

OULEMEI

Инструкция по эксплуатации Вакуумная упаковочная машина

OLM-ZKD001



Содержание

Меры предосторожности.....	01
Технические характеристики продукта.....	02
Краткое описание функций.....	03
Руководство по использованию продукта.....	04
Меры предосторожности при использовании.....	05
Таблица сроков хранения продуктов в вакууме.....	06
Очистка и техническое обслуживание.....	07
Отладка.....	08
Гарантия и сервисное обслуживание.....	09

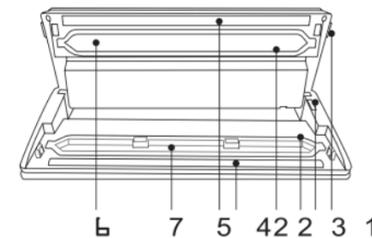
Благодарим вас за покупку нашей продукции из серии вакуумных упаковочных машин. Для повышения эффективности и безопасности использования данного продукта, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство и связанные с ним схемы перед использованием и сохраняйте их надлежащим образом для дальнейшего использования.

Меры предосторожности

1. Перед использованием данного изделия ознакомьтесь со всеми инструкциями.
2. Данное изделие предназначено только для использования в домашних условиях.
3. Данное изделие не подходит для людей (включая детей), которые не являются физически здоровыми, чувствуют себя или являются умственно отсталыми, а также не имеют соответствующего опыта и знаний, если только они не находятся под наблюдением или руководством во время использования данного изделия и не обеспечена их безопасность.
4. При использовании устройства всегда ставьте его на ровный, устойчивый и термостойкий рабочий стол.
5. Пользователям не разрешается покидать устройство, пока оно подключено к источнику питания.
6. Во избежание ожогов не прикасайтесь к уплотнительной полоске нагревательного провода сразу после завершения операции герметизации.
7. Пожалуйста, отключайте устройство от сети, когда оно не используется.
8. Если вилка, шнур питания или само устройство повреждены, пожалуйста, немедленно прекратите использование во избежание травм. Производитель или другой уполномоченный отдел технического обслуживания или специалисты должны отремонтировать его. Пользователям не разрешается ремонтировать изделие без соответствующего разрешения.
9. Не рекомендуется использовать дополнительные удлинители. Пожалуйста, при необходимости попросите специалистов согласовать удлинитель с различными техническими характеристиками.
10. Храните устройство и шнур питания вдали от источников высокой температуры, перегрева и влажности.
11. Во избежание падения устройства шнур питания не должен свисать с края стола или столешницы.
12. Поскольку вакуумная трубка внутри изделия не поддается очистке, пожалуйста, избегайте использования продуктов, содержащих много воды, или других предметов, из которых может выделиться много жидкости, во избежание повреждения изделия.
13. При использовании влажных продуктов влажность в пакете не должна превышать 10%, так как слишком большое количество влаги может попасть в устройство и привести к его повреждению.
14. После использования устройства не закрывайте замки на обоих его концах, чтобы избежать длительного сдавливания уплотнительной губки, что может привести к деформации губки и повлиять на эффективность использования.

Технические характеристики продукта))))))

Модель продукта: OLM-ZKD001 Номинальное напряжение: 110 В -220 В
Номинальная частота: 50 Гц Номинальная мощность: 110 Вт
Время Однократная герметизации: 10 секунд
Время вакуумной герметизации: 10-30 секунд (мокрая откачка или большой вакуумный пакет увеличат время герметизации)
Степень вакуума: -55 кПа -65 кПа
Общий размер устройства: 370 * 135 * 60 мм.



1. Замок, открывающий крышку
2. Верхняя и нижняя губки
3. Резак для вакуумных пакетов
4. Термостойкий силикон.
5. Нагревательная лента
6. Резиновая прокладка для впуска воздуха
7. Вакуумная камера

Краткое описание функций



1. Сухие продукты
Для продуктов, не содержащих влаги, выполняется автоматическая вакуумная герметизация.
2. Влажные продукты
Залейте влажные пищевые продукты небольшим количеством воды (количеством менее 10 мл) в вакуумную упаковку.
3. Запечатывание
Для продуктов, которые необходимо только запечатать без вакуумирования, выполняется операция запечатывания.
4. Откачка по клику
Это относится к ручному управлению откачкой, и степень разрежения в вакуумной мешке можно регулировать, нажимая на время откачки, откачка автоматически прекратится, когда кнопка будет отпущена.
5. Стоп
Если вам нужно остановить операцию, что уже начала свою работу, нажмите клавишу Стоп, чтобы остановить работу.

В режиме ожидания все индикаторы на функциональном интерфейсе всегда горят, в то время как в рабочем режиме соответствующие функциональные клавиши включены, а все остальные индикаторы выключены. Когда после завершения работы клавиша Стоп загорается красным, это означает, что работа завершена. После 20 использований, устройство будет вынуждено остановиться на 5 минут для сохранения ее в рабочем состоянии.

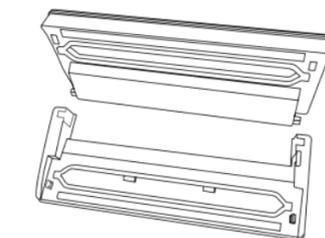
Руководство по использованию продукта

Шаг 1 первое использование

При первом использовании устройства снимите упаковочный пакет с устройства и убедитесь, что вы ознакомились с инструкцией по эксплуатации.



В конструкции машины используется разъемная конструкция, которая удобна для очистки основания и может быть разобрана и разделена без использования инструментов.

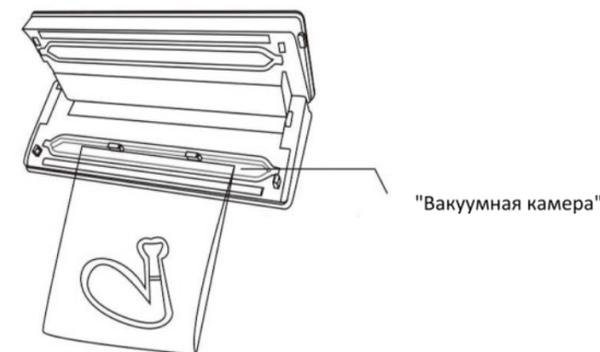


2. Особые указания

1) Подключите блок питания и поставьте машину на ровный стол.

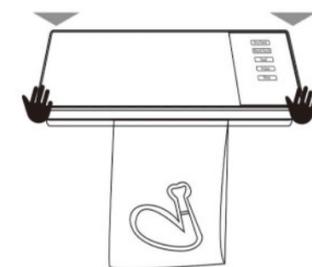
2) Возьмите вакуумный пакет для зерна подходящего размера, ширина которого не должна превышать 30 см.

3) Положите упаковываемые продукты в пакет, соблюдая расстояние между горловиной пакета и верхней частью продукта не более 5 см.



4) Осторожно потяните за левый и правый концы горловины пакета обеими руками, чтобы убедиться, что запечатываемая часть плотно прилегает, ровная, без складок и влаги.

5) Поместите вакуумный пакет в вакуумную камеру, нажмите на верхнюю крышку сверху, вы услышите два щелчка, что говорит о том, что устройство успешно заблокировано.



6) Выберите нужную функцию, индикатор соответствующей функции всегда горит, указывая на работу этой функции, а кнопка «Стоп» мигает красным, указывая на окончание работы. По окончании работы откройте верхнюю крышку машины и извлеките запечатанные продукты, нажав на крышку с обеих сторон обеими руками.



После использования аппарата вставьте опорную плату обратно в вакуумную камеру. Не закрывайте фиксаторы на обоих концах аппарата, чтобы не сжимать уплотнительную губку в течение длительного времени, что приведет к деформации губки и ухудшит качество использования.

Отсоедините шнур питания.



Меры предосторожности при использовании

1. Не переполняйте вакуумный пакет для зерна, оставляйте пространство между открывающимся концом пакета и продуктами, чтобы избежать нарушения герметичности из-за сжатия пакета при откачке.

2. Убедитесь, что горловина пакета чистая и на ней нет влаги. Попадание капель воды может ухудшить качество запечатывания.

3. При запечатывании убедитесь, что горловина пакета плоская; складки могут ухудшить качество запечатывания.

4. После 20 использований машина автоматически остановится на 5 минут во избежание быстрого износа, и все индикаторы начнут мигать.

5. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательной панели непосредственно после герметизации. Просто снимите вакуумный пакет, как обычно.

6. Пожалуйста, убедитесь, что в продуктах, которые необходимо вакуумировать, нет острых предметов, чтобы избежать прокола вакуумного пакета и утечки воздуха.

7. Пожалуйста, заморозьте или охладите упакованные продукты как можно скорее. Вакуумная упаковка может только продлить срок хранения, но не может предотвратить порчу.

8. Поскольку свежие овощи и фрукты подвергаются фотосинтезу с выделением углекислого газа, пожалуйста, простерилизуйте их заранее или поместите в холодильник после вакуумной упаковки.

9. Поскольку может оказаться невозможным запечатать продукт с большим количеством жидкости за один раз, для ручной вакуумной герметизации требуется дополнительное уплотнение или функция точечной закачки с однократным уплотнением.

10. Конструкция машины разделена, что облегчает очистку от масляных пятен, и ее можно разобрать и разделить без использования инструментов.

Таблица сроков хранения продуктов в вакууме

Супер-вакуум, микробов не остается.

Откачивание воздуха изнутри для предотвращения окисления и бактериальной инфекции.

Хранение в замороженном виде	Без использования вакуума	Вакуумная консервация
Мясо	6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба и морепродукты	6 месяцев	10-12 месяцев
Кофейные зерна	8 месяцев	18-24 месяцев

Холодное хранение	Без использования вакуума	Вакуумная консервация
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Приготовленное мясо	3-5 дней	13-20 дней
Яйца	10-15 дней	30-50 дней

Хранение в комнатной температуре	Без использования вакуума	Вакуумная консервация
Рис и мучное	6 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	2 месяца	12 месяцев
Чайные листья	3 месяца	12 месяцев
Хлеб	1-2 дня	6-8 дней

Очистка и техническое обслуживание

1. Пожалуйста, выньте вилок из розетки перед чисткой.

2. Не погружайте шнур питания и корпус в воду для очистки.

3. Не используйте жесткую щетку для чистки корпуса, так как это может поцарапать поверхность. Используйте влажное полотенце или губку.

4. Выньте съемную раковину, которую можно мыть.■

Гарантия и сервисное обслуживание

1. Если детали изделия явно повреждены, пожалуйста, ознакомьтесь с условиями гарантии и заполните гарантийный талон, а затем верните изделие в центр послепродажного обслуживания для ремонта или обратитесь к местному дилеру.

2. Гарантия распространяется только на повреждения при обычном использовании.

ФИО	Контакты	Почта	
Адрес			
Модель	Дата покупки	Дилер	
Ремонтная ведомость	Дата	Причина ремонта	Специалист

1. В "Трех новых гарантиях (ремонт, возврат, обмен)" указано, что гарантийный срок на всю машину составляет один год.

2. В случае повреждения, вызванного неправильным использованием или другими проблемами с качеством, помимо самого изделия, взимается плата за запчасти и техническое обслуживание.

3. Гарантийный талон состоит из счета-фактуры и гарантийной карточки. Гарантия аннулируется, если в счет-фактуры были внесены изменения.