

Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик
DVS-100C

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Важная информация	5
Схема устройства	6
Панель управления	7
Инструкция по эксплуатации	8
Изготовление пакета из рулона упаковочной пленки	8
Вакуумная запайка	8
Ручной режим	9
Вакуумирование контейнеров	9
Рекомендации по заготовке продуктов	10
Жидкости	10
Сыпучие продукты	10
Мясо и рыба	10
Сыр	10
Овощи	10
Очистка и уход	11
Возможные проблемы и решение	12
Технические характеристики	13
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	13
Дополнительная информация	14

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

- 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.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- 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.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, а также в случае повреждения шнура питания или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем.
- Не размещайте устройство на влажной и/или горячей поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Используйте устройство только на ровной и устойчивой поверхности.
- Не подставляйте устройство под струю воды, не погружайте его полностью в воду во избежание поражения электрическим током.
- Всегда выключайте устройство перед отключением его от сети. Отключайте устройство от сети за изолированную вилку, не тяните за сам шнур.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед чисткой.
- Выдерживайте паузу в 20 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 тем как производить очистку устройства или убрать его на хранение, убедитесь, что оно полностью остыло.
- Когда устройство не используется, не закрывайте верхнюю крышку до упора во избежание деформации прокладок.
- Использование удлинителей / сетевых фильтров для подключения к питанию возможно при соблюдении следующих условий:
 - Характеристики питания удлинителя / сетевого фильтра должны соответствовать характеристикам устройства.
 - Удлиненный шнур должен располагаться так, чтобы не создавать риск получения травмы и/или порчи устройства.

Важная информация

- Вакуумная запайка не является методом термической консервации. Любые скоропортящиеся продукты после вакуумной упаковки все равно 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 произвольного извлечения упаковки во время процесса запайки. Оставляйте дополнительно 2–3 см в том случае, если Вы планируете использовать упаковку еще раз.
- Используйте упаковочную пленку только от надежных производителей. Не пытайтесь изготовить упаковочные пакеты самостоятельно: материал, предназначенный для вакуумного упаковщика, изготавливается по специальной технологии, обеспечивающей герметичность швов.
- Во избежание появления складок при запайке объемных предметов, аккуратно расправьте пакет, убедитесь, что в местах запайки нет складок.
- Заморозьте фрукты и очистите овощи перед вакуумной запайкой для достижения наилучшего результата хранения.
- Вакуумный пакет следует размещать рифленой стороной вниз, как показано на схеме ниже.

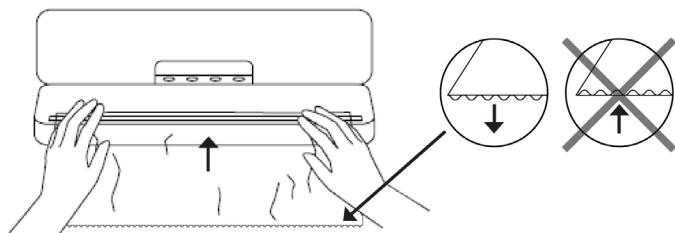
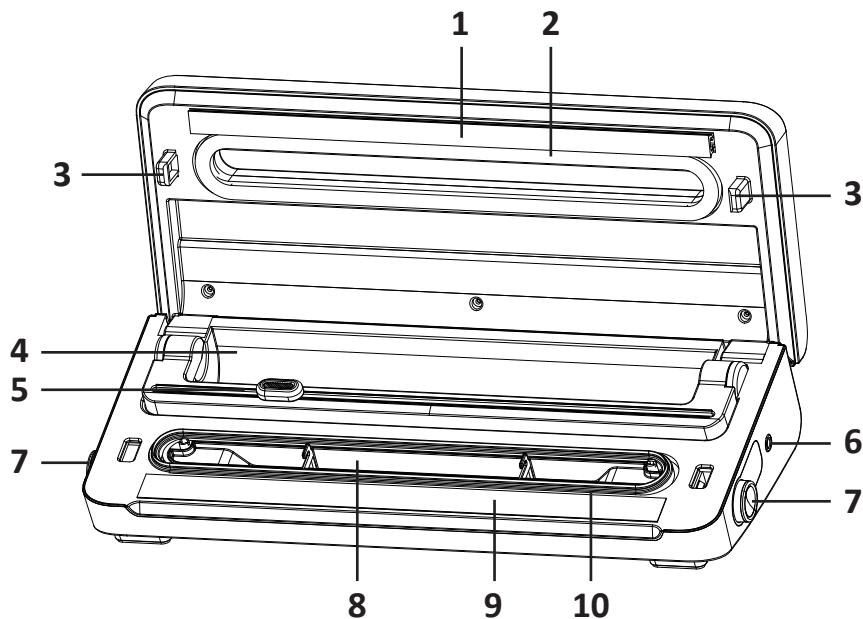


Схема устройства



1. Силиконовая уплотнительная лента.
 2. Верхняя уплотнительная прокладка.
 3. Защелки крышки.
 4. Отделение для рулона упаковочной пленки.
 5. Резак.
 6. Сопло для подсоединения шланга.
 7. Кнопки разблокировки крышки.
 8. Вакуумный канал.
 9. Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием.
- Внимание!** Не снимайте тефлоновую ленту.
10. Нижняя уплотнительная прокладка.

Панель управления



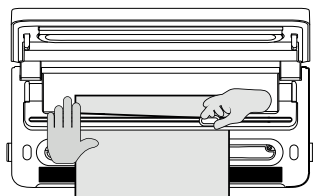
- 1. Кнопка «Сухой».**
Нажмите для выбора режима вакуумирования и запайки сухих продуктов.
- 2. Кнопка «Влажный».**
Нажмите для выбора режима вакуумирования и запайки влажных продуктов.
- 3. Кнопка «Хруст.»**
Нажмите для выбора режима вакуумирования и запайки хрустящих продуктов.
- 4. Кнопка «Старт/Стоп».**
Нажмите, чтобы запустить/остановить работу устройства в выбранном режиме.
- 5. Кнопка «Запайка».**
Нажмите для запайки пакета без откачки воздуха.
- 6. Кнопка «Ручной».**
Нажмите для ручного управления откачкой воздуха. Рекомендуется для упаковки мягких и хрупких продуктов.
- 7. Кнопка «Контейнер».**
Нажмите для выбора режима откачки воздуха из контейнера.

Инструкция по эксплуатации

Изготовление пакета из рулона упаковочной пленки

Устройство оснащено встроенным резаком, а также отделением для рулона упаковочной пленки (длина рулона не должна превышать 5 метров).

1. Откройте крышку устройства.
2. Поместите рулон в отделение и вытяните пленку на нужную длину, оставив допуск около 5–7 см от верхнего края на усадку.
3. Ровно прижмите пленку к направляющей для резака. Продолжая придерживать ее, потяните резак справа налево, чтобы отрезать и отделить часть рулона. Режьте строго по прямой линии.

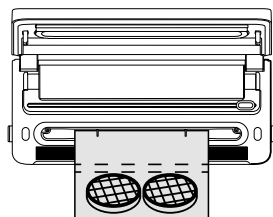
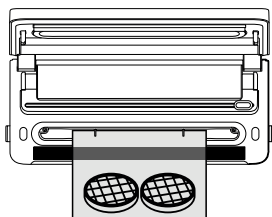


4. Подключите устройство к электросети. Поместите верхний край отрезанного фрагмента пленки на нагревательный элемент. Не беспокойтесь, если его часть ляжет на уплотнительную прокладку.
5. Закройте крышку, надавив на нее с двух сторон до двух щелчков.
6. Нажмите кнопку «Запайка», затем кнопку «Старт/Стоп» — загорится индикатор над кнопкой, и устройство начнет работу.
7. Как только индикатор погаснет, нажмите на кнопки разблокировки с обеих сторон устройства для открытия крышки и достаньте готовый пакет.

Внимание! Делайте перерыв между запайками не менее 20 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. Поместите продукт(ы) в пакет нужного размера. Обратите внимание, что Вам необходимо оставить не менее 5 см свободного места от запаиваемого края на усадку.
2. Откройте крышку устройства и поместите открытую сторону пакета в вакуумный канал.



3. Закройте крышку, надавив на нее с двух сторон до двух щелчков.
4. Нажмите одну из кнопок: «Сухой», «Влажный» или «Хруст.» — в зависимости от типа продукта. Затем нажмите кнопку «Старт/Стоп» — устройство начнет процесс откачки воздуха с последующей автоматической запайкой.
5. Как только индикатор над кнопкой погаснет, нажмите на кнопки разблокировки с обеих сторон устройства для открытия крышки и достаньте готовый пакет.

Ручной режим

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 функцию ручного (импульсного) режима, чтобы контролировать силу давления и время вакуумирования во избежание повреждений продукта. При упаковке сочных продуктов использование данной функции поможет предотвратить потерю жидкости.

1. Поместите продукт(ы) в пакет нужного размера. Обратите внимание, что Вам необходимо оставить не менее 5 см свободного места от запаиваемого края на усадку.
2. Откройте крышку устройства и поместите открытую сторону пакета в вакуумный канал.
3. Закройте крышку, надавив на нее с двух сторон до двух щелчков.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Ручной», пока не будет достигнуто желаемое давление (оценивайте уровень давления визуально). Вы можете отпустить кнопку в любой момент для прекращения вакуумирования, а затем нажать ее снова, чтобы продолжить.
5. По достижении желаемого результата нажмите кнопку «Запайка».
6. Как только погаснет индикатор над кнопкой, нажмите на кнопки разблокировки с обеих сторон устройства для открытия крышки и достаньте готовый пакет.

Вакуумирование контейнеров

Примечание: используйте специальные контейнеры для вакуумных упаковщиков (приобретаются отдельно).

1. Тщательно вымойте контейнер и вытрите его насухо.
2. Поместите продукты в контейнер, оставив не менее 2,5 см свободного пространства между продуктами и крышкой.
3. Наденьте на контейнер крышку. Соедините вакуумный упаковщик и контейнер при помощи специального шланга (не входит в комплект). Один конец шланга вставьте в клапан на крышке контейнера, другой — в сопло для подсоединения шланга на боковой стороне устройства.
4. Закройте крышку упаковщика до фиксации.
5. Нажмите кнопку «Контейнер», затем «Старт/Стоп». Устройство запустит процесс вакуумирования и остановится после удаления воздуха.
6. Как только индикатор над кнопкой погаснет, отсоедините шланг от упаковщика и контейнера.

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 разморозьте жидкость, предварительно отрезав уголок вакуумной упаковки, при помощи микроволновой печи или погрузив в горячую воду с температурой не выше +75 °С.

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:

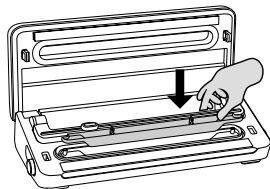
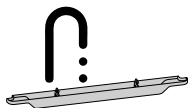
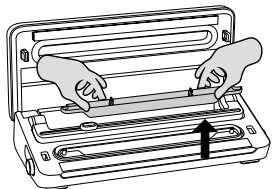
- от 1 до 2 минут для листовой зелени и гороха;
- от 3 до 4 минут для стручкового гороха, нарезанного цукини, брокколи;
- около 5 минут для моркови;
- от 7 до 11 минут для кукурузы в початках.

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 всегда отключайте устройство от сети.
- Не погружайте устройство в воду.
- Не используйте абразивные средства и материалы для очистки устройства. Протирайте его внешнюю поверхность только мягкой влажной тканью, смоченной в мыльном растворе.
- Регулярно очищайте уплотнительные прокладки от крошек и других остатков продуктов с помощью бумажного полотенца.
- В вакуумном канале могут скапливаться жидкости, вытянутые при упаковке из продуктов. Канал можно извлечь из устройства, как показано на схеме, и очистить при помощи мягкой влажной ткани.



- Тщательно высушите все детали перед следующим использованием.
- Когда устройство не используется, не закрывайте верхнюю крышку до упора.

Возможные проблемы и решение

Устройство не реагирует на нажатие кнопок вакуумирования

- Проверьте подключение к сети питания.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден.
- Проверьте напряжение сети.
- 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.

Упаковка не герметизируется / не запаивается должным образом

- Полностью разгладьте пакет. Убедитесь, что в нем нет отверстий.
- Убедитесь, что уплотнительные прокладки не повреждены.
- Продукты с высоким содержанием жидкости могут препятствовать правильному запечатыванию пакета. В этом случае разрежьте пакет, протрите его верхнюю часть изнутри и попробуйте запаять снова.
- Проверьте, правильно ли пакет вставлен в вакуумный канал.
- При самостоятельном изготовлении пакета из рулона пленки убедитесь, что его край совмещен с нагревательным элементом.

Пакет плавится

Температура нагревательного элемента значительно возрастает во время запайки, поэтому не забывайте делать 20-секундные перерывы перед каждой новой запайкой. Если пакет продолжает плавиться, оставьте устройство с открытой крышкой на 25 минут перед повторным использованием.

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 количеством воды перед вакуумированием.
- Убедитесь, что на область нагревательного элемента не попала жидкость.
- Убедитесь, что уплотнительные прокладки не повреждены.

Технические характеристики

- Модель: DVS-100С.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Максимальная мощность: 100 Вт.
- Режимов работы: 5.
- Максимальная ширина запаиваемой упаковки: 30 см.
- Время вакуумирования и запайки: 30 с.
- Вакуумное давление: 70 кПа.
- Длина шнура питания: 1,2 м.
- Тип крепления шнура питания: Х.
- Встроенная защита от перегрева.
- Встроенный резак.
- Класс защиты от поражения эл. током: II.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Тип крепления шнура питания: Х.
- Область применения: бытовое.
- Комплектация: устройство, рулон пленки, пакеты (5 шт), кабель питания, 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 изделия 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

Manufacturer: Xiamen Yeasincere Industrial Corporation.
Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an District, Xiamen, China.

Изготовитель: Сямэнь Еасинсир Индастриал Корпорэйшн.
Зд. Еасинсир, шоссе Синци №2, р-н Тунъань, г. Сямынь, Китай.

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.



Товар изготовлен (мм.гггг): _____ v.2

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.



