The background features a large, light gray watermark of the Hualian logo, which consists of a diamond shape containing three vertical bars and a registered trademark symbol (®) in the top right corner.

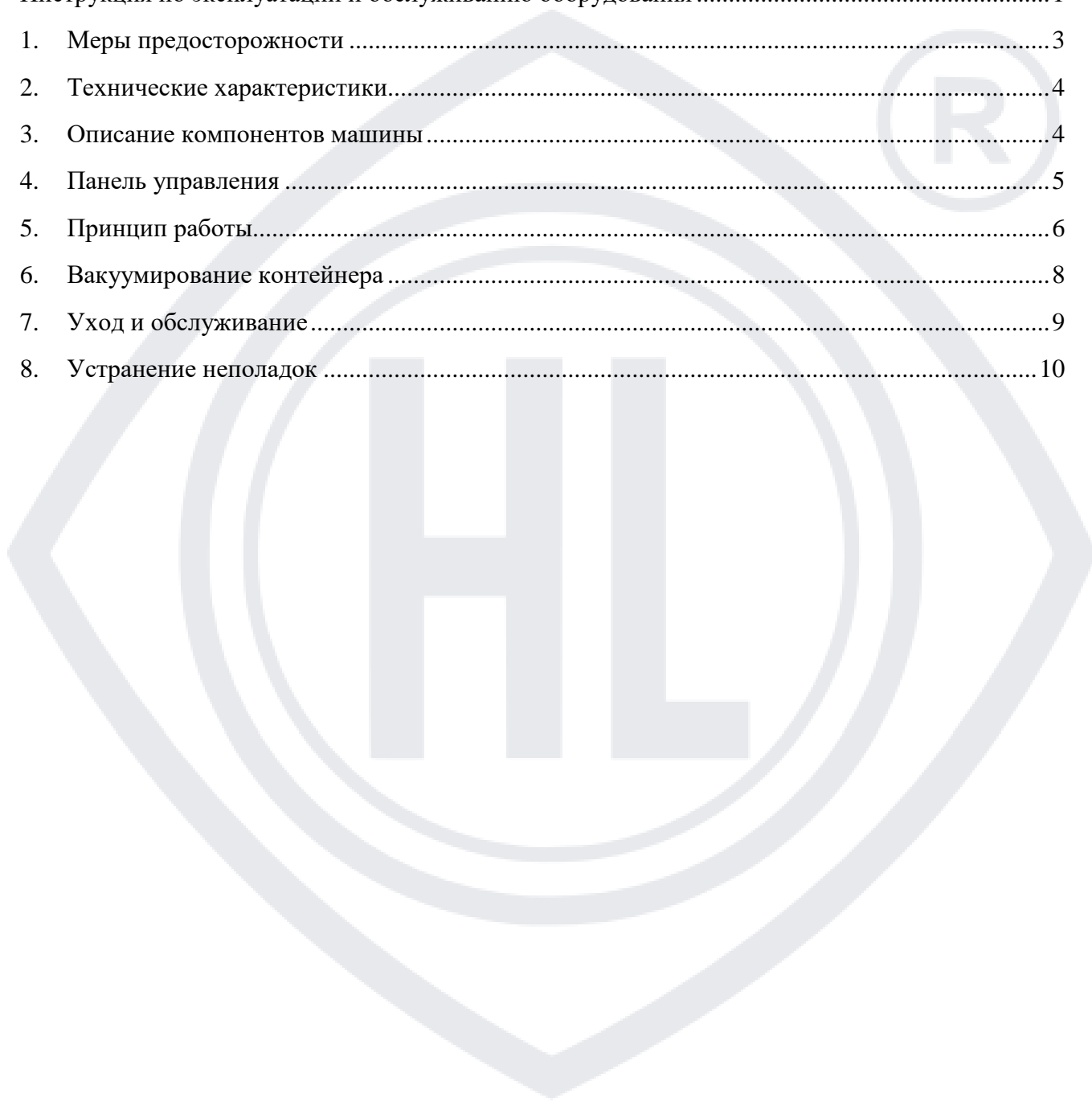
**РУЧНОЙ
ВАКУУМНЫЙ
УПАКОВЩИК
серии DZ-290P**

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования

HUALIAN

Оглавление

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования	1
1. Меры предосторожности	3
2. Технические характеристики.....	4
3. Описание компонентов машины	4
4. Панель управления	5
5. Принцип работы.....	6
6. Вакуумирование контейнера	8
7. Уход и обслуживание	9
8. Устранение неполадок	10



HUALIAN

1. Меры предосторожности

- 1) Ознакомьтесь с данной инструкцией перед началом использования оборудования. Данную инструкцию следует сохранить для дальнейшего использования.
- 2) Перед подключением машины к сети электропитания убедитесь, что крышка машины не заблокирована. Выключайте прибор из розетки, когда оно не используется или перед очисткой.
- 3) Данное оборудование запрещается использовать детям.
- 4) Запрещено использовать пакеты, не предназначенные для данного типа оборудования. Запрещено использовать оборудования в других елях, кроме как его прямого предназначения.
- 5) Запрещено пользоваться оборудованием если шнур электропитания повреждён. Для этого стоит немедленно обратиться за помощью к специалисту.
- 6) Не дотрагивайтесь до запаивающего элемента оборудования во избежание ожогов.
- 7) Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- 8) Не используйте прибор, если он был поврежден.
- 9) Запрещено тянуть за шнур для отключения оборудования из сети электропитания.
- 10) Храните прибор вдали от источников тепла. Не используйте прибор во влажной среде.

1.1 Длительность хранения продуктов

Тип продукта	Название	Температура хранения	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Размороженный	Сырое мясо	5±3 °С	2-3 дня	8-9 дней
	Рыба	5±3 °С	1-3 дня	4-5 дней
	Жареное мясо	5±3 °С	4-6 дней	10-14 дней
	Овощи	5±3 °С	3-5 дней	7-10 дней
	Фрукты	5±3 °С	5-7 дней	14-20 дней
	Яйца	5±3 °С	10-15 дней	30-50 дней
Замороженный	Мясо	-16-20 °С	3-5 месяцев	> 1 года
	Рыба	-16-20 °С	3-5 месяцев	> 1 года
	Морепродукты	-16-20 °С	3-5 месяцев	> 1 года
Свежий	Хлеб	25±2 °С	1-2 дня	6-8 дней
	Пирожные	25±2 °С	3-5 месяцев	> 1 года
	Рис, мука	25±2 °С	3-5 месяцев	> 1 года
	Орехи	25±2 °С	3-6 месяцев	> 1 года

2. Технические характеристики

Напряжение (В)	100-120 220-240	Время вакуумирования (сек.)	6-12
Частота (Гц)	50	Степень вакуума	0.080 МПа
Мощность (Вт)	220	Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	390x148x72
Время запайки (сек.)	1.5-15	Вес (кг)	1.93

3. Описание компонентов машины

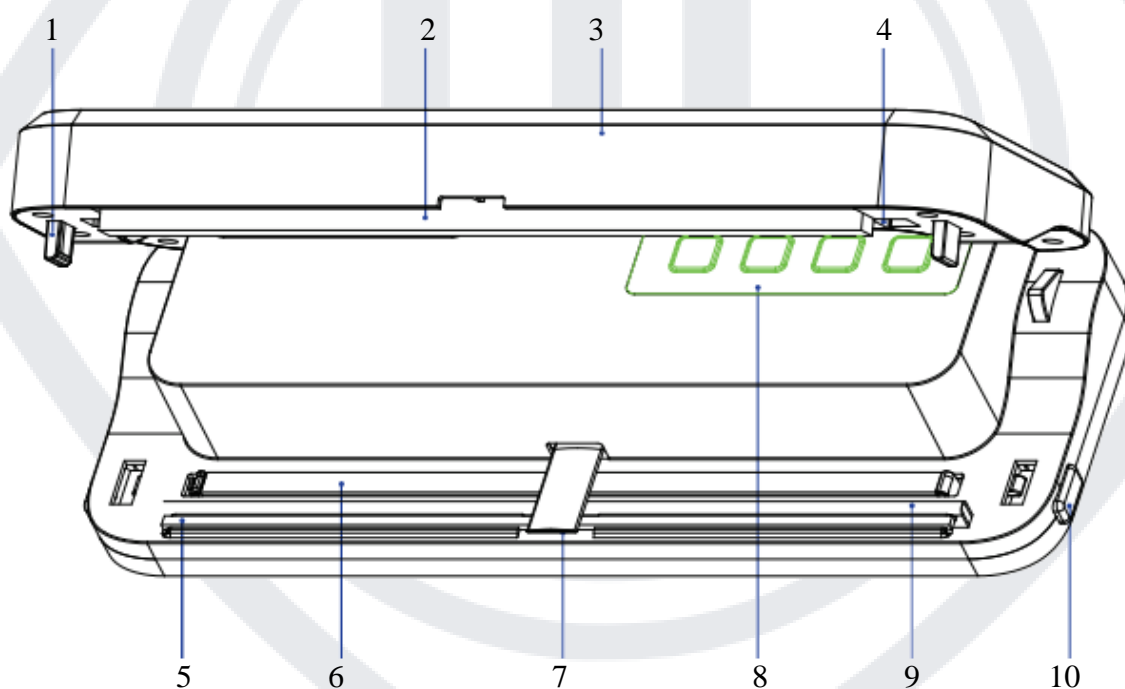


Рис. 1

№	Название	№	Название
1	Защёлка крышки	6	Нагревательная планка
2	Верхняя уплотнительная прокладка	7	Сопло насоса
3	Крышка	8	Панель управления
4	Уплотнительная планка нагревателя	9	Уплотнительная лента
5	Нижняя уплотнительная планка нагревателя	10	Кнопка разблокировки

4. Панель управления

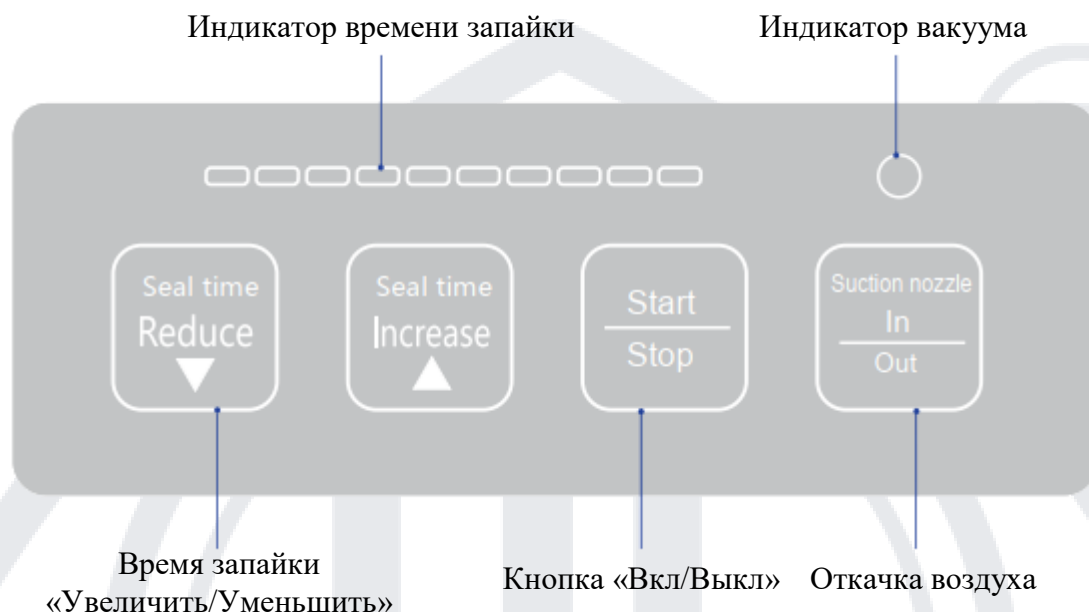


Рис. 2

4.1 Общие положения

- 1) Количество светящихся светодиодов показывает время герметизации. Один индикатор соответствует 1,5 секунды.
- 2) Индикатор горит, когда машина откачивает воздух
- 3) Когда крышка открыта, нажмите кнопку, чтобы продолжить откачку воздуха и подать воздух обратно.
- 4) Когда крышка закрыта, сопло насоса не может продолжить откачку воздуха, а только подать воздух обратно.
- 5) Нажмите кнопку, чтобы увеличить или сократить время запайки. Диапазон времени запайки составляет 1,5-15 секунд

4.2 Когда сопло насоса снаружи

Закройте крышку, нажмите кнопку. Машина начнёт откачивать воздух

4.3 Когда сопло насоса внутри:

Закройте крышку, кнопку для начала запайки.

HUALIAN

5. Принцип работы

5.1 Запайка пакета

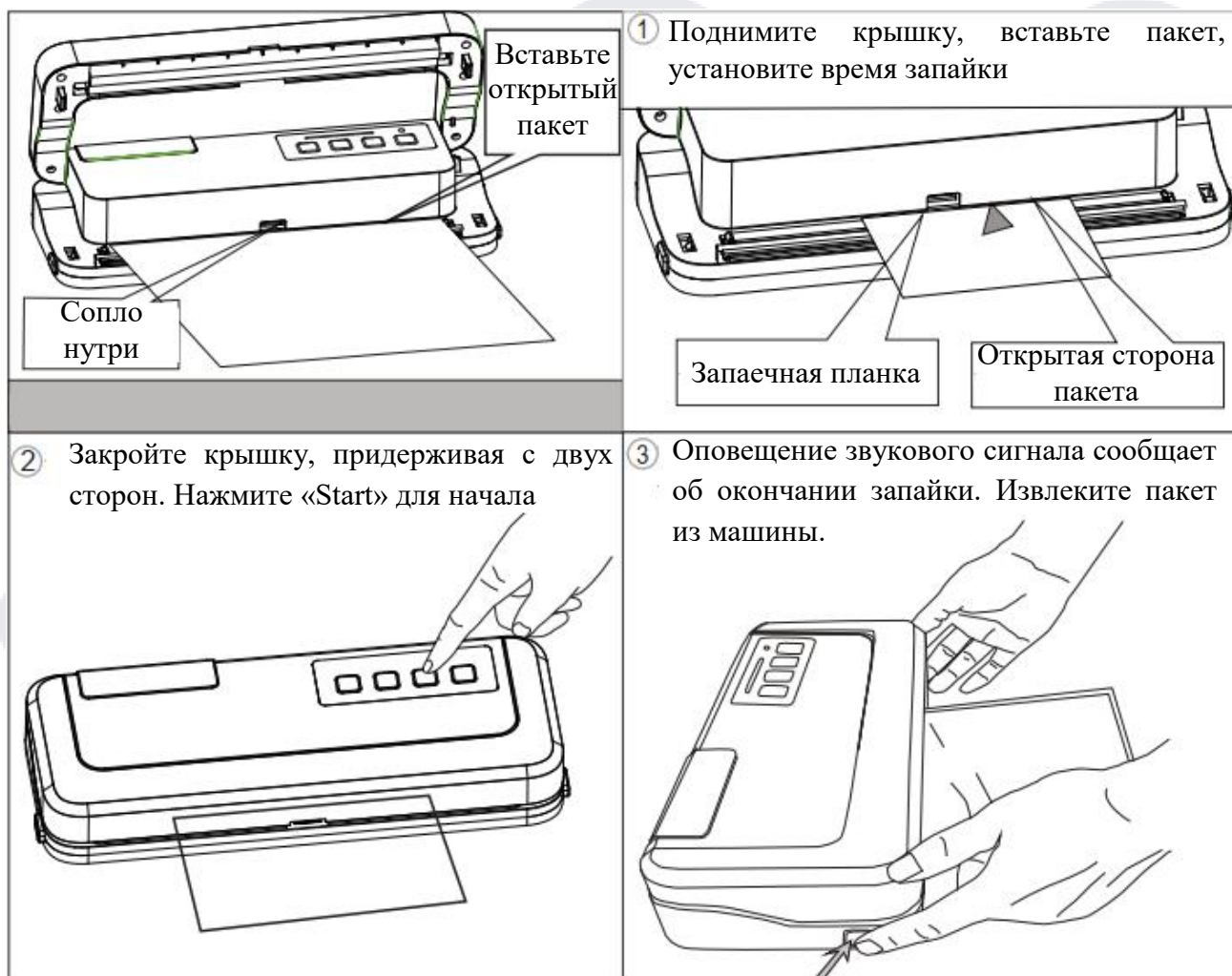


Рис. 3

Внимание: Машина имеет функцию автоматической защиты от перегрева. Когда машина перегрелась, она автоматически запустит защиту от перегрева, при этом раз все индикаторы на панели управления начнут мигать. Машина перестанет работать. В это время верхняя крышка должна быть открыта, чтобы машина могла полностью охладиться. Когда индикаторы перестанут мигать, можно продолжить работу.

HUALIAN

5.2 Вакуумирование пакета

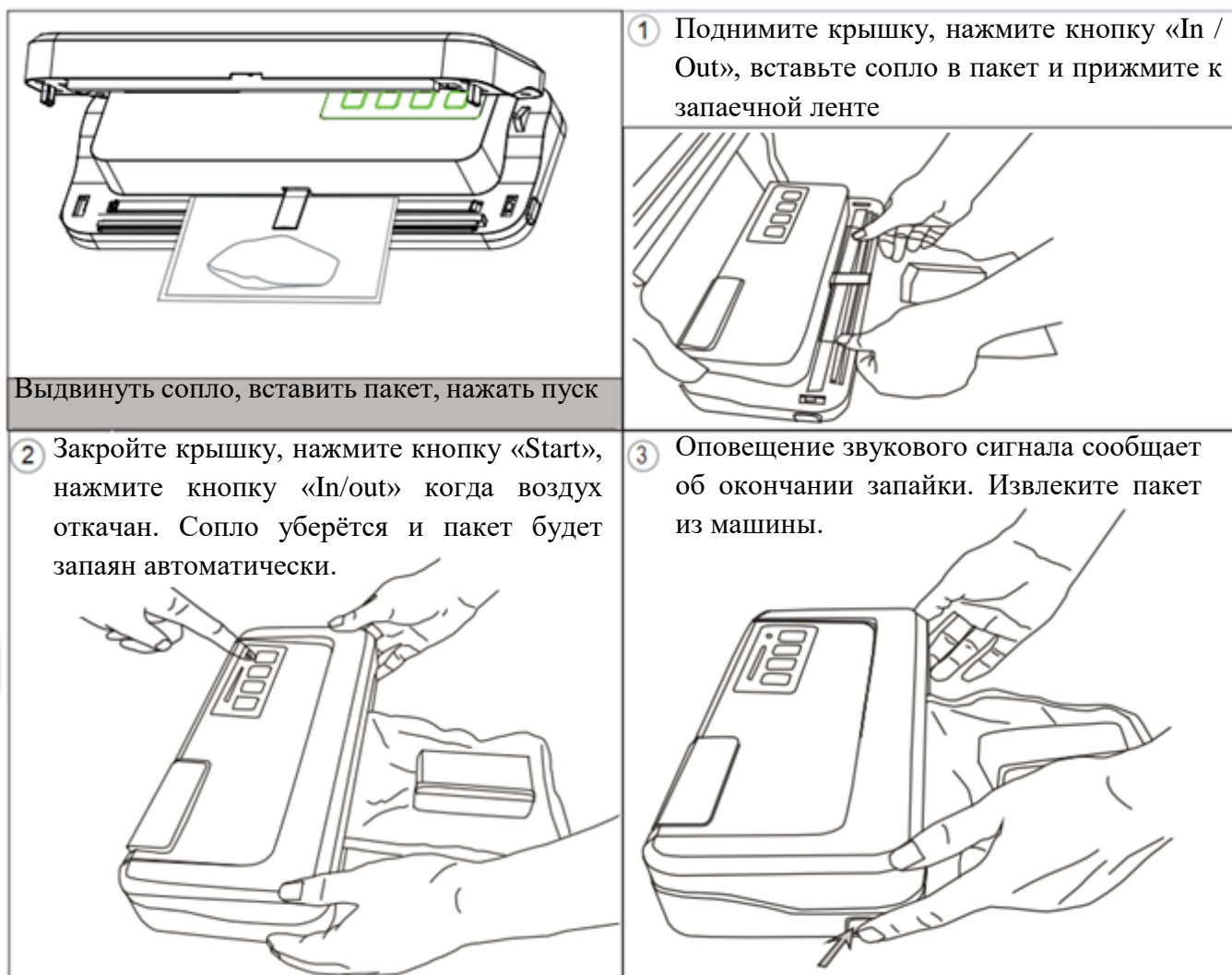


Рис. 4

Воду из чашки фильтра необходимо вовремя выливать, действовать надо следующим образом:

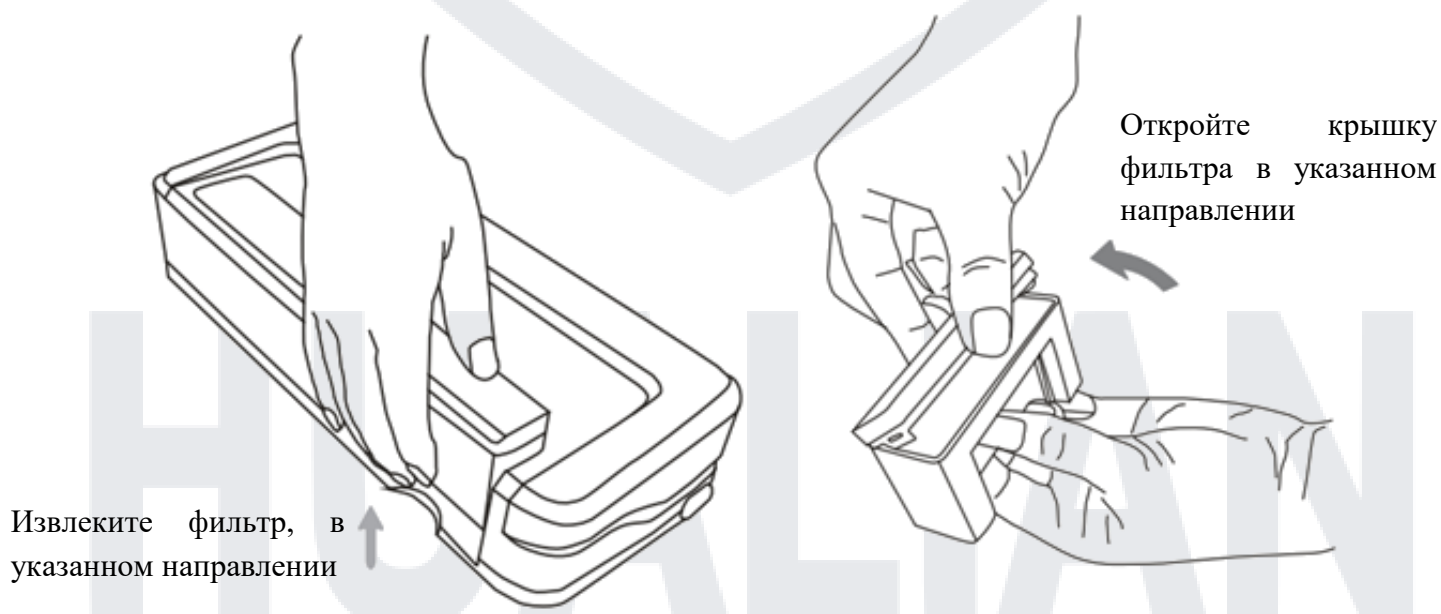


Рис. 5

6. Вакуумирование контейнера

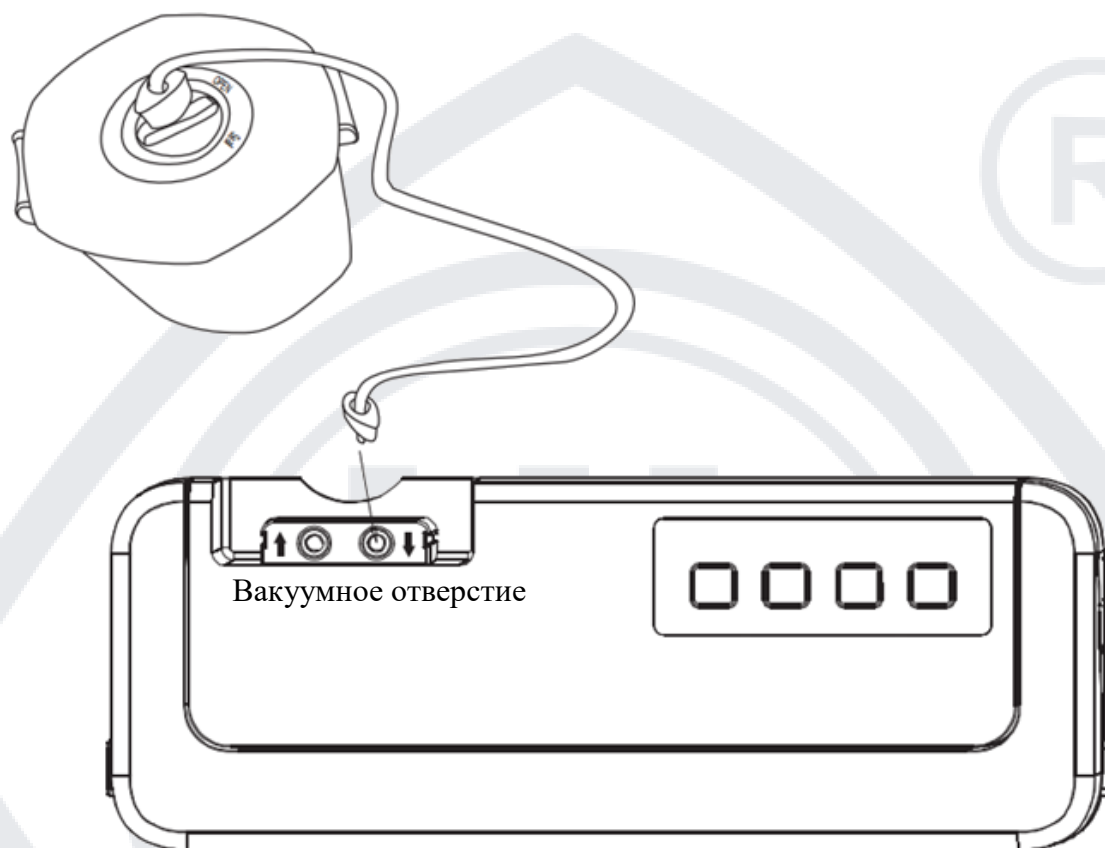


Рис. 6

- 1) Протрите крышку и основание контейнера. Убедитесь, что он сухой и чистый
- 2) Поместите продукт в контейнер, но не наполняйте его полностью, так чтобы крышка плотно прилегала к ободку чашки контейнера.
- 3) Вставьте один конец шланга в вакуумное отверстие, а другой - в отверстие крышки.
- 4) Нажмите кнопку «Canister», чтобы начать вакуумирование. Убедитесь, что нет утечки воздуха между крышкой и контейнером, ручка крышки контейнера должно находиться в положении «Open».
- 5) Поднимите верхнюю крышку машины, нажмите кнопку «In / Out», сопло насоса выдвинется наружу, закройте верхнюю крышку, нажмите кнопку «Start», чтобы начать вакуумирование.
- 6) После завершения вакуумирования поверните ручку на крышке контейнера в положение «Seal», извлеките шланг из контейнера. Запишите дату вакуумирования.
- 7) Чтобы открыть крышку контейнера, поверните ручку на крышке контейнера в положение «Open».

7. Уход и обслуживание

7.1 Вакуумный упаковщик

- 1) Всегда отключайте машину от источника питания перед началом очистки.
- 2) Избегайте попадания воды во внутренние элементы машины.
- 3) Избегайте использования абразивных щёток, губок или чистящих средств во избежание царапин внешних поверхностей оборудования.
- 4) Используйте мягкий мыльный раствор или влажную салфетку для удаления остатков продукта.
- 5) Тщательно просушивайте оборудование перед повторным использованием.

7.2 Аксессуары

- 1) Используйте мягкий мыльный раствор или влажную салфетку, крышку машины запрещено погружать в воду.
- 2) Вакуумные контейнеры можно мыть в посудомоечной машине. После мойки контейнер протирается сухой тряпкой.
- 3) Тщательно просушивайте аксессуары перед повторным использованием.
- 4) Запрещается использовать вакуумный контейнер для разогрева пищи в микроволновой печи или хранить в морозильной камере.

7.3 Очистка вакуумного насоса

- 1) Поднимите крышку для очистки сопла вакуумного насоса.
- 2) Снимите силиконовую крышку с узла соплового насоса, вставьте очиститель в сопло. Толкайте газовую форсунку вперед-назад, удалите остатки продукта.
- 3) После очистки вакуумного насоса наденьте силиконовую крышку обратно. Убедитесь что она плотно прилегает к сопловому соединению (пройти нажатием пальца по контуру соединения крышки). Обратите внимание, нет ли утечки между силиконовой крышкой и сопловым соединением. Закройте крышку вакуумного насоса. Машина готова к использованию.

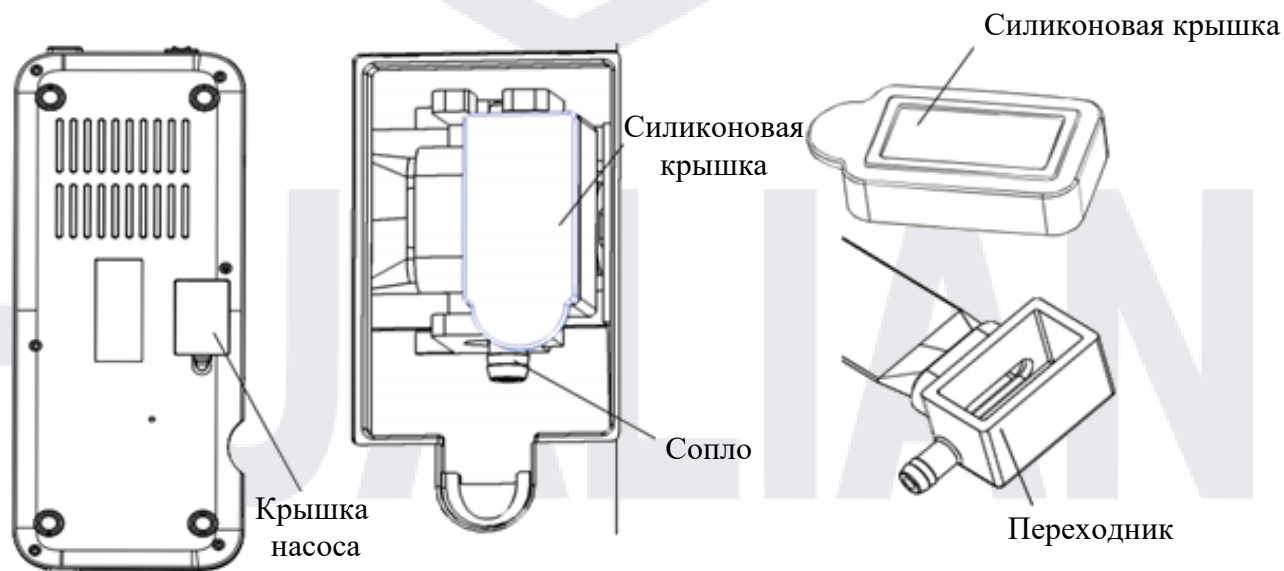


Рис. 7

8. Устранение неполадок

Проблема	Причина	Решение
Ничего не происходит	Машина обесточена	Включите питание машины в сеть
	Плохое соединение машины с сетью электропитания	Подсоедините шнур электропитания к другой розетке или замените шнур.
Вакуумирование не происходит	Загрязнено сопло насоса	Очистите сопло с помощью очистителя
	Утечка воздуха в системе вакуумного насоса	Подключите шланг и проверьте герметичность насоса
	Крышка фильтра не установлена	Установите крышку на фильтр
	Пакет слишком далеко от сопла насоса	Нажмите на кнопку «Stop» и вставьте пакет в сопло насоса
	После чистки насоса, установленная силиконовая крышка прилегает не плотно	Пройти нажатием пальца по контуру прилегания крышки к насосу
	На машине не установлен фильтр	Нажмите на кнопку «Stop», присоедините фильтр
	Замок на крышке машины плохо закрыт	Машину запустится когда крышка будет плотно закрыта
Машина плохо запаивает пакет	Контакт запаивающей ленты повреждён или плохо прилегает к пакету	Проверьте и замените при необходимости
	Слишком длинное / короткое время запайки	Проверьте длительность времени запайки, установите время в соответствии с параметрами пакета
	Силиконовая полоска и тефлоновая лента повреждены	Проверьте и замените при необходимости
Воздух попадает в вакуумный пакет	Проверьте наличие пыли или грязи на уплотнительной прокладке	Проверьте, очистите при необходимости

Проблема	Причина	Решение
	Вакуумный пакет повреждён	Проверьте наличие повреждений, дырок на вакуумном пакете.
	Продукт испортился	Удалите продукт если он испортился
	Процесс фотосинтеза фруктов и овощей	Фрукты и овощи должны храниться при указанной в таблице температуре
Вакуумный пакет плавится	Слишком длинное время запайки пакета	Уменьшите время запайки

HUALIAN