



Машина вакуумной упаковки

EDZ-280



Руководство пользователя



Manufacturer: ZHEJIANG JIANGNAN INDUSTRY LIMITED COMPANY
No. 22 Shengfa Road, Lucheng Light Industry Zone, Wenzhou,
Zhejiang, 325000 China

1. Вступление

Это устройство может использоваться для сохранения широкого спектра товаров и продуктов питания, таких как: лекарства, электронные компоненты, видео- и аудиопродукция, фотоаппаратура, ювелирные изделия, картины, свежие сухофрукты, чай и специи, мясо и овощи, список ограничен только вашими потребностями. После вакуумной упаковки эти вещи могут храниться свежими и чистыми в течение длительного периода времени при сохранении качества — без влаги, ржавчины, окисления, порчи.

Продукты в мягкой упаковке очень удобно брать с собой в путешествия или на мероприятия на свежем воздухе, если упаковать их в герметичный пластиковый пакет. Это устройство идеально подходит для магазинов, ресторанов и офисов, изготавливающих красивые аккуратные запечатанные упаковки для вашего удобства и ваших клиентов. Запечатывайте и защищайте документы. Упакованные конфеты, продукты питания, личные вещи не рассыпятся и не испачкаются. Это быстрый и удобный способ сэкономить время и деньги, справляясь с такими мелкими жизненными неприятностями.

При хранении в холодильнике продукты в вакуумной упаковке дольше сохраняют свежесть, питательность и вкус. Они не сохнут на холоде, теряя качество. Вакуумная упаковка делает то, чего не может сделать холодильник, чтобы продукты дольше оставались свежими. Берегите свое здоровье, ешьте более качественные и свежие продукты и в то же время экономьте деньги. Это необходимое на кухне изделие. Как только вы попробуете его, вам захочется поделиться им с друзьями, поэтому помните, что это отличный подарок для дома или кого-то особенного.

Компактный многофункциональный вакуумный упаковщик DZ — 280 прост в эксплуатации, обладает превосходной производительностью, высококачественной конструкцией и прост в обслуживании. С ним все становится лучше.

2. Технические спецификации.

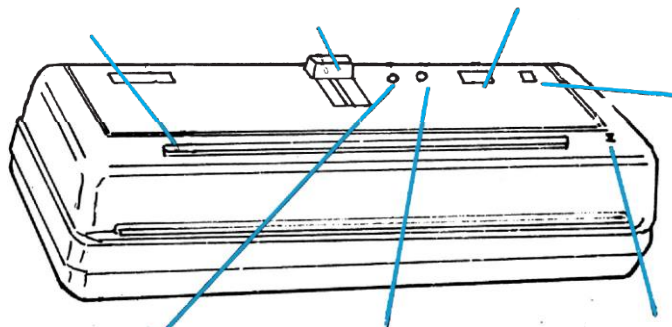
- (1) Вакуум: 0,45 МПа
- (2) Ширина запаячного шва: 4 x 280 мм / 11.02 дюймов
Более широкие пакеты можно запаивать в несколько этапов.
- (3) Подключение к сети: ~220 В 50 Гц (экспорт 110 В 60 Гц)
- (4) Время запайки: цифровые настройки, автоматическое управление
- (5) Размеры: 350 x 140 x 70 мм / 13.78 x 5.51 x 2.75 дюймов
- (6) Вес: 2,4 кг / 5,29 фунта

3. Основные узлы

Запаянная ручка: Нажмите на ручку, чтобы включить питание. Удерживайте ручку до конца запайки. Во время использования горит индикатор.

Продвиньте носик вакуумного насоса в пакет, чтобы удалить воздух из пакета. Перед запайкой носик насоса должен выйти из пакета. Это происходит автоматически, кроме ситуации простой запайки, когда вакуум не используется.

Время запайки регулируется по толщине пакета.



Выключатель питания.

Индикатор мигает, если подключено питание и выполняется запайка.

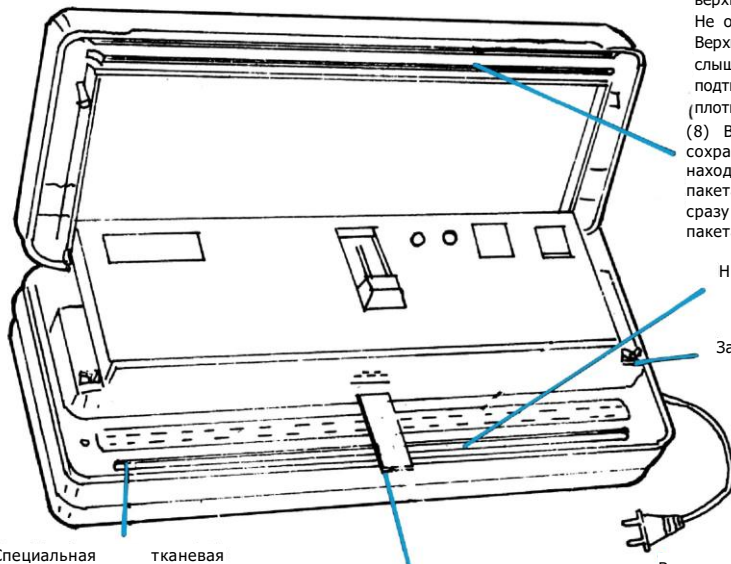
Индикатор горит, если подключено питание и насос откачивает воздух из пакета.

Чтобы отпереть и ОТКРЫТЬ верхнюю крышку, одновременно нажмите две боковые стрелки "▼" и потяните вверх, отделяя верхнюю крышку от нижней части. Не открывайте устройство силой. Верхняя крышка закрывается со слышимым щелчком, подтверждающим, что крышка плотно закрыта.

(8) Верхний уплотнитель. Чтобы сохранить вакуум, носик должен находиться близко к горловине пакета, а запайка выполняться сразу после выпуска воздуха из пакета.

Нижний уплотнитель.

Замок крышки.



Специальная тканевая лента для защиты провода. Не снимайте эту ленту и не открывайте провода, это приводит к сильным ожогам и удару током.

Носик насоса. Вставляется в горловину пластикового пакета, размещенного на устройстве.

Вилка и кабель питания. Обязательно проверяйте напряжение сети.

4. Порядок использования

(прочитайте все инструкции перед использованием)

Осторожно нажмите на крышку. Чтобы отпереть и ОТКРЫТЬ крышку, одновременно нажмите две боковые стрелки "▼" и потяните вверх, отделяя верхнюю крышку от нижней части. Не открывайте устройство силой. Верхняя крышка закрывается со слышимым щелчком, подтверждающим, что крышка плотно закрыта.

Figure 1

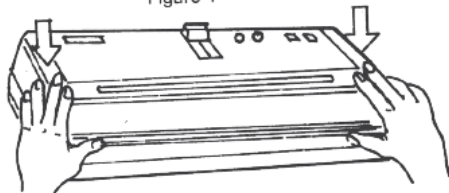


Рис. 1

1. Выставьте время запайки в зависимости от толщины пакета с помощью цифрового переключателя (5) на стр. 4. Увеличьте (+) или уменьшите время (-) в соответствии с толщиной пакета.
2. Включите питание.
Если пользуетесь моделью D, переведите выключатель питания в положение «—».
3. Двумя пальцами выдвиньте носик насоса. Если пользуетесь моделью B, переведите выключатель в положение «0».

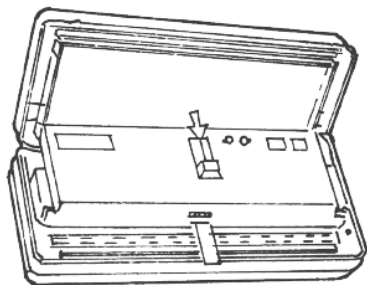


Рис. 2.

1. Положите в пакет нужные вещи так, чтобы они не перекрывали носик насоса и

оставались в 2 см от запаечной планки. При упаковке жидкостей будьте осторожны, не проливайте их на носик насоса и не заливаете слишком много в пакет.

2. Положите наполненный пакет на край устройства, полностью выдвиньте носик насоса и вставьте его в пакет. Запаечный край должен быть сухим и плоским, как на иллюстрации. При необходимости пальцами разгладьте горловину пакета или протрите чистой тканью.

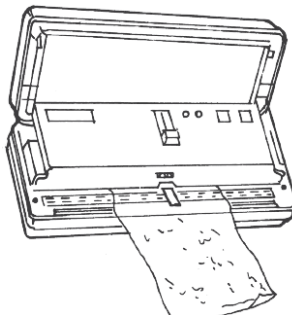


Рис. 3

Примечание. Обычно ожидание составляет 7 — 8 секунд. По мере разогрева устройства постепенно уменьшайте время, чтобы скомпенсировать сохраненное тепло.

ВНИМАНИЕ!

Не прижимайте запаечную ручку, если в устройстве нет пакета! Это приводит к повреждению запаечного края. Не ставьте никакие предметы на включенное в сеть устройство.

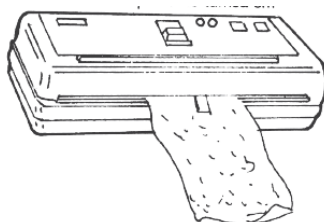


Рис. 5

1. Закройте крышку, как показано на рисунках 1 и 4. Вы услышите щелчок, подтверждающий, что обе стороны надежно закрыты. Когда закрывается крышка модели В и питание включено, насос начнет откачивать воздух.
2. Когда уровень вакуума превысит требуемое разрежение, устройство по мере необходимости прекратит откачку. Проверьте, что в пакете нет воздушных пузырей и пакет прижат к содержимому без воздушных карманов.

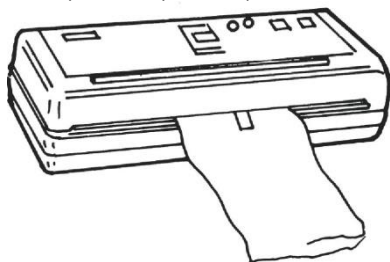


Рис. 4

Прижмите запаечную ручку обеими руками, как показано на рис. 5. Продолжайте прижимать, пока насос не остановится и его носик не выскользнет из пакета. Продолжайте прижимать запаечную ручку. Начнет мигать индикатор нагрева. Прижимайте, пока он не погаснет и не прозвучит сигнал таймера, что пакет запечатан и воздух удален.

Достаньте пакет. Для этого сначала откройте крышку: одновременно нажмите две боковые стрелки "▼" и потяните вверх, отделяя верхнюю крышку от нижней части. Не открывайте устройство силой. Запайка завершена, товары можно убрать на хранение и запаять следующий пакет.

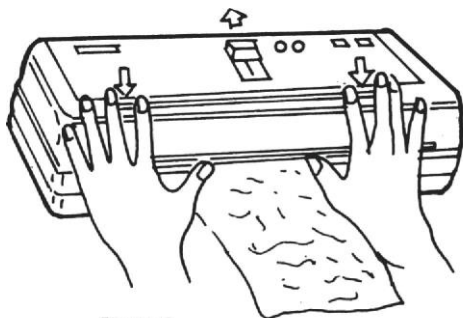


Figure 5

Рис. 6

В задней части устройства находится воздушный фильтр, который защищает от грязи. Этот фильтр требуется иногда мыть, сушить и снова устанавливать. Для чистки всех его деталей используйте теплую мыльную воду, затем протирайте насухо чистой тканью.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не чистите включенные в сеть электроприборы! Это смертельно опасно. О других мерах предосторожности читайте на стр. 12.

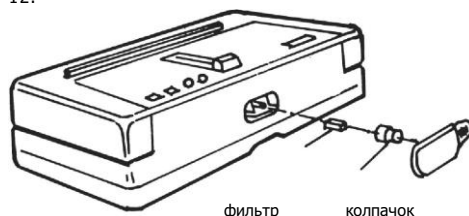


Рис. 6

Также устройство можно использовать, чтобы запаивать обычные пластиковые пакеты. Для этого включите питание и положите пакет, но не выдвигайте носик насоса. Прижмите запаечную ручку обеими руками, как показано на рис. 7.

Прижмите запаечную ручку обеими руками, как показано на рис. 5 и 7. Продолжайте прижимать запаечную ручку, замигает индикатор нагрева. Прижимайте, пока он не погаснет и не прозвучит сигнал таймера, что пакет запечатан.

Достаньте пакет. Для этого сначала откройте крышку: одновременно нажмите две боковые стрелки "▼" и потяните вверх, отделяя верхнюю крышку от нижней части. Не открывайте устройство силой. Запайка завершена, товары можно убрать на хранение и запаять следующий пакет.

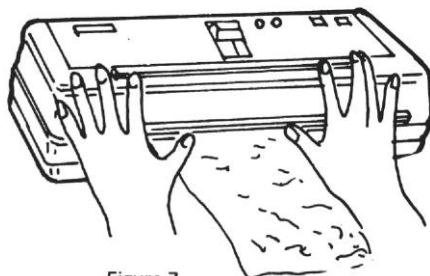


Figure 7

При запайке продуктов с избыточным количеством воды, таких как суп или овощи, следите за тем, чтобы излишки воды не попадали в носик насоса. При вакуумировании небольшое количество воды или жидкости может проливаться. Будьте осторожны. Поддерживайте чистоту на рабочем месте.

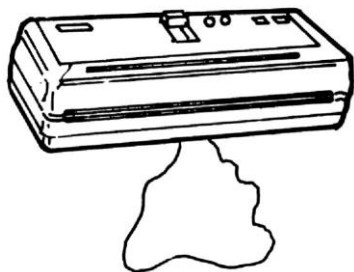


Рис. 8

Не запайвайте продукты, если они неприятно пахнут или испортились. Для защиты здоровья запайвайте только свежие, недавно приготовленные и мытые продукты. Некоторые продукты выделяют газ, из-за чего пакет раздувается. В таком случае необходимо проверить, не испорчены ли они и переупаковать или вовремя выкинуть.

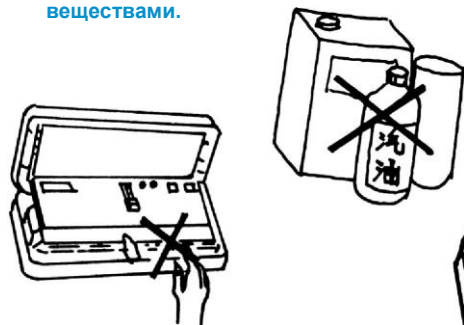


Рис. 9

В случае перегрева раздается звуковой сигнал и качество запайки падает. Это не неисправность. Выключите устройство и дайте ему остыть. Остыв, устройство продолжает нормально работать. Это защищает вас и устройство от опасностей, связанных с перегревом.

. Благодарим за выбор нашей продукции, мы продолжаем удовлетворять ваши потребности, делая вашу жизнь, семью и работу лучше.

Не чистить органическими окислителями или агрессивными химическими веществами.



Не трогать защитную тканевую ленту запаечной зоны.

Не снимать эту ленту и не открывать провода, это приводит к сильным ожогам и удару током.



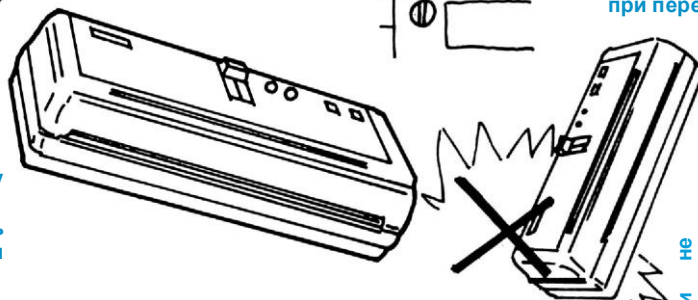
Не подвергать воздействию горячих жидкостей и веществ, например, бензина. Не использовать для чистки растворители.

Не подвергать воздействию сильного нагрева или огня.

Не ставить на плиту.



Не ронять, не трясти и не бить устройство. Беречь устройство при перевозке.



Не оставлять устройство под дождем, не погружать в воду и не мочить.

Не разбирать устройство и не использовать его каким-либо другим способом, отличным от того, для которого оно было предназначено. Не использовать устройство, если не знакомы с порядком работ. Не позволять детям использовать устройство без надзора.

6. Поиск и устранение неполадок

Неполадка	Устранение
Не включается	• Проверьте электропитание. • Проверьте провода. • Проверьте предохранитель • Возможно, устройство перегрето.
Не работает насос	• Неплотно прижата запаечная ручка. • Верхняя крышка неплотно прижата или не закрыта • Пакет переполнен. • Засорен носик насоса. Очистите носик насоса. • Проверьте на утечку газа и дыры в пакете.
Некачественный шов	• Проверьте пакет. Горловина должна лежать плоско и смыкаться. • Неплотно прижата запаечная ручка. • Верхняя крышка неплотно прижата или не закрыта • Проверьте время запайки и при необходимости отрегулируйте. • Равномерно прижимайте запаечную ручку с обоих концов.

Меры предосторожности	• Чистите устройство мягким моющим средством. • Не допускайте перегрева. При перегреве раздастся звуковой сигнал, выключите устройство и дайте ему остыть. • Количество предметов с высоким содержанием воды или порошка следует ограничить и/или поместить в контейнер перед запайкой. • Используйте обычные пластиковые пакеты или комбинированные пакеты, которые можно купить в магазине. Перед использованием комбинированных пакетов, проверьте на одном из них, какое требуется время запайки. • Во время работы тепло сохраняется в нагревательном элементе, поэтому время запайки сокращается. Следите за временем запайки и меняйте его по мере необходимости. • Время запайки зависит от толщины пакета, но не должно превышать 12 секунд. • Не разбирайте устройство и не используйте его каким-либо другим способом, отличным от того, для которого оно было предназначено.
----------------------------------	--

7. Температура и срок годности продуктов без упаковки

Срок годности продуктов в вакуумной упаковке

	Температура и срок годности продуктов без вакуумной упаковки			Срок годности продуктов в вакуумной упаковке	
	Продукты	температура (°C)	срок годности	Степень охлаждения	срок годности (дни)
Хранится в холодильнике	сырая свинина	-2 — 0	2 — 4	заморожено	30
	говядина, баранина	-2 — 5	2 — 3	заморожено	30
	курица, утка	-2 — 2	2	заморожено	30
	другое мясо	2 — 1	2	заморожено	30
	сырая рыба, омары	1 — 2	3	заморожено	30
	ветчина, колбасы	2 — 6	4 — 5	охлаждено	180
	молоко	2 — 5	5 — 6	охлаждено	15
	яйца	2 — 7	10	охлаждено	30 — 40
овощи	бобовые				
	шпинат	1 — 8	3 — 7	охлаждено	30
	цветная капуста	1 — 8	3 — 7	охлаждено	45
	сырые овощи	1 — 8	3 — 7	охлаждено	30
	чечевица, стручковая фасоль	1 — 8	3 — 7	охлаждено	45
	зеленые соевые бобы	1 — 8	3 — 7	охлаждено	45
	тыква	1 — 8	3 — 7	охлаждено	40
	грибы	1 — 8	3 — 7	охлаждено	180
	томаты	1 — 8	3 — 7	охлаждено	60
	зеленые овощи	1 — 8	3 — 7	охлаждено	30
фрукты	соленые овощи	1 — 5	3 — 7	охлаждено	более 180
	лимон дольками	1 — 5	5 — 4	охлаждено	30
	яблоки (очищенные)	1 — 5	2 — 3	охлаждено	25 — 30
полуфабрикаты	ананасы (очищенные)	1 — 5	3 — 4	охлаждено	25 — 30
	название				
	мясной паштет в горшочках			заморожено	180
	соус из морепродуктов			заморожено	180
	жареная отбивная из корейки			заморожено	150
средства	мясной паштет в горшочках			заморожено	150
	название				
	сухой агар-агар		более 6 месяцев	пластиковые пакеты	
	сушеные грибы		более года	пластиковые пакеты	
	сушеная рыба		более года	пластиковые пакеты	
товары	кофе		более года	пластиковые пакеты	
	сигареты		более года	пластиковые пакеты	
	травы		более года	пластиковые пакеты	
	чай		более года	пластиковые пакеты	
	лекарства		более года	пластиковые пакеты	
прочее	хлеб, печенье, орехи		более года	пластиковые пакеты	
	украшения, драгоценности, пленки и прочее		более 6 месяцев	пластиковые пакеты -	
	электронные платы		примерно 1 — 5 лет	пластиковые пакеты	

Хранение при комнатной температуре

	название		срок годности в	пластиковые пакеты
товары	сухой агар-агар		более 6 месяцев	пластиковые пакеты
	сушеные грибы		более года	пластиковые пакеты
	сушеная рыба		более года	пластиковые пакеты
	кофе		более года	пластиковые пакеты
	сигареты		более года	пластиковые пакеты
средства	травы		более года	пластиковые пакеты
	чай		более года	пластиковые пакеты
	лекарства		более года	пластиковые пакеты
прочее	хлеб, печенье, орехи		более года	пластиковые пакеты
	украшения, драгоценности, пленки и прочее		более 6 месяцев	пластиковые пакеты -
	электронные платы		примерно 1 — 5 лет	пластиковые пакеты

8. Таблица горячих, холодных, прохладных продуктов

Функция	Тонизирующая	Успокаивающая	Различная
горячее	Баранина, оленина, фазан, абрикос, персик, черешня	Рис, вино	Имбирь, сушеный имбирь, чеснок
теплое	Черный сахар, клейкий рис, морковь, тыква, вино, лонган, грецкий орех, омары, курица, говядина, ветчина. Собачатина, птица, кошатина, каштан	Уксус, чеснок, чечевица, канавалия, капуста, рапс, лук-порей, фундук, плоды земляничного дерева, танжело, пальмовое масло, личи	Кинза, лук-порей, ксантоксилум, кумин, звездчатый анис
средние	Мед, пшеница, кукуруза, сладкий картофель, мелкая красная фасоль, крупы грубого помола, фасоль, сахар, конфеты, красный мармелад, кунжут, лотос, батат, толстолобик, водяной угорь, окунь, подбедерок, черепаха, свиное сердце	Мелкая красная фасоль, сушеный имбирь, морковь, люфа, слива, яблоко, манго, инжир, виноград, помидор, ананас, арахис, скумбрия, полосатая кефаль, карп, гусь, арахис	
прохладные	Аквафаба, тофу, ламинария	Кукуруза, маринованный тофу, вода, каштан, сельдерей, белая лилия	
холодные	Сахар, грибы, лягушатина, хасма, свинина, утка. Свиное легкое, свиной мозг, змеиное мясо	Соль, чай, соус, соя, маш, фасоль, ячмень, шпинат, листовой салат, картофель, баклажаны, дыня, побеги бамбука, восковая тыква, огурец, дыня, китайская горькая тыква, банан	

