательного элемента не попала жидкость.
- Убедитесь, что уплотнительные прокладки не повреждены.

Пакет плавится

Если пакет расплавился, остановите работу устройства и дайте ему остыть в течение 2 минут. Если пакет продолжает плавиться, оставьте устройство с открытой крышкой на 25 минут перед повторным использованием. Температура нагревательного элемента значительно возрастает во время запайки, поэтому не забывайте делать 30-секундные перерывы перед каждой новой запайкой.

Коды ошибок

Код ошибки	Описание	Решение
E0 (защита от перегрева)	Если температура нагревательного элемента превышает допустимую (например, при использовании устройства без перерыва между операциями), срабатывает защита от перегрева: на дисплее мигает «E0», кнопки не реагируют на нажатие	Отключите питание и дайте устройству остыть в течение 5–10 минут. После снижения температуры до безопасного уровня дисплей перестает мигать, устройство возвращается в стандартный рабочий режим. При дальнейшем использовании устройства делайте перерывы между операциями не менее 30 секунд

Технические характеристики

- Модель: AVC-163S.
- Торговая марка: Aceline.
- Мощность: 110 Вт.
- Параметры питания: 220–240В ~ 50–60 Гц.
- Уровень шума: 75 дБ.
- Время вакуумирования: 30 с.
- Шов запайки: 3 мм.
- Максимальная ширина запаиваемой упаковки: 30 см.
- Управление: сенсорный дисплей.
- Материал: пластик.
- Встроенный резак.
- Тип крепления шнура питания: X.
- Степень защиты от пыли и влаги: IPX0.
- Класс защиты от поражения эл. током: II.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Устройство.
- Шнур питания.
- Пакеты — 5 шт.
- Руководство по эксплуатации.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от +5 °С до +40 °С 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.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы устройства его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Изготовитель: ЧЖЭЦЗЯН ЦЮНЬХАЙ ЭЛЕКТРОНИК ТЭКНОЛОДЖИ КО., ЛТД.
Уч. А15-1, парк культуры и отдыха промбазы Лайт Индастри, Ваньцюань, уезд Пинъян, г. Вэньчжоу, пров. Чжэцзян, Китай.
Manufacturer: ZHEJIANG QUNHAI ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.
Plot A15-1, Comprehensive Park of Light Industry Production Base, Wanquan Town, Pingyang County, Wenzhou City, Zhejiang Province, China.
Сделано в Китае.
Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com
Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).
Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг):_____V.1

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.
В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 24 мес.
Срок эксплуатации: 36 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
https://www.dns-shop.ru/service-center/

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.

Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно местному законодательству.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая CD, DVD диски, карты памяти, SIM-карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.

aceline