

# FELFRI

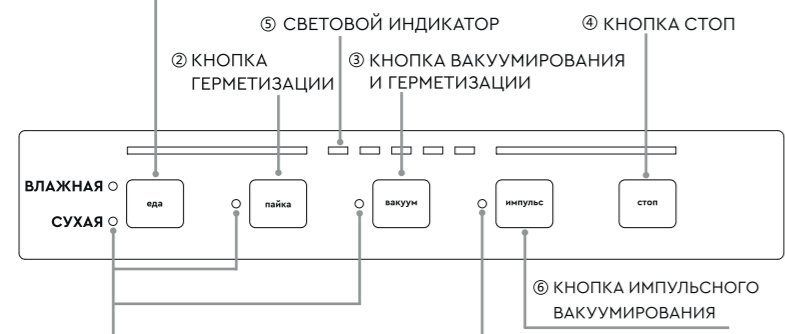
FVP-002



## ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ФУНКЦИИ

1 КНОПКА ВЫБОРА РЕЖИМА СУХИХ / ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ



### 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.

1 КНОПКА ВЫБОРА РЕЖИМА СУХИХ / ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Упаковка влажных продуктов занимает больше времени, чем упаковка сухих продуктов. При выборе соответствующей функции загорается световой индикатор.

2 КНОПКА ГЕРМЕТИЗАЦИИ

Нажмите для выполнения герметизации независимо от того, вакуумирована упаковка или нет. Перед следующей герметизацией сделайте паузу в 30 секунд для охлаждения нагревателя.

3 КНОПКА ВАКУУМИРОВАНИЯ И ГЕРМЕТИЗАЦИИ

Это наиболее часто используемая функция. Одного нажатия достаточно для вакуумирования и герметичной упаковки продукта. (Перед следующим использованием сделайте паузу в 60 секунд для охлаждения нагревателя).

4 КНОПКА СТОП

В любом рабочем состоянии нажмите кнопку СТОП, чтобы немедленно остановить текущую операцию.

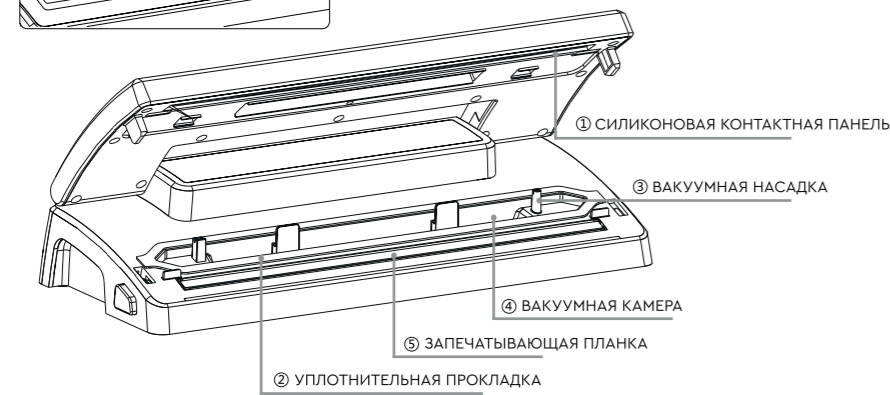
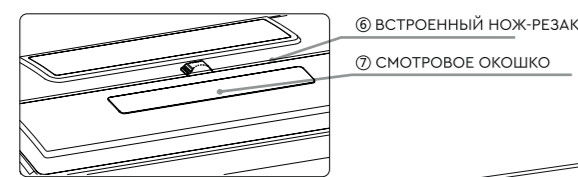
5 СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

Световой индикатор загорается, когда работают режимы вакуумирования, герметизации и импульсного вакуумирования.

6 КНОПКА ИМПУЛЬСНОГО ВАКУУМИРОВАНИЯ

Эта кнопка имеет два применения  
1. Используется при подключении дополнительного насоса контейнеров / винных пробок.  
2. Нажмите и удерживайте ее, чтобы вручную управлять процессом вакуумирования, а затем нажмите кнопку «пайка», чтобы загерметизировать упаковку после вакуумирования.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА



1 СИЛИКОНОВАЯ КОНТАКТНАЯ ПАНЕЛЬ

Используйте силиконовую уплотнительную прокладку для оптимальной герметизации.

2 УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА

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

3 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.

4 ВАКУУМНАЯ КАМЕРА

Герметичная камера для вакуумирования.

5 ЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ ПЛАНКА

Используйте силиконовый контактный стержень для герметизации.

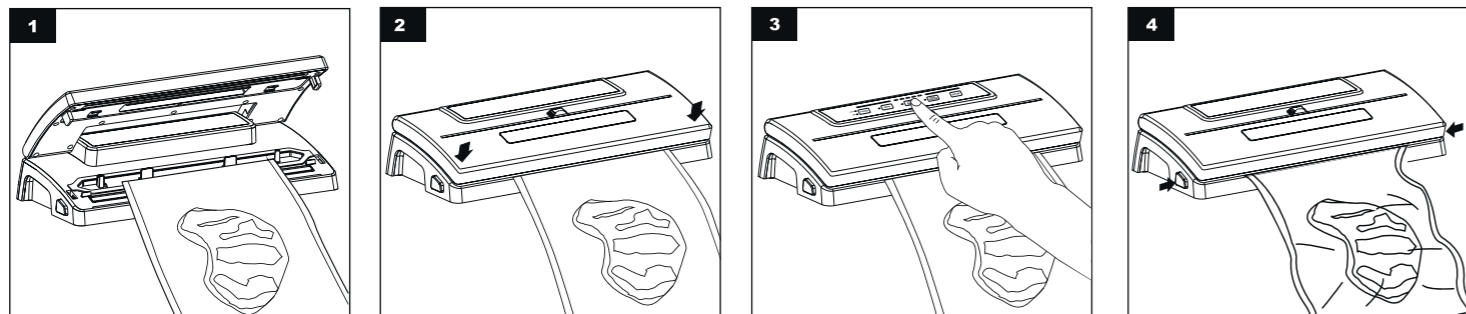
6 ВСТРОЕННЫЙ НОЖ-РЕЗАК

Закройте верхнюю крышку, отмотайте желаемую длину пленки, и придерживая пакет рукой, двигайте нож-резунок поперек рулона, чтобы получить пакет необходимой длины.

7 СМОТРОВОЕ ОКЕШКО

Смотровое окошко - позволяет пользователю контролировать правильное положение пакета в вакуумной камере.

### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



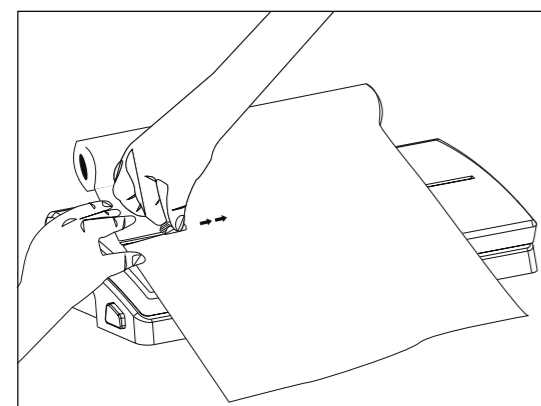
1. Поместите открытый конец упаковки в вакуумную камеру.

2. Закройте крышку и нажмите на оба конца крышки. Вы услышите щелчок, если крышка установлена правильно.

3. а. Нажмите кнопку ВАКУУМ ПАЙКА, если хотите вакуумировать и загерметизировать упаковку.  
б. Нажмите кнопку ПАЙКА, если вы хотите только загерметизировать упаковку.  
в. Нажмите кнопку ВАКУУМ, для вакуумирования контейнеров / винных пробок с помощью дополнительного шланга.  
г. Нажмите и удерживайте кнопку ВАКУУМ, чтобы вручную управлять процессом вакуумирования, а затем нажмите кнопку ПАЙКА, чтобы загерметизировать упаковку.

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

### СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕЗЧИКА ПАКЕТОВ / ПЛЕНКИ



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

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При подключении шнура питания к устройству, устройство не работает.**
  - Убедитесь, что шнур питания не поврежден.
  - Убедитесь, что шнур питания правильно подключен к электрической розетке и устройству.
- Устройство подключено к сети, но вакуумирование не происходит.**
  - Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
  - Проверьте, правильно ли помещен открытый конец пакета в вакуумную камеру.
  - Если индикатор мигает, возможно, прибор перегрелся. Дайте ему остыть в течение нескольких минут, прежде чем использовать его снова.
  - Проверьте, не проколот ли пакет.
  - Проверьте, не деформирована ли и не повреждена ли уплотнительная прокладка.
- Воздух улетает из пакета, но поступает в него снова.**
  - Проверьте, нет ли на пакете дырок или проколов. Он может быть проколот острыми предметами. При необходимости используйте новый пакет.
  - Проверьте герметичность шва. Любая складка вдоль уплотнительной планки может привести к повторному проникновению воздуха. В этом случае обрежьте запечатанный край и повторите операцию.
  - Если на открытом конце присутствует влага или жидкость, разрежьте пакет и вытрите его. Затем выберите настройку MOST FOOD (Влажный продукт) и повторите операцию.
  - Если продукт хранился долгое время и пакет вздулся, он может испортиться и его необходимо выбросить.
- Примечание:**
  - Во избежание перегрева устройства перед следующим использованием сделайте паузу в 60 секунд для охлаждения нагревателя. Откройте крышку, чтобы ускорить остывание.
  - Если пакет начинает плавиться, это означает, что запечатывающая планка может быть перегрета. Перед следующим использованием сделайте паузу в 60 секунд для охлаждения нагревателя.
  - 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.
- Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению в местной сети.
  - Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания или вилок. 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.
  - Для отключения отсоедините шнур питания от электрической розетки. Не отсоединяйте устройство, дергая за шнур.
  - Не используйте удлинители для подключения устройства.
  - Если шнур питания поврежден, свяжитесь с производителем или его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы заменить его в целях избежания опасности.
  - Если устройство не используется или нуждается в чистке, отсоедините шнур питания от розетки.
  - Не используйте устройство на мокрой или горячей поверхности или вблизи источников тепла.
  - Не погружайте какие-либо части устройства, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости.
  - Используйте только рекомендованные производителем аксессуары или комплектующие.
  - Используйте прибор только по назначению. Только бытовое использование.
  - Внимательно следите за детьми при использовании любого электроприбора. Не позволяйте использовать прибор в качестве игрушки.
  - ОСТОРОЖНО: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ. НЕ ТРОГАТЬ.
  - Перед следующим использованием сделайте паузу в 60 секунд.
  - Чтобы снизить риск поражения электрическим током, устройство имеет поларизованную вилку (один контакт шире другого). Эта вилка предназначена для подключения к поларизованной розетке только одним способом. Если вилка не полностью входит в розетку, переверните вилку. Если она по-прежнему не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику для установки подходящей розетки. Ни в коем случае не меняйте вилку.

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Не переполняйте пакет. Всегда оставляйте не менее 7,6 см, между содержимым пакета и краем пакета.
- Очистите открытый конец пакета внутри и снаружи. Расправьте отверстие пакета.
- При вакуумной упаковке объемного продукта, чтобы предотвратить образование складок на шве, осторожно растяните пакет перед тем, как поместить его в вакуумную камеру.
- Убедитесь, что пакет сухой. Если пакет влажный, будет трудно произвести плотную герметизацию.
- Для достижения наилучших результатов, скоропортящиеся продукты необходимо заморозить или охладить после вакуумной упаковки.
- При вакуумной упаковке предметов с острыми краями (такими как сухие салфетки, столовое серебро и т.д.) защитите пакет от проколов, обернув продукт мягким амортизирующим материалом, например бумажными салфетками. Вместо пакета можно использовать контейнер.
- При использовании контейнера всегда оставляйте 2,5 см свободного пространства в верхней части контейнера.
- Для достижения наилучших результатов фрукты и овощи перед вакуумированием подвергают предварительной заморозке.
- Дайте прибору остыть в течение 1 минуты между использованиями, чтобы не сработала защита от перегрева.
- Если вы не уверены, правильно ли запечатан пакет, повторите операцию.
- Для достижения наилучших результатов используйте пакеты и контейнеры, изготовленные производителем.
- Если вы не уверены, правильно ли запечатан пакет, повторите операцию.
- Для достижения наилучших результатов используйте пакеты и контейнеры, изготовленные производителем.
- Микроволновая печь: Перед нагреванием в микроволновой печи убедитесь, что пакет проколот.

### ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите прибор от сети.
- Протрите внешнюю поверхность мягкой мыльной тканью. Вытрите остатки пищи или жидкости с вакуумной камеры бумажной салфеткой.
- Тщательно высушите устройство перед повторным использованием.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Не допускайте попадания воды или других жидкостей в порт питания переменного тока на устройстве.
- Не чистите прибор абразивными чистящими средствами, чтобы не повредить поверхность.

### Датчик температуры терморезистор NTC:

Интеллектуальный контроль температуры устройства. При перегреве автоматически выключается режим защиты, при этом происходит световая вспышка и работа становится невозможной. Устройство возвращается к нормальной работе после охлаждения, а индикаторы перестают мигать.

### РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ

В холодильнике (5±2°C)	Нормальный срок хранения	Срок хранения с нашим устройством вакуумной упаковки
Мясо	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
Яйца	10-15 дней	30-50 дней
В морозилке (-16—20°C)	Нормальный срок хранения	Срок хранения с нашим устройством вакуумной упаковки
Мясо	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

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

№	Описание	Изображение	Количество
1	Вакуумный упаковщик		1
2	Шнур питания переменного тока		1
3	Шланг для отдачи воздуха		1
4	Вакуумные пакеты		10 шт (20x30 см)
5	Рулон		1 шт (20x200см)

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Описание	Спецификация
Номер модели	FVP-002
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
Размеры	372*144*72 мм(Д*Ш*В)
Вес нетто	1,2 кг
Вес брутто	1,55 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.);
- падения 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



Функция внешней вакуумации

Вакуумный упаковщик  
Модель: FVP-002  
Мощность: 110 Вт  
Напряжение: 220-240 В / 50-60 Гц  
Степень вакуума: 60 кПа  
Ширина шва: 3 мм



Влажные и сухие продукты



Режимов вакуумации

EAC CE RoHS  
Сделано в Китае