

DUMONT



Руководство по эксплуатации
Вакуумный упаковщик Dumont

Модель DMVS-7050 / DMVS-7051

Содержание

1. Правила и условия безопасной эксплуатации	3
2. Внешний вид и комплектация	5
3. Эксплуатация	6
4. Обслуживание и уход	15
5. Хранение и транспортировка	15
6. Правила и условия реализации и утилизации	15
7. Сведения об ограничениях в использовании оборудования	16
8. Возможные неисправности и методы их устранения	10
9. Гарантийные обязательства	17
10. Технические характеристики	18
11. Информация об изготовителе и импортере	18



Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку продукции торговой марки Dumont. Dumont – это качество, красота и надёжность, внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Вакуумный упаковщик Dumont DMVS-7050/DMVS-7051– полезный прибор на вашей кухне, который позволит увеличить срок годности продуктов и сохранить их свежесть и внешний вид, защитит от посторонних запахов.

Чтобы узнать обо всех продуктах торговой марки, посетите наш сайт dumont.ru

1. Правила и условия безопасной эксплуатации

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Используйте прибор только по его назначению, указанному в инструкции. Не используйте его для других целей.

Перед началом работы осмотрите прибор и шнур питания, убедитесь в отсутствии механических повреждений.

В случае обнаружения повреждений прибора или шнура питания прекратите использование, отключите прибор от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.

Использование прибора детьми или вблизи детей должно происходить под тщательным контролем.

Используйте аксессуары, рекомендуемые или реализуемые в продаже производителем.

Если прибор не используется в течение длительного времени, отключите его от электросети.

Если прибор не используется, или вы собираетесь произвести его чистку/обслуживание, отключите прибор от электросети.

Не используйте удлинитель.

Не погружайте изделие, сетевой кабель, штепсельную вилку в воду или другие жидкости.

Не ставьте вакуумный упаковщик на влажные или горячие поверхности, а также вблизи источников огня.

Не пытайтесь самостоятельно производить ремонт прибора. При

необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту. Если вы хотите отключить прибор от электросети, извлеките штепсельную вилку из розетки. Не тяните за кабель при отключении питания.

Не используйте прибор с повреждённым сетевым кабелем или штепсельной вилкой. Если кабель питания или само изделие повреждены, необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

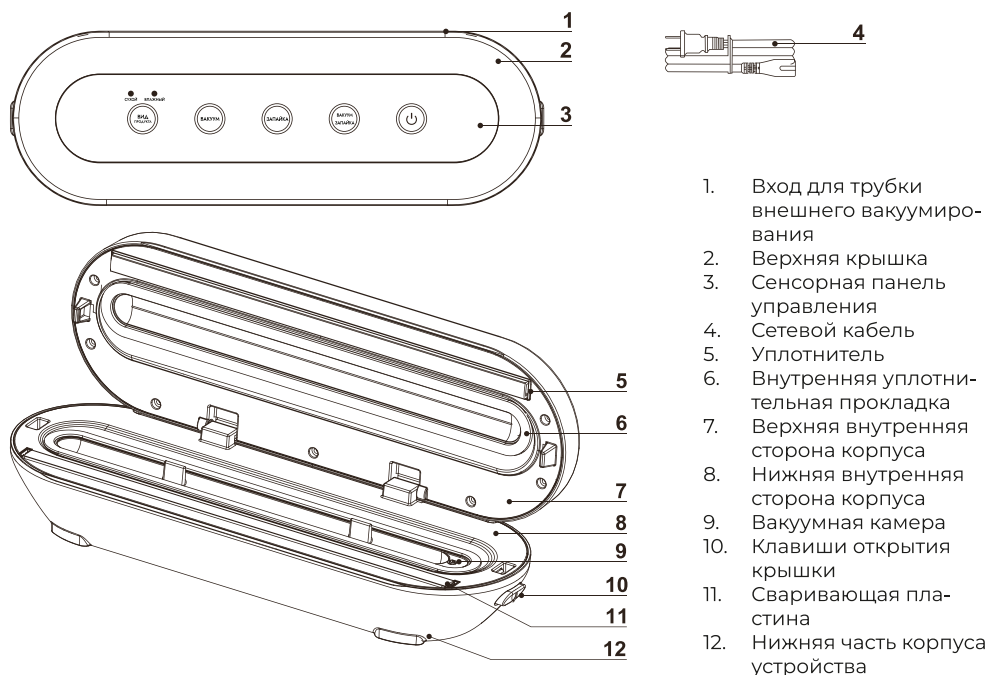
Не допускайте непрерывного использования устройства в режиме запаивания, поскольку это может привести к повреждению нагревательного провода и сваривающей пластины.

Прибор не требует использования масла или иных смазочных материалов.

Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам устройства. Они могут быть очень горячими.

Используйте продукт в соответствии с руководством эксплуатации. Компания не несет ответственности за любые травмы, вызванные несоблюдением правил пользования.

2. Внешний вид и комплектация



Назначение комплектующих

1. Вход для трубки внешнего вакуумирования

Трубка вакуумирования предназначена для извлечения кислорода из банок, бутылок, бутилированного красного вина, больших упаковочных пакетов и емкостей с маринадом.

2. Верхняя крышка

3. Панель управления

4. Сетевой кабель

5. Уплотнитель

В закрытом положении уплотнитель располагается напротив нагревательного провода. С помощью уплотнителя происходит запечатывание вакуумного упаковочного пакета. Верхнюю уплотнительную полосу нельзя извлекать без необходимости. В целях достижения наибольшей герметичности необходимо убедиться, что поверхность уплотнителя чистая и сухая.

6. Внутренняя уплотнительная прокладка

Убедитесь в отсутствии утечек воздуха, чтобы при работе устройства камера достигала состояния вакуума.

7. Верхняя внутренняя сторона корпуса

8. Нижняя внутренняя сторона корпуса

9. Вакуумная камера

При вакуумировании свободный край упаковки должен быть помещен в эту камеру.

10. Клавиши управления

11. Сваривающая пластина

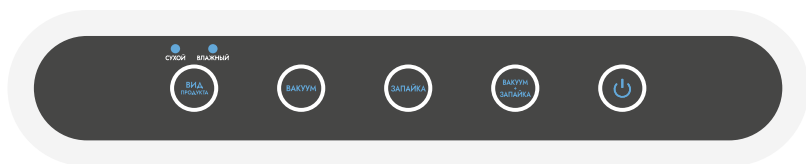
Взаимодействует с нагревательным проводом для обеспечения гладкости запечатываемой поверхности. Не предназначена для отсоединения. В случае появления на поверхности грязь и масло, необходимо вытереть. При повторном использовании во избежание ожогов не прикасайтесь к пластине руками.

12. Нижняя часть корпуса устройства

3. Эксплуатация

Назначение: техника для кухни

Сенсорная панель управления



1. Продукты / материалы

Существует три режима: сухие продукты/материалы, влажные продукты и продукты повышенной влажности. При включении по умолчанию установлен режим для сухих продуктов. Коснитесь сенсорной кнопки, и загорится соответствующий индикатор. В режиме продуктов повышенной влажности загорятся оба индикатора. Как правило, режим сухих продуктов выбирается для обычных продуктов/материалов, а влажный и повышенной влажности – для продуктов/материалов с повышенным содержанием влаги или при использовании плотных упаковочных пакетов. В режиме сухих продуктов/материалов следите за тем, чтобы интервал запечатывания составлял не менее 10 секунд, а во влажном и повышенной влажности не менее 60 секунд, чтобы предотвратить перегрев прибора.

2. Режим использования трубки внешнего вакуумирования (вакуум)

Для внешнего вакуумирования подсоедините специальную емкость и нажмите кнопку внешнего вакуумирования. Когда работа будет завершена, прибор автоматически остановится. Подключите трубку внешнего вакуумирования, для перехода устройства в соответствующий режим.

Нажмите кнопку, чтобы запустить, остановить или повторить процесс вакуумирования. Вы можете контролировать степень вакуумирования. Данная функция подходит для вакуумной упаковки товаров, где важно не передавить продукты или проконтролировать степень вакуумирования в ручном режиме. Нажмите и удерживайте кнопку указательным пальцем, после того как вы убедитесь, что вакуум в пакете соответствует требуемому уровню, немедленно отпустите палец и нажмите кнопку «запайка», чтобы запечатать пакет. Таким образом, возможен контроль давления во избежание раздавливания мелких предметов.

3. Запайка

Нажмите эту кнопку, включится световой индикатор и начнется запечатывание упаковочного пакета. Интервал повторного использования режима составляет не менее 5-10 секунд.

(Вы можете использовать устройство непрерывно до появления светового сигнала, обозначающего переход в безопасный режим примерно на 15 минут).

4. Вакуум+запайка

Нажмите кнопку вакуумной запайки, чтобы запустить данную функцию. Далее загорится индикатор, означающий, что кнопки «продукты/материалы» и «запайка» перешли в общий режим работы.

Весь процесс от вакуумирования до запечатывания завершается автоматически с помощью одной кнопки. Возможно непрерывное использование.

5. Кнопка включения.

Когда кнопка начинает мигать, нажмите ее и удерживайте в течение нескольких секунд, чтобы устройство включилось. После включения индикатора, нажмите кнопку еще раз, и индикатор погаснет. В любой момент вы можете нажать данную кнопку, чтобы выключить общий режим работы для «вакуумирования», «запайки» и «вакуумной запайки».

Вакуумная запайка сухих/влажных продуктов/материалов

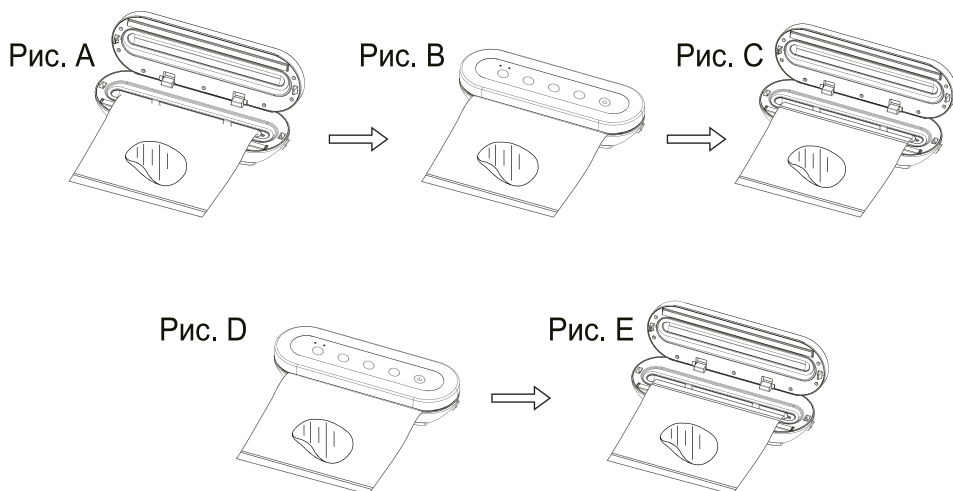
1. Поставьте устройство на ровную поверхность и подключите к электросети. Если горит индикатор «сухой», это значит, что вакуумный упаковщик находится в режиме вакуумирования сухих продуктов, если горит индикатор «влажный» - режим влажных продуктов, если горят оба индикатора - это значит, что вакууматор находится в режиме вакуумирования продуктов повышенной влажности. Нажмите клавиши открытия крышки. Откройте верхнюю крышку, положите продукты в упаковочный пакет и ровно поместите его в вакуумную камеру (вакуумная камера имеет два ограничителя, пакет не должен превышать их размер, рекомендуем использовать рулоны и пакеты шириной не более 25-28 см). Закройте верхнюю крышку до щелчка. (Рисунок А)
2. Нажмите кнопку « » для запуска устройства, загорится индикатор. Выберите режим для сухих продуктов/материалов, влажных или повышенной влажности в зависимости от вида продуктов/материалов, а затем нажмите «вакуум». Прибор начнет откачку

воздуха с последующей автоматической запайкой. (Рисунок В)

3. После звукового сигнала откройте верхнюю крышку и достаньте пакет. (Рисунок С)

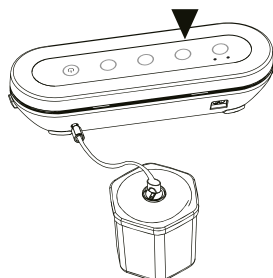
Инструкция при отдельном использовании функции запаивания

1. Поместите продукты в упаковочный пакет и ровно расположите его в вакуумной камере. Закройте верхнюю крышку до щелчка. Если необходимо только запайка, нажмите соответствующую кнопку. (Рисунок D)
2. После звукового сигнала откройте верхнюю крышку и достаньте пакет. (Рисунок E)



Использование трубки внешнего вакуумирования

1. Вставьте один конец трубки внешнего вакуумирования в соответствующий вход на устройстве, а другой конец – в емкость для вакуумирования (трубка приобретается самостоятельно).
2. Нажмите кнопку «вакуум», чтобы запустить процесс.
3. Отсоедините трубку для откачки воздуха от емкости и устройства. Для завершения процесса отсоедините конец трубки, подключенный к емкости, а затем к устройству.
4. По окончании процесса не открывайте крышку емкости. Продукты в ней находятся в вакууме.



Ручной режим вакуумирования:

1. При упаковке мягких и хрупких продуктов распрямите открытый конец пакета обеими руками и поместите его в вакуумную камеру.
2. Закройте верхнюю крышку до щелчка.
3. Нажмите на кнопку «вакуум», внимательно следите за процессом, при достижении желаемого результата нажмите кнопку «вакуум» еще раз, устройство остановит процесс, а затем нажмите кнопку «запайка» для запечатывания.
4. После звукового сигнала откройте верхнюю крышку и достаньте вакуумный пакет.

*При первом нажатии кнопки запустится режим «внешнего вакуумирования», при повторном нажатии запустится ручной режим работы.

Рекомендации по эксплуатации

1. В целях предотвращения деформации уплотнительного материала, влияющего на эффективность процесса вакуумирования, убедитесь, что верхняя крышка остается открытой после использования устройства.
2. Для достижения наилучшего эффекта используйте подходящие упаковочные пакеты, иначе вы не получите желаемый результат.
3. После запайки не трогайте руками сваривающую поверхность. Во избежание ожогов советуем прикасаться к ней после охлаждения.
4. Убедитесь, что открытый конец упаковочного пакета сухой, иначе его будет трудно запечатать. Если продукты содержат влагу, необходимо выбрать функцию «влажные продукты/материалы» или «повышенной влажности», процесс запайки продлится дольше, но результат будет гораздо эффективнее.
5. Перед вакуумированием очистите и распрямите открытый конец упаковочного пакета, удалите все посторонние предметы. Во время вакуумирования не допускайте образования складок на пакете и воздействия на пакет твердых предметов снаружи.
6. После продолжительного применения функции запайки устройство можно использовать снова после охлаждения в течение примерно 15 минут.
7. При вакуумировании продукты не должны быть слишком объемными, а открытый конец пакета должен быть расправлен, иначе результат процесса будет неудачным.

8. В целях предотвращения повреждения стенок пакета при упаковке продуктов с острыми краями оберните их мягким прокладочным материалом, например, бумажными полотенцами, или замените пакет на банку.
9. В целях предотвращения образования складок на линии запайки при упаковке больших предметов разгладьте запаиваемую сторону, когда помещаете упаковочный пакет в вакуумную камеру, и удерживайте ее в таком положении пока не включится функция удаления воздуха.
10. Свежие фрукты и овощи не подходят для вакуумной консервации при комнатной температуре, так как они содержат кислород, выделение которого приведет к легкому разбуханию пакета. Рекомендуем помещать такие продукты в банки и охлаждать в холодильнике для достижения наилучшего результата.
11. Старайтесь не подвергать недавно разогретые продукты вакуумной консервации, так как из-за высокой температуры их объем увеличивается. После вакуумной консервации объем уменьшается из-за охлаждения, что приводит к выделению воздуха.
12. Наполните пакет необходимым количеством воды, запечатайте его (без удаления воздуха), затем заморозьте. Теперь его можно поместить в ведро для льда или использовать при обработке спортивных травм.
13. Даже после вакуумирования продуктов для сохранения свежести необходимо соблюдать условиям их хранения.
14. Если вы не уверены, что пакет герметично запечатан, проделайте процедуру запайки ещё раз.
15. При использовании контейнеров обратите внимание на то, чтобы их наполненность не превышала 2,5 см от верхнего края.
16. Не используйте продукты, при сдавливании которых выделяется сок. Перед вакуумной консервацией их необходимо заморозить.
17. Если во время вакуумирования небольшое количество жидкости или остатков пищи из упаковочного пакета попадет в вакуумную камеру, возможна блокировка вакуумного насоса и повреждение электрического оборудования. В целях предотвращения данных ситуаций положите несколько тонких сложенных бумажных полотенец в вакуумную камеру в качестве фильтра или используйте специальный фильтр.

Срок службы: 3 года

Вакуумная консервация и подготовка продуктов

Вакуумирование предназначено для удаления воздуха из герметичного контейнера и снижения окисления в целях максимально долгого сохранения первоначальной питательности, вкуса и качества продуктов. Удаление воздуха также в определенной степени замедляет распространение микроорганизмов. К распространенным видам микроорганизмов относятся:

Плесень – легко обнаружить при визуальном осмотре. Не выживает в среде с низким содержанием кислорода. Поэтому вакуумная упаковка может замедлить скорость ее распространения.

Грибок – микроорганизм, вызывающий брожение, наличие которого определяется по запаху и вкусу. Для развития грибка нужны вода, сахар и подходящая температура. Выживает как при наличии кислорода, так и без него, поэтому для замедления распространения грибка необходима низкая температура. При замораживании скорость распространения снижается.

Бактерии – из-за них у продуктов может появиться неприятный запах, измениться цвет, консистенция может стать мягкой или липкой. При соответствующих условиях анаэробные бактерии, такие как *Botox*, могут распространяться в безвоздушной среде, не вызывая изменений запаха или вкуса. Хотя *Botox* встречается редко, он представляет смертельную опасность. В целях лучшей сохранности продуктов очень важно поддерживать низкую температуру. Развитие микроорганизмов замедляется при температуре 4 °C, но их невозможно полностью уничтожить даже при -17 °C. Для хранения скоропортящихся продуктов после вакуумной консервации необходимо использовать холодильник.

Важный совет: вакуумная консервация не заменяет термическую обработку или условия низкотемпературного хранения. Продукты, хранящиеся при низких температурах, даже после вакуумирования необходимо поместить в соответствующую температурную среду.

Советы по подготовке и разогреву продуктов:



Размораживайте и разогревайте продукты в вакуумной упаковке. Не оставляйте размораживаться скоропортящиеся продукты при комнатной температуре. Размораживайте их в холодильнике или микроволновой печи. Перед тем как поместить продукт в микроволновую печь, отрежьте уголок вакуумного пакета для рассеивания тепла по всему его объему внутри. Во избежание брызг не разогревайте в пакете в микроволновой печи мясо на костях или тяжелые жирные продукты. Вы можете размораживать продукты в теплой воде при температуре не более 75°C.

Советы по вакуумированию рыбы и мяса



Для достижения желаемого эффекта, заморозьте рыбу или мясо за 1 ~ 2 часа до вакуумирования, что поможет предотвратить потерю питательных веществ, сохранить правильную форму продуктов и уплотнить линию запайки. Если нет возможности заморозить продукты заранее, положите сложенное бумажное полотенце между продуктом и верхней частью вакуумного пакета, чтобы при вакуумировании бумажное полотенце могло впитать выделяющуюся жидкость во избежание попадания в вакуумный насос и последующего усложнения процесса очистки.

Советы по вакуумированию листовых овощей:



Для достижения желаемого эффекта, используйте вакуумную емкость для хранения листовых овощей. Сначала вымойте овощи, затем протрите их насухо полотенцем, положите в вакуумную емкость. Храните листовые овощи в холодильнике.

Советы по вакуумированию закусок:



Для достижения желаемого эффекта, заморозьте рыбу или мясо за 1 ~ 2 часа до вакуумирования, что поможет предотвратить потерю питательных веществ, сохранить правильную форму продуктов и уплотнить линию запайки. Если нет возможности заморозить продукты заранее, положите сложенное бумажное полотенце между продуктом и верхней частью вакуумного пакета, чтобы при вакуумировании бумажное полотенце могло впитать выделяющуюся жидкость во избежание попадания в вакуумный насос и последующего усложнения процесса очистки.

Советы по вакуумированию фруктов:



Перед заморозкой фруктов рекомендуется предварительно охладить их в течение 1 ~ 2 часов для достижения полной заморозки. Фрукты можно разделить на несколько частей в соответствии с количеством порций и разложить на тарелке по отдельности. Для последующего удобства процесса вакуумирования порции не должны касаться друг друга, чтобы избежать примерзания в процессе заморозки. После предварительной заморозки, запечатайте фрукты в вакуумную упаковку и поместите в холодильник для повторной заморозки.

Советы по вакуумированию жидких продуктов:



Вы можете положить жидкие продукты в сковороду, хлебную тарелку, форму для льда или другие емкости, заморозить до твердого состояния, а затем поместить в пакет для последующего вакуумирования. Перед употреблением достаточно вырезать небольшое отверстие с краю пакета, затем положить его на тарелку и поставить в микроволновую печь или разморозить в теплой воде при температуре не более 75°C.

Советы по вакуумированию выпечки



В целях сохранения первоначальной формы рекомендуем использовать банки для вакуумирования мягкой выпечки. Если вы хотите использовать пакет, предварительно заморозьте продукты в течение 1 ~ 2 часов перед вакуумированием.

Советы по вакуумированию кофе или сыпучих продуктов:

В целях предотвращения всасывания сыпучих продуктов в вакуумную камеру вы можете положить фильтр для кофемашины или бумажное полотенце на верхнюю часть вакуумного пакета или емкости. Вы можете положить продукты сначала в оригинальный упаковку, а затем в пакет для вакуумирования.

Советы по вакуумированию овощей:



Перед вакуумированием овощи должны пройти термическую обработку. Высокая температура может замедлить процесс ферментации, оказывающий отрицательное воздействие на питательность, цвет и консистенцию продуктов. Вы можете обваривать овощи в кипящей воде или разогревать в микроволновой печи в течение некоторого времени, пока они не станут мягче по консистенции, но все еще останутся хрустящими. Для листовых овощей время обваривания обычно составляет 1 ~ 2 минуты, для стручкового гороха, нарезанных огурцов и брокколи 3 ~ 4 минуты, для моркови 5 минут, для кукурузных початков 7 ~ 11 минут. После обваривания погрузите овощи в холодную воду, чтобы они остыли, затем высушите перед вакуумированием. Примечание: некоторые овощи (например, цветная капуста, брюссельская капуста и белокочанная капуста) постоянно выделяют газ. Поэтому после обваривания рекомендуем хранить их при низкой температуре. Важный совет: свежие грибы, лук и чеснок нельзя помещать в вакуумную упаковку из-за наличия анаэробных бактерий.

Советы по вакуумированию непродовольственных товаров:



Непродовольственные товары также можно поместить в вакуумную упаковку в целях противодействия окислению, воздействию влаги и коррозии. При вакуумировании металлических украшений, ножей, вилок и других острых предметов, пожалуйста, используйте мягкие материалы, например, бумажные полотенца, в качестве прокладки для облегчения процесса и во избежание нарушения герметичности упаковки. Вакуумирование предметов идеально подходит при подготовке к загородному отдыху и выездам на природу. В походе вакуумная упаковка поможет сохранить спички, карты и продукты питания сухими и свежими. Если вам нужна чистая питьевая вода, достаточно упаковать кубик льда в вакуумный пакет. При необходимости позвольте льду растаять естественным образом. Для занятия серфингом или поездок на лодке, вы можете упаковать в вакуумные пакеты еду, фотопленку или сменную одежду. Предметы первой необходимости также можно запечатать в вакуумную упаковку. Например, осветительные лампы, батарейки, фонарики, спички, свечи и т. д.

Советы по вакуумированию сыра:

Важный совет: во избежание появления анаэробных бактерий мягкие сыры не подлежат вакуумированию.

Сроки хранения продуктов в вакуумной упаковке

Условия хранения	Продукты	Температура хранения	Срок хранения без вакуумной упаковки	Срок хранения в вакуумной упаковке
Охлаждённая среда и консервация	Свежее мясо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2 ~ 3 дня	12 ~ 13 дней
	Свежая рыба/морепродукты		1 ~ 3 дня	6 ~ 8 дней
	Приготовленное мясо		4 ~ 6 дней	18 ~ 20 дней
	Овощи		3 ~ 5 дней	7 ~ 10 дней
	Фрукты		5 ~ 7 дней	14 ~ 20 дней
	Яйца		10 ~ 15 дней	30 ~ 50 дней
Хранение в холодильнике	Мясо	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3 ~ 5 месяцев	Более года
	Рыба			
	Морепродукты			
Обычные условия	Хлеб	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1 ~ 2 дня	Более года
	Печенье		4 ~ 6 месяцев	
	Рис/мука		3 ~ 5 месяцев	
	Арахис / бобы		3 ~ 6 месяцев	
	Медикаменты		3 ~ 6 месяцев	
	Чай		5 ~ 6 месяцев	

Вакуумная упаковка может продлить срок хранения продуктов, но не может вечно сохранять их свежими. Вакуумирование рекомендуется проводить в комплексе с другими процедурами: охлаждением, стерилизацией и дезинфекцией.

Приведенные выше данные зависят от герметичности вакуумной упаковки, характеристик и свежести продуктов. Указано для справки потребителю.

4. Обслуживание и уход

1. Перед очисткой отключите прибор из электросети.
2. В процессе очистки не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
3. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить поверхность корпуса.
4. Очищайте поверхность устройства слегка увлажненной тканью или губкой без использования абразивных чистящих средств.
5. Вытрите остатки пищи или жидкости в вакуумной камере бумажным полотенцем.
6. Убедитесь, что прибор полностью высох, прежде чем использовать его снова.

5. Хранение и транспортировка

Перед тем, как убрать прибор на хранение, необходимо выполнить все указания раздела «Обслуживание и уход» и полностью просушить все части.

Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, положите его в оригинальную упаковку.

Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей. Избегайте воздействия влаги и прямого солнечного света.

При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора или нарушению целостности упаковки.

6. Правила и условия реализации и утилизации

Особых требований по реализации не предусмотрено.

Упаковку, руководство по эксплуатации, а также само устройство необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте устройство вместе с обычным бытовым мусором.

7. Сведения об ограничениях в использовании оборудования

Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях, клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа, а также в других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими возможностями, ограниченными возможностями сенсорной системы, умственными возможностями, либо лицами, не имеющими опыт и знания по использованию данного прибора до тех пор, пока их должным образом не будет контролировать или проинструктирует лицо, ответственное за их безопасность.

8. Возможные неисправности и методы их устранения

Возможные проблемы	Решения
Мигают световые индикаторы	Перегрев устройства. Делайте интервал в 10 секунд между операциями с устройством. При интенсивном и непрерывном использовании сработает система защиты от перегрева, устройство автоматически отключится, а индикатор начнет мигать. Выключите устройство примерно на 15 минут, чтобы дать ему полностью остыть.
Вакуумный насос работает, но вакуумирования не происходит.	- Убедитесь, что трубка внешнего вакуумирования подключена к разъему. - Если вы используете рулонную вакуумную пленку, проверьте ровность линии запайки, отсутствие на ней складок. - Наполненность пакета не должна превышать 8 см от верхнего края. - Проверьте уплотнительный материал на наличие деформации или остатков пищи. - Проверьте открытый конец пакета, помещаемый в вакуумную камеру, на наличие складок и неровностей. Во избежание их появления держите оба конца открытой части пакета обеими руками, чтобы поверхность натянулась и стала ровной.
Уплотнитель смещен или поврежден	- Отсоедините уплотнитель, очистите его и установите на место. - Если проблема не решилась, обратитесь в сервисный центр для устранения неисправности.
Некачественная линия запайки	- При вакуумной консервации продуктов с небольшим содержанием жидкости, установите режим «влажные продукты» или «повышенной влажности». При большом внутреннем содержании жидкости или при работе непосредственно с жидкостью, заморозьте ее до твердого состояния перед вакуумированием. - Проверьте, сваривающую пластину и уплотнитель на наличие остатков пищи. Удалите их при наличии. - Во избежание появления складок на открытой части пакета, помещаемой в вакуумную камеру, держите оба ее конца двумя руками, чтобы поверхность натянулась и стала ровной.
Световой индикатор на панели управления не загорается	- Убедитесь, что устройство подключено к сети электропитания. - Убедитесь, что в сети питания есть электрический ток.
Устройство не реагирует на нажатие кнопки	- Убедитесь, что устройство подключено к сети электропитания. - Убедитесь, что в сети питания есть электрический ток. - Убедитесь, что световой индикатор « » горит.
Открытый конец пакета не входит в вакуумную камеру	- Убедитесь, что верхняя часть пакета подходит по размеру для вакуумной камеры. - Держите края открытой части пакета двумя руками, чтобы поверхность натянулась и стала ровной. Открытая часть вакуумного пакета направлена вниз.

Утечка воздуха или расширение пакета после вакуумирования	• Проверьте линию запайки на наличие складок. Перед запечатыванием держите края открытой части пакета двумя руками, чтобы поверхность натянулась и стала ровной. • При вакуумировании влагосодержащих или сыпучих продуктов (сок, масло и мука) загрязнения, остающиеся на линии запайки в верхней части пакета, могут повлиять на герметичность и ровность линии запайки. Отрежьте запечатанный край пакета, очистите верхнюю часть пакета от загрязнений, а затем снова осуществите запайку. • Продукты с острыми краями и углами могут повредить оболочку вакуумного пакета в процессе вакуумирования. Оберните твердые углы предмета мягким материалом, например, бумажным полотенцем, затем проведите повторное вакуумирование. • Фрукты и овощи выделяют газ, что может привести к расширению пакета. Проводите вакуумную консервацию после термической обработки. Храните их при низкой температуре.
Перегрев сваривающей пластины	Если нагревательный провод перегревается при непрерывном использовании, дайте ему остыть в течение 20 секунд. Продолжите использование после того, как нагревательный элемент остынет.
Если вам нужна дополнительная помощь	Свяжитесь с сервисным центром для устранения неполадок.

При возникновении неисправностей обратитесь в авторизованный сервисный центр.

9. Гарантийные обязательства

Мы предоставляем гарантию в течение 1 года с момента покупки. Если произошла поломка, вам необходимо позвонить по справочной линии потребителей 8-800-511-59-57 или написать на электронную почту service@dumont.ru

Вы можете обратиться к продавцу или уточнить список актуальных авторизованных сервисных центров на официальном сайте dumont.ru.

Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку/электронный чек, или заполненный гарантийный талон.

Гарантия признается лишь в том случае, если изделие использовалось в соответствии с руководством по эксплуатации.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта. Данная гарантия не распространяется на следующие случаи:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате использования прибора с нарушением рекомендаций руководства по эксплуатации.
2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с прибором после его доставки.

3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или высокого напряжения, неправильного монтажа.
4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии.
5. Повреждения корпуса прибора.
6. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных авторизованных сервисных центров;
7. Проблемы, возникающие при монтаже любых деталей, кроме деталей, поставляемых производителем.

Гарантия недействительна при удалении и повреждении оригинального серийного номера на продукции.

10. Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 125 Вт

Максимальная ширина запаиваемой упаковки: 25 см.

Производительность: 6 л/мин

Уровень шума: < 70дБ.

Давление сжатия: -80кПа

Длина шнура электропитания: 100 см.

Вес: 1,45 кг

Габариты (ДхШхВ): 360 мм × 75 мм × 118 мм

Тип крепления шнура питания: съемный

Класс защиты от электрического тока: II

Ширина шва: 1,5 мм × 2 мм

Рекомендуемая плотность пакетов: 160-269 мкм

В комплект входит 20 пакетов плотностью 180 мкм



11. Информация об изготовителе и импортере

Изготовитель: САНЛИДА ЭЛЕКТРИКАЛ ТЕКНОЛОДЖИ КО., ЛТД

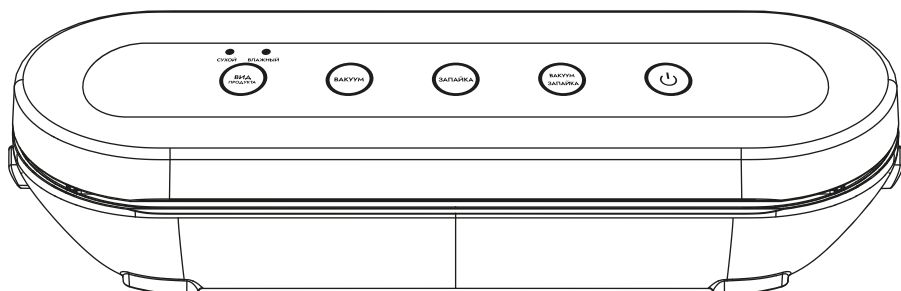
Адрес изготовителя: 101, билдинг а, 27 Джианжунмао коммьюнити, Вулиан коммьюнити, Лонгган стрит, Лонгган Дистрикт, Шенжень, Китай 518116

Страна изготовления: Китай.

Импортер: АО «Гранд-Трейд». Юридический адрес: 119021, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хамовники, ул. Льва Толстого, д. 5, стр. 1, этаж 6, помещ./ком. 1/23.

Тел.: +7 495 138-88-55.

e-mail: info@grandtrade.world



Вакуумный упаковщик Dumont

Модель DMVS-7050 / DMVS-7051