

DEXP

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Вакуумдық қаптауышы DEXP VS-130

Мазмұны

Құрылғының мақсаты	5
Сақтық шаралары	5
Маңызды ақпарат	6
Құрылғы схемасы	7
Басқару панелі	8
Түймелердің сипаттамасы	8
Құрылғымен жұмыс	10
Қаптама үлдірі орамынан қалта жасау	10
Вакуумдық дәнекерлеу.....	10
Керек-жарақтарды пайдалану	11
Сырмалы құлыпты бар вакуумдық қапшықтар	11
Контейнерлер.....	11
Тағамдарды вакуумдық қаптамада сақтау	11
Тағамдарды дайындауға және жылытуға арналған ұсыныстар	12
Вакуумдық дәнекерлеуге ұшыраған тағамдарды жібіту және жылыту	12
Ет пен балықты дайындау	12
Қатты ірімшіктерді дайындау.....	12
Көкөністерді дайындау	13
Жеміс-жидектерді дайындау	13
Пісірмені дайындау.....	13
Кофе және ұнтақты тағамдарды дайындау	13
Сұйықтықтарды дайындау	14
Жеңіл тағамдарды, тамақ қалдықтарын және нәзік тағамдарды дайындау .	14
Азық-түлік емес өнімдерді вакуумдық дәнекерлеу	14
Кейбір тағамдарды сақтау мерзімі	14
Тазалау және күтім	17
Ықтимал проблемалар және олардың шешімдері	18
Техникалық сипаттамалары	19
Монтаждау, сақтау, тасу (тасымалдау), сату және кәдеге жарату ережелері мен шарттары	19
Қосымша ақпарат	20

Құрметті сатып алушы!

Сізге «DEXP» сауда маркасымен шығарылатын өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

Сізге сапаға, функционалдыққа және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сәйкес әзірленген және жасап шығарылған бұйымдар мен құрылғыларды ұсынуға қуаныштымыз. Пайдалануды бастар алдында Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат, сондай-ақ өнімді дұрыс пайдалану және оған күтім жасау бойынша ұсыныстар қамтылған осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Осы Нұсқаулықты сақтап қойыңыз және оны бұйымды әрі қарай пайдалану барысында анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

Құрылғының мақсаты

Вакуумдық қаптауыш өнімнің қаптамасынан ауаны сору арқылы азық-түлік және азық-түлік емес өнімдердің сақтау мерзімін ұзартуға арналған.

Сақтық шаралары

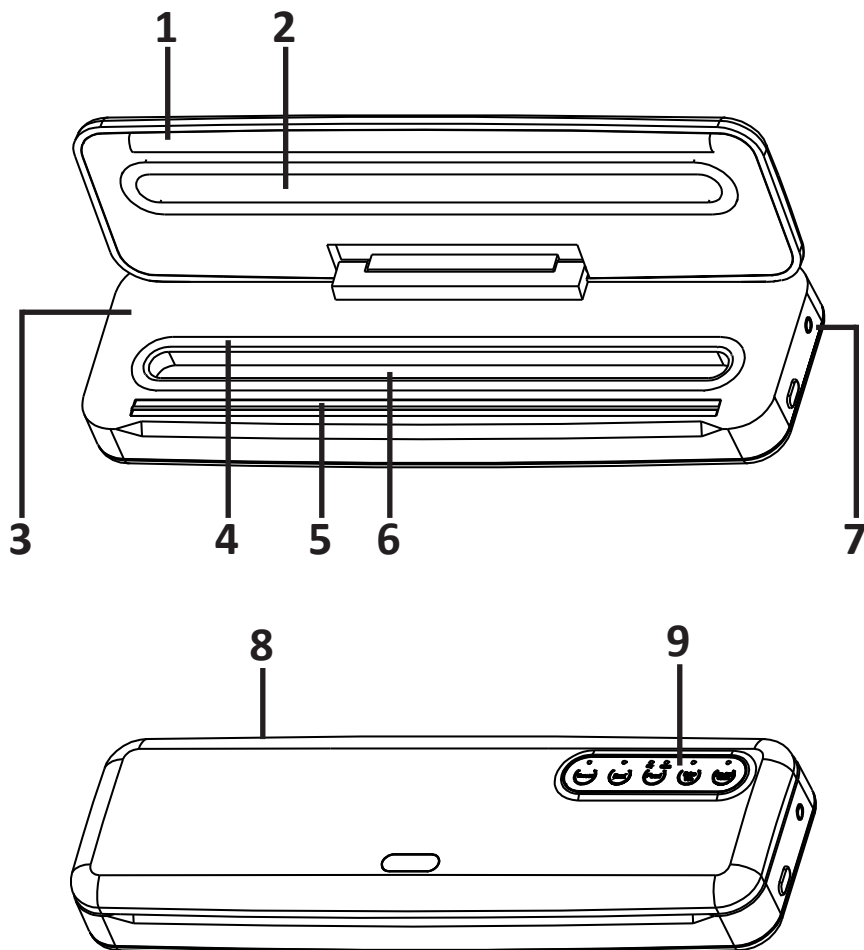
1. Бұл құрылғыны тікелей су көздеріне жақын жерде пайдаланбаңыз.
2. Құрылғыны дымқыл қолыңызбен ұстамаңыз. Аспапқа су тиген жағдайда оны желіден дереу ажыратыңыз.
3. Құрылғыны қоспас бұрын онда көрсетілген кернеудің жергілікті электр желісінің кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
4. Жұмыс істеп тұрған кезде құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Сыртқы таймерлер мен қашықтан басқару жүйелерін пайдаланбаңыз.
5. Ешқашан құрылғыны ағынды судың астына қоймаңыз, оны толығымен суға батырмаңыз, құрылғыны тазарту үшін ыдыс жуатын машинаны пайдаланбаңыз.
6. Аспапты пайдалану кезінде абай болыңыз, бетінің кейбір бөліктері жоғары температураға дейін қызады, бұл күйікке әкелуі мүмкін.
7. Құрылғының жанғыш заттармен жанаспайтынына көз жеткізіңіз.
8. Құрылғыны және қуат беру сымын қыздыру элементтерінің жанына орналастырмаңыз.
9. Құрылғыны құрғақ, қараңғы жерде сақтаңыз. Құрылғыны көшеде пайдаланбаңыз.
10. Тек түпнұсқа керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
11. Құрылғыны сымынан ұстап тартпаңыз және жылжитпаңыз. Аспаптың айналасындағы сымды майыстырмаңыз және орамаңыз.
12. Электр тогымен зақымдануды болдырмас үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз. Авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.
13. Пайдаланғаннан кейін және тазалау кезінде әрқашан аспапты өшіріңіз.
14. Олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа адамдар бақылауды жүзеге асыратын жағдайларды қоспағанда, құрылғы балалардың және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалардың пайдалануына арналмаған. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.

15. Машинаны тегіс, тұрақты бетке орнатыңыз. Құрылғыны жаппаңыз.
16. Құрылғыны тазаламас немесе жинамас бұрын оның толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
17. Аспапты өткір заттардың, қажақ қосылыстардың және оны зақымдауы мүмкін басқа нысандардың әсерінен қорғаңыз.
18. Құрылғы коммерциялық мақсаттарда пайдалануға арналмаған.
19. Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін құрылғы құлағаннан кейін, аспаптың немесе электр қуат беру сымның көзге көрінетін зақымдануы бар болғанда оны пайдаланбаңыз. Авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.
20. Сақтық шараларын қадағаламау жарақаттар алуға және аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін.
21. **Құрылғыны суыту үшін әр қолданар алдында 20 секундтық аралықты ұстаңыз.**

Маңызды ақпарат

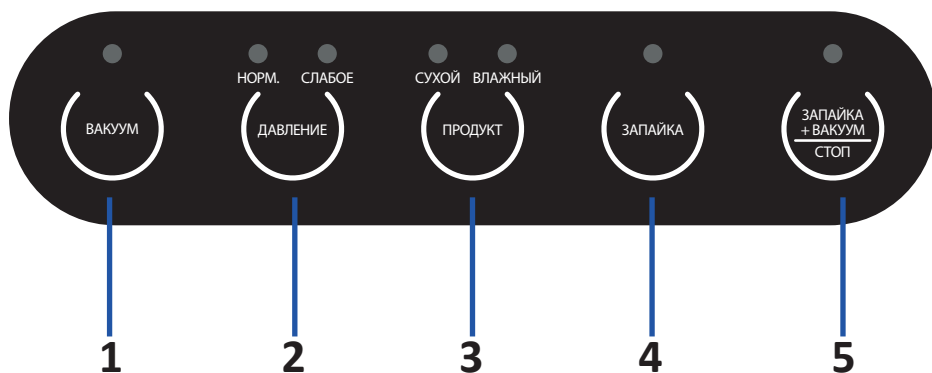
1. Вакуумдық дәнекерлеу процесі термиялық конверсация әдісі болып табылмайды. Тез бұзылатын тағамдар да суытылуы және/немесе мұздатылуы тиіс.
2. Вакуумдық дәнекерлеу кезінде әртүрлі бөлшектер мен үгінділердің вакуумдық арнаға еріксіз ену ықтималдығы бар. Әр қолданғаннан кейін вакуумдық арнаны тазалаңыз.
3. Дәнекерленетін қаптаманың толып кетуіне жол бермеңіз. Дәнекерлеу кезінде қаптаманың еріксіз шығарылуын болдырмас үшін қаптаманың шетінен 5-7 см қашықтық қалдырыңыз. Егер Сіз қаптаманы тағы бір рет қолдануды жоспарласаңыз, қосымша 2-3 см қалдырыңыз.
4. Тек сенімді өндірушілердің ауа өткізбейтін қаптамаларын (вакуумдық үлдір орамдарын) пайдаланыңыз. Оларды өз бетіңізше жасауға тырыспаңыз, бұл қалталар барлық тігістердің саңылаусыздығы сақталуы үшін арнайы технологиялар бойынша жасалады.
5. Көлемді заттарды дәнекерлеу кезінде қатпарлардың пайда болуын болдырмас үшін, қалтаны мұқият түзетіңіз, дәнекерлеу орындарында қатпарлар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
6. Сіз, сондай-ақ контейнерлер мен басқа керек-жарақтардан ауаны сору үшін вакуумдық қаптауышты пайдалана аласыз. Мұндай жағдайда контейнердің жоғарғы шекарасынан 2-3 см қалдырыңыз.
7. Ең жақсы сақтау нәтижесін алу үшін вакуумдық дәнекерлеуден бұрын жемістерді мұздатып, көкөністерді тазалаңыз.

Құрылғы схемасы



1. Жоғарғы төсем.
2. Тығыздағыш таспа.
3. Қақпақты бекіткіш.
4. Төменгі тығыздағыш таспа.
5. Төменгі төсем.
6. Вакуумдық арна.
7. Қысымды алып тастау қақпағы.
8. Қалталарға арналған кескіш.
9. Басқару панелі.

Басқару панелі



1. «Вакуум» түймесі.
2. «Қысым» түймесі.
3. «Тағам» түймесі.
4. «Дәнекерлеу» түймесі.
5. «Дәнекерлек+вакуум» түймесі / «Тоқтау» түймесі.

Түймелердің сипаттамасы

«Дәнекерлек+вакуум» түймесі / «Тоқтау» түймесі

- Ауаны келесі дәнекерлеумен шығару үшін «Дәнекерлек+вакуум» түймесін басыңыз. Құрылғы автоматты түрде тоқтайды.
- Құрылғының жұмысы кез келген уақытта тоқтату үшін түймені тағы бір рет басыңыз.
- Индикатор өшпейінше құрылғыны ашаңыз.

«Қысым» түймесі

1. Жұмсақ және шырынды тағамдарды дәнекерлеу кезінде «Әлсіз қысым» режиміне өту үшін «Қысым» түймесін басыңыз. Тиісті индикатор жанады.
2. «Қалыпты қысым» режиміне оралу үшін «Қысым» түймесін қайта басыңыз. Тиісті индикатор жанады.

«Тағам» түймесі

Ауаны сорудың оңтайлы әсеріне қол жеткізу үшін алдын-ала орнатылған «Құрғақ» және «Ылғалды» режимдері арасында ауысу үшін «Тағам» түймесін басыңыз.

- Құрғақ: құрамында сұйықтық жоқ тағамдарға қолайлы.
- Ылғалды: ылғалды және сұйық тағамдарға қолайлы. Дәнекерлеу уақыты артады.

Осы немесе басқа режимді таңдаған кезде тиісті жарық индикаторы жанады.

«Дәнекерлеу» түймесі

1. Саңылаусыз тігістер жасау үшін арнайы үлдір орамынан қалталар жасау кезінде «Дәнекерлеу» түймесін басыңыз.
2. Бұл функцияны қаптаманың саңылаусыздығы мен ауа өткізбеушілігін сақтау үшін полиэтилен қаптамаларды (мысалы, картоп чипстерін орау) дәнекерлеу үшін пайдаланыңыз.

«Вакуум» түймесі

Жинаққа кіретін арнайы құбыршек көмегімен сыртқы нысанды (контейнер, арнайы вакуумдық қапшықтар және басқа керек-жарақтар) саңылаусыздандыруды бастау үшін түймені басыңыз.

Құрылғы автоматты түрде тоқтайды.

Құрылғымен жұмыс

Қаптау үлдірінің орамынан қалта жасау

1. Қалтаны құрылғының артқы жағында орналасқан кескіш көмегімен кесіңіз. Ол үшін қалтаны қаптауыш корпусы арасына қойып, кескішті солдан оңға қарай қолыңызбен сырғытыңыз. Операцияны қайталау үшін кескішті бастапқы күйіне қайтарыңыз.
2. Аспаптың қақпағын ашыңыз.
3. Қалтаны оның жоғарғы шеті тығыздағыш таспамен сәйкес келетіндей етіп орналастырыңыз.
4. Қақпақты жабыңыз.
5. «Дәнекерлеу» түймесін басыңыз.
6. Жарық индикаторы сөнген сәтте, қақпақты ашып, үлдірді алып шығыңыз. Дәнекерлеу аяқталды.

Вакуумдық дәнекерлеу

1. Тағамды қаптаманың жоғарғы шетінен отыруға 5-7 см қалдырып, арнайы қалтаға / қаптамаға салыңыз.
2. Құрылғының қақпағын ашып, қаптаманың ашық бөлігін вакуумдық арнаға салыңыз.
3. Қақпақты жабыңыз.
4. Ауаны кейіннен автоматты түрде дәнекерлеумен сору процесін бастау үшін «Дәнекерлеу+Вакуум» түймесін басыңыз.
5. Жарық индикаторы сөнген сәтте қақпақты ашып, қалтаны алып шығыңыз.

МАҢЫЗДЫ:

- Қызып кетуді болдырмас үшін аспапты әр қолдану арасында 20 секундтық аралықты ұстаңыз.
- Егер «Дәнекерлеу+вакуум» немесе «Дәнекерлеу» функциясының индикаторы жылдам жыпылықтаса, бұл құрылғының ішкі қорғанысы іске қосылғанын білдіреді. Құрылғыны 2 минуттан кейін пайдалануды жалғастыра аласыз. Функция әрбір 15 толық жұмыс циклін іске қосады (бір толық жұмыс циклі 1 минуттан аспайды).

Керек-жарақтарды пайдалану

Сырмалы құлыпы бар вакуумдық қапшықтар

1. Тағамды қапшық ішіне салыңыз. Қапшықтың тегіс бетте екеніне және ауа клапанының айналасындағы аймақ тағамдар мен үгінділерден бос екеніне көз жеткізіңіз. Сырманы бекітіңіз.
2. Ауа клапаны арқылы ауаны сору үшін құрылғымен бірге жиынтықта келетін арнайы құбыршекті пайдаланыңыз.
3. «Вакуум» түймесін басыңыз, құрылғы автоматты түрде тоқтайды.

Контейнерлер

1. Тағамды вакуумдық қаптауышқа жарамды арнайы контейнердің ішіне салыңыз.
2. Ауа клапаны арқылы ауаны сору үшін құрылғымен бірге жиынтықта келетін арнайы құбыршекті пайдаланыңыз.
3. «Вакуум» түймесін басыңыз. Ауаны сору аяқталғаннан кейін құрылғы автоматты түрде тоқтайды.

Тағамдарды вакуумдық қаптамада сақтау

Вакуумдық дәнекерлеу процесі қаптамадан ауаны шығару арқылы тағамның сақталу мерзімін арттырады, осылайша тағамның тотығу қаупін азайтады, бұл өз кезегінде тағамның жалпы тағамдық құндылығына, дәміне және сапасына әсер етеді. Қаптаманың саңылаусыздығы микроағзалардың өсуіне кедергі келтіреді, бұл белгілі бір жағдайларда бірқатар проблемаларға әкелуі мүмкін.

Зең

Зеңді оның түкті құрылымы бойынша анықтау өте оңай. Ол қолайсыз — оттегі мөлшері төмен ортада қалыптаспауы мүмкін. Вакуумдық дәнекерлеу — зеңнің пайда болуын баяулатудың тамаша тәсілі.

Ашыту

Бұл процесс дәмі мен иісі бойынша оңай анықталатын тағамды ашытудың нәтижесі болып табылады. Ашытудың міндетті шарттары - қанттың, судың және қоршаған ортаның қалыпты температурасының болуы. Бұл процесті баяулату үшін тағамды тоңазытқышқа салыңыз, ашытуды мүлдем болдырмау үшін мұздатқыш камерасын пайдаланыңыз.

Бактериялардың көбеюі

Бұл процестің нәтижесі жағымсыз иістің пайда болуы, түсінің жоғалуы және/немесе жұмсарған немесе жалтыраған құрылымы болып табылады. Кейбір анаэробты бактериялар оттегі болмаған жағдайда көбейе алады (мысалы, Ботулина) және көбінесе мұндай бактериялардың бар-жоғы дәмі мен иісі бойынша анықталмайды.

Тағамды қауіпсіз сақтау бүкіл кезең ішінде төмен температураны ұстап тұруды көздейді: 4 °С-ден аспайтын температурада сақтау микроағзалардың өсуін едәуір баяулатады, -17 °С температурада сақтау микроағзаларды өлтірмейді, бірақ олардың өсуіне жол бермейді. Вакуумдық дәнекерлеуден кейін тез бұзылатын тағамдарды ұзақ уақыт сақтау үшін мұздатуды қолданыңыз, ашқаннан кейін өнімді тоңазытқышта сақтаңыз. Вакуумдық дәнекерлеу консервілеу әдістерінің бірі емес және тағамның бүлінуін жоймайды, бірақ бұл процесті баяулатады. Тағамның балғындығы мен дәмін қанша уақыт сақтайтынын дәл анықтау мүмкін емес, себебі көп жағдайда бұл параметрлер вакуумдық дәнекерлеу сәтіндегі тағамның жағдайына байланысты болады.

МАҢЫЗДЫ: вакуумдық дәнекерлеу мұздатуды немесе салқындатуды алмастырмайды. Төмен температура жағдайында сақтауды талап ететін кез келген тез бұзылатын тағамдар вакуумдық дәнекерлеуден кейін тиісінше сақталуы тиіс.

Тағамдарды дайындауға және жылытуға арналған ұсыныстар

Вакуумдық дәнекерлеуге ұшыраған тағамдарды жібіту және жылыту

Әрқашан тағамды тоңазытқышта немесе қысқа толқынды пеште жібітіңіз, мұндай мақсаттарда бөлме температурасының әсерін пайдаланбаңыз. Тағамды қысқа толқынды пеште жылытпас бұрын, вакуумдық қаптаманың ұшын кесіңіз. Сүйекті етті немесе майлы тағамдарды қыздырған кезде, тағамның қызып кетуіне жол бермеу үшін қаптаманы толығымен алып тастаңыз. Сіз, сондай-ақ, тағамды баяу отта жылыта аласыз (+75 °С).

Ет пен балықты дайындау

Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін тағамның пішіні мен шырындылығын сақтау үшін етті/балықты вакуумдық дәнекерлеуден 1-2 сағат бұрын мұздатыңыз.

Егер тағамды дәнекерлеу алдында мұздату мүмкін болмаса, бүктелген қағаз сүлгіні тағам мен қаптаманың дәнекерленген жиегінің арасына салыңыз. Қағаз сүлгі дәнекерлеу кезінде бөлінетін ылғалды сіңіреді.

МАҢЫЗДЫ: ауаны сору салдарынан сиыр ет күңгірт түске ие болады.

Қатты ірімшіктерді дайындау

Әр қолданғаннан кейін тағамның балғындығын вакуумдық дәнекерлеу көмегімен сақтаңыз. Ұзын қаптаманы алыңыз, әр қайта пайдалану есебімен 2-3 см қалдырыңыз.

МАҢЫЗДЫ: анаэробты бактериялардың пайда болуына жол бермеу үшін жұмсақ ірімшіктерді ешқашан вакуумдық дәнекерлемеңіз.

Көкөністерді дайындау

- Вакуумдық дәнекерлеу алдында көкөністерді шарпылаңыз. Бұл процесс ферменттелу процесін болдырмайды, онда көкөністер дәмін, түсі мен құрылымын жоғалтуы мүмкін.
- Шарпылағаннан кейін көкөністерді суық суға батырып, құрғатып сүртіңіз. Көкөністер дәнекерлеуге дайын.
- Салатты қаптау кезінде контейнерді пайдаланыңыз. Салатты алдымен жуып, кептіру керек.

МАҢЫЗДЫ:

- барлық көкөністер сақтау кезінде газ бөледі, сондықтан көкөністерді мұздатқыш камерасында сақтау ұсынылады. Вакуумдық дәнекерлеуді бастамас бұрын, көкөністерді мұздатқыш камерасында 1-2 сағатқа қалдырыңыз. Көкөністер бір-біріне қатып қалмас үшін пісіруге арналған пергаментті қолданыңыз;
- дәнекерлемес бұрын пісіруге арналған пергаментті алып тастаңыз;
- анаэробты бактериялардың пайда болуына жол бермеу үшін саңырауқұлақтарды, пиязды және сарымсақты ешқашан вакуумдық дәнекерлемеңіз.

Жемістерді дайындау

Вакуумдық дәнекерлеу алдында жемістерді немесе жидектерді 1-2 сағатқа мұздатыңыз. Пісіруге арналған пергаментті қолданыңыз: жидектерді олар бір-біріне тимейтіндей етіп орналастырыңыз. Пісіргеннен кейін жидектерді немесе жемістерді мұздатқыш камерасында сақтаңыз.

Егер Сіз жидектер мен жемістерді тоңазытқышта сақтағыңыз келсе, вакуумдық контейнерді қолданған жөн.

Пісірмені дайындау

Дайын пісірмені дәнекерлеу кезінде оның пішінін сақтау үшін вакуумдық контейнерді пайдалану ұсынылады. Вакуумдық қалтаны қолданған жағдайда, пісірмені алдын-ала мұздатыңыз.

Кофе және ұнтақ тағамдарды дайындау

Таға бөлшектерінің вакуумдық арнаға енуіне жол бермеу үшін қаптамасының шеті дәнекерленетін тағам мен қаптаманың дәнекерленетін шеті арасына бүктелген қағаз сүлгіні немесе кофе сүзгісін салыңыз. Сіз, сондай-ақ, қалтаның ішіне түпнұсқа қаптамасындағы тағамды сала аласыз немесе әмбебап вакуумдық қақпақты қолдана аласыз.

Сұйықтықтарды дайындау

Сұйықтықтарды вакуумдық дәнекерлемес бұрын (сорпа, тұздық және т.б.) оларды мұздатқыш камерасында әртүрлі ыдыс-аяқты немесе мұз қалыптарын пайдаланып, мұздатыңыз.

Қолданар алдында сұйықтықты вакуумдық қаптаманың бұрышын алдын ала кесіп тастап, қысқа толқынды пеш көмегімен немесе баяу отта жібітіңіз.

Бөтелкедегі сұйықтықтардан ауаны сорып алғанда, түпнұсқа бөтелкесі/құтысы бар арнайы вакуумдық тығынды/қақпақты пайдаланыңыз. Тығын мен бөтелке ішіндегі зат арасында кем дегенде 2-3 см қалдырыңыз.

Жеңіл тағамдарды, тамақ қалдықтарын және нәзік тағамдарды дайындау

Мұндай тағамдар үшін вакуумдық контейнерді пайдалану ұсынылады.

Азық-түлік емес өнімдерді вакуумдық дәнекерлеу

Вакуумдық дәнекерлеу, сондай-ақ, азық-түлік емес өнімдер үшін қолайлы болып табылады, ылғалдың, тотығу мен коррозияның әсерін болдырмайды.

МАҢЫЗДЫ: өткір жиектері бар заттарды дәнекерлеу кезінде қаптаманың зақымдалуын болдырмас үшін заттарды қағаз сүлгілерге немесе кез-келген басқа жұмсақ материалға ораңыз.

Кейбір тағамдардың сақталу мерзімі

Тағам	Сақтау орны	Ұсынылатын сақтау әдісі	Вакуумдық қаптамада сақтау мерзімі	Қалыпты сақтау мерзімі
ЕТ				
Сиыр еті, шошқа еті, бұзау еті	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	6 ай
Фарш	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	1 жыл	4 ай
Жабайы құс	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	6 ай
Балық	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2 жыл	6 ай

Тағам	Сақтау орны	Ұсынылатын сақтау әдісі	Вакуумдық қаптама-да сақтау мерзімі	Қалыпты сақтау мерзімі
ҚАТТЫ ІРІМШІК (ешқашан жұмсақ ірімшік үшін вакуумдық дәнекерлеуді пайдаланбаңыз)				
Чеддер, швейцар	Тоңазытқыш	Вакуумдық қалта, контейнер	4-8 ай	1-2 апта
Пармезан	Тоңазытқыш	Вакуумдық қалта, контейнер	4-8 ай	1-2 апта
КӨКӨНІСТЕР (ешқашан балғын саңырауқұлақтар, пияз және сарымсақ үшін вакуумдық дәнекерлеуді пайдаланбаңыз)				
Қасқыржем	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	8 ай
Брокколи, гүлді орамжапырақ	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	8 ай
Орамжапырақ, брюссель орамжапырағы	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	8 ай
Жүгері	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	8 ай
Бұршаққынды үрмебұршақ	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	8 ай
Салат жапырақтары, асжапырақ	Тоңазытқыш	Вакуумдық контейнер	2-3 жыл	3-6 күн
Асбұршақ	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	8 ай
ЖЕМІСТЕР				
Алхоры, өрік	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	1-3 жыл	6 ай
Шабдалылар, нектариндер	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	1-3 жыл	6 ай
ЖҰМСАҚ ЖИДЕКТЕР				
Таңқурай, ко-жақат таңқурай	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық контейнер	1 апта	1-3 күн
Құлпынай	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық контейнер	1 апта	1-3 күн

Тағам	Сақтау орны	Ұсынылатын сақтау әдісі	Вакуумдық қаптамада сақтау мерзімі	Қалыпты сақтау мерзімі
ҚАТТЫ ЖИДЕКТЕР				
Қаражидек	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық контейнер	2 апта	3-6 күн
Мүкжидек	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық контейнер	2 апта	3-6 күн
ПІСІРМЕ				
Нан, дөңгелек нан, пісірме	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	1-3 жыл	6 ай
ЖАҢҒАҚТАР				
Бадам, жержаңғақ	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	2 жыл	6 ай
Тұқымдар	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	2 жыл	6 ай
КОФЕ				
Кофе дәндері	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2-3 жыл	6 ай
Үгітілген кофе	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	1 жыл	6 ай
Кофе дәндері	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	2 жыл	6 ай
Үгітілген кофе	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	5-6 ай	6 ай
СҰЙЫҚТЫҚТАР				
Тұздықтар, көжелер, сорпа	Мұздатқыш камерасы	Вакуумдық қалта	1-2 ай	6 ай
БӨТЕЛКЕДЕГІ СҰЙЫҚТЫҚТАР				
Өсімдік майы	Қойма	Вакуумдық тығыны бар бөтелке	1-2 ай	6 ай

Тағам	Сақтау орны	Ұсынылатын сақтау әдісі	Вакуумдық қаптамада сақтау мерзімі	Қалыпты сақтау мерзімі
ҚҰРҒАҚ ТАҒАМДАР, ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАР				
Ірі бұршақтар, жармалар	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	1-2 ай	6 ай
Макарон өнімдері, күріш	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	1-2 ай	6 ай
ҰНТАҚТЫ ТАҒАМДАР				
Құрғақ сүт	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	1-2 ай	6 ай
Кокос жаңқасы	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	1-2 ай	6 ай
Ұн	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	1-2 ай	6 ай
Қант, қоңыр қант	Қойма	Вакуумдық қалта, контейнер	1-2 ай	6 ай
ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР				
Чипстер	Қойма	Вакуумдық контейнер	3-6 апта	1-2 апта
Печенье, крекерлер	Қойма	Вакуумдық контейнер	3-6 апта	1-2 апта

Тазалау және күтім

1. Құрылғының желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
2. Құрылғыны суға батырмаңыз.
3. Тығыздағыш төсемдерде үгінділер мен басқа да тағам қалдықтарының бар-жоғын тексеріңіз.
4. Қажет болса, тығыздағыштарды жылы сабынды матамен сүртіңіз.
5. Вакуумдық арнаны жылы сабынды матамен тазалаңыз.

Ықтимал проблемалар және олардың шешімдері

Проблема	Шешімі
Аспап жұмыс істейді, бірақ ауа сорылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> • Қаптаманың бүйір тігістерінің саңылаусыздығын тексеріңіз (қалталарды өз бетіңізше жасаған жағдайда). • Жоғарғы және төменгі тығыздағыштарда ластану мен бөгде нысандардың жоқтығына көз жеткізіңіз. • Құрылғыға сыртқы нысандардан ауаны соруға арналған құбыршек қосылған.
Қаптама тиісті түрде саңылаусызданбайды.	<ul style="list-style-type: none"> • Дәнекерленген қалтада тым көп сұйықтық бар. Дәнекерлеуден бұрын ішіндегіні мұздатыңыз. • Қаптамада пайда болған кез келген қатпарларды тегістеңіз. Қаптаманы сору процесі басталғанға дейін осы күйде ұстаңыз. • Құрылғының қызып кетуі. Құрылғыны бірнеше минут бойы суытып алыңыз.
Басқару тақтасының индикаторлары жанбайды.	<ul style="list-style-type: none"> • Қуат беру желісіне қосылымды тексеріңіз. • Желі кернеуін тексеріңіз.
Сыртқы нысаннан ауа сорылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> • Сырмалы құлыптың мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз. • Ауа клапаны тегіс емес жерде орналасқан. Клапанды тегіс жерге орналастырыңыз, клапанның тікелей астындағы аймақ бос болуы керек. • Аспаптың қақпағы жабық екеніне көз жеткізіңіз.
Дәнекерлеуден кейін ауа қаптамаға ене бастады.	<ul style="list-style-type: none"> • Бекіткіште және/немесе клапанда үгінділердің немесе тағам бөлшектерінің бар-жоғын тексеріңіз, бұл қаптаманың саңылаусыздығын бұзуы мүмкін. • Клапанның немесе бекіткіштің айналасына жиналған ылғал қаптаманың саңылаусыздығын бұзуы мүмкін. Жиналған ылғалды құрғатып сүртіңіз және қайта дәнекерлеңіз. • Қалтада зақымдардың болмауын тексеріңіз. Өткір жиектері және кесіктері бар тағамдарды қаптау кезінде қағаз сүлгілерді қорғаныс жастықшасы ретінде қолданыңыз.

Техникалық сипаттамалары

- Моделі: VS-130.
- Электр қуат беру параметрлері: 220-240 В, 50 Гц.
- Қуаты: 130 Вт.
- Дәнекерленетін қаптаманың максималды ені: 30 см.
- Дәнекерлеу уақыты: 10-20 с.
- Вакуумдық дәнекерлеу уақыты: 30 с.
- Вакуумдық сіңіру жылдамдығы: 6 л/мин.
- Шу деңгейі: <55 дБ.
- Сенсорлық басқару панелі.
- Қолдану аясы: тұрмыстық.

Монтаждау, сақтау, тасу (тасымалдау), сату және кәдеге жарату ережелері мен шарттары

- Құрылғы қандай да болмасын монтаждауды немесе тұрақты бекітуді қажет етпейді.
- Құрылғыны қаптамада, өндірушінің және тұтынушының жылытылатын үй-жайларында ауаның 5 °С және 40 °С аралығындағы температурада және ауаның 80 %-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылығында сақтау керек. Үй-жайларда коррозия тудыратын агрессивті қоспалар (қышқыл булары, сілтілер) болмауы тиіс.
- Құрылғының тасымалдануы құрғақ ортада жүзеге асырылуы тиіс.
- Құрылғы ұқыпты пайдалануды талап етеді, оны шаңның, ластың, соққылардың, ылғалдың, оттың және т.б. әсерінен қорғаңыз.
- Құрылғыны өткізу жергілікті заңнамаға сәйкес жүргізілуі тиіс.
- Құрылғының ақаулығы анықталғанда дереу авторизацияланған сервистік орталыққа жүгіну немесе құрылғыны кәдеге жарату қажет.
- Бұл бұйымды кәдеге жарату қалдықтарды қайта өңдеу жөніндегі жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес жүзеге асырылуы тиіс. Бұл өнімнің дұрыс кәдеге жаратылуын қамтамасыз ете отырып, қалдықтардың бақылаусыз тасталуы нәтижесінде қоршаған ортаға және адам денсаулығына келтірілетін ықтимал зиянды болдырмауға және материалдық ресурстарды ұтымды пайдалануға көмектесесіз. Бұл өнімді қабылдау және жою пункттері туралы қосымша ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қалдықтарды шығаратын кәсіпорыннан алуға болады.

Қосымша ақпарат

Өндіруші: Чжуншань Истар Электрикал Эпплайнс Ко., Лтд.
Минъюэ тас жолы, 6, Дуннань, Саныцзяо, Чжуншань қ., Қытай.

Қытайда жасалған.

Импортер / юр. лицо, принимающее претензии в Казахстане:

ТОО «ДНС КАЗАХСТАН», г. Нұр-Сұлтан, р-н Сарыарқа, пр-т Сарыарқа, зд. 12, Казахстан.

Импорттаушы / Қазақстанда шағымдар қабылдайтын заңды тұлға:

«DNS QAZAQSTAN (ДНС КАЗАХСТАН)» ЖШС, Нұр-Сұлтан қаласы, Сарыарқа ауданы, Даңғылы Сарыарқа, ғимарат 12, Қазақстан.

Тауар Кеден одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді:

- «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы» КО ТР 004/2011;
- «Техникалық құралдардың электрмагниттік үйлесімділігі» КО ТР 020/2011.

Тауар Еуразиялық экономикалық одақтың «Электртехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» ЕАЭО ТР 037/2016 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді.

Бұйымның сыртқы көрінісі және оның сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгерістерге ұшыратылуы мүмкін.

Аспаптың жиынтықтамасы алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Интернеттегі мекенжайы: www.dexp.club

Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген.



Кепілдік талоны

SN/IMEI:

Кепілдікке қойылған күні:

Өндіруші бүкіл кепілдік мерзімі ішінде құрылғының үздіксіз жұмыс істеуіне, сондай-ақ материалдар мен жинақтарда ақаулардың болмауына кепілдік береді. Кепілдік кезеңі бұйымды сатып алған сәттен басталады және тек қана жаңа өнімдерге қолданылады.

Кепілдік қызмет көрсетуге пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес бұйымды пайдалану шартымен кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кесірінен істен шықпаған элементтерді тегін жөндеу немесе ауыстыру кіреді. Элементтерді жөндеу немесе ауыстыру уәкілетті сервистік орталықтардың аумағында жүргізіледі.

Кепілдік мерзімі: 12 ай.

Пайдалану мерзімі: 24 ай.

Сервистік орталықтардың өзекті тізімі келесі мекенжай бойынша:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Кепілдік міндеттемелер және тегін сервистік қызмет көрсету, егер оларды ауыстыру бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса, тауардың жиынтықтылығына кіретін, төменде аталған керек-жарақтарға қолданылмайды:

- ҚБП (Қашықтан басқару пультіне) арналған қуат элементтері (батареялар).
- Жалғағыш кабельдер, антенналар және оларға арналған жалғастырғыш тетіктер, құлаққаптар, микрофондар, «HANDS-FREE» құрылғылары; жиынтықта жеткізілетін әртүрлі типтегі ақпарат тасымалдағыштар, бағдарламалық құрал (БҚ) және драйверлер (бұйымның қатты магниттік дискілердегі жинақтағышқа алдын ала орнатылған БҚ-ны қоса алғанда, бірақ онымен шектелмей), сыртқы енгізу-шығару құрылғылары және манипуляторлар.
- Қаптар, сөмкелер, белдіктер, тасымалдауға арналған баулар, монтаждық керек-жарақтар, құрал-саймандар, бұйымға қоса берілетін құжаттама.
- Табиғи тозуға ұшырайтын шығын материалдары мен бөлшектер.

Өндіруші келесі жағдайларда кепілдік міндеттемелерге ие болмайды:

- Кепілдік мерзімі аяқталды.
- Егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған бұйым кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін, сондай-ақ оның тікелей міндетіне сәйкес келмейтін басқа мақсаттарда пайдаланылған болса.



- Өндіруші бұйымды пайдалану кезінде пайдаланушы нұсқаулығының талаптарын бұзу, бұйымды орнату және оған қызмет көрсету жөніндегі ұсынымдарды, қосу ережелерін (бұйымның өзіне де, онымен байланысты бұйымдарға да сәйкес келмейтін желілік кернеудің әсері нәтижесінде туындаған қысқа тұйықталулар), бұйымды сақтау және тасымалдау кезінде өнім иесі және/немесе үшінші тұлғалар шеккен ықтимал материалдық, моральдық және өзге де зиян үшін жауапты болмайды.
- Механикалық зақымданудың барлық жағдайлары: өнімді пайдалану кезінде алынған сызаттар, жарықтар, деформациялар, соққы іздері, майысулар, кептелістер және т.б.
- Мұндай жұмыстарды жүргізуге уәкілеттігі жоқ тұлғалардың рұқсатсыз жөндеуінің, бөгде модификацияның іздері бар. Егер ақау бұйым құрылымының немесе схемасының өзгеруінен, Өндіруші көздемеген сыртқы құрылғылардың қосылуынан, Ресей Федерациясының заңнамасына сәйкес сәйкестік сертификаты жоқ құрылғыны пайдаланудан туындаған болса.
- Егер бұйымның ақауы еңсерілмейтін күштің әсерінен (табиғи элементтер, өрт, су тасқыны, жер сілкінісі, тұрмыстық факторлар және Өндірушіге тәуелді емес басқа жағдайлар) немесе Өндіруші болжай алмаған үшінші тұлғалардың әрекеттерінен туындаса. Бұйымның толық немесе ішінара істен шығуына алып келген бұйымның ішіне бөгде заттардың, өзге денелердің, заттектердің, сұйықтықтардың, жәндіктердің немесе жануарлардың түсуінен, агрессивті ортаның әсерінен, жоғары ылғалдылықтан, жоғары температуралардан туындаған ақау.
- Бұйымды сәйкестендіру (сериялық нөмірі) жоқ немесе сәйкес келмейді. Егер зақымданулар (кемшіліктер) зиянды бағдарламалық қамтаманың; БҚ ұсынушысының осы қызметті ұсынбауына байланысты мүмкіндігінсіз бұйымның бағдарламалық ресурстарына қолжетімділіктің болмауына әкеп соққан құпиясөздерді (кодтарды) оларды жинау/қалпына келтіру мүмкіндігінсіз орнату, ауыстыру немесе жою әсерінен туындаса.
- Егер жұмыстың ақаулықтары қуат беруші, кабельдік, телекоммуникациялық желілердің, радиосигнал қуатының стандарттарға немесе техникалық регламенттеріне сәйкес келмеуінен, оның ішінде бедер ерекшеліктерінен және басқа да осыған ұқсас сыртқы факторлардан, бұйымның желі әрекет ететін шекарада немесе аймақтан тыс жерде пайдаланылуынан туындаған болса.
- Егер зақымданулар стандартты емес (түпнұсқалық емес) және/немесе сапасыз (зақымданған) шығыс материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат беру элементтерін, әртүрлі үлгідегі ақпарат тасымалдағыштарды (CD, DVD дискілерді, жад карталарын, SIM карталарын, картридждерді қоса алғанда) пайдаланудан туындаса.
- Егер кемшіліктер үйлесімсіз контентті (әуендерді, графиканы, бейне және басқа файлдарды, Java қосымшаларын және оларға ұқсас бағдарламаларды) алуға, орнатуға және пайдалануға байланысты туындаған болса.
- Осы бұйыммен жанасып жұмыс істейтін басқа жабдыққа келтірілген залалға.



www.dexp.club