VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Vacuum Packing Machine

Model: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

⚠WARNING

1. Before operating, please carefully read and understand all assembly and operation instructions.
2. Failure to comply with safety regulations and other fundamental safety precautions may result in severe personal injuries.

General Safety Measures

1. Before first use, please read the operating instructions thoroughly and familiarize yourself with the key steps.
2. If damage occurs due to improper use as specified, the warranty shall terminate and we shall not be liable for any indirect losses.
3. We shall not be liable for any property damage or personal injury resulting from improper use or failure to follow safety instructions. In such cases, the warranty/quality guarantee will become void.
4. To comply with safety and product certification requirements, unauthorized modification, alteration, or disassembly of the product is strictly prohibited.
5. This product is not a toy and must be stored out of reach of children; exercise caution when children are present.
6. Direct water spraying or immersion of the product is strictly prohibited, and its use in humid areas is forbidden to prevent electric shock hazards.
7. Protect products and accessories from moisture and avoid exposure to extreme temperatures (too high or too low).
8. Store packaging materials properly to prevent accidents caused by children's play.
9. Avoid drops, impacts, or compression to prevent product damage or functional impairment.
10. Do not place the equipment near flammable or combustible materials.
11. This machine utilizes plastic film or aluminum-plastic film as consumables for vacuum packaging of sauce-based foods, fruits, pickled vegetables, chemicals, pharmaceuticals, electronic components, precision instruments, rare metals, and other items. The product packaging is resistant to oxidation or mold formation. It is particularly suitable for the tea, food, and pharmaceutical industries, and is limited to non-hazardous chemicals.
12. If you have reason to believe the device is no longer operating safely, disconnect it immediately and prevent accidental startup.
13. The system may be considered unsafe to operate under the following conditions: –The device shows visible signs of damage; –The device is no longer working; –After long-term storage under adverse conditions; – Exposed to severe impacts during transportation.

Assumption Diagram



1	Vacuum Cover	8	Circuit Board
2	Silicone Strip	9	Cavity Sealing Strip
3	Vacuum Port	10	Heating Strip
4	Infill Panel	11	Vacuum Machine Handle
5	Bag Clamping Device	12	Time Display Table
6	Operation Panel	13	Vacuum Pump
7	Vacuum Gauge	14	Electromagnetic Valve

Functional Characteristics

1. Vacuum Time (VAC TIME): Displays the vacuum time setting.

2. Seal Time (SEAL TIME): Displays the seal time setting.

3. Vacuum & Sealing Button (VAC&SEAL): Select dry goods (DRY) or wet goods (WET) based on the item to be vacuum-sealed.

4. Seal Only (SEAL ONLY): Features only sealing functionality, without vacuum extraction capability.

5. Canister drawing button (CANISTER): Used to evacuate vacuum from vacuum tanks, Mason jars (requiring a compatible Mason jar vacuum lid), or reusable vacuum bags via a suction hose without sealing.

- **The evacuation duration ranges from 16 to 99 seconds, with18-30 seconds generally recommended.**

6. Vacuum Meter (VACUUM METER): Displays the vacuum level inside the chamber.

7. "–" button: Reduce the vacuum or sealing time.

8. "+" button: Increases the vacuum or sealing time.

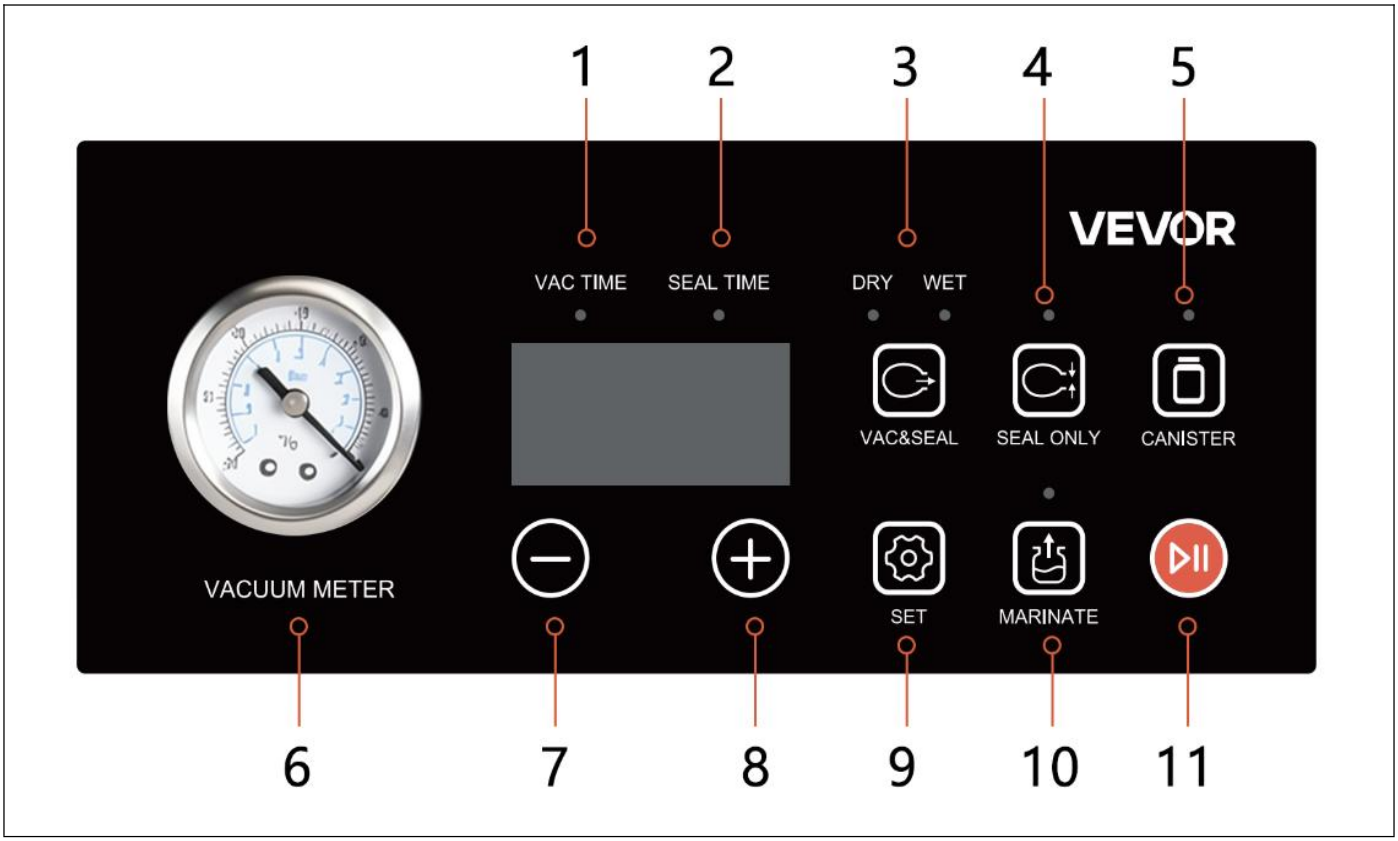
9. Set Button (SET): Used to switch between vacuum time settings and sealing time settings.

- **The vacuum duration ranges from 16 to 99 seconds, with 30–45 seconds generally recommended;**
- **The sealing duration ranges from 2.0 seconds to 6.0 seconds, with 3.0–4.5 seconds generally recommended.**

10. Marinate button (MARINATE): Each press extends the marination time by 90 seconds, with a single cycle lasting 90 seconds (60 seconds vacuum extraction + 30 seconds wait). Available durations: 90s,180s,270s,360s,450s,540s,630s,720s,810s,900s,990s; default recommended: 540s. This function only performs vacuum extraction without sealing; duration adjustable via the ± keys.

- **This feature allows the marinade to penetrate food quickly. Under vacuum conditions, it helps open food pores for optimal flavor absorption.**

11. Start/Pause button: The vacuum cleaner's start/stop button.



Model Parameters

Model	DYX290-V1	DYX290-V2	DYX290-V3	DYX290-Y2
Voltage	AC120V/60Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz
Working temperature	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃
Sealing Length	280mm	280mm	280mm	280mm
Sealing strip length	290mm	290mm	290mm	290mm
Maximum suction	-100kPa	-100kPa	-100kPa	-100kPa
Cavity Size (Long × Wide × High)	298×258×104mm	298×258×104mm	298×258×104mm	298×258×104mm
Vacuum Chamber Dimensions (Long × Wide × High)	342×310×253mm	342×310×253mm	342×310×253mm	342×310×253mm

Operation declaration

Step 1: Connect to power and turn on the switch (Figure 1).

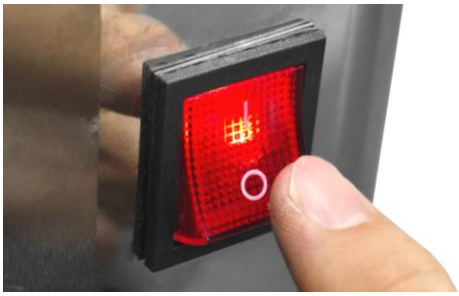


Figure 1

Step 2: Place the items into the bag (Figure 2), clean and organize the bag opening to ensure dryness; secure the bag into the bag clamping device (Figure 3). Do not pull the clamping device upward under any circumstances.



Figure 2

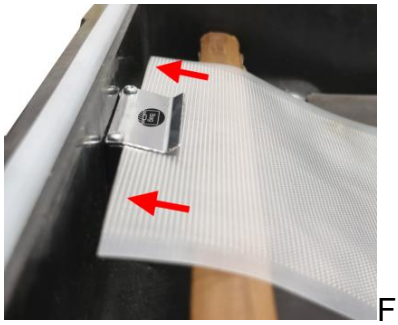


Figure 3

Step 3: Select dry mode or wet mode.

The device defaults to dry mode; a single click on the "VAC&SEAL" button switches it to wet mode (Figure 4).

Dry Mode Applicable Foods: Dry goods and solid foods with little broth/sauce, e.g., nuts, dried foodstuffs, rice, flour, cereals, snacks, cured meats, dehydrated products, and low-moisture meats, fruits, vegetables, and prepared foods, etc.

Wet Mode Applicable Foods: Suitable for foods with high liquid content, such as sauces, pickled products, soup ingredients, etc.



Figure 4

WET Mode:Reference Table for the Percentage of Wet Materials Packaged in Bags

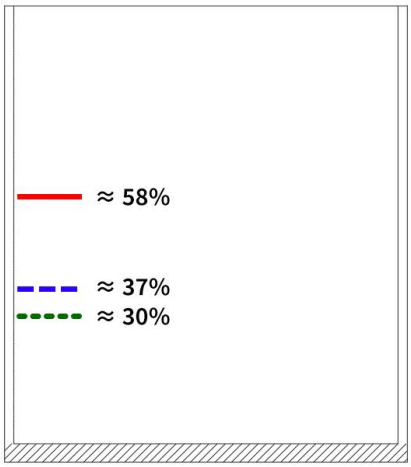
Viscosity Classification	Low viscosity (Water/Clear Soup)	Medium viscosity (Thick soup)	High viscosity (Pumpkin porridge)
Maximum Percentage	≈58%	≈37%	≈30%

Schematic Description of Vacuum Bag Capacity:

1. Solid red line:
Maximum bagging capacity for low-viscosity substances (e.g., Water/Clear Soup)

2. Blue dashed line:
Maximum bagging capacity for moderately viscous substances (e.g., Thick soup)

3. Green dashed line:
Maximum bagging capacity for high-viscosity foods (e.g., Pumpkin porridge)



Schematic Diagram

Step 4: Set the time (refer to Table 1).

4.1: First, set the vacuum time

The machine defaults to vacuum time. Use the "+/-" button to adjust the duration; 30–45 seconds is recommended. Adjust based on the vacuum bag size, starting from a low setting and gradually increasing.

4.2: Set the sealing time again

Use SET to select the sealing time (Figure 5) and adjust the duration using "+/-"; the recommended range is 3.0–4.5 seconds.

Adjust the vacuum bag thickness accordingly, starting from a low level to prevent excessive heating that may damage the bag or the high-temperature fabric.

4.3: Once the time settings are complete, close the vacuum cover.



Figure 5

Vacuum & Sealing Time Reference Table (Table 1)

Material Type	**Bag Thickness (Single Side)**		**Material Type**	Vacuum Time (s)	**Sealing Time (s)**
Vacuum Packaging Bag	8 threads	3 mil	Dry goods	32 – 37	2.8 – 3.5
			Wet goods	38 – 43	3.2 – 3.7
Vacuum Packaging Bag	10 threads	4 mil	Dry goods	32 – 37	3.0 – 3.5
			Wet goods	38 – 43	3. 5 – 4.0
Vacuum Packaging Bag	12 threads	5 mil	Dry goods	34 – 39	3.0 – 3.5
			Wet goods	39 – 44	3. 5 – 4.0
Aluminum foil / clear film composite bag	8 threads	3 mil	Dry goods	32 – 37	2.0 – 2.5
			Wet goods	38 – 43	2.0 – 2.5
Aluminum foil / clear film composite bag	10 threads	4 mil	Dry goods	32 – 37	2.1 – 2.6
			Wet goods	38 – 43	2.1 – 2.6
Aluminum foil / clear film composite bag	12 threads	5 mil	Dry goods	34 – 39	2.6 – 3.1
			Wet goods	39 – 44	2.6 – 3.1

Aluminum Foil Bag	8 threads	3 mil	Dry goods	32 – 37	2.0 – 2.5
			Wet goods	38 – 43	2.0 – 2.5
Aluminum Foil Bag	10 threads	4 mil	Dry goods	32 – 37	2.1 – 2.6
			Wet goods	38 – 43	2.1 – 2.6
Aluminum Foil Bag	12 threads	5 mil	Dry goods	34 – 39	3.7 – 4.2
			Wet goods	39 – 44	3.7 – 4.2

Supplementary specification :

·When vacuum-sealing wet materials, ensure the sealing area of the vacuum bag remains dry and clean.

·In low-temperature or winter conditions, extend the sealing time by 0.3–0.5 seconds to prevent poor solder joints;

If prolonged continuous use causes the bag to overheat, reduce the duration by 0.5–1 second accordingly.

The suggested times above are for reference only; please adjust based on your bag size and material capacity.

Step 5: Start the vacuum machine.

5.1 : Press the start button "  " on the control panel to start the vacuum machine (Figure 6).

5.2 : While pressing the start button, manually push down the front of the vacuum lid for 2 to 3 seconds, then release and wait for the equipment to complete the packaging process automatically.

Note: A "click" sound will be heard each time the vacuum pump starts. This is normal operation of the unit and requires no concern.

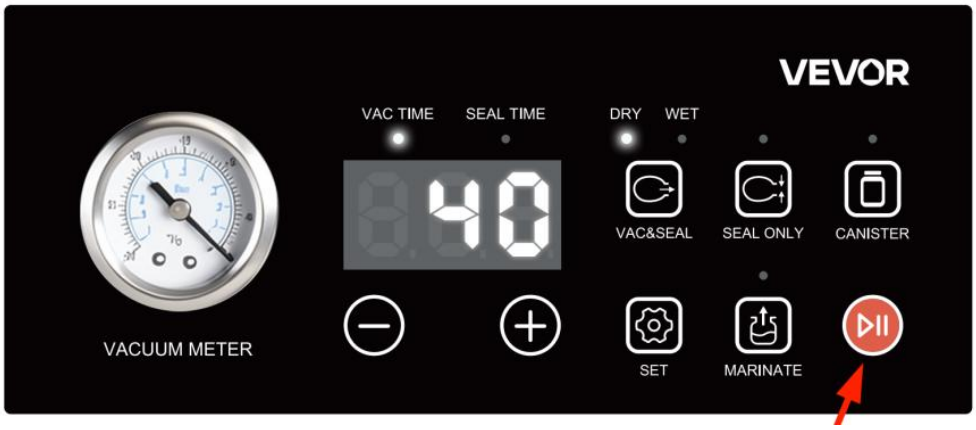


Figure 6

Step 6: Remove the vacuum bag and inspect the packaging integrity.

The countdown reaches zero; upon hearing the air release sound, packaging is complete (Figure 7). Remove the bag for inspection (Figure 8).

If the result is unsatisfactory, you can extend the time and repack.

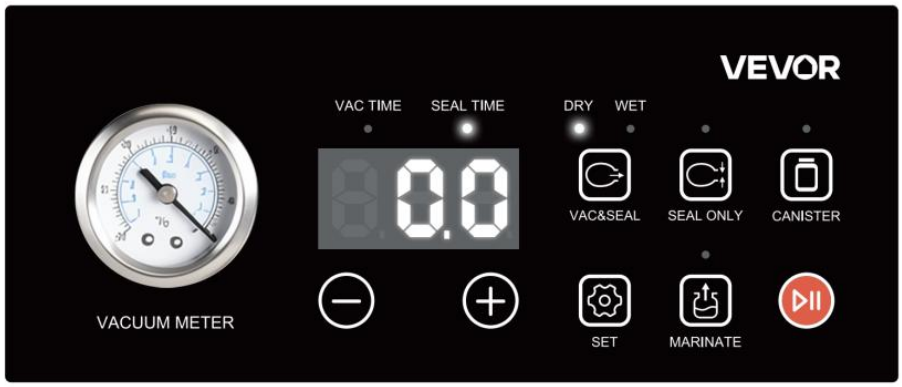


Figure 7



Figure 8

Marinating Function Description:

Press the MARINATE button to illuminate the indicator light. After adjusting the vacuum duration, press the start/stop button to initiate marinating. The process is completed upon timer expiration; it can be canceled by pressing the start/stop button again during operation. This mode only performs vacuum extraction without sealing (Figure 9).



Figure 9

Marinating Steps Instructions:

1. Place the ingredients and marinade into a container and insert it into the chamber. 	2. Press the MARINATE button to adjust operation duration; each press increases or decreases by 90 seconds (including 60 seconds vacuum extraction followed by 30 seconds static resting). Available settings include 90s, 180s, 270s, 360s, 450s, 540s, 630s, 720s, 810s, 900s, and 990s. 
3. Close the lid, start the device, and press down on the lid for 2–3 seconds, then wait for the countdown to reach zero. 	4. Open the lid to inspect the curing efficacy; if substandard, repeat steps 2–3 to extend the duration; remove the vacuum bag promptly upon achieving the required standard. 

Canister Vacuum Evacuation Function Description:

Press the CANISTER button to illuminate the indicator light. After adjusting the vacuum duration, press the start/stop button to initiate operation. The process completes upon timer expiration; you may press the start/stop button again during operation to cancel. This mode performs vacuum extraction only without sealing (Figure 10).

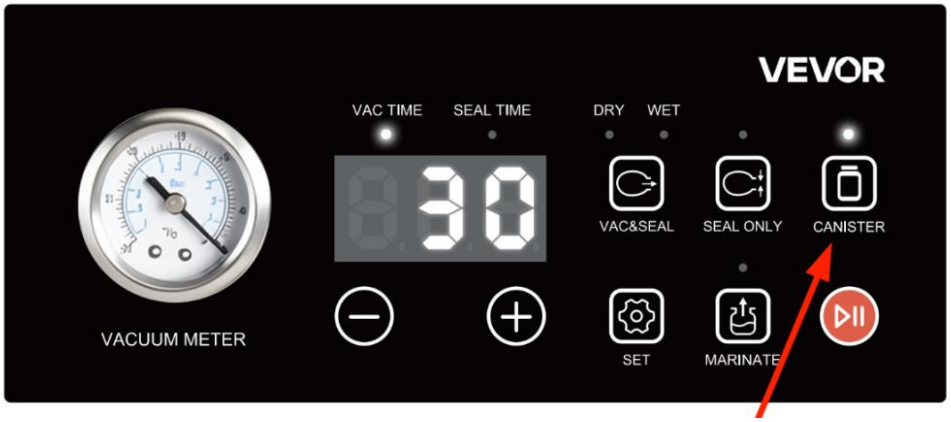


Figure 10

Canister Vacuum Evacuation Procedure:

1. Connect one end of the hose to the device's vacuum suction port.



2. Install the Mason jar lid, aligning the other end of the hose with the lid's air vent.



3. Press the CANISTER button to adjust the vacuum duration, then press the start/stop button to activate the machine.



4. After pumping for 3 seconds, the hose will grip the tank lid; release it and wait for completion. If ineffective, extend the time and try again.



Note: When performing vacuum sealing on vacuum tanks or reusable vacuum bags, a Mason lid is not required; simply align the hose port with the vacuum opening of the tank/bag.

External Application Instructions

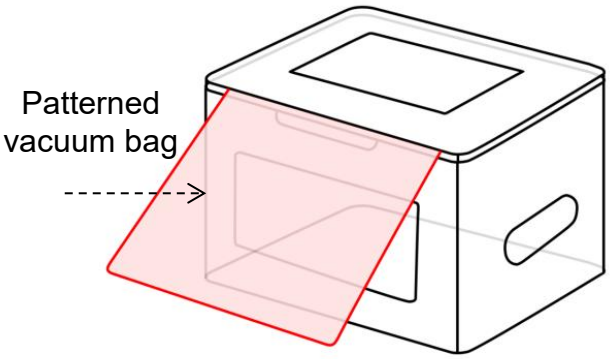


Figure 11

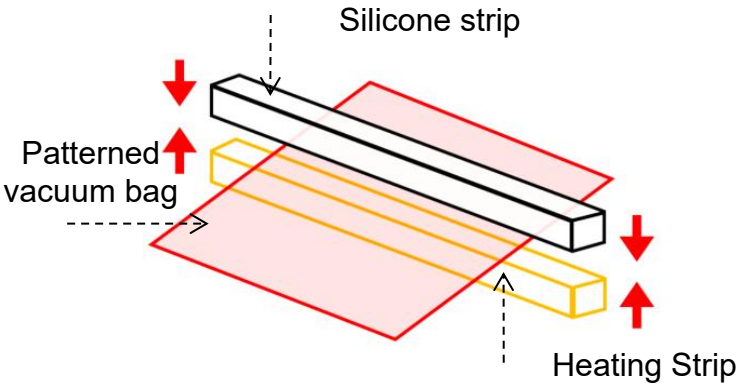


Figure 12

When sealing larger items that cannot fit inside the chamber, you may place the vacuum bag body outside the chamber and seal it under vacuum; this method is only applicable to mesh vacuum bags.

1. Prepare a mesh vacuum bag (single-sided mesh or double-sided mesh), and place it in the external extraction position of the machine (see Figure 11).

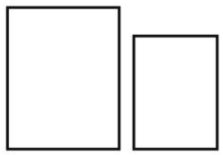
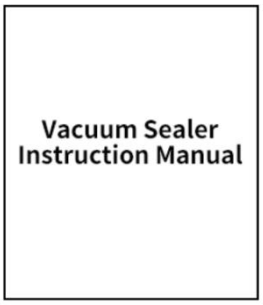
2. Place the vacuum bag opening between the silicone strip and the heating strip (see Figure 12);

3. Close the vacuum cover to ensure the bag is securely held in place and does not slip or come loose;

4. Adjustment Settings: Vacuum time, Sealing time;

5. Press the start button to begin operation.

Accessories List and Specifications

1		20x25 cm vacuum bag 15x20 cm vacuum bag (2 types of bags)	Each 30	**6**		heater strip	2 piece
2		High-temperature cloth	2 piece	**7**		instructions	1 piece
3		infill panel	1 piece	**8**		The tank uses a PVC hose for its operation.	1 piece
4		Cavity sealing ring	1 piece	**9**		Vacuum Mason jar lid The diameter of the large opening is 86 mm. Small opening diameter: 70 mm	1 piece
5		fuse	2 piece	**10**		power line	1 piece

Usage and Safety Precautions

1. Packaging Requirements:

1.1). Wipe the sealing area of the liquid bag to ensure there is no residue or debris.

1.2). The sealing edge of the vacuum bag must pass through a heating strip, and the bag opening must be clamped into the bag clamping device; folding of the seal is strictly prohibited.

1.3). The quantity of ingredients in the bag should not be insufficient to prevent air from being trapped due to excessive sealing.

2. Parameter Adjustment:

2.1). For new machines: adjust the vacuum level and sealing time gradually from low to high during debugging.

2.2). Sealing creases: Reduce sealing time; poor sealing: Increase sealing time.

3. Operating Procedures:

3.1). It can operate continuously; a cooling interval of 30 seconds is recommended between two operations.

3.2). The chamber contains residues or spillage; clean it before proceeding with the procedure.

4. Safety Contraindications:

The packaging of carbonated beverages, foamed foods, high-pressure containers, corrosive liquids, flammable and explosive substances, or products prone to expansion is strictly prohibited.

5. Note: A "click" sound will be heard each time the vacuum pump starts. This is normal operation of the unit and requires no concern.

Maintenance Method

1. Daily care after use:

1.1). Remove residues, standing water, and liquid from the cavity; wipe the inner walls of the cavity, sealing strips, silicone compression strips, and vacuum cover sealing rings with a clean cloth to ensure they are free of oil stains and debris.

1.2). Clean the workbench surface and exterior of the machine housing. Do not rinse the entire unit directly with water to prevent water ingress from damaging the circuitry or vacuum pump.

1.3). Inspect the sealing silicone strip and high-temperature cloth for damage, wrinkling, or blackening; replace them immediately if damaged.

2. Weekly Maintenance:

2.1). Inspect the vacuum cover sealing ring for signs of aging, deformation, or air leakage; replace it immediately if cracking occurs due to aging.

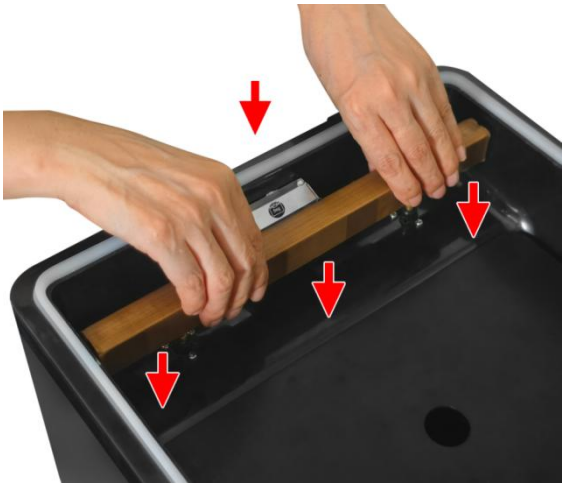
2.2). Clean dust from buttons and gaps on the control panel to ensure button sensitivity.

3. Long-term shutdown maintenance:

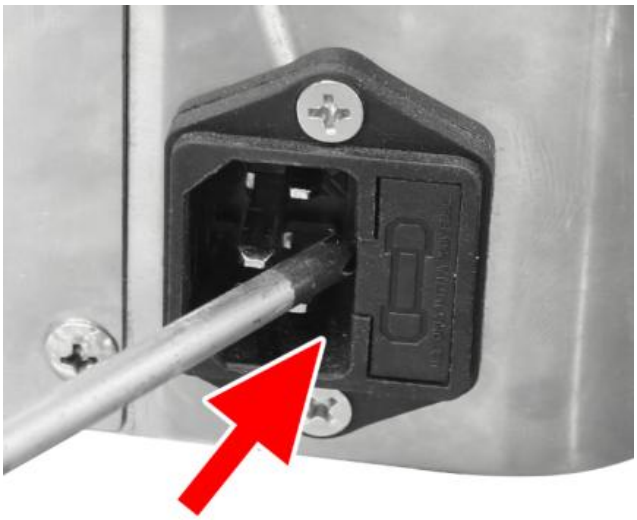
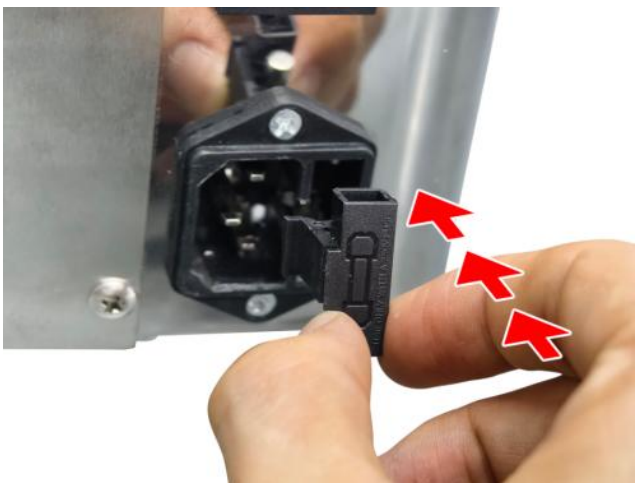
After power shutdown, cover with a dust-proof lid and store in a dry, well-ventilated area to prevent moisture-induced rusting.

4. Method for replacing high-temperature fabric:

1. First, turn off the power to the machine. Once the heating element has cooled down, remove it. 	2. Remove the old heat-resistant cloth. 

3. Apply double-sided tape on both sides of the heating strip, then attach the new high-temperature cloth. 	4. Return the heating strip to its original position. 

5. How to replace a fuse:

1. Find the power socket on the back. 	2. Pry open the slot. 
3. Remove the spare fuse and replace the damaged one. 	4. After replacing the fuse, reinstall it in the socket. 

Fault Diagnosis Checklist

Hitch	Possible Reasons	Correct Error
The device cannot start.	Power plug not inserted	Insert the power plug
	Power cable is damaged	Replace the power cord
	Socket damage	Select another socket
No complete vacuum has been established inside the bag.	The opening end of the bag is not sealed by a sealing strip.	Secure the bag opening with the bag clamping device.
	The bag has a defect.	Use another bag
	Residues are present at the sealing/enclosure area.	Clean the sealing area and wait until it is dry before repeating the procedure.
	The lid is not securely closed.	Check the lid environment for any foreign objects or whether it has been extended beyond the depth of the vacuum chamber by the vacuum-sealed product.
	There are too few items in the bag.	Add items as needed
The bag is not properly sealed.	Excessive heating of the sealing strip caused the bag to melt.	Open the device cover and let it cool for a few minutes
	The sealing strip has a defect.	Replace the sealing strip
The bag cannot be stored under vacuum after sealing.	The bag has a defect.	Move to another bag; wrap any sharp edges inside the bag with packaging paper
	Leakage occurs at the weld joint due to folds, debris, oil, or liquids.	Reopen the bag and clean the upper interior area; remove any foreign objects from the welding strip before sealing.

	FCC Information: CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment! This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This product may cause harmful interference. 2)This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party.responsible for compliance could void the user's authority to operate the product. Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception,which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures. · Reorient or relocate the receiving antenna. · Increase the distance between the product and receiver. · Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. · Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Machine d'emballage sous vide

Modèle : DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modèle : DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



Il s'agit du mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel d'utilisation.
L'apparence du produit peut différer de celle du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser de ne pas pouvoir vous informer des mises à jour technologiques ou logicielles concernant notre produit .

⚠WARNING

1. Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement et comprendre toutes les instructions de montage et d'utilisation.
2. Le non-respect des règles de sécurité et des autres précautions de sécurité fondamentales peut entraîner des blessures graves.

Mesures générales de sécurité

1. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et vous familiariser avec les étapes clés.
2. Si des dommages surviennent en raison d'une utilisation incorrecte telle que spécifiée, la garantie sera annulée et nous ne serons pas responsables des pertes indirectes.
3. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect des consignes de sécurité. Dans de tels cas, la garantie sera annulée.
4. Afin de respecter les exigences de sécurité et de certification des produits, toute modification, altération ou démontage non autorisé du produit est strictement interdit.
5. Ce produit n'est pas un jouet et doit être rangé hors de portée des enfants ; soyez prudent en présence d'enfants.
6. Il est strictement interdit de vaporiser ou d'immerger directement le produit dans l'eau, et son utilisation dans les zones humides est interdite afin de prévenir les risques de choc électrique.
7. Protégez les produits et accessoires de l'humidité et évitez l'exposition à des températures extrêmes (trop élevées ou trop basses).
8. Stockez correctement les matériaux d'emballage afin de prévenir les accidents causés par les jeux d'enfants.
9. Évitez les chutes, les chocs ou la compression pour éviter d’endommager le produit ou de nuire à son fonctionnement.
10. Ne placez pas l'équipement à proximité de matériaux inflammables ou combustibles.
11. Cette machine utilise un film plastique ou un film aluminium-plastique comme consommable pour le conditionnement sous vide de produits alimentaires en sauce, de fruits, de légumes marinés, de produits chimiques, de produits pharmaceutiques, de composants électroniques, d'instruments de précision, de métaux rares et autres articles. L'emballage est résistant à l'oxydation et à la formation de moisissures. Il est particulièrement adapté aux industries du thé, de

l'agroalimentaire et pharmaceutique, et est limité aux produits chimiques non dangereux.

12. Si vous avez des raisons de croire que l'appareil ne fonctionne plus en toute sécurité, débranchez-le immédiatement et empêchez tout démarrage accidentel.

13. Le système peut être considéré comme dangereux à exploiter dans les conditions suivantes : –L'appareil présente des signes visibles de dommages ; –L'appareil ne fonctionne plus ; –Après un stockage prolongé dans des conditions défavorables ; – Exposés à des chocs importants pendant le transport.

Diagramme d' hypothèse



1	Sous vide C	8	Carte de circuit imprimé
2	Bande de silicone S	9	Bande d' étanchéité pour cavité
3	Port d' aspiration	10	Bande chauffante
4	Panneau de remplissage	11	Poignée de machine à vide

5	Dispositif de serrage de sac	12	Tableau d'affichage de l'heure
6	Panneau d' opération	13	Pompe à vide
7	jauge à vide	14	Valve électromagnétique

Caractéristiques fonctionnelles

1. Durée du vide (VAC TIME) : Affiche le réglage de la durée du vide.

2. Temps de scellage (SEAL TIME) : Affiche le réglage du temps de scellage.

3 . Bouton de mise sous vide et de scellage (VAC&SEAL) : Sélectionnez les produits secs (DRY) ou les produits humides (WET) en fonction de l'article à mettre sous vide.

4. Scellage uniquement (SEAL ONLY) : Ne comporte que la fonction de scellage, sans capacité d'extraction sous vide.

5. Bouton de tirage du réservoir (CANISTER) : Utilisé pour évacuer le vide des réservoirs sous vide, des bocaux Mason (nécessitant un couvercle sous vide compatible pour bocal Mason) ou des sacs sous vide réutilisables via un tuyau d'aspiration sans scellage.

- **La durée d'évacuation varie de 16 à 99 secondes, 18 à 30 secondes étant généralement recommandées.**

6. Manomètre à vide (MANOMÈTRE À VIDE) : Affiche le niveau de vide à l'intérieur de la chambre.

7. Bouton « – » : Réduire le temps de mise sous vide ou de scellage.

8. Bouton « + » : Augmente le temps de vide ou de scellage.

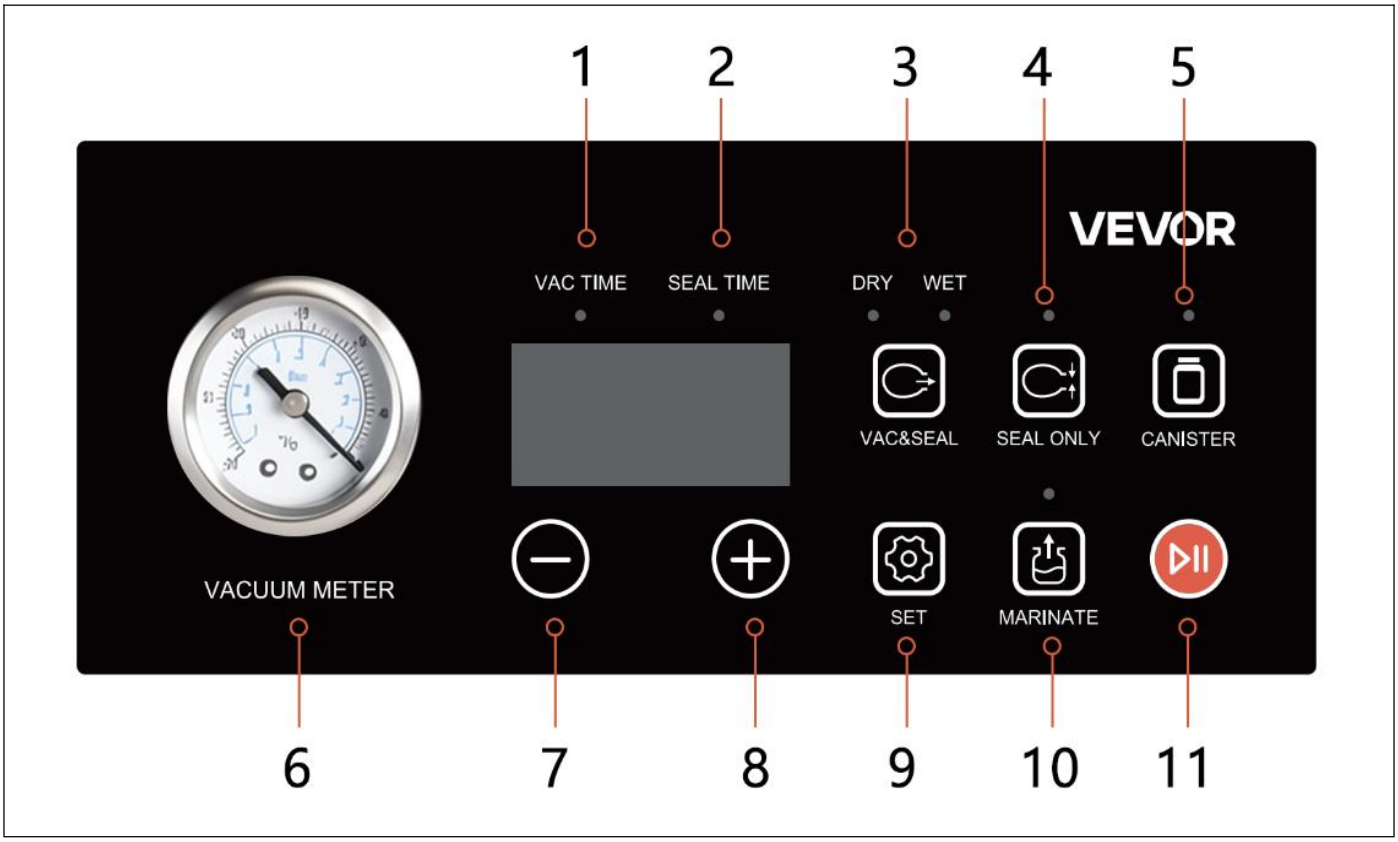
9. Bouton de réglage (SET) : Permet de basculer entre les réglages du temps de mise sous vide et les réglages du temps de scellage.

- **La durée du vide varie de 16 à 99 secondes, 30 à 45 secondes étant généralement recommandées ;**
- **La durée de scellage varie de 2,0 secondes à 6,0 secondes, 3,0 à 4,5 secondes étant généralement recommandées.**

10. Bouton Marinade (MARINATE) : Chaque pression prolonge la marinade de 90 secondes. Un cycle dure 90 secondes (60 secondes d’extraction sous vide + 30 secondes d’attente). Durées disponibles : 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s, 990 s ; durée recommandée par défaut : 540 s. Cette fonction effectue uniquement une extraction sous vide sans scellage ; la durée est réglable à l’aide des touches ±.

Cette caractéristique permet à la marinade de pénétrer rapidement dans les aliments. Sous vide, elle contribue à ouvrir les pores des aliments pour une absorption optimale des saveurs.

11. Bouton Marche/Pause : Bouton marche/arrêt de l'aspirateur.



Paramètres du modèle

Modèle	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Tension	120 V CA / 60 Hz	230 V CA / 50 Hz	230 V CA / 50 Hz	230 V CA / 50 Hz
température de travail	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃
Longueur de scellement	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Longueur de la bande d'étanchéité	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Aspiration maximale	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa

Taille de la cavité (Longueur × Largeur × Hauteur)	298×258×104mm	298×258×104mm	298×258×104mm	298×258×104mm
Vide Dimensions de la chambre (Longueur × Largeur × Hauteur)	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm

Déclaration d'opération

Étape 1 : Branchez l'appareil à l'alimentation et allumez l'interrupteur (Figure 1).

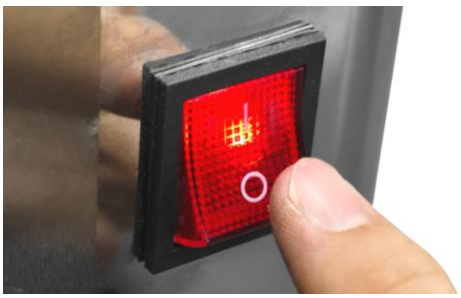


Figure 1

Étape 2 : Placez les articles dans le sac (figure 2), nettoyez et rangez l'ouverture du sac pour qu'elle soit bien sèche ; fixez le sac dans le dispositif de fermeture (figure 3). Ne tirez en aucun cas sur le dispositif de fermeture.



Figure 2

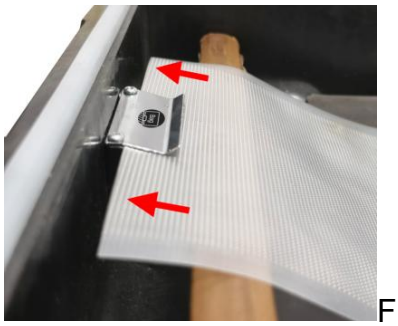


Figure 3

Étape 3 : Sélectionnez le mode sec ou le mode humide.

L'appareil est par défaut en mode sec ; un simple clic sur le bouton « VAC&SEAL » le fait passer en mode humide (Figure 4).

Aliments compatibles avec le mode sec : Produits secs et aliments solides avec peu bouillon/sauce, par exemple, noix, aliments séchés, riz, farine, céréales, collations, viandes séchées, produits déshydratés et viandes à faible teneur en

humidité, fruits, légumes et aliments préparés, etc.

Aliments compatibles en mode humide : Convient aux aliments à forte teneur en liquide, tels que les sauces, les produits marinés, les ingrédients pour soupes, etc.

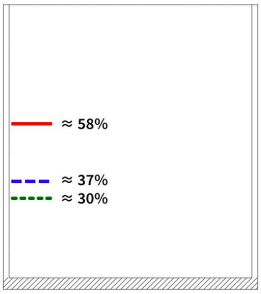


Figure 4

Mode HUMIDE : Tableau de référence pour le pourcentage de matières humides conditionnées dans les sacs

Classification de la viscosité	faible viscosité (Eau / Soupe claire)	viscosité moyenne (Soupe épaisse)	Haute viscosité (Bouillie de citrouille)
Pourcentage maximum	≈58%	≈37%	≈30%

Description schématique de la capacité du sac sous vide :



1. Ligne rouge co
Capacité d'ensachage maximale pour les substances à faible viscosité par exemple, eau / soupe claire)

2. Ligne pointillée bleu
Capacité d'ensachage maximale pour les substances moyennement visqueuses (par exemple, une soupe épaisse)

3. Ligne verte pointillée
Capacité d'ensachage maximale pour les aliments à haute viscosité (par exemple, du porridge de citrouille)

Schematic Diagram

Étape 4 : Réglez l'heure (voir tableau 1).

4.1 : Commencez par régler la durée du vide.

L'appareil est réglé par défaut sur la durée d'aspiration. Utilisez les boutons « +/- » pour ajuster cette durée ; une durée de 30 à 45 secondes est recommandée. Ajustez-la en fonction de la taille du sac, en commençant par une durée minimale et en l'augmentant progressivement.

4.2 : Réglez à nouveau le temps de scellage

Utilisez SET pour sélectionner le temps de scellage (Figure 5) et ajustez la durée à l'aide de « +/- » ; la plage recommandée est de 3,0 à 4,5 secondes.

Ajustez l'épaisseur du sac sous vide en conséquence, en commençant par un niveau bas pour éviter une surchauffe susceptible d'endommager le sac ou le tissu haute température.

4.3 : Une fois les réglages de temps terminés, fermez le couvercle de l'aspirateur.



Figure 5

Tableau de référence des temps de mise sous vide et de scellage (Tableau 1)

Type de matériau	**Épaisseur du sac (Face simple)**		**Type de matériau**	Temps de mise sous vide (s)	**Temps de scellage (s)**
Sac d' emballage sous vide	8 fils	3 millions	Produits secs	32 – 37	2.8 – 3.5
			Produits humides	38 – 43	3.2 – 3.7
Sac d' emballage sous vide	10 fils	4 millions	Produits secs	32 – 37	3.0 – 3.5
			Produits humides	38 – 43	3. 5 – 4.0
Sac d' emballage sous vide	12 fils	5 millions	Produits secs	34 – 39	3.0 – 3.5
			Produits humides	39 – 44	3. 5 – 4.0
Sachet composite en feuille d'aluminium et film transparent	8 fils	3 millions	Produits secs	32 – 37	2,0 – 2,5
			Produits humides	38 – 43	2,0 – 2,5
Sachet	10 fils	4 millions	Produits secs	32 – 37	2.1 – 2.6

composite en feuille d'aluminium et film transparent			Produits humides	38 – 43	2.1 – 2.6
Sachet composite en feuille d'aluminium et film transparent	12 fils	5 millions	Produits secs	34 – 39	2.6 – 3.1
			Produits humides	39 – 44	2.6 – 3.1
Sac en aluminium F huile	8 fils	3 millions	Produits secs	32 – 37	2.0 – 2.5
			Produits humides	38 – 43	2.0 – 2.5
Sac en aluminium F huile	10 fils	4 millions	Produits secs	32 – 37	2.1 – 2.6
			Produits humides	38 – 43	2.1 – 2.6
Sac en aluminium F huile	12 fils	5 millions	Produits secs	34 – 39	3.7 – 4.2
			Produits humides	39 – 44	3.7 – 4.2

Spécifications supplémentaires :

·Lors de la mise sous vide de matériaux humides, veillez à ce que la zone de soudure du sac sous vide reste sèche et propre.

·Par temps froid ou en hiver, prolongez le temps de scellage de 0,3 à 0,5 seconde pour éviter les mauvais joints de soudure ;

Si une utilisation continue prolongée entraîne une surchauffe du sac, réduisez la durée de 0,5 à 1 seconde en conséquence.

Les durées suggérées ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif ; veuillez les adapter en fonction de la taille de votre sac et de sa capacité.

Étape 5 : Mettez en marche l'aspirateur.

5.1 : Appuyez sur le bouton de démarrage « » du panneau de commande pour démarrer la machine à aspirateur (Figure 6).

5.2 : Tout en appuyant sur le bouton de démarrage, appuyez manuellement sur l'avant du couvercle sous vide pendant 2 à 3 secondes, puis relâchez et

attendez que l'équipement termine automatiquement le processus d'emballage.

Remarque : Un « clic » se fera entendre à chaque démarrage de la pompe à vide. Ce fonctionnement est normal et ne nécessite aucune inquiétude.

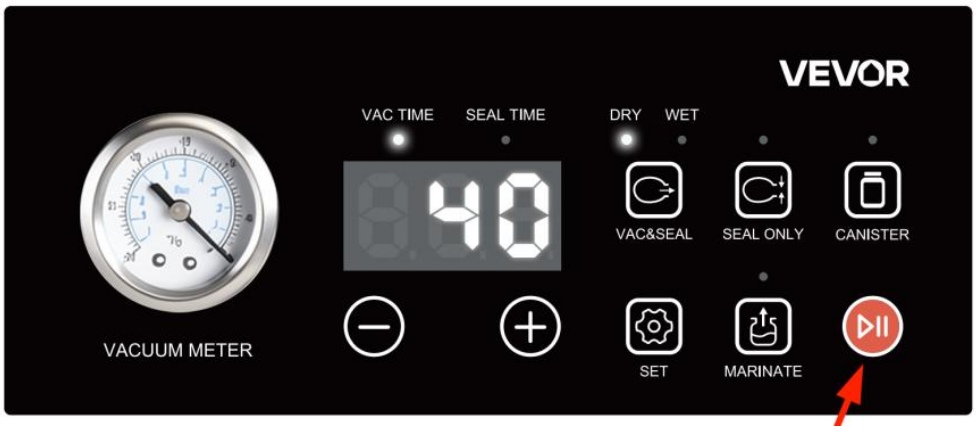


Figure 6

Étape 6 : Retirez le sac sous vide et vérifiez l'intégrité de l'emballage.

Le compte à rebours atteint zéro ; au son de la soupape de décompression, l'emballage est terminé (figure 7). Retirez le sachet pour inspection (figure 8).

Si le résultat est insatisfaisant, vous pouvez prolonger le délai et réemballer.

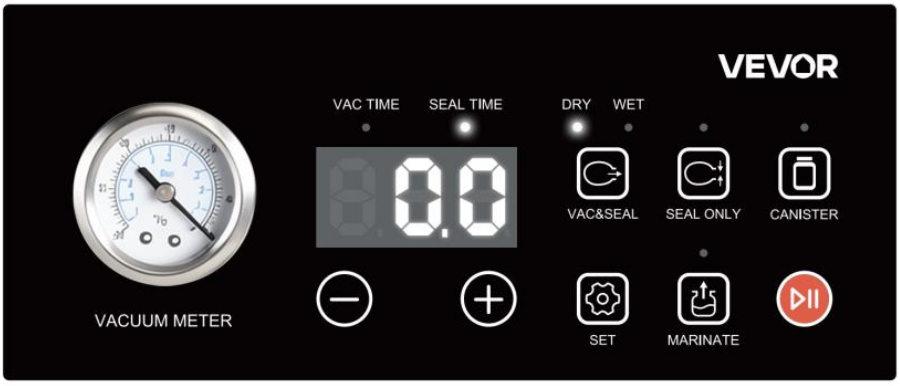


Figure 7



Figure 8

Description de la fonction marinade :

Appuyez sur le bouton MARINATE pour allumer le voyant. Après avoir réglé la durée du vide, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer la marinade. Le processus s'arrête à la fin du temps imparti ; il peut être interrompu en appuyant de nouveau sur le bouton marche/arrêt pendant son fonctionnement. Ce mode effectue uniquement une extraction sous vide sans scellage (Figure 9).



Figure 9

Instructions pour les étapes de marinade :

1. Placez les ingrédients et la marinade dans un récipient et insérez-le dans la chambre. 	2. Appuyez sur le bouton MARINATE pour régler la durée de l'opération ; chaque pression augmente ou diminue la durée de 90 secondes (dont 60 secondes d'aspiration suivies de 30 secondes de repos statique). Les durées disponibles sont : 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s et 990 s. 
3. Fermez le couvercle, mettez l'appareil en marche et appuyez sur le couvercle pendant 2 à 3 secondes, puis attendez que le compte à rebours atteigne zéro. 	4. Ouvrez le couvercle pour vérifier l'efficacité du durcissement ; si elle est insuffisante, répétez les étapes 2 et 3 pour prolonger la durée ; retirez le sac sous vide dès que le niveau requis est atteint. 

Description de la fonction d'aspiration par aspirateur à cartouche :

Appuyez sur le bouton CANISTER pour allumer le voyant. Après avoir réglé la durée du vide, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer le processus. Le cycle se termine à l'expiration du temps imparti ; vous pouvez appuyer de nouveau sur le bouton marche/arrêt pendant le cycle pour l'annuler. Ce mode effectue une extraction sc

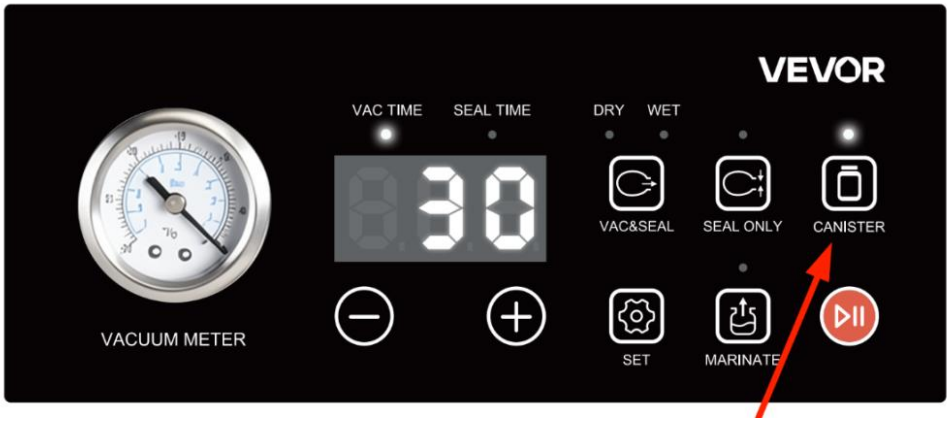


Figure 10

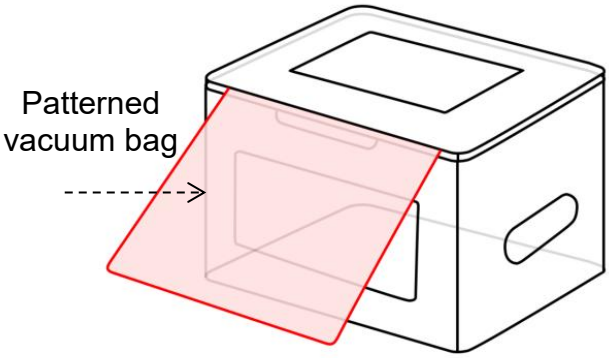
Procédure d'évacuation par aspirateur à cartouche :

1. Raccordez une extrémité du tuyau à l'orifice d'aspiration de l'appareil. 	2. Installez le couvercle du bocal Mason en alignant l'autre extrémité du tuyau avec l'orifice d'aération du couvercle. 

3. Appuyez sur le bouton CANISTER pour régler la durée d'aspiration, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer la machine. 	4. Après avoir pompé pendant 3 secondes, le tuyau adhérera au couvercle du réservoir ; relâchez-le et attendez la fin du processus. Si cela ne fonctionne pas, prolongez la durée et réessayez. 

Remarque : Lors de la mise sous vide de réservoirs ou de sacs sous vide réutilisables, un couvercle Mason n'est pas nécessaire ; il suffit d'aligner l'orifice du tuyau avec l'ouverture de mise sous vide du réservoir/sac.

Instructions pour les candidatures externes



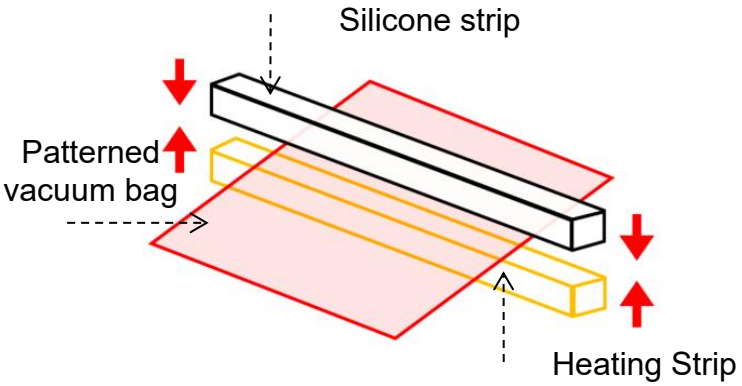


Figure 11 Figure 12

Pour sceller des objets plus volumineux qui ne peuvent pas entrer dans la chambre, vous pouvez placer le corps du sac sous vide à l'extérieur de la chambre et le sceller sous vide ; cette méthode est uniquement applicable aux sacs sous vide en filet.

1. Préparez un sac à vide en filet (filet simple face ou double face) et placez-le dans la position d'extraction externe de la machine (voir figure 11).

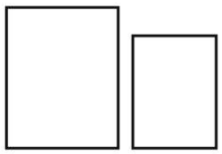
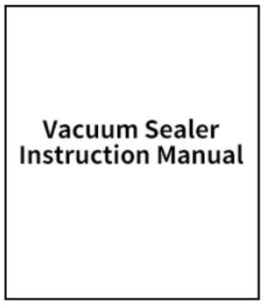
2. Placez l’ouverture du sac sous vide entre la bande de silicone et la bande chauffante (voir figure 12) ;

3. Fermez le couvercle de l'aspirateur pour vous assurer que le sac est bien maintenu en place et ne glisse pas ou ne se détache pas ;

4. Paramètres de réglage : Temps de mise sous vide, Temps de scellage ;

5. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer l'opération.

Liste des accessoires et spécifications

1		sac sous vide 20x25 cm sac sous vide 15x20 cm (2 types de sacs)	Chaque 30	**6**		bande chauffante	2 morceau
2		Tissu haute température	2 morceau	**7**		instructions	1 morceau
3		panneau de remplissage	1 morceau	**8**		Le réservoir fonctionne grâce à un tuyau en PVC.	1 morceau

4		Joint d'étanchéité de cavité	1 morceau	**9**		Couvercle de bocal Mason sous vide Le diamètre de la grande ouverture est de 86 mm. Petit diamètre d'ouverture : 70 mm	1 morceau
5		fusible	2 morceau	**10**		ligne électrique	1 morceau

Utilisation et précautions de sécurité

1. Exigences en matière d'emballage :

1.1). Essuyez la zone de scellage du sac de liquide pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu ou débris.

1.2). Le bord de scellage du sac sous vide doit passer par une bande chauffante et l'ouverture du sac doit être fixée dans le dispositif de serrage du sac ; le pliage du scellage est strictement interdit.

1.3). La quantité d'ingrédients dans le sachet ne doit pas être insuffisante pour éviter que de l'air ne soit emprisonné en raison d'une fermeture excessive.

2. Réglage des paramètres :

2.1). Pour les nouvelles machines : ajustez progressivement le niveau de vide et le temps de scellage de faible à élevé pendant la mise au point.

2.2). Plis de scellage : Réduire le temps de scellage ; mauvais scellage : Augmenter le temps de scellage.

3. Procédures opérationnelles :

3.1). Il peut fonctionner en continu ; un intervalle de refroidissement de 30 secondes est recommandé entre deux opérations.

3.2). La chambre contient des résidus ou des déversements ; nettoyez-la avant de poursuivre la procédure.

4. Contre-indications de sécurité :

L’emballage de boissons gazeuses, d’aliments moussés, de récipients haute pression, de liquides corrosifs, de substances inflammables et explosives ou de produits susceptibles de se dilater est strictement interdit.

5. Remarque : Un « clic » se fera entendre à chaque démarrage de la pompe à vide. Ce fonctionnement est normal et ne nécessite aucune inquiétude.

Méthode de maintenance

1. Entretien quotidien après utilisation :

1.1). Enlevez les résidus, l'eau stagnante et le liquide de la cavité ; essuyez les parois intérieures de la cavité, les bandes d'étanchéité, les bandes de compression en silicone et les anneaux d'étanchéité du couvercle sous vide avec un chiffon propre pour vous assurer qu'ils sont exempts de taches d'huile et de débris.

1.2) Nettoyez la surface de travail et l'extérieur du boîtier de la machine. Ne rincez pas l'ensemble de l'appareil directement à l'eau afin d'éviter que des infiltrations d'eau n'endommagent les circuits ou la pompe à vide.

1.3). Inspectez la bande de silicone d'étanchéité et le tissu haute température pour détecter tout dommage, pli ou noircissement ; remplacez-les immédiatement s'ils sont endommagés.

2. Maintenance hebdomadaire :

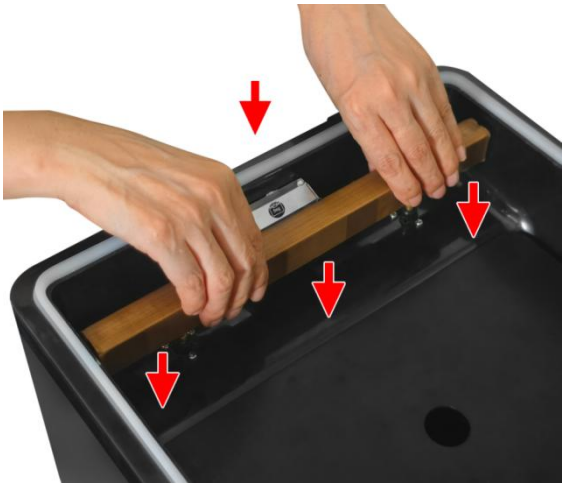
2.1). Inspectez la bague d'étanchéité du couvercle sous vide pour détecter tout signe de vieillissement, de déformation ou de fuite d'air ; remplacez-la immédiatement si des fissures apparaissent en raison du vieillissement.

2.2). Nettoyez la poussière des boutons et des interstices du panneau de commande pour garantir la sensibilité des boutons.

3. Maintenance d'arrêt de longue durée :

Après la mise hors tension, recouvrir d'un couvercle étanche à la poussière et ranger dans un endroit sec et bien ventilé afin d'éviter la formation de rouille due à l'humidité.

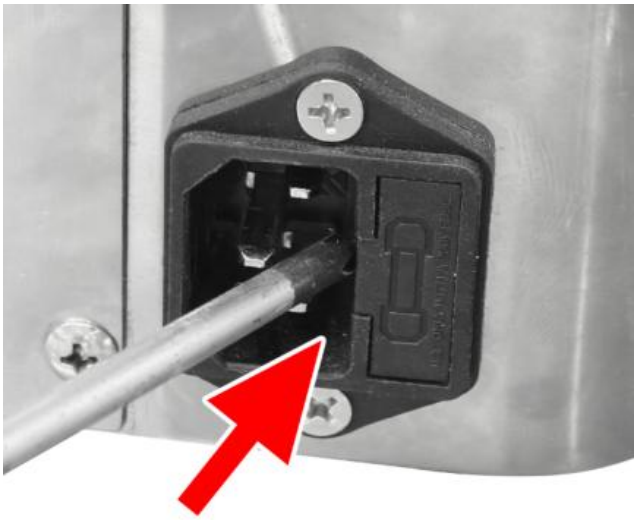
4. Méthode de remplacement du tissu haute température :

1. Commencez par couper l'alimentation de la machine. Une fois l'élément chauffant refroidi, retirez-le. 	2. Retirez l'ancien tissu résistant à la chaleur. 
3. Appliquez du ruban adhésif double face sur les deux côtés de la bande chauffante, puis fixez le nouveau tissu haute température. 	4. Remettez la bande chauffante dans sa position d'origine. 

5. Comment remplacer un fusible :

1. Repérez la prise d'alimentation à l'arrière.	2. Faites levier pour ouvrir la fente.

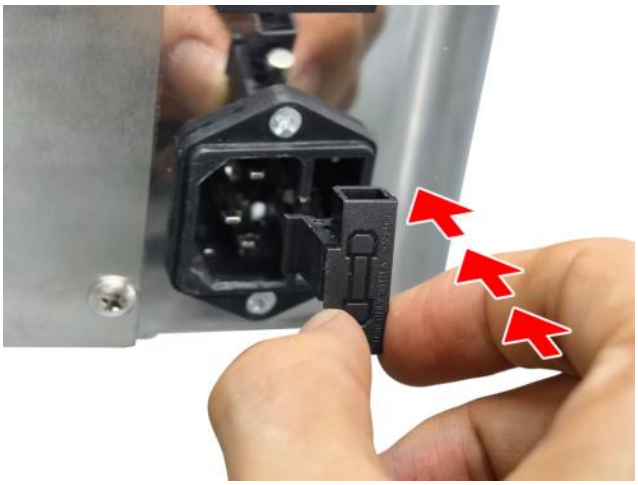




3. Retirez le fusible de rechange et remplacez celui qui est endommagé.



4. Après avoir remplacé le fusible, réinstallez-le dans son logement.



Liste de contrôle pour le diagnostic des pannes

Démangeaisons	Raisons possibles	Erreur corrigée
L'appareil ne peut pas démarrer.	Prise d'alimentation non insérée	Insérez la prise d'alimentation
	Le câble d'alimentation est endommagé	Remplacez le cordon d'alimentation
	Dommages à la douille	Sélectionnez une autre prise
Aucun vide complet n'a été établi à l'intérieur du sac.	L'ouverture du sac n'est pas scellée par une bande de fermeture.	Fermez l'ouverture du sac à l'aide du dispositif de serrage.
	Le sac présente un défaut.	Utilisez un autre sac
	Des résidus sont présents dans la zone d'étanchéité/d'enfermement.	Nettoyez la zone d'étanchéité et attendez qu'elle soit sèche avant de répéter la procédure.
	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Vérifiez que le couvercle ne contient aucun corps étranger et qu'il n'a pas été débordé de la profondeur de la chambre à vide par le produit scellé sous vide.
	Il n'y a pas assez d'objets dans le sac.	Ajoutez des éléments au besoin
Le sac n'est pas correctement scellé.	La surchauffe de la bande de scellage a provoqué la fonte du sachet.	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
	La bande d'étanchéité présente un défaut.	Remplacez la bande d'étanchéité
Le sac ne peut pas être conservé sous vide après fermeture.	Le sac présente un défaut.	Transférez le tout dans un autre sac ; enveloppez les bords tranchants à l'intérieur du sac avec du papier d'emballage.
	Les fuites se produisent au niveau du joint de soudure en raison de plis, de débris, d'huile ou de liquides.	Rouvrez le sac et nettoyez la partie supérieure intérieure ; retirez tout corps étranger de la bande de soudure avant de le sceller.

	**Informations de la FCC :** ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement ! Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles. 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable. AVERTISSEMENT : Toute modification apportée à ce produit sans l'autorisation expresse de la partie responsable de sa conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le produit. Remarque : Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce produit cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée (ce qui peut être déterminé en l'éteignant et en le rallumant), l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes. • Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. • Augmenter la distance entre le produit et le destinataire. • Branchez le produit sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché. • Consultez votre revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Vakuumverpackungsmaschine

Modell: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung des Benutzerhandbuchs vor.
Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates unseres Produkts informieren werden .

⚠WARNING

1. Bitte lesen und verstehen Sie vor der Inbetriebnahme alle Montage- und Bedienungsanweisungen sorgfältig.
2. Die Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften und anderen grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Personenschäden führen.

Allgemeine Sicherheitsmaßnahmen

1. Bitte lesen Sie vor der ersten Benutzung die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und machen Sie sich mit den wichtigsten Schritten vertraut.
2. Bei Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung gemäß den Spezifikationen entstehen, erlischt die Garantie und wir haften nicht für indirekte Schäden.
3. Wir haften nicht für Sachschäden oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen. In solchen Fällen erlischt die Garantie.
4. Um die Sicherheits- und Produktzertifizierungsanforderungen zu erfüllen, ist eine unbefugte Modifizierung, Veränderung oder Demontage des Produkts strengstens untersagt.
5. Dieses Produkt ist kein Spielzeug und muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden; Vorsicht ist geboten, wenn Kinder anwesend sind.
6. Das direkte Besprühen oder Eintauchen des Produkts mit Wasser ist strengstens untersagt. Die Verwendung in feuchten Umgebungen ist verboten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
7. Schützen Sie Produkte und Zubehör vor Feuchtigkeit und vermeiden Sie extreme Temperaturen (zu hoch oder zu niedrig).
8. Verpackungsmaterialien sollten ordnungsgemäß aufbewahrt werden, um Unfälle durch spielende Kinder zu vermeiden.
9. Vermeiden Sie Stöße, Schläge und Druck, um Beschädigungen oder Funktionsbeeinträchtigungen des Produkts zu verhindern.
10. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren oder entzündlichen Materialien.
11. Diese Maschine verwendet Kunststofffolie oder Aluminium-Kunststoff-Folie als Verbrauchsmaterial für die Vakuumverpackung von Saucen, Früchten, eingelegtem Gemüse, Chemikalien, Pharmazeutika, elektronischen Bauteilen, Präzisionsinstrumenten, Edelmetallen und anderen Artikeln. Die Produktverpackung ist oxidations- und schimmelbeständig. Sie eignet sich besonders für die Tee-, Lebensmittel- und Pharmaindustrie und ist auf ungefährliche Chemikalien beschränkt.

12. Sollten Sie Grund zur Annahme haben, dass das Gerät nicht mehr sicher funktioniert, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und verhindern Sie ein versehentliches Einschalten.
13. Das System kann unter folgenden Bedingungen als unsicher im Betrieb angesehen werden: –Das Gerät weist sichtbare Beschädigungen auf; –Das Gerät funktioniert nicht mehr; –Nach längerer Lagerung unter widrigen Bedingungen; –Während des Transports starken Stößen ausgesetzt.

Annahmediagramm



1	Vakuum C über	8	Leiterplatte
2	Silikonstreifen	9	Hohlraumdichtungs - Strip
3	Vakuumanschluss	10	Heizstreifen
4	Füllplatte	11	Handstück für Vakuummaschine

5	Sackklemmvorrichtung	12	Zeitanzeigetabelle
6	Bedienfeld	13	Vakuumpumpe
7	Vakuummeter	14	Elektromagnetisches Ventil

Funktionale Merkmale

1. Vakuumzeit (VAC TIME): Zeigt die eingestellte Vakuumzeit an.

2. Siegelzeit (SEAL TIME): Zeigt die Einstellung der Siegelzeit an.

3 . Vakuumier- und Versiegelungstaste (VAC&SEAL): Wählen Sie je nach Art des zu vakuumierenden Artikels trockene (DRY) oder feuchte (WET) Waren aus.

4. Nur Versiegelung (NUR VERSCHLIESSEN): Verfügt ausschließlich über eine Versiegelungsfunktion, ohne Vakuumabsaugfunktion.

5. Kanister-Ansaugknopf (CANISTER): Dient zum Evakuieren von Vakuum aus Vakuumtanks, Einmachgläsern (die einen kompatiblen Einmachglas-Vakuumdeckel erfordern) oder wiederverwendbaren Vakuumbeuteln über einen Saugschlauch ohne Versiegelung.

- **Die Evakuierungsdauer beträgt 16 bis 99 Sekunden, wobei im Allgemeinen 18 bis 30 Sekunden empfohlen werden.**

6. Vakuummeter (VAKUUMMETER): Zeigt den Vakuumpegel im Inneren der Kammer an.

7. Taste „–“: Verringert das Vakuum oder die Versiegelungszeit.

8. Taste "+": Erhöht die Vakuum- oder Versiegelungszeit.

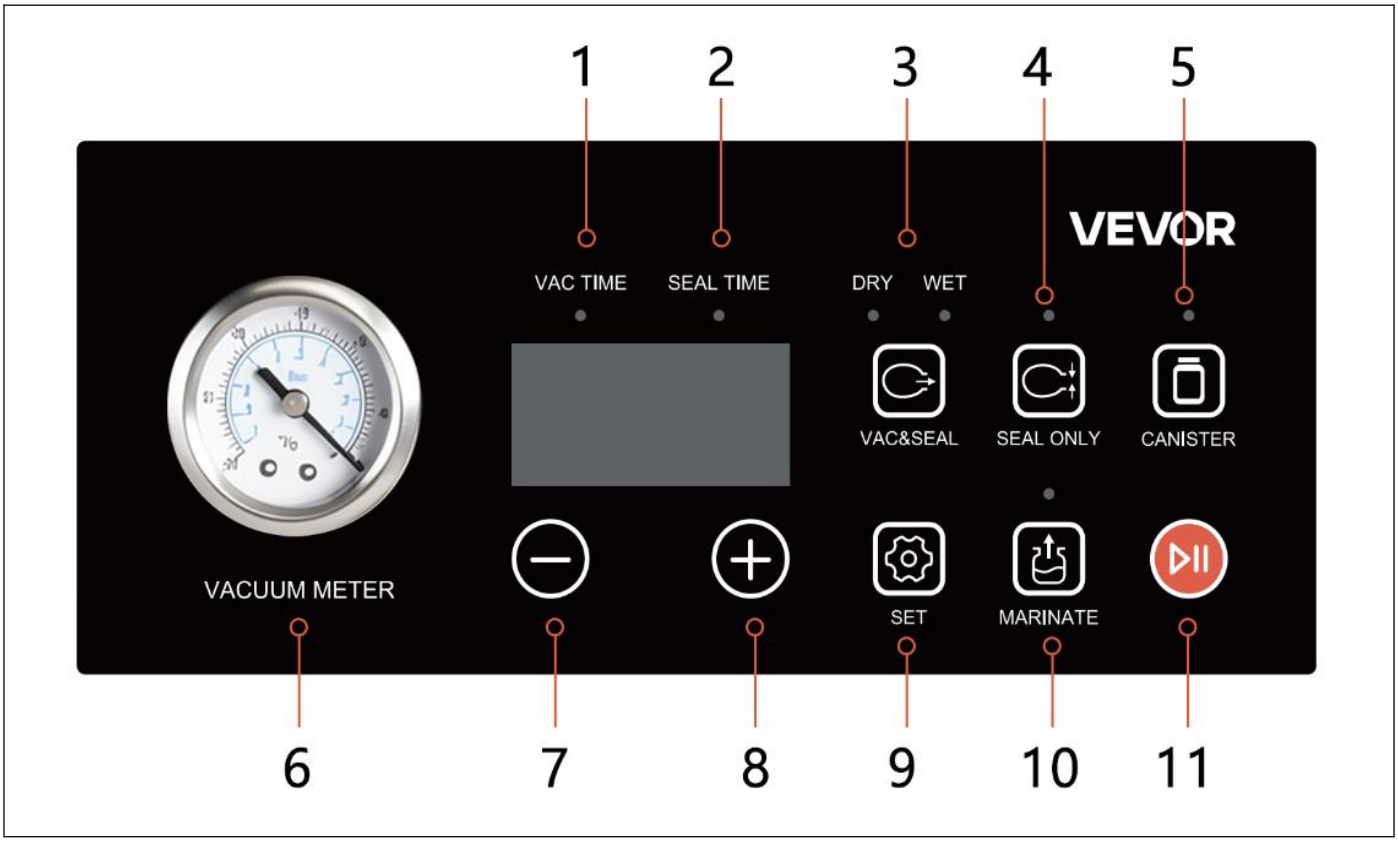
9. Einstelltaste (SET): Dient zum Umschalten zwischen Vakuumzeiteinstellungen und Versiegelungszeiteinstellungen.

- **Die Dauer des Vakuums liegt zwischen 16 und 99 Sekunden, wobei im Allgemeinen 30 bis 45 Sekunden empfohlen werden;**
- **Die Versiegelungsdauer liegt zwischen 2,0 und 6,0 Sekunden , wobei im Allgemeinen 3,0 bis 4,5 Sekunden empfohlen werden.**

10. Mariniertaste (MARINIEREN): Jeder Tastendruck verlängert die Marinierzeit um 90 Sekunden. Ein Marinierzyklus dauert 90 Sekunden (60 Sekunden Vakuumextraktion + 30 Sekunden Wartezeit). Verfügbare Dauern: 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s, 990 s; empfohlene Standardeinstellung: 540 s. Diese Funktion führt nur eine Vakuumextraktion ohne anschließendes Versiegeln durch; die Dauer ist über die ± Tasten einstellbar.

• **Diese Eigenschaft ermöglicht ein schnelles Eindringen der Marinade in die Lebensmittel. Unter Vakuumbedingungen werden die Poren der Lebensmittel geöffnet, um eine optimale Geschmacksaufnahme zu gewährleisten.**

11. Start/Pause-Taste: Die Start/Stopp-Taste des Staubsaugers.



Modellparameter

Modell	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Stromspannung	Wechselstrom 120 V / 60 Hz	Wechselstrom 230 V / 50 Hz	Wechselstrom 230 V / 50 Hz	Wechselstrom 230 V / 50 Hz
Betriebstemperatur	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃
Dichtungslänge	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Dichtungsstreifenlänge	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Maximale Saugkraft	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa
Kavitätsgröße (Länge × Breite × Höhe)	298 × 258 × 104 mm	298 × 258 × 104 mm	298 × 258 × 104 mm	298 × 258 × 104 mm

Vakuum Kammerabmessungen (Länge × Breite × Höhe)	342 × 310 × 253 mm	342 × 310 × 253 mm	342 × 310 × 253 mm	342 × 310 × 253 mm

Operationserklärung

Schritt 1: Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie den Schalter ein (Abbildung 1).

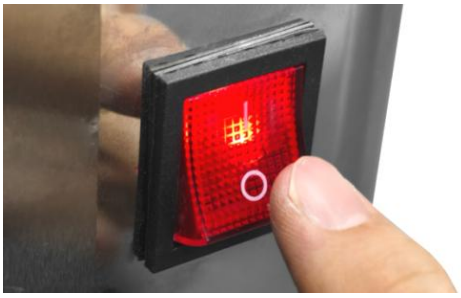


Abbildung 1

Schritt 2: Legen Sie die Gegenstände in den Beutel (Abbildung 2), reinigen und ordnen Sie die Beutelöffnung, um ein Trocknen zu gewährleisten; befestigen Sie den Beutel an der Beutelklemmvorrichtung (Abbildung 3). Ziehen Sie die Klemmvorrichtung unter keinen Umständen nach oben.



Abbildung 2

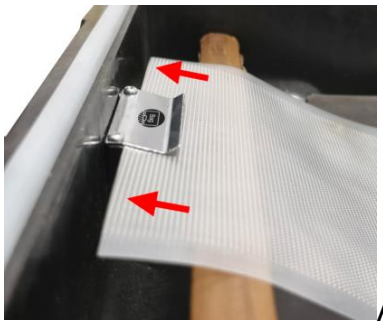


Abbildung 3

Schritt 3: Wählen Sie den Trockenmodus oder den Nassmodus.

Das Gerät ist standardmäßig im Trockenmodus; ein einfacher Klick auf die Taste „VAC&SEAL“ schaltet es in den Nassmodus (Abbildung 4).

Geeignete Lebensmittel im Trockenmodus : Trockenwaren und feste Lebensmittel mit wenig Brühe/Soße, z. B. Nüsse, Trockenlebensmittel, Reis, Mehl, Getreide, Snacks, Pökelwaren, Trockenprodukte und Fleisch mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, Obst, Gemüse und Fertiggerichte usw.

Geeignete Lebensmittel im Nassmodus: Geeignet für Lebensmittel mit hohem

Flüssigkeitsgehalt, wie z. B. Soßen, eingelegte Produkte, Suppenzutaten usw.



Abbildung 4

NASS- Modus: Referenztabelle für den prozentualen Anteil an feuchten Materialien in Beuteln

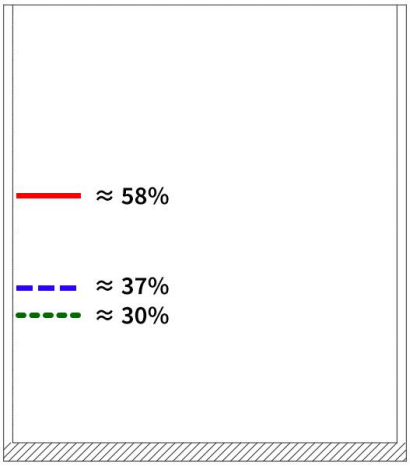
Viskositätsklassifizierung	Niedrige Viskosität (Wasser / Klare Suppe)	Mittlere Viskosität (Dicke Suppe)	Hohe Viskosität (Kürbisbrei)
Maximaler Prozentsatz	≈58%	≈37%	≈30%

Schematische Beschreibung des Fassungsvermögens von Vakuumbeuteln

1. Durchgezogene rote Linie:
Maximale Absackkapazität für niedrigviskose Stoffe
(z. B. Wasser / Klare Suppe)

2. Blaue gestrichelte l
Maximale Absackkapazität für mittelviskose Stoffe
(z. B. dicke Suppe)

3. Grüne gestrichelte L
Maximale Abfüllkapazität für hochviskose Lebensmittel
(z. B. Kürbisbrei)



Schematic Diagram

Schritt 4: Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Tabelle 1).

4.1: Stellen Sie zunächst die Vakuumzeit ein.

Das Gerät ist standardmäßig auf Saugzeit eingestellt. Verwenden Sie die Taste „+/-“, um die Dauer anzupassen; 30–45 Sekunden werden empfohlen. Passen Sie die Einstellung an die Größe des Staubsaugerbeutels an, beginnen Sie mit einer niedrigen Einstellung und erhöhen Sie diese schrittweise.

4.2: Stellen Sie die Versiegelungszeit erneut ein.

Verwenden Sie SET, um die Versiegelungszeit auszuwählen (Abbildung 5) und die Dauer mit "+/-" anzupassen; der empfohlene Bereich liegt zwischen 3,0 und 4,5 Sekunden.

Passen Sie die Dicke des Vakuumbeutels entsprechend an und beginnen Sie mit einer geringen Dicke, um eine übermäßige Erhitzung zu vermeiden, die den Beutel oder das hitzebeständige Gewebe beschädigen könnte.

4.3: Sobald die Zeiteinstellungen abgeschlossen sind, schließen Sie die Staubsaugerabdeckung.



Abbildung 5

Referenztabelle für Vakuumier- und Versiegelungszeiten (Tabelle 1)

Materialart	**Beuteldicke (Einseitig)**		**Materialart**	Vakuumzeit (s)	**Versiegelungszeit (s)**
Vakuum - Verpackungsbeutel	8 Threads	3 Millionen	Trockenwaren	32 – 37	2.8 – 3,5
			Feuchtwaren	38 – 43	3.2 – 3.7
Vakuum - Verpackungsbeutel	10 Threads	4 Millionen	Trockenwaren	32 – 37	3.0 – 3,5
			Feuchtwaren	38 – 43	3. 5 – 4.0
Vakuum - Verpackungsbeutel	12 Threads	5 Millionen	Trockenwaren	34 – 39	3.0 – 3,5
			Feuchtwaren	39 – 44	3. 5 – 4.0
Aluminiumfolien-/Klarsichtfolien-Verbundbeutel	8 Thread	3 Millione	Trockenwaren	32 – 37	2,0 – 2,5

	s	n	Feuchtwaren	38 – 43	2,0 – 2,5
Aluminiumfolien-/Klarsichtfolien-Verbundbeutel	10 Threads	4 Millionen	Trockenwaren	32 – 37	2.1 – 2.6
			Feuchtwaren	38 – 43	2.1 – 2.6
Aluminiumfolien-/Klarsichtfolien-Verbundbeutel	12 Threads	5 Millionen	Trockenwaren	34 – 39	2,6 – 3,1
			Feuchtwaren	39 – 44	2,6 – 3,1
Ein Aluminium - F - Ölsack	8 Threads	3 Millionen	Trockenwaren	32 – 37	2.0 – 2,5
			Feuchtwaren	38 – 43	2.0 – 2,5
Ein Aluminium - F - Ölsack	10 Threads	4 Millionen	Trockenwaren	32 – 37	2.1 – 2.6
			Feuchtwaren	38 – 43	2.1 – 2.6
Ein Aluminium - F - Ölsack	12 Threads	5 Millionen	Trockenwaren	34 – 39	3.7 – 4.2
			Feuchtwaren	39 – 44	3.7 – 4.2

Ergänzende Spezifikation :

•Beim Vakuumieren von feuchten Materialien ist darauf zu achten, dass der Siegelbereich des Vakuumbeutels trocken und sauber bleibt.

•Bei niedrigen Temperaturen oder winterlichen Bedingungen sollte die Versiegelungszeit um 0,3–0,5 Sekunden verlängert werden, um schlechte Lötstellen zu vermeiden;

Falls es bei längerem Gebrauch zu einer Überhitzung des Beutels kommt, verkürzen Sie die Nutzungsdauer entsprechend um 0,5–1 Sekunde.

Die oben genannten Zeitangaben dienen nur als Richtwerte; bitte passen Sie sie an die Größe Ihrer Tasche und das Fassungsvermögen des Materials an.

Schritt 5: Starten Sie das Staubsaugergerät.

5.1 : Drücken Sie die Staste " " auf dem Bedienfeld, um die Vakuummaschine zu starten (Abbildung 6).

5.2 : Drücken Sie beim Drücken der Starttaste manuell die Vorderseite des Vakuumdeckels für 2 bis 3 Sekunden nach unten, lassen Sie ihn dann los und warten Sie, bis das Gerät den Verpackungsvorgang automatisch abgeschlossen hat.

Hinweis: Beim Starten der Vakuumpumpe ist jedes Mal ein Klickgeräusch zu hören. Dies ist ein normaler Betriebszustand und kein Grund zur Sorge.

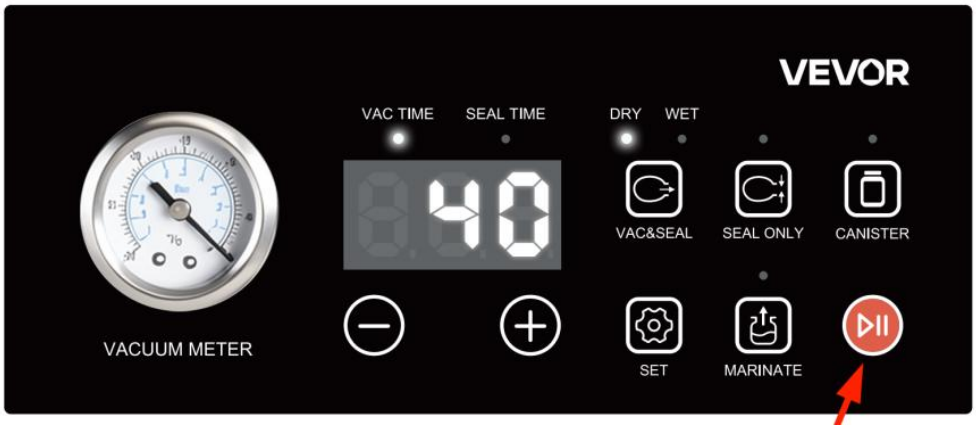


Abbildung 6

Schritt 6: Entfernen Sie den Vakuumbeutel und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Verpackung.

Der Countdown erreicht Null; sobald das Geräusch der Luftentnahme zu hören ist, ist die Verpackung abgeschlossen (Abbildung 7). Nehmen Sie den Beutel zur Inspektion heraus (Abbildung 8).

Sollte das Ergebnis unbefriedigend sein, können Sie die Zeit verlängern und neu verpacken.

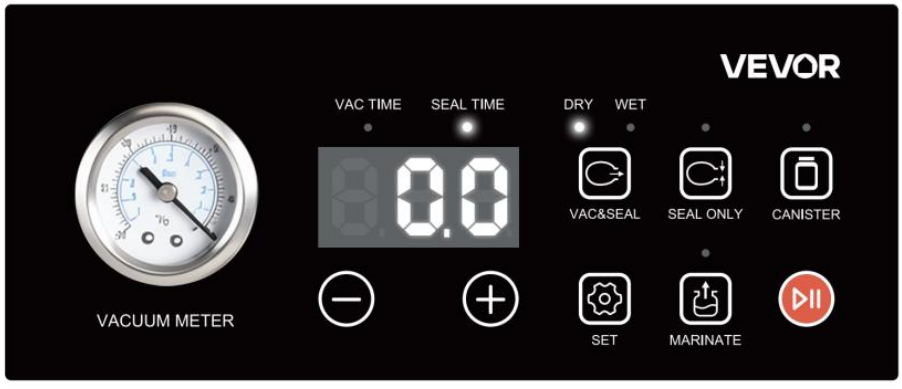


Abbildung 7



Abbildung 8

Beschreibung der Marinierfunktion:

Drücken Sie die MARINIEREN -Taste, um die Kontrollleuchte einzuschalten. Nach Einstellung der Vakuumdauer drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den

Mariniervorgang zu starten. Der Vorgang ist nach Ablauf des Timers abgeschlossen; er kann durch erneutes Drücken der Start/Stopp-Taste während des Betriebs abgebrochen werden. In diesem Modus wird lediglich eine Vakuumextraktion durchgeführt, ohne das Produkt zu versiegeln (Abbildung 9).



Abbildung 9

Anleitung zum Marinieren:

1. Die Zutaten und die Marinade in einen Behälter geben und diesen in die Kammer einsetzen. 	2. Drücken Sie die MARINIEREN- Taste, um die Betriebsdauer anzupassen. Jeder Tastendruck erhöht oder verringert die Dauer um 90 Sekunden (einschließlich 60 Sekunden Vakuumextraktion, gefolgt von 30 Sekunden Ruhezeit). Verfügbare Einstellungen: 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s und 990 s. 

3. Schließen Sie den Deckel, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie den Deckel 2–3 Sekunden lang nach unten. Warten Sie dann, bis der Countdown Null erreicht hat. 	4. Öffnen Sie den Deckel, um die Aushärtungseffizienz zu überprüfen; falls diese nicht den Anforderungen entspricht, wiederholen Sie die Schritte 2–3, um die Dauer zu verlängern; entfernen Sie den Vakuumbeutel umgehend, sobald der erforderliche Standard erreicht ist. 

Funktionsbeschreibung der Kanister-Vakuumabsaugung:

Drücken Sie die CANISTER -Taste, um die Kontrollleuchte einzuschalten. Nach Einstellung der Vakuumdauer drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Vorgang zu starten. Der Vorgang ist nach Ablauf des Timers abgeschlossen; Sie können die Start/Stopp-Taste während des Vorgangs erneut drücken, um ihn abzubrechen. In diesem Modus wird ausschließlich eine Vakuumextraktion ohne Versiegelung durchgeführt (Abbildung 10).

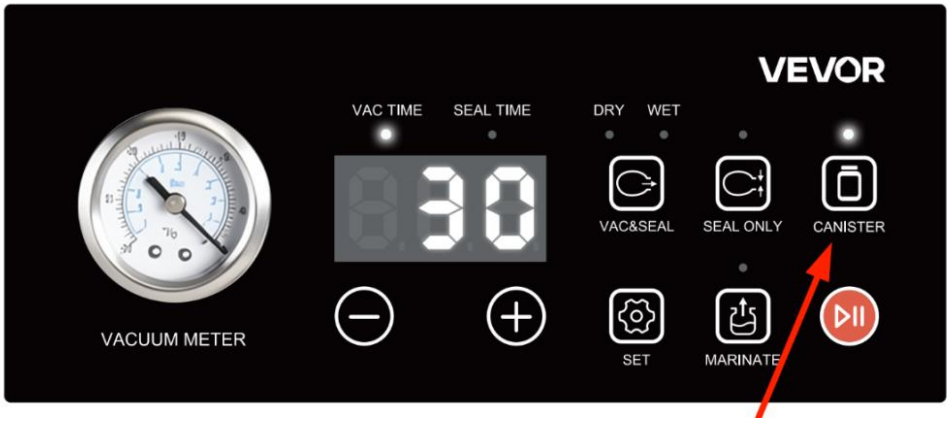


Abbildung 10

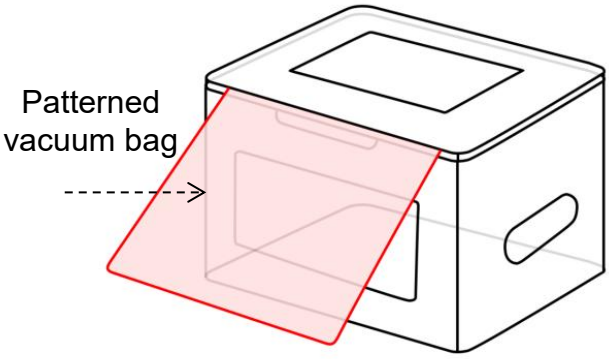
Verfahren zur Vakuumevakuierung des Kanisters:

1. Verbinden Sie ein Ende des Schlauchs mit dem Vakuumsauganschluss des Geräts. 	2. Setzen Sie den Deckel des Einmachglases auf und richten Sie das andere Ende des Schlauchs an der Belüftungsöffnung des Deckels aus. 

3. Drücken Sie die Taste CANISTER , um die Saugdauer einzustellen, und drücken Sie anschließend die Start/Stopp-Taste, um das Gerät zu aktivieren. 	4. Nach 3 Sekunden Pumpzeit greift der Schlauch den Tankdeckel; lassen Sie ihn los und warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Falls dies nicht zum gewünschten Ergebnis führt, verlängern Sie die Zeit und versuchen Sie es erneut. 

Hinweis: Beim Vakuumieren von Vakuumbehältern oder wiederverwendbaren Vakuumbeuteln ist kein Mason-Deckel erforderlich; richten Sie einfach den Schlauchanschluss auf die Vakuumöffnung des Behälters/Beutels aus.

Anweisungen für externe Bewerbungen



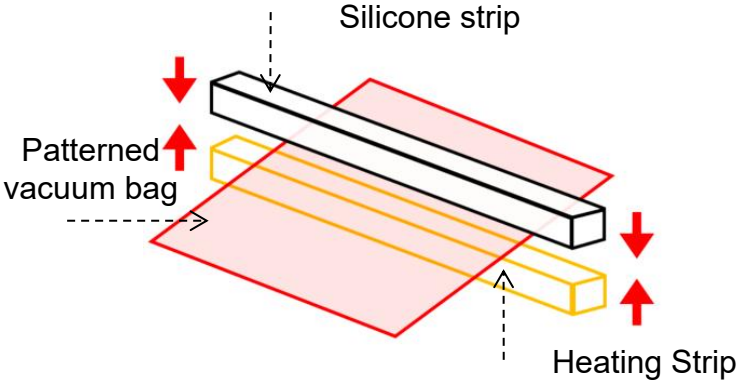


Abbildung 11 Abbildung 12

Beim Vakuumieren größerer Gegenstände, die nicht in die Kammer passen, kann man den Vakuumbeutel außerhalb der Kammer platzieren und ihn unter Vakuum verschließen; diese Methode ist jedoch nur für Vakuumbeutel aus Netzgewebe anwendbar.

1. Bereiten Sie einen Netzvakuumbeutel (einseitig oder doppelseitig) vor und

platzieren Sie ihn in der äußeren Absaugposition des Geräts (siehe Abbildung 11).

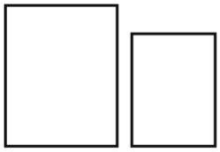
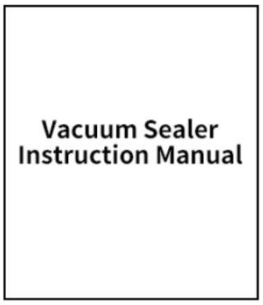
2. Platzieren Sie die Öffnung des Vakuumbeutels zwischen dem Silikonstreifen und dem Heizstreifen (siehe Abbildung 12);

3. Schließen Sie den Staubsaugerdeckel, um sicherzustellen, dass der Beutel fest sitzt und nicht verrutscht oder sich löst;

4. Einstellmöglichkeiten: Vakuumierzeit, Versiegelungszeit;

5. Drücken Sie die Starttaste, um den Vorgang zu starten.

Zubehörliste und Spezifikationen

1		20x25 cm Vakuumbeutel 15x20 cm Vakuumbeutel (2 Arten von Taschen)	Jede 30	**6**		Heizleiste	2 Stück
2		Hochtemperaturgewebe	2 Stück	**7**		Anweisungen	1 Stück
3		Füllplatte	1 Stück	**8**		Der Tank wird über einen PVC-Schlauch betrieben.	1 Stück

4		Hohlraumdichtungsring	1 Stück	**9**		Vakuum-Einmachglasdeckel Der Durchmesser der großen Öffnung beträgt 86 mm. Kleiner Öffnungsdurchmesser: 70 mm	1 Stück
5		Sicherung	2 Stück	**10**		Stromleitung	1 Stück

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise

1. Verpackungsanforderungen:

1.1) Wischen Sie den Verschlussbereich des Flüssigkeitsbeutels ab, um sicherzustellen, dass keine Rückstände oder Verunreinigungen vorhanden sind.

1.2). Die Siegelkante des Vakuumbeutels muss durch einen Heizstreifen geführt werden, und die Beutelöffnung muss in die Beutelklemmvorrichtung eingeklemmt werden; ein Umknicken der Siegelnaht ist strengstens verboten.

1.3). Die Menge der Zutaten im Beutel sollte nicht zu gering sein, um zu verhindern, dass durch übermäßiges Verschließen Luft eingeschlossen wird.

2. Parameteranpassung:

2.1). Bei neuen Maschinen: Stellen Sie während der Inbetriebnahme den Vakuumpegel und die Siegelzeit schrittweise von niedrig nach hoch ein.

2.2). Faltenbildung beim Versiegeln: Verkürzung der Versiegelungszeit; mangelhafte Versiegelung: Verlängerung der Versiegelungszeit.

3. Betriebsabläufe:

3.1). Es kann kontinuierlich betrieben werden; zwischen zwei Betriebsvorgängen wird eine Abkühlpause von 30 Sekunden empfohlen.

3.2) Die Kammer enthält Rückstände oder verschüttete Flüssigkeiten; reinigen

Sie sie, bevor Sie mit dem Verfahren fortfahren.

4. Sicherheitskontraindikationen:

Das Verpacken von kohlensäurehaltigen Getränken, aufgeschäumten Lebensmitteln, Hochdruckbehältern, ätzenden Flüssigkeiten, entzündbaren und explosiven Stoffen oder Produkten, die zur Ausdehnung neigen, ist strengstens verboten.

5. Hinweis: Beim Starten der Vakuumpumpe ist jedes Mal ein Klickgeräusch zu hören. Dies ist ein normaler Betriebszustand und kein Grund zur Sorge.

Wartungsmethode

1. Tägliche Pflege nach Gebrauch:

1.1) Entfernen Sie Rückstände, stehendes Wasser und Flüssigkeit aus dem Hohlraum; wischen Sie die Innenwände des Hohlraums, die Dichtungsstreifen, die Silikon-Kompressionsstreifen und die Dichtungsringe der Vakuumabdeckung mit einem sauberen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sie frei von Ölflecken und Ablagerungen sind.

1.2) Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die Außenseite des Maschinengehäuses. Spülen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab, um zu verhindern, dass eindringendes Wasser die Elektronik oder die Vakuumpumpe beschädigt.

1.3) Prüfen Sie den Dichtungssilikonstreifen und das Hochtemperaturgewebe auf Beschädigungen, Faltenbildung oder Schwarzfärbung; ersetzen Sie beschädigte Teile sofort.

2. Wöchentliche Wartung:

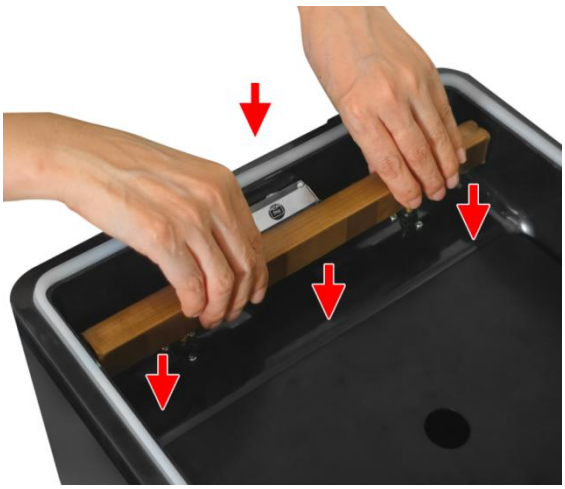
2.1) Prüfen Sie den Dichtungsring des Vakuumdeckels auf Anzeichen von Alterung, Verformung oder Luftleckage; ersetzen Sie ihn umgehend, wenn aufgrund von Alterung Risse auftreten.

2.2). Reinigen Sie die Tasten und Spalten des Bedienfelds von Staub, um die Tastenempfindlichkeit zu gewährleisten.

3. Langzeit-Abschaltwartung:

Nach dem Abschalten der Stromversorgung mit einem staubdichten Deckel abdecken und an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, um durch Feuchtigkeit verursachte Rostbildung zu vermeiden.

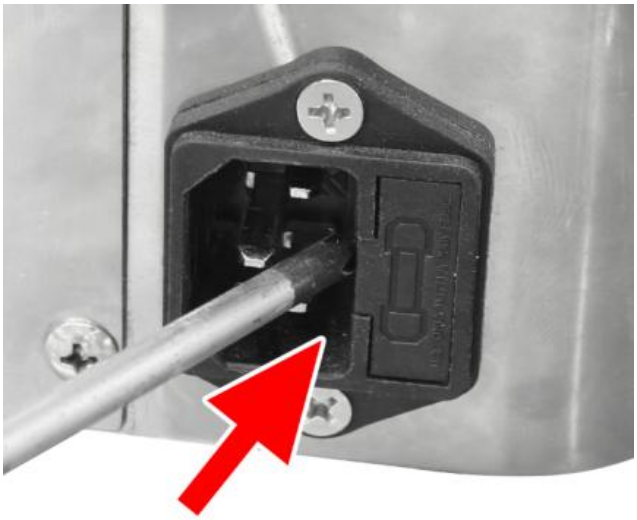
4. Verfahren zum Austausch von Hochtemperaturgewebe:

1. Schalten Sie zuerst die Stromzufuhr zum Gerät ab. Sobald das Heizelement abgekühlt ist, entfernen Sie es. 	2. Entfernen Sie das alte hitzebeständige Tuch. 
3. Bringen Sie auf beiden Seiten des Heizstreifens doppelseitiges Klebeband an und befestigen Sie anschließend das neue Hochtemperaturtuch. 	4. Bringen Sie den Heizstreifen wieder in seine ursprüngliche Position zurück. 

5. So tauschen Sie eine Sicherung aus:

1. Suchen Sie die Steckdose auf der Rückseite.	2. Hebeln Sie den Schlitz auf.

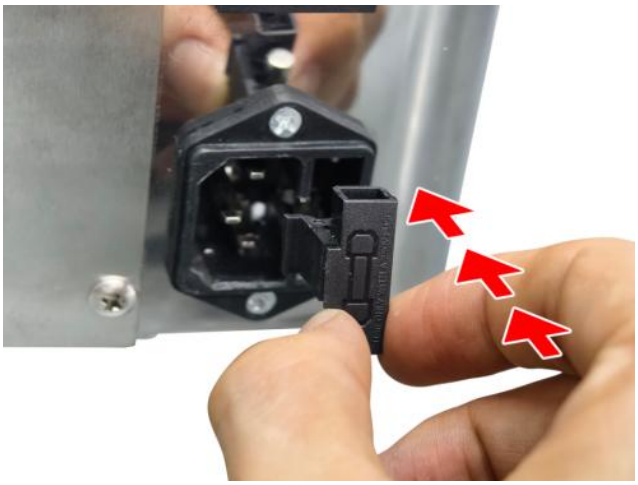




3. Entfernen Sie die Ersatzsicherung und ersetzen Sie die beschädigte Sicherung.



4. Setzen Sie die Sicherung nach dem Austausch wieder in die Fassung ein.



Checkliste zur Fehlerdiagnose

Anhalter	Mögliche Gründe	Fehler korrigieren
Das Gerät kann nicht gestartet werden.	Netzstecker nicht eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker ein.
	Das Stromkabel ist beschädigt.	Tauschen Sie das Netzkabel aus.
	Beschädigung der Steckdose	Wählen Sie eine andere Buchse.
Im Beutel konnte kein vollständiges Vakuum hergestellt werden.	Die Öffnung des Beutels ist nicht mit einem Verschlussstreifen abgedichtet.	Sichern Sie die Beutelöffnung mit der Beutelklemmvorrichtung.
	Die Tasche hat einen Defekt.	Verwenden Sie einen anderen Beutel.
	Im Bereich der Abdichtung/Einhausung sind Rückstände vorhanden.	Reinigen Sie den Dichtungsbereich und warten Sie, bis er trocken ist, bevor Sie den Vorgang wiederholen.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob sich im Deckel Fremdkörper befinden oder ob dieser durch das vakuumversiegelte Produkt über die Tiefe der Vakuumkammer hinausragt.
	Es befinden sich zu wenige Gegenstände in der Tasche.	Fügen Sie bei Bedarf weitere Elemente hinzu.
Der Beutel ist nicht richtig verschlossen.	Durch die übermäßige Erhitzung des Siegelstreifens schmolz der Beutel.	Öffnen Sie die Geräteabdeckung und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen.
	Der Dichtungsstreifen weist einen Defekt auf.	Ersetzen Sie den Dichtungsstreifen.
Der Beutel kann nach dem Verschließen nicht unter Vakuum gelagert werden.	Die Tasche hat einen Defekt.	In eine andere Tüte umfüllen; scharfe Kanten im Inneren der Tüte mit Packpapier umwickeln.
	Durch Falten, Ablagerungen, Öl oder andere Flüssigkeiten kann es an der Schweißnaht zu Undichtigkeiten kommen.	Öffnen Sie den Beutel erneut und reinigen Sie den oberen Innenraum; entfernen Sie vor dem Verschließen alle Fremdkörper vom Schweißstreifen.

FCC-Informationen:

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.

2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Verlust der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in Wohngebieten gewährleisten.

Dieses Produkt erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen. Bei nicht vorschriftsmäßiger Installation und Verwendung kann es Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass in bestimmten Fällen Störungen auftreten. Sollte dieses Produkt Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben.

• Die Empfangsantenne neu ausrichten oder an einem anderen Ort aufstellen.

• Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.

• Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an dem der Empfänger angeschlossen ist.

• Wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Unterstützung zu erhalten.

	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Macchina per confezionamento sottovuoto

Modello: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modello: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso.
L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non saremo in grado di informarvi tempestivamente in caso di aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto .

⚠WARNING

1. Prima dell'uso, leggere attentamente e comprendere tutte le istruzioni di montaggio e funzionamento.
2. La mancata osservanza delle norme di sicurezza e di altre precauzioni di sicurezza fondamentali può provocare gravi lesioni personali.

Misure generali di sicurezza

1. Prima del primo utilizzo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e familiarizzare con le fasi principali.
2. Qualora si verifichino danni dovuti a un uso improprio rispetto a quanto specificato, la garanzia decadrà e non saremo responsabili per eventuali perdite indirette.
3. Non saremo responsabili per eventuali danni a cose o lesioni personali derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza. In tali casi, la garanzia/garanzia di qualità decade.
4. Per ottemperare ai requisiti di sicurezza e di certificazione del prodotto, è severamente vietato modificare, alterare o smontare il prodotto senza autorizzazione.
5. Questo prodotto non è un giocattolo e deve essere conservato fuori dalla portata dei bambini; prestare attenzione in presenza di bambini.
6. È severamente vietato spruzzare acqua direttamente sul prodotto o immergerlo completamente, e il suo utilizzo in ambienti umidi è proibito per evitare rischi di scosse elettriche.
7. Proteggere i prodotti e gli accessori dall'umidità ed evitare l'esposizione a temperature estreme (troppo alte o troppo basse).
8. Conservare i materiali di imballaggio in modo appropriato per prevenire incidenti causati dal gioco dei bambini.
9. Evitare cadute, urti o compressioni per prevenire danni al prodotto o malfunzionamenti.
10. Non posizionare l'apparecchiatura vicino a materiali infiammabili o combustibili.
11. Questa macchina utilizza pellicola di plastica o pellicola di alluminio-plastica come materiali di consumo per il confezionamento sottovuoto di alimenti a base di salse, frutta, verdure sottaceto, prodotti chimici, farmaceutici, componenti elettronici, strumenti di precisione, metalli rari e altri articoli. Il confezionamento del prodotto è resistente all'ossidazione e alla formazione di muffa. È particolarmente adatta per le industrie del tè, alimentare e farmaceutica ed è limitata a prodotti chimici non pericolosi.

12. Se hai motivo di credere che il dispositivo non funzioni più in sicurezza, scollegalo immediatamente ed evita l'avvio accidentale.
13. Il sistema può essere considerato non sicuro da utilizzare nelle seguenti condizioni: –Il dispositivo presenta segni visibili di danneggiamento; –Il dispositivo non funziona più; –Dopo una conservazione prolungata in condizioni avverse; – Esposto a forti impatti durante il trasporto.

Diagramma delle ipotesi



1	Copertura per aspirapolvere	8	Circuito stampato
2	Viaggio in silicone S	9	Guarnizione di tenuta della cavità
3	Porta di aspirazione	10	Striscia riscaldante
4	Pannello di riempimento	11	Impugnatura per aspirapolvere

5	Dispositivo di serraggio per sacchi	12	Tabella di visualizzazione dell'orario
6	Pannello operativo	13	Pompa a vuoto
7	Manometro a vuoto	14	Valvola elettromagnetica

Caratteristiche funzionali

1. Tempo di aspirazione (VAC TIME): visualizza l'impostazione del tempo di aspirazione.

2. Tempo di sigillatura (SEAL TIME): Visualizza l'impostazione del tempo di sigillatura.

3 . Pulsante Sottovuoto e Sigillatura (VAC&SEAL): Selezionare prodotti secchi (DRY) o prodotti umidi (WET) in base al tipo di articolo da confezionare sottovuoto.

4. Solo sigillatura (SOLO SIGILLATURA): Dispone della sola funzionalità di sigillatura, senza capacità di estrazione sottovuoto.

5. Pulsante di aspirazione del contenitore (CANISTER): utilizzato per creare il vuoto da serbatoi sottovuoto, barattoli Mason (richiede un coperchio sottovuoto compatibile con i barattoli Mason) o sacchetti sottovuoto riutilizzabili tramite un tubo di aspirazione senza sigillatura.

- **La durata dell'evacuazione varia da 16 a 99 secondi, con un periodo generalmente raccomandato di 18-30 secondi .**

6. Misuratore di vuoto (VACUUM METER): Visualizza il livello di vuoto all'interno della camera.

7. Pulsante "–": Riduci il tempo di vuoto o di sigillatura.

8. Pulsante "+": Aumenta il tempo di vuoto o di sigillatura.

9. Pulsante Set (SET): utilizzato per passare dalle impostazioni del tempo di aspirazione a quelle del tempo di sigillatura.

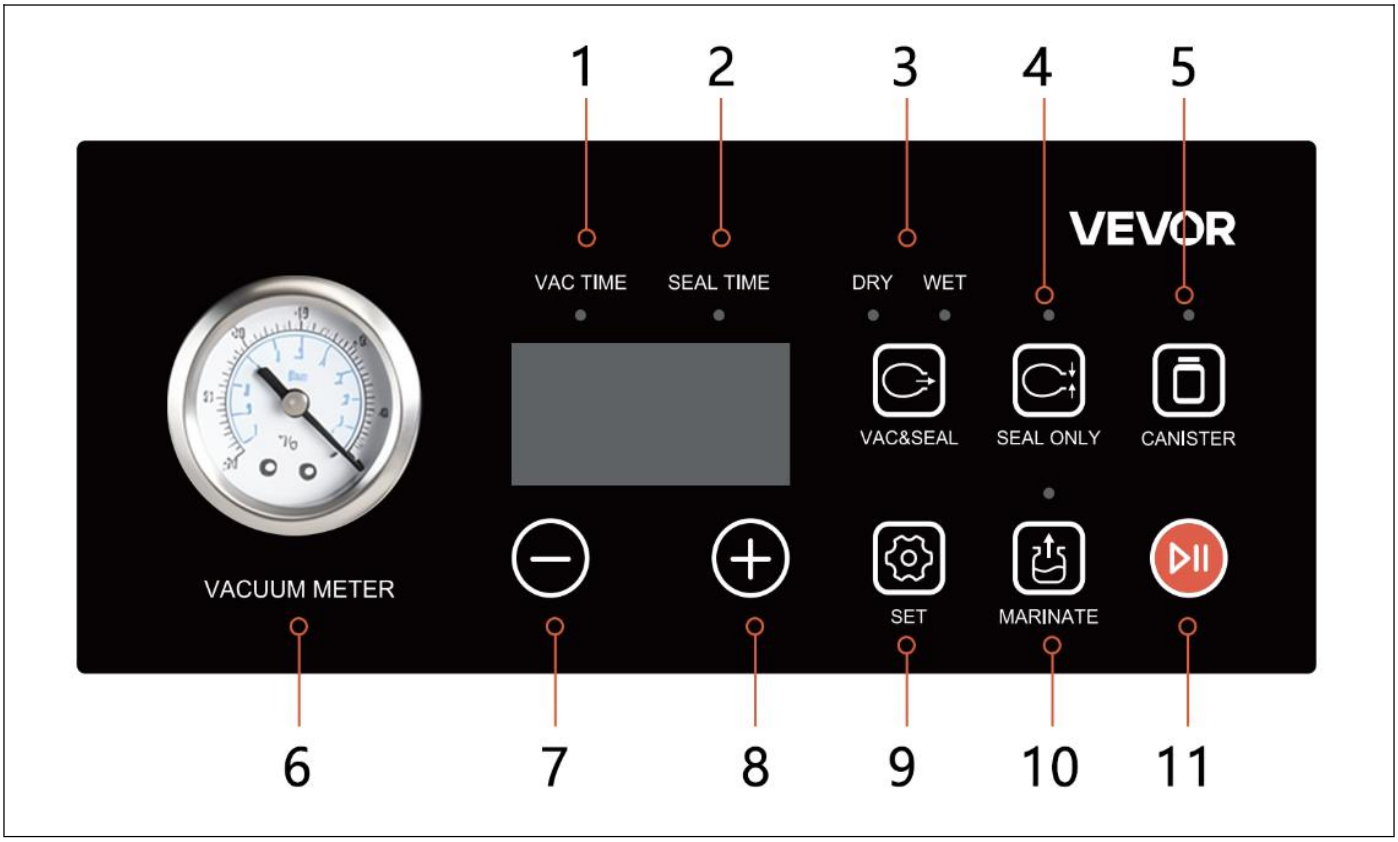
- **La durata del vuoto varia da 16 a 99 secondi, con un periodo generalmente raccomandato di 30-45 secondi;**
- **La durata della sigillatura varia da 2,0 secondi a 6,0 secondi, con un intervallo generalmente raccomandato di 3,0–4,5 secondi.**

10. Pulsante Marinata (MARINATE): Ogni pressione prolunga il tempo di marinatura di 90 secondi, con un singolo ciclo della durata di 90 secondi (60 secondi di estrazione sottovuoto + 30 secondi di attesa). Durate disponibili: 90s, 180s, 270s, 360s, 450s, 540s, 630s, 720s, 810s, 900s, 990s; valore predefinito

consigliato: 540s. Questa funzione esegue solo l'estrazione sottovuoto senza sigillatura; durata regolabile tramite i tasti ±.

- **Questa caratteristica permette alla marinata di penetrare rapidamente negli alimenti. In condizioni di vuoto, contribuisce ad aprire i pori degli alimenti per un assorbimento ottimale del sapore.**

11. Pulsante Avvio/Pausa: Il pulsante di avvio/arresto dell'aspirapolvere.



Parametri del modello

Modello	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Voltaggio	CA 120 V/60 Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz
Temperatura di esercizio	5℃～40℃	5℃～40℃	5℃～40℃	5℃～40℃
Lunghezza di sigillatura	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Lunghezza della striscia di tenuta	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Aspirazione massima	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa

Dimensioni della cavità (Lunghezza × Larghezza × Altezza)	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm
Vuoto Dimensioni della camera (Lunghezza × Larghezza × Altezza)	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm

Dichiarazione operativa

Passaggio 1: Collegare all'alimentazione e accendere l'interruttore (Figura 1).

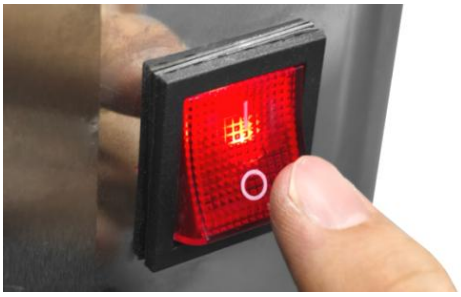


Figura 1

Fase 2: Inserire gli oggetti nel sacchetto (Figura 2), pulire e sistemare l'apertura del sacchetto per garantire che rimanga asciutta; fissare il sacchetto al dispositivo di bloccaggio (Figura 3). Non tirare in alcun caso il dispositivo di bloccaggio verso l'alto.



Figura 2

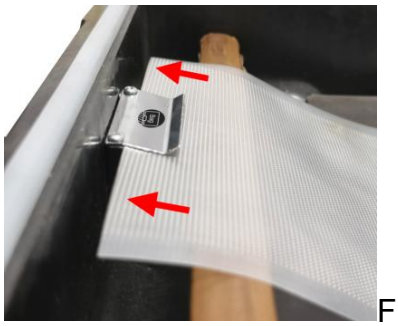


Figura 3

Passaggio 3: Selezionare la modalità a secco o la modalità a umido.

Il dispositivo è impostato di default sulla modalità a secco; un singolo clic sul pulsante "VAC&SEAL" lo commuta in modalità a umido (Figura 4).

Modalità a secco Alimenti applicabili : Prodotti secchi e alimenti solidi con poco brodo/salsa, ad esempio, noci, alimenti essiccati, riso, farina, cereali, snack,

salumi, prodotti disidratati e carni a basso contenuto di umidità, frutta, verdura e cibi preparati, ecc .

Modalità Umida - Alimenti applicabili: Adatto per alimenti con un elevato contenuto di liquidi, come salse, prodotti sottaceto, ingredienti per zuppe, ecc.



Figura 4

Modalità WET : Tabella di riferimento per la percentuale di materiali umidi confezionati in sacchi

Classificazione della viscosità	Bassa viscosità (Acqua / Zuppa limpida)	Viscosità media (Zuppa densa)	Alta viscosità (Porridge di zucca)
Percentuale massima	≈58%	≈37%	≈30%

Descrizione schematica della capacità del sacchetto sottovuoto :

1. Linea rossa co

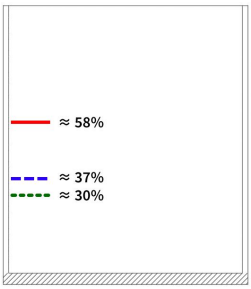
Massima capacità di insaccamento per sostanze a bassa viscosità (es. Acqua / Zuppa limpida)

2. Linea tratteggiata b

Massima capacità di insaccamento per sostanze moderatamente viscose (ad esempio, zuppa densa)

3. Linea tratteggiata ve

Capacità massima di insacchettamento per alimenti ad alta viscosità (ad esempio, porridge di zucca)



Schematic Diagram

Passaggio 4: Impostare l'ora (fare riferimento alla Tabella 1).

4.1: Innanzitutto, impostare il tempo di aspirazione

L'apparecchio imposta di default il tempo di aspirazione. Utilizzare il pulsante "+/-" per regolare la durata; si consiglia un valore compreso tra 30 e 45 secondi. Regolare la durata in base alle dimensioni del sacchetto per l'aspirapolvere, partendo da un'impostazione bassa e aumentandola gradualmente.

4.2: Impostare nuovamente il tempo di sigillatura

Utilizzare SET per selezionare il tempo di sigillatura (Figura 5) e regolare la durata tramite i pulsanti "+/-"; l'intervallo consigliato è compreso tra 3,0 e 4,5 secondi.

Regolare di conseguenza lo spessore del sacchetto sottovuoto, iniziando da un livello basso per evitare un surriscaldamento eccessivo che potrebbe danneggiare

il sacchetto o il tessuto resistente alle alte temperature.

4.3: Una volta completate le impostazioni del tempo, chiudere il coperchio dell'aspirapolvere.



Figura 5

Tabella di riferimento dei tempi di vuoto e sigillatura (Tabella 1)

Tipo di materiale	**Spessore della borsa (Lato singolo)**		**Tipo di materiale**	Tempo di vuoto (s)	**Tempo di sigillatura (s)**
Sacchetto per confezionamento sottovuoto	8 fili	3 milioni	Prodotti secchi	32 – 37	2.8 – 3.5
			Prodotti umidi	38 – 43	3. 2 – 3 . 7
Sacchetto per confezionamento sottovuoto	10 fili	4 milioni	Prodotti secchi	32 – 37	3.0 – 3.5
			Prodotti umidi	38 – 43	3. 5 – 4.0
Sacchetto per confezionamento sottovuoto	12 fili	5 milioni	Prodotti secchi	34 – 39	3.0 – 3.5
			Prodotti umidi	39 – 44	3. 5 – 4.0
Sacchetto composito in foglio di alluminio/pellicola trasparente	8 fili	3 milioni	Prodotti secchi	32 – 37	2,0 – 2,5
			Prodotti umidi	38 – 43	2,0 – 2,5
Sacchetto	10 fili	4 milioni	Prodotti secchi	32 – 37	2.1 – 2.6

composito in foglio di alluminio/pellicola trasparente			Prodotti umidi	38 – 43	2.1 – 2.6
Sacchetto composito in foglio di alluminio/pellicola trasparente	12 fili	5 milioni	Prodotti secchi	34 – 39	2,6 – 3,1
			Prodotti umidi	39 – 44	2,6 – 3,1
Un sacco di olio di alluminio F ag	8 fili	3 milioni	Prodotti secchi	32 – 37	2.0 – 2.5
			Prodotti umidi	38 – 43	2.0 – 2.5
Un sacco di olio di alluminio F ag	10 fili	4 milioni	Prodotti secchi	32 – 37	2.1 – 2.6
			Prodotti umidi	38 – 43	2.1 – 2.6
Un sacco di olio di alluminio F ag	12 fili	5 milioni	Prodotti secchi	34 – 39	3.7 – 4.2
			Prodotti umidi	39 – 44	3.7 – 4.2

Specifiche supplementari :

·Quando si confezionano sottovuoto materiali umidi, assicurarsi che la zona di sigillatura del sacchetto sottovuoto rimanga asciutta e pulita.

·In condizioni di bassa temperatura o invernali, prolungare il tempo di sigillatura di 0,3-0,5 secondi per evitare saldature di scarsa qualità;

Se un utilizzo prolungato e continuo provoca il surriscaldamento della borsa, ridurre la durata di conseguenza di 0,5–1 secondo.

I tempi suggeriti sopra sono solo indicativi; si prega di regolarli in base alle dimensioni della borsa e alla sua capacità.

Passaggio 5: Avviare l'aspirapolvere.

5.1: Premere il pulsante di ao " " sul pannello di controllo per avviare l'aspirapolvere (Figura 6).

5.2: Mentre si tiene premuto il pulsante di avvio, spingere manualmente verso il basso la parte anteriore del coperchio del vuoto per 2-3 secondi, quindi rilasciarlo

e attendere che l'apparecchiatura completi automaticamente il processo di confezionamento.

Nota: ogni volta che la pompa del vuoto si avvia, si sentirà un "clic". Questo è normale funzionamento dell'unità e non deve destare preoccupazione.

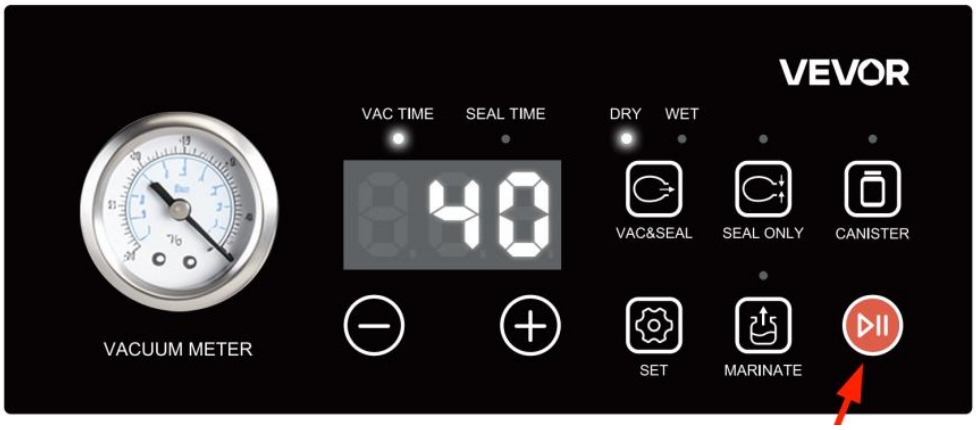


Figura 6

Passaggio 6: Rimuovere il sacchetto sottovuoto e verificare l'integrità della confezione.

Il conto alla rovescia raggiunge lo zero; al suono dello sfiato dell'aria, il confezionamento è completato (Figura 7). Estrarre il sacchetto per l'ispezione (Figura 8).

Se il risultato non è soddisfacente, è possibile prolungare il tempo e riconfezionare.

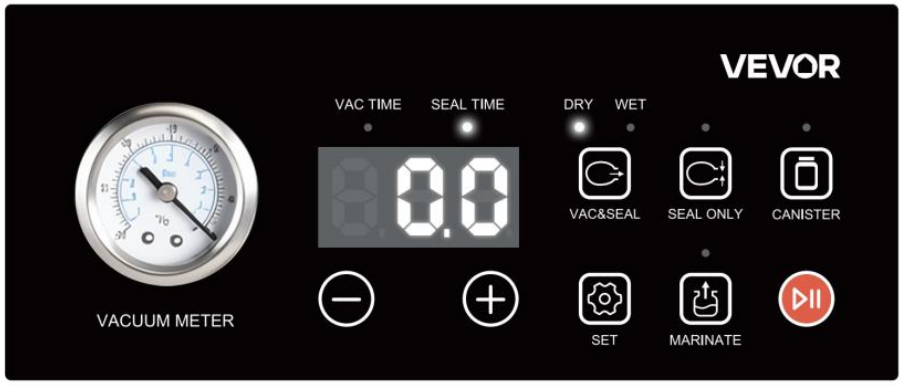


Figura 7



Figura 8

Descrizione della funzione di marinatura:

Premere il pulsante MARINATE per accendere la spia luminosa. Dopo aver regolato la durata del vuoto, premere il pulsante start/stop per avviare la marinatura. Il processo si completa allo scadere del timer; può essere annullato premendo nuovamente il pulsante start/stop durante il funzionamento. Questa

modalità esegue solo l'estrazione sottovuoto senza sigillatura (Figura 9).



Figura 9

Istruzioni per la marinatura:

1. Mettere gli ingredienti e la marinata in un contenitore e inserirlo nella camera.



2. Premere il pulsante MARINATE per regolare la durata del funzionamento; ogni pressione aumenta o diminuisce di 90 secondi (inclusi 60 secondi di aspirazione sottovuoto seguiti da 30 secondi di riposo statico). Le impostazioni disponibili sono: 90s, 180s, 270s, 360s, 450s, 540s, 630s, 720s, 810s, 900s e 990s.



3. Chiudi il coperchio, avvia il dispositivo e tieni premuto il coperchio per 2-3 secondi, quindi attendi che il conto alla rovescia arrivi a zero.



4. Aprire il coperchio per verificare l'efficacia della polimerizzazione; se non è soddisfacente, ripetere i passaggi 2-3 per prolungarne la durata; rimuovere immediatamente il sacchetto sottovuoto una volta raggiunto lo standard richiesto.

Descrizione della funzione di aspirazione a contenitore:

Premere il pulsante CANISTER per accendere la spia luminosa. Dopo aver regolato la durata del vuoto, premere il pulsante start/stop per avviare l'operazione. Il processo si completa allo scadere del timer; è possibile premere nuovamente il pulsante start/stop durante l'operazione per annullarla. Questa modalità esegue solo l'estrazione sottovuoto senza sigillatura (Figura 10).

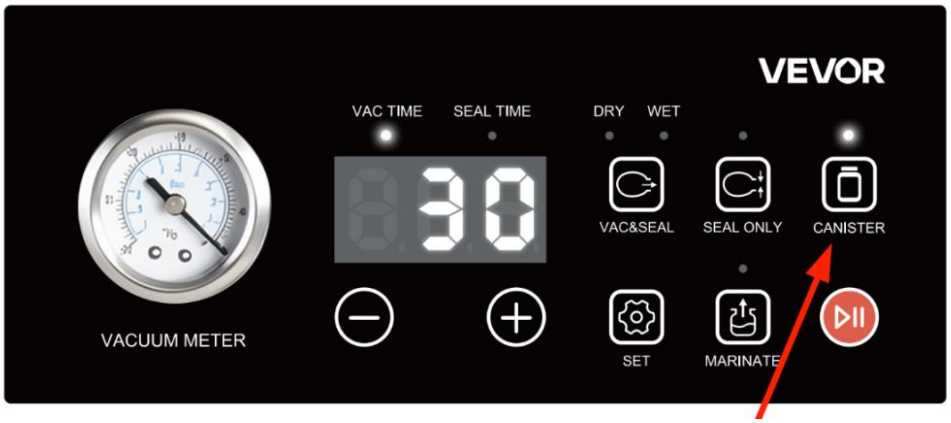


Figura 10

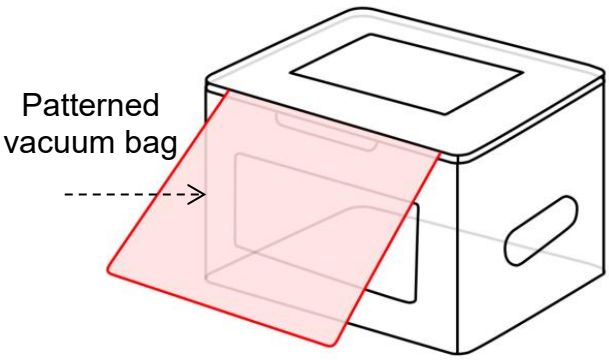
Procedura di evacuazione sottovuoto del contenitore:

1. Collegare un'estremità del tubo flessibile alla porta di aspirazione del dispositivo. 	2. Installare il coperchio del barattolo Mason, allineando l'altra estremità del tubo con la presa d'aria del coperchio. 

3. Premere il pulsante CANISTER per regolare la durata dell'aspirazione, quindi premere il pulsante start/stop per attivare l'apparecchio. 	4. Dopo aver pompato per 3 secondi, il tubo si aggrapperà al coperchio del serbatoio; rilasciarlo e attendere il completamento dell'operazione. Se non dovesse funzionare, prolungare il tempo e riprovare. 

Nota: quando si esegue il confezionamento sottovuoto di serbatoi o sacchetti sottovuoto riutilizzabili, non è necessario un coperchio tipo Mason; è sufficiente allineare l'attacco del tubo con l'apertura di aspirazione del serbatoio/sacchetto.

Istruzioni per l'applicazione esterna



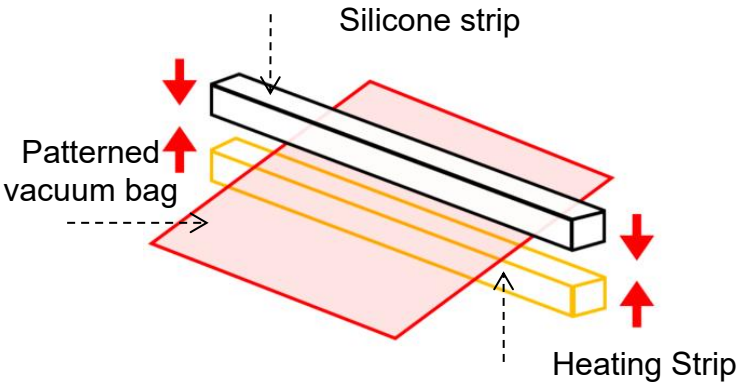


Figura 11 Figura 12

Quando si sigillano oggetti di grandi dimensioni che non entrano all'interno della camera, è possibile posizionare il corpo del sacchetto sottovuoto all'esterno della camera e sigillarlo sottovuoto; questo metodo è applicabile solo ai sacchetti sottovuoto a rete.

1. Preparare un sacchetto sottovuoto a rete (a rete su un solo lato o su entrambi i lati) e posizionarlo nell'alloggiamento di aspirazione esterna della macchina

(vedere Figura 11).

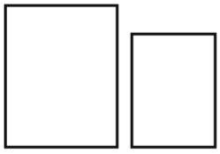
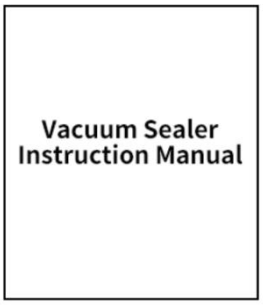
2. Posizionare l'apertura del sacchetto sottovuoto tra la striscia di silicone e la striscia riscaldante (vedere Figura 12);

3. Chiudere il coperchio dell'aspirapolvere per assicurarsi che il sacchetto sia ben saldo e non scivoli o si allenti;

4. Impostazioni di regolazione: tempo di aspirazione, tempo di sigillatura;

5. Premere il pulsante di avvio per iniziare l'operazione.

Elenco degli accessori e specifiche

1		Sacchetto sottovuoto da 20x25 cm Sacchetto sottovuoto da 15x20 cm (2 tipi di borse)	Ogni 30	**6**		striscia riscaldante	2 pezzo
2		tessuto ad alta temperatura	2 pezzo	**7**		opportunità	1 pezzo
3		pannello di riempimento	1 pezzo	**8**		Il serbatoio utilizza un tubo in PVC per il suo funzionamento.	1 pezzo

4		Anello di tenuta della cavità	1 pezzo	**9**		Coperchio per barattolo Maser sottovuoto Il diametro dell'apertura più grande è di 86 mm. Diametro dell'apertura piccola: 70 mm	1 pezzo
5		fusibile	2 pezzo	**10**		linea elettrica	1 pezzo

Precauzioni d'uso e di sicurezza

1. Requisiti di imballaggio:

1.1). Pulire l'area di chiusura del sacchetto per liquidi per assicurarsi che non vi siano residui o detriti.

1.2). Il bordo di sigillatura del sacchetto sottovuoto deve passare attraverso una striscia riscaldante e l'apertura del sacchetto deve essere bloccata nel dispositivo di bloccaggio del sacchetto; è severamente vietato piegare la sigillatura.

1.3). La quantità di ingredienti nella busta non deve essere insufficiente per evitare che l'aria rimanga intrappolata a causa di una chiusura eccessiva.

2. Regolazione dei parametri:

2.1). Per le nuove macchine: durante la fase di collaudo, regolare gradualmente il livello di vuoto e il tempo di sigillatura, passando da un valore basso a uno alto.

2.2). Pieghe di sigillatura: ridurre il tempo di sigillatura; sigillatura insufficiente: aumentare il tempo di sigillatura.

3. Procedure operative:

3.1). Può funzionare ininterrottamente; si consiglia un intervallo di raffreddamento di 30 secondi tra due operazioni.

3.2). La camera contiene residui o fuoriuscite; pulirla prima di procedere con la procedura.

4. Controindicazioni di sicurezza:

È severamente vietato imballare bevande gassate, alimenti schiumosi, contenitori ad alta pressione, liquidi corrosivi, sostanze infiammabili ed esplosive o prodotti soggetti ad espansione.

5. Nota: si sentirà un "clic" ogni volta che la pompa del vuoto si avvia. Questo è normale funzionamento dell'unità e non deve destare preoccupazione.

Metodo di manutenzione

1. Cura quotidiana dopo l'uso:

1.1). Rimuovere residui, acqua stagnante e liquidi dalla cavità; pulire le pareti interne della cavità, le guarnizioni, le strisce di compressione in silicone e gli anelli di tenuta del coperchio del vuoto con un panno pulito per assicurarsi che siano privi di macchie d'olio e detriti.

1.2). Pulire la superficie del banco di lavoro e l'esterno dell'involucro della macchina. Non risciacquare l'intera unità direttamente con acqua per evitare che l'acqua penetri e danneggi i circuiti o la pompa del vuoto.

1.3). Ispezionare la striscia di silicone sigillante e il panno resistente alle alte temperature per verificare la presenza di danni, pieghe o annerimento; sostituirli immediatamente se danneggiati.

2. Manutenzione settimanale:

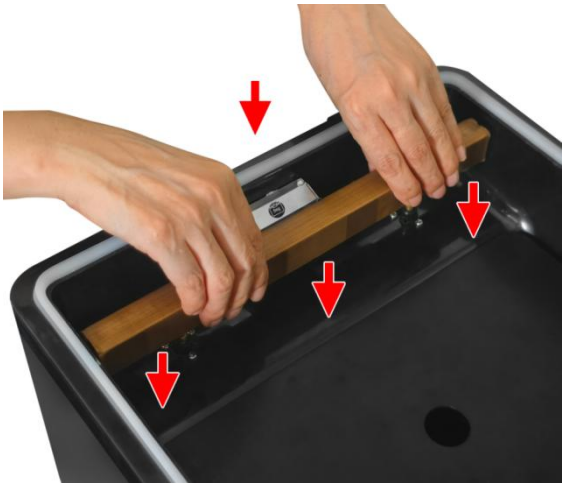
2.1). Ispezionare l'anello di tenuta del coperchio del sistema di aspirazione per individuare eventuali segni di invecchiamento, deformazione o perdite d'aria; sostituirlo immediatamente in caso di crepe dovute all'invecchiamento.

2.2). Pulire la polvere dai pulsanti e dalle fessure del pannello di controllo per garantire la sensibilità dei pulsanti.

3. Manutenzione a lungo termine durante gli arresti programmati:

Dopo aver spento l'alimentazione, coprire con un coperchio antipolvere e conservare in un luogo asciutto e ben ventilato per evitare la formazione di ruggine causata dall'umidità.

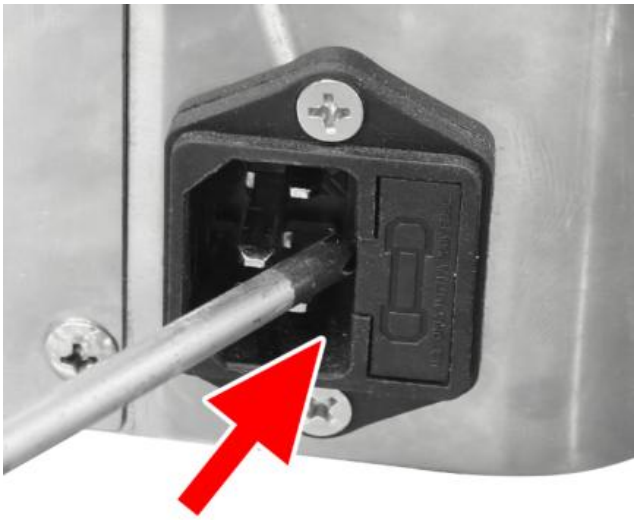
4. Metodo per la sostituzione del tessuto resistente alle alte temperature:

1. Per prima cosa, spegnere l'apparecchio. Una volta che la resistenza si è raffreddata, rimuoverla. 	2. Rimuovere il vecchio panno termoresistente. 
3. Applicare del nastro biadesivo su entrambi i lati della striscia riscaldante, quindi fissare il nuovo panno resistente alle alte temperature. 	4. Riportare la resistenza riscaldante nella sua posizione originale. 

5. Come sostituire un fusibile:

1. Individua la presa di corrente sul retro.	2. Fai leva per aprire la fessura.

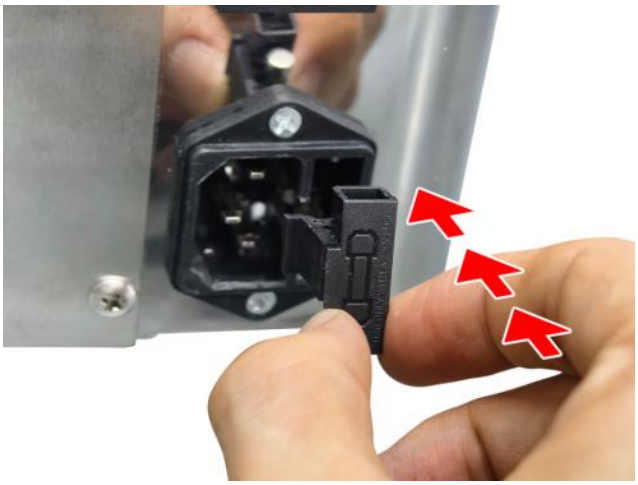




3. Rimuovere il fusibile di ricambio e sostituire quello danneggiato.



4. Dopo aver sostituito il fusibile, reinstallarlo nella presa.



Lista di controllo per la diagnosi dei guasti

Autostop	Possibili cause	Errore corretto
Il dispositivo non si avvia.	Spina di alimentazione non inserita	Inserire la spina di alimentazione
	Il cavo di alimentazione è danneggiato	Sostituire il cavo di alimentazione
	Danni alle prese	Seleziona un'altra presa
All'interno del sacchetto non è stato creato il vuoto completo.	L'estremità di apertura del sacchetto non è sigillata da una striscia di chiusura.	Fissare l'apertura del sacchetto con il dispositivo di bloccaggio.
	La borsa presenta un difetto.	Usa un'altra borsa
	Sono presenti residui nell'area di sigillatura/chiusura.	Pulisci l'area di sigillatura e attendi che sia asciutta prima di ripetere la procedura.
	Il coperchio non è chiuso in modo sicuro.	Verificare la presenza di corpi estranei nel coperchio o accertarsi che il prodotto sigillato sottovuoto non abbia superato la profondità della camera a vuoto.
	Nella borsa ci sono troppo pochi oggetti.	Aggiungere gli elementi secondo necessità
La busta non è sigillata correttamente.	Il surriscaldamento eccessivo della striscia di saldatura ha causato lo scioglimento del sacchetto.	Apri il coperchio del dispositivo e lascialo raffreddare per qualche minuto.
	La guarnizione presenta un difetto.	Sostituire la striscia di tenuta
La busta non può essere conservata sottovuoto dopo la sigillatura.	La borsa presenta un difetto.	Trasferisci il tutto in un altro sacchetto; avvolgi eventuali spigoli vivi all'interno del sacchetto con carta da imballaggio.
	Le perdite si verificano nella giunzione di saldatura a causa di pieghe, detriti, olio o liquidi.	Riaprire il sacchetto e pulire la parte superiore interna; rimuovere eventuali corpi estranei dalla striscia di saldatura prima di sigillarlo.

	Informazioni della FCC: ATTENZIONE: Modifiche o alterazioni non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente all'utilizzo dell'apparecchiatura! Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose. 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. AVVERTENZA: Qualsiasi modifica o alterazione a questo prodotto non espressamente approvata dalla parte responsabile della conformità potrebbe invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto. Nota: questo prodotto è stato testato ed è risultato conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radio o televisiva, cosa che può essere determinata spegnendo e riaccendendo il prodotto, si consiglia all'utente di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure. · Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente. · Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore. · Collegare il prodotto a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore. · Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Máquina de envasado al vacío

Modelo: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modelo: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva el derecho a interpretar correctamente este manual de usuario.
El aspecto del producto puede variar con respecto al que usted recibió. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software de nuestro producto .

⚠WARNING

1. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente y comprenda todas las instrucciones de montaje y funcionamiento.
2. El incumplimiento de las normas de seguridad y otras precauciones fundamentales de seguridad puede provocar lesiones personales graves.

Medidas generales de seguridad

1. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento y familiarícese con los pasos clave.
2. Si se producen daños debido a un uso inadecuado según lo especificado, la garantía quedará anulada y no seremos responsables de ninguna pérdida indirecta.
3. No nos hacemos responsables de los daños materiales ni de las lesiones personales que resulten del uso indebido o del incumplimiento de las instrucciones de seguridad. En tales casos, la garantía de calidad quedará anulada.
4. Para cumplir con los requisitos de seguridad y certificación del producto, queda estrictamente prohibida la modificación, alteración o desmontaje no autorizado del producto.
5. Este producto no es un juguete y debe mantenerse fuera del alcance de los niños; tenga precaución cuando haya niños presentes.
6. Está estrictamente prohibido rociar con agua directamente o sumergir el producto, y su uso en áreas húmedas está prohibido para prevenir riesgos de descarga eléctrica.
7. Proteja los productos y accesorios de la humedad y evite la exposición a temperaturas extremas (demasiado altas o demasiado bajas).
8. Almacene correctamente los materiales de embalaje para evitar accidentes causados por el juego de los niños.
9. Evite caídas, impactos o compresión para prevenir daños en el producto o deterioro de su funcionamiento.
10. No coloque el equipo cerca de materiales inflamables o combustibles.
11. Esta máquina utiliza película plástica o película de aluminio-plástico como consumibles para el envasado al vacío de alimentos en salsa, frutas, verduras encurtidas, productos químicos, farmacéuticos, componentes electrónicos, instrumentos de precisión, metales raros y otros artículos. El envase es resistente a la oxidación y a la formación de moho. Es especialmente adecuada para las industrias del té, alimentaria y farmacéutica, y su uso se limita a productos químicos no peligrosos.

12. Si tiene motivos para creer que el dispositivo ya no funciona de forma segura, desconéctelo inmediatamente y evite que se encienda accidentalmente.
13. El sistema puede considerarse inseguro para su funcionamiento en las siguientes condiciones: –El dispositivo muestra signos visibles de daño; –El dispositivo ya no funciona; –Después de un almacenamiento prolongado en condiciones adversas; – Expuesto a impactos severos durante el transporte.

Diagrama de supuestos



1	Vacío C sobre	8	Tarjeta de circuitos
2	Viaje de silicona S	9	Tira de sellado de cavidades
3	Puerto de vacío	10	Tira calefactora
4	Panel de relleno	11	Mango de máquina de vacío
5	Dispositivo de sujeción de	12	Tabla de visualización de la hora

	bolsas		
6	Panel de operaciones	13	Bomba de vacío
7	Manómetro de vacío	14	Válvula electromagnética

Características funcionales

1. Tiempo de aspiración (VAC TIME): Muestra el tiempo de aspiración configurado.

2. Tiempo de sellado (TIEMPO DE SELLADO): Muestra el ajuste del tiempo de sellado.

3 . Botón de vacío y sellado (VAC&SEAL): Seleccione productos secos (DRY) o productos húmedos (WET) según el artículo que se vaya a sellar al vacío.

4. Solo sellado (SOLO SELLADO): Cuenta únicamente con función de sellado, sin capacidad de extracción por vacío.

5. Botón de extracción del recipiente (CANISTER): Se utiliza para evacuar el vacío de los tanques de vacío, los frascos Mason (que requieren una tapa de vacío compatible para frascos Mason) o las bolsas de vacío reutilizables a través de una manguera de succión sin sellar.

- **La duración de la evacuación oscila entre 16 y 99 segundos, recomendándose generalmente entre 18 y 30 segundos .**

6. Medidor de vacío (VACUUM METER): Muestra el nivel de vacío dentro de la cámara.

7. Botón "–": Reduce el tiempo de vacío o sellado.

8. Botón "+": Aumenta el vacío o el tiempo de sellado.

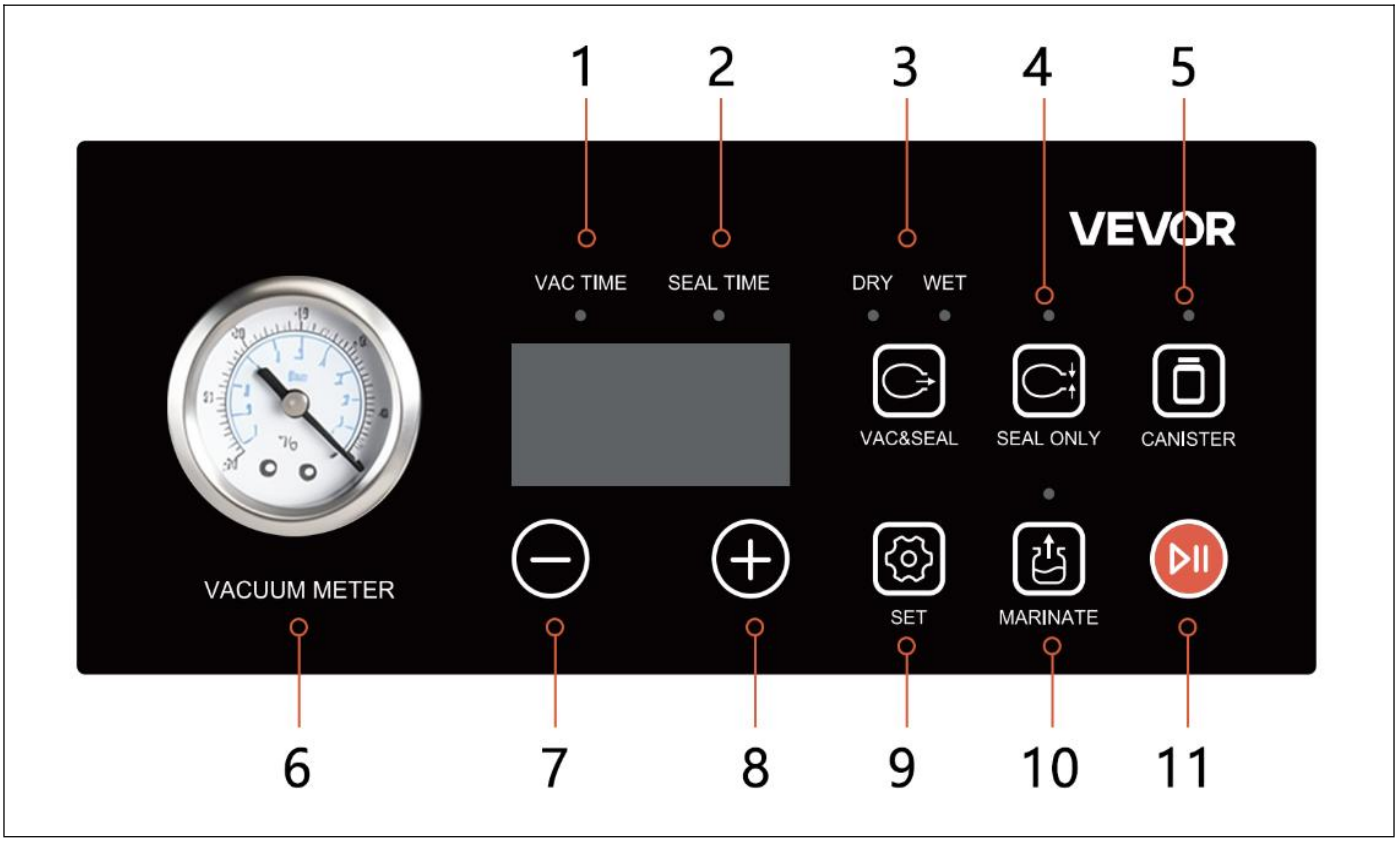
9. Botón de ajuste (SET): Se utiliza para alternar entre la configuración del tiempo de vacío y la configuración del tiempo de sellado.

- **La duración del vacío oscila entre 16 y 99 segundos, recomendándose generalmente entre 30 y 45 segundos;**
- **La duración del sellado oscila entre 2,0 y 6,0 segundos , recomendándose generalmente entre 3,0 y 4,5 segundos.**

10. Botón de marinado (MARINATE): Cada pulsación prolonga el tiempo de marinado en 90 segundos, con un ciclo único de 90 segundos (60 segundos de extracción al vacío + 30 segundos de espera). Duraciones disponibles: 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s, 990 s; valor predeterminado recomendado: 540 s. Esta función solo realiza la extracción al vacío sin sellar; la duración se ajusta mediante las teclas ±.

• Esta característica permite que el adobo penetre rápidamente en los alimentos. En condiciones de vacío, ayuda a abrir los poros de los alimentos para una óptima absorción del sabor.

11. Botón de inicio/pausa: El botón de inicio/parada de la aspiradora.



Parámetros del modelo

Modelo	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Voltaje	CA 120V/60Hz	CA 230V/50Hz	CA 230V/50Hz	CA 230V/50Hz
Temperatura de trabajo	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃
Longitud de sellado	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Longitud de la tira de sellado	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
succión máxima	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa
Tamaño de la cavidad (Largo × Ancho × Alto)	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm

Vacío Dimensiones de la cámara (Largo × Ancho × Alto)	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm

Declaración de operación

Paso 1: Conéctelo a la corriente y encienda el interruptor (Figura 1).

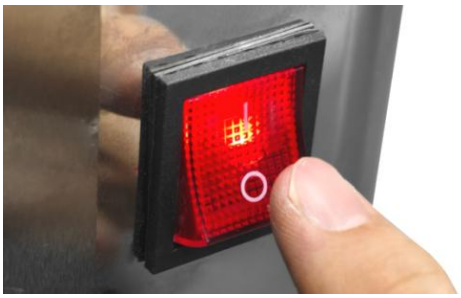


Figura 1

Paso 2: Coloque los artículos dentro de la bolsa (Figura 2), limpie y organice la abertura de la bolsa para asegurar que se mantenga seca; fije la bolsa al dispositivo de sujeción (Figura 3). Bajo ninguna circunstancia tire del dispositivo de sujeción hacia arriba.



Figura 2

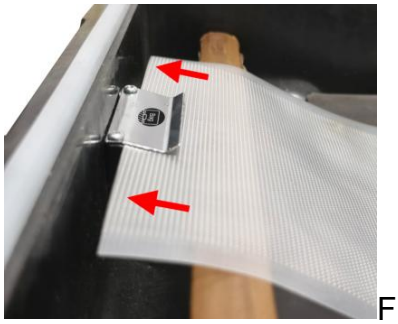


Figura 3

Paso 3: Seleccione el modo seco o el modo húmedo.

El dispositivo viene configurado por defecto en modo seco; con solo pulsar el botón "VAC&SEAL" se cambia a modo húmedo (Figura 4).

Alimentos aplicables en modo seco : Productos secos y alimentos sólidos. con poco caldo/salsa, por ejemplo, nueces, alimentos secos, arroz, harina, cereales, bocadillos, carnes curadas, productos deshidratados y carnes con bajo contenido de humedad, frutas, verduras y alimentos preparados, etc.

Alimentos aplicables en modo húmedo: Adecuado para alimentos con alto contenido de líquido, como salsas, encurtidos, ingredientes para sopas, etc.


VEVOR
VAC TIME
SEAL TIME
DRY
WET
VAC&SEAL
SEAL ONLY
CANISTER
VACUUM METER
SET
MARINATE

Figura 4

HÚMEDO : Tabla de referencia para el porcentaje de materiales húmedos envasados en bolsas.

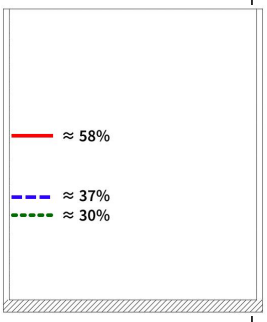
Clasificación de la viscosidad	Baja viscosidad (Agua / Sopa clara)	Viscosidad media (Sopa espesa)	Alta viscosidad (Gachas de calabaza)
Porcentaje máximo	≈58%	≈37%	≈30%

Descripción esquemática de la capacidad de la bolsa de vacío :

1. Línea roja cont
Capacidad máxima de embolsado para sustancias de baja viscosidad (p. ej., agua / sopa clara)

2. Línea azul discontii
Capacidad máxima de embolsado para sustancias de viscosidad moderada. (p. ej., sopa espesa)

3. Línea discontinua ve
Capacidad máxima de envasado para alimentos de alta viscosidad (p. ej., gachas de calabaza)



Schematic Diagram

Paso 4: Configure la hora (consulte la Tabla 1).

4.1: Primero, ajuste el tiempo de aspiración.

La máquina viene configurada por defecto para aspirar durante un tiempo determinado. Utilice el botón "+/-" para ajustar la duración; se recomienda entre 30 y 45 segundos. Ajuste la duración según el tamaño de la bolsa de vacío, comenzando con un valor bajo y aumentándolo gradualmente.

4.2: Vuelva a configurar el tiempo de sellado.

Utilice SET para seleccionar el tiempo de sellado (Figura 5) y ajuste la duración con "+/-"; el rango recomendado es de 3,0 a 4,5 segundos.

Ajuste el grosor de la bolsa de vacío según sea necesario, comenzando con un nivel bajo para evitar un calentamiento excesivo que pueda dañar la bolsa o el tejido resistente a altas temperaturas.

4.3: Una vez configurados los ajustes de tiempo, cierre la tapa de la aspiradora.



Figura 5

Tabla de referencia de tiempos de vacío y sellado (Tabla 1)

Tipo de material	**Grosor de la bolsa (Una sola cara)**		**Tipo de material**	Tiempo de vacío (s)	**Tiempo de sellado (s)**
Bolsa de envasado al vacío	8 trapos	3 mil	Productos secos	32 – 37	2.8 – 3.5
			Productos húmedos	38 – 43	3. 2 – 3 . 7
Bolsa de envasado al vacío	10 hilos	4 mil	Productos secos	32 – 37	3.0 – 3.5
			Productos húmedos	38 – 43	3. 5 – 4.0
Bolsa de envasado al vacío	12 hilos	5 mil	Productos secos	34 – 39	3.0 – 3.5
			Productos húmedos	39 – 44	3. 5 – 4.0
Bolsa compuesta de papel de aluminio y película transparente	8 hilos	3 mil	Productos secos	32 – 37	2.0 – 2.5
			Productos húmedos	38 – 43	2.0 – 2.5
Bolsa compuesta de papel de aluminio y	10 trapos	4 mil	Productos secos	32 – 37	2.1 – 2.6
			Productos húmedos	38 – 43	2.1 – 2.6

película transparente					
Bolsa compuesta de papel de aluminio y película transparente	12 hilos	5 mil	Productos secos	34 – 39	2.6 – 3.1
			Productos húmedos	39 – 44	2.6 – 3.1
Una bolsa de aceite de aluminio	8 hilos	3 mil	Productos secos	32 – 37	2.0 – 2.5
			Productos húmedos	38 – 43	2.0 – 2.5
Una bolsa de aceite de aluminio	10 hilos	4 mil	Productos secos	32 – 37	2.1 – 2.6
			Productos húmedos	38 – 43	2.1 – 2.6
Una bolsa de aceite de aluminio	12 trapos	5 mil	Productos secos	34 – 39	3.7 – 4.2
			Productos húmedos	39 – 44	3.7 – 4.2

Especificación suplementaria :

• Al envasar al vacío materiales húmedos, asegúrese de que la zona de sellado de la bolsa de vacío permanezca seca y limpia.

• En condiciones de baja temperatura o invierno, prolongue el tiempo de sellado entre 0,3 y 0,5 segundos para evitar uniones de soldadura deficientes;

Si el uso continuo prolongado provoca el sobrecalentamiento de la bolsa, reduzca la duración en 0,5-1 segundos según corresponda.

Los tiempos sugeridos anteriormente son solo de referencia; ajústelos según el tamaño de su bolsa y la capacidad del material.

Paso 5: Ponga en marcha la máquina de vacío.

5.1: Presione el botón de inic " en el panel de control para encender la máquina de vacío (Figura 6).

5.2: Mientras mantiene presionado el botón de inicio, presione manualmente la parte frontal de la tapa de vacío durante 2 a 3 segundos, luego suéltela y espere a que el equipo complete automáticamente el proceso de envasado.

Nota: Se oirá un "clic" cada vez que se encienda la bomba de vacío. Esto es normal y no debe preocuparle.

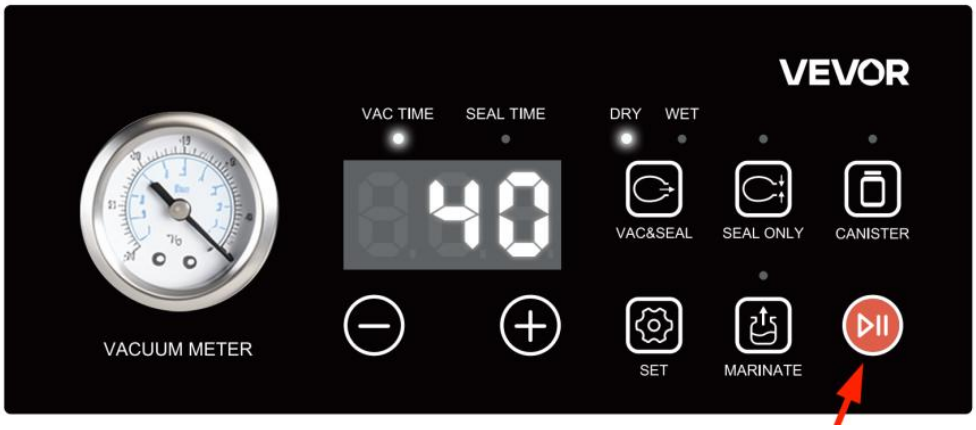


Figura 6

Paso 6: Retire la bolsa de vacío e inspeccione la integridad del embalaje.

La cuenta regresiva llega a cero; al oír el sonido de liberación de aire, el envasado está completo (Figura 7). Retire la bolsa para su inspección (Figura 8).

Si el resultado no es satisfactorio, puede ampliar el plazo y volver a empaquetar.

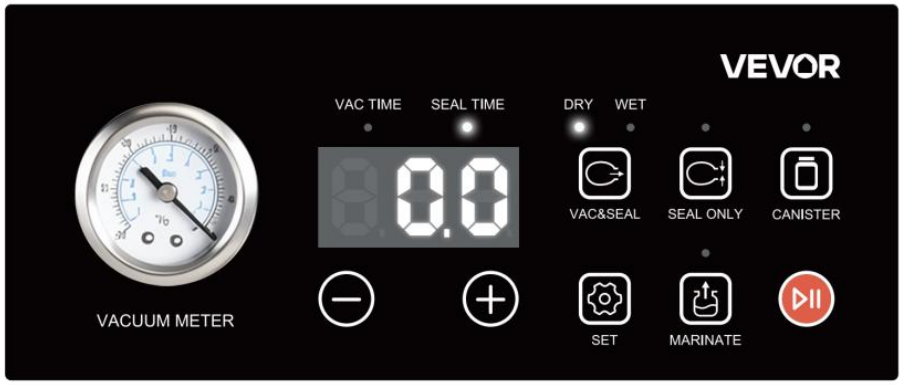


Figura 7



Figura 8

Descripción de la función de marinado:

Pulse el botón MARINATE para encender el indicador luminoso. Tras ajustar la duración del vacío, pulse el botón de inicio/parada para comenzar el marinado. El proceso finaliza al expirar el temporizador; puede cancelarse pulsando de nuevo el botón de inicio/parada durante el funcionamiento. Este modo solo realiza la extracción al vacío sin sellar (Figura 9).



Figura 9

Instrucciones para el marinado:

1. Coloca los ingredientes y la marinada en un recipiente e introdúcelo en la cámara. 	2. Pulse el botón MARINATE para ajustar la duración de la operación; cada pulsación aumenta o disminuye el tiempo en 90 segundos (incluyendo 60 segundos de extracción al vacío seguidos de 30 segundos de reposo estático). Los ajustes disponibles son 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s y 990 s. 
3. Cierre la tapa, encienda el dispositivo y presione la tapa durante 2-3 segundos; luego, espere a que la cuenta regresiva llegue a cero. 	4. Abra la tapa para comprobar la eficacia del curado; si no cumple con los estándares, repita los pasos 2 y 3 para prolongar la duración; retire la bolsa de vacío inmediatamente después de alcanzar el estándar requerido.

Descripción de la función de evacuación por vacío del recipiente:

Pulse el botón CANISTER para encender el indicador luminoso. Tras ajustar la duración del vacío, pulse el botón de inicio/parada para comenzar el proceso. Este finaliza al expirar el temporizador; puede volver a pulsar el botón de inicio/parada durante el funcionamiento para cancelarlo. Este modo realiza únicamente la extracción al vacío sin sellado (Figura 10).

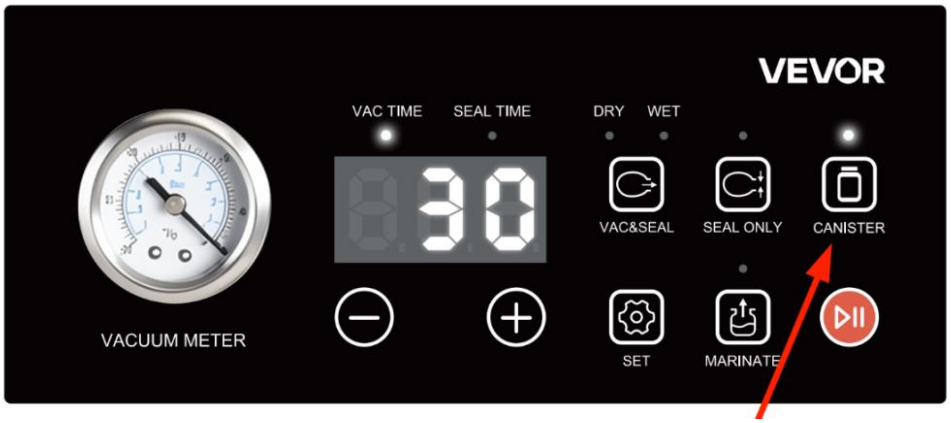


Figura 10

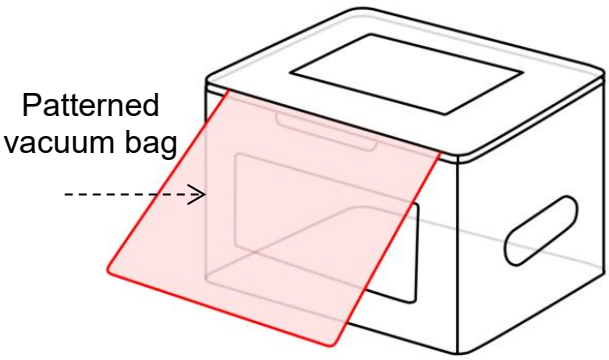
Procedimiento de evacuación al vacío del contenedor:

1. Conecte un extremo de la manguera al puerto de succión de vacío del dispositivo. 	2. Instale la tapa del frasco Mason, alineando el otro extremo de la manguera con la rejilla de ventilación de la tapa. 

3. Pulse el botón CANISTER para ajustar la duración del aspirado y, a continuación, pulse el botón de inicio/parada para activar la máquina. 	4. Tras bombear durante 3 segundos, la manguera se sujetará a la tapa del depósito; suéltela y espere a que finalice el proceso. Si no funciona, prolongue el tiempo e inténtelo de nuevo. 

Nota: Al realizar el sellado al vacío en depósitos de vacío o bolsas de vacío reutilizables, no se requiere una tapa Mason; simplemente alinee el puerto de la manguera con la abertura de vacío del depósito/bolsa.

Instrucciones de aplicación externa



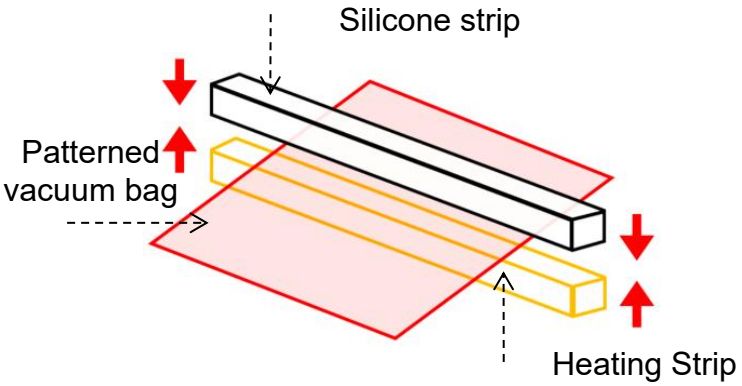


Figura 11 Figura 12

Para sellar artículos de mayor tamaño que no quepan dentro de la cámara, puede colocar el cuerpo de la bolsa de vacío fuera de la cámara y sellarla al vacío; este método solo es aplicable a bolsas de vacío de malla.

1. Prepare una bolsa de vacío de malla (malla de una sola cara o de doble cara) y colóquela en la posición de extracción externa de la máquina (véase la figura 11).

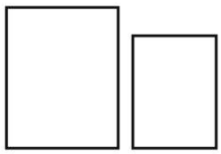
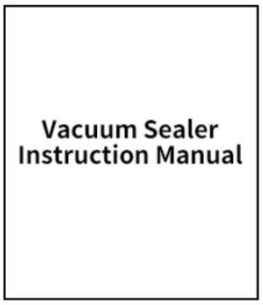
2. Coloque la abertura de la bolsa de vacío entre la tira de silicona y la tira calefactora (véase la figura 12);

3. Cierre la tapa de la aspiradora para asegurarse de que la bolsa quede bien sujeta y no se deslice ni se suelte;

4. Ajustes: Tiempo de vacío, Tiempo de sellado;

5. Pulse el botón de inicio para comenzar el funcionamiento.

Lista de accesorios y especificaciones

1		Bolsa de vacío de 20x25 cm Bolsa de vacío de 15x20 cm (2 tipos de bolsas)	Cada 30	**6**		tira calefactora	2 pedazo
2		Tela resistente a altas temperaturas	2 pedazo	**7**		instrucciones	1 pedazo
3		panel de relleno	1 pedazo	**8**		El tanque utiliza una manguera de PVC para su funcionamiento.	1 pedazo

4		Anillo de sellado de cavidad	1 pedazo	**9**		Tapa de tarro Mason al vacío El diámetro de la abertura grande es de 86 mm. Diámetro de apertura pequeño: 70 mm	1 pedazo
5		fusible	2 pedazo	**10**		línea eléctrica	1 pedazo

Uso y precauciones de seguridad

1. Requisitos de embalaje:

1.1). Limpie la zona de sellado de la bolsa de líquido para asegurarse de que no haya residuos ni suciedad.

1.2). El borde de sellado de la bolsa de vacío debe pasar a través de una tira calefactora, y la abertura de la bolsa debe sujetarse al dispositivo de sujeción de la bolsa; está estrictamente prohibido doblar el sello.

1.3). La cantidad de ingredientes en la bolsa no debe ser insuficiente para evitar que el aire quede atrapado debido a un sellado excesivo.

2. Ajuste de parámetros:

2.1). Para máquinas nuevas: ajuste el nivel de vacío y el tiempo de sellado gradualmente de bajo a alto durante la puesta en marcha.

2.2). Pliegues de sellado: Reduzca el tiempo de sellado; sellado deficiente: Aumente el tiempo de sellado.

3. Procedimientos operativos:

3.1). Puede funcionar de forma continua; se recomienda un intervalo de enfriamiento de 30 segundos entre dos operaciones.

3.2). La cámara contiene residuos o derrames; límpiela antes de continuar con

el procedimiento.

4. Contraindicaciones de seguridad:

Queda estrictamente prohibido envasar bebidas carbonatadas, alimentos espumados, recipientes a alta presión, líquidos corrosivos, sustancias inflamables y explosivas, o productos propensos a la expansión.

5. Nota: Se oirá un "clic" cada vez que se encienda la bomba de vacío. Esto es normal y no debe preocuparle.

Método de mantenimiento

1. Cuidados diarios después de su uso:

1.1). Elimine los residuos, el agua estancada y el líquido de la cavidad; limpie las paredes internas de la cavidad, las tiras de sellado, las tiras de compresión de silicona y los anillos de sellado de la cubierta de vacío con un paño limpio para asegurarse de que estén libres de manchas de aceite y residuos.

1.2). Limpie la superficie del banco de trabajo y el exterior de la carcasa de la máquina. No enjuague la unidad completa directamente con agua para evitar que la entrada de agua dañe los circuitos o la bomba de vacío.

1.3). Inspeccione la tira de silicona de sellado y el paño resistente a altas temperaturas para detectar daños, arrugas o ennegrecimiento; reemplácelos inmediatamente si están dañados.

2. Mantenimiento semanal:

2.1). Inspeccione el anillo de sellado de la tapa de vacío para detectar signos de envejecimiento, deformación o fugas de aire; reemplácelo inmediatamente si se produce una grieta debido al envejecimiento.

2.2). Limpie el polvo de los botones y las ranuras del panel de control para garantizar la sensibilidad de los botones.

3. Mantenimiento de parada prolongada:

Tras apagar el aparato, cúbralo con una tapa antipolvo y guárdelo en un lugar seco y bien ventilado para evitar la oxidación provocada por la humedad.

4. Método para reemplazar el tejido resistente a altas temperaturas:

1. Primero, apague la máquina. Una vez que el elemento calefactor se haya enfriado, retírelo.	2. Retire el paño resistente al calor viejo.

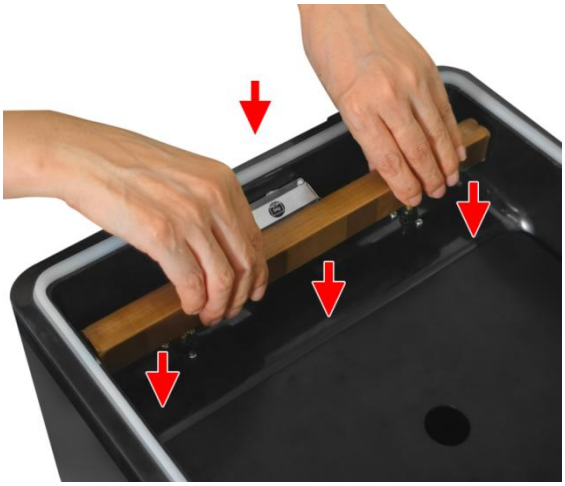




3. Aplique cinta adhesiva de doble cara en ambos lados de la tira calefactora y, a continuación, coloque el nuevo paño resistente a altas temperaturas.



4. Vuelva a colocar la resistencia calefactora en su posición original.

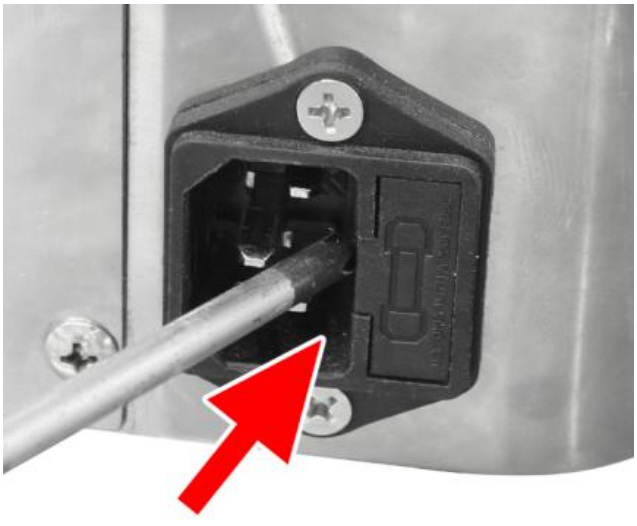


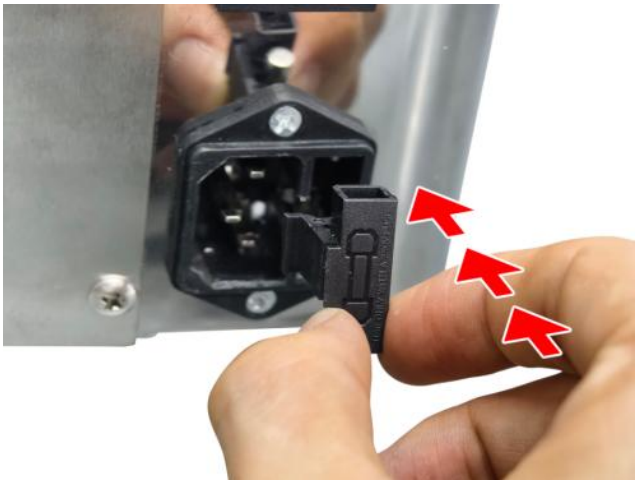
5. Cómo reemplazar un fusible:

1. Localiza la toma de corriente en la parte trasera.



2. Haga palanca para abrir la ranura.



3. Retire el fusible de repuesto y sustituya el dañado. 	4. Después de reemplazar el fusible, vuelva a instalarlo en el zócalo. 

Lista de verificación para el diagnóstico de fallas

Enganche	Posibles razones	Error correcto
El dispositivo no puede arrancar.	El enchufe de alimentación no está conectado.	Inserte el enchufe de alimentación
	El cable de alimentación está dañado.	Reemplace el cable de alimentación
	Daños en el enchufe	Seleccione otro enchufe
No se ha logrado establecer un vacío completo dentro de la bolsa.	El extremo de apertura de la bolsa no está sellado con una tira de sellado.	Asegure la abertura de la bolsa con el dispositivo de sujeción de bolsas.
	La bolsa tiene un defecto.	Usa otra bolsa
	Se observan residuos en la zona de sellado/recubrimiento.	Limpie la zona de sellado y espere a que se seque antes de repetir el procedimiento.
	La tapa no está bien cerrada.	Compruebe que no haya objetos extraños en el interior de la tapa o que el producto envasado al vacío no la haya introducido más allá de la profundidad de la cámara de vacío.
	Hay muy pocos artículos en la bolsa.	Agregue artículos según sea necesario
La bolsa no está bien sellada.	El calentamiento excesivo de la tira de sellado provocó que la bolsa se derritiera.	Abra la tapa del dispositivo y déjelo enfriar durante unos minutos.
	La tira de sellado tiene un defecto.	Reemplace la tira de sellado
La bolsa no se puede almacenar al vacío después de sellarla.	La bolsa tiene un defecto.	Pasa a otra bolsa; envuelve cualquier borde afilado dentro de la bolsa con papel de embalaje.
	Las fugas se producen en la junta de soldadura debido a pliegues, residuos, aceite o líquidos.	Vuelva a abrir la bolsa y limpie la parte superior del interior; retire cualquier objeto extraño de la tira de soldadura antes de sellarla.

	Información de la FCC: PRECAUCIÓN: ¡Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el equipo! Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: 1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales. 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda causar un funcionamiento no deseado. ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el producto. Nota: Este producto ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este producto causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el producto, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas. • Reoriente o reubique la antena receptora. • Aumentar la distancia entre el producto y el receptor. • Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor. • Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/televisión experimentado para obtener ayuda.
	Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Maszyna do pakowania próżniowego

Modelu: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modelu: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



To jest oryginalna instrukcja. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji instrukcji obsługi.
Wygląd produktu będzie zależał od otrzymanego produktu. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu .

⚠WARNING

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać i zrozumieć wszystkie instrukcje dotyczące montażu i obsługi.
2. Nieprzestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i innych podstawowych środków ostrożności może skutkować poważnymi obrażeniami ciała.

Ogólne środki bezpieczeństwa

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zapoznać się z najważniejszymi krokami.
2. W przypadku uszkodzenia spowodowanego niewłaściwym użytkowaniem zgodnie ze specyfikacją, gwarancja ulega wygaśnięciu, a my nie ponosimy odpowiedzialności za jakiekolwiek straty pośrednie.
3. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody materialne ani obrażenia ciała wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa. W takich przypadkach gwarancja/gwarancja jakości traci ważność.
4. Aby spełnić wymagania bezpieczeństwa i certyfikacji produktu, wszelkie nieautoryzowane modyfikacje, zmiany lub demontaż produktu są surowo zabronione.
5. Produkt nie jest zabawką i musi być przechowywany poza zasięgiem dzieci. Należy zachować ostrożność w obecności dzieci.
6. Ze względu na ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zabrania się bezpośredniego spryskiwania produktu wodą lub zanurzania go w wodzie. Ponadto, w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, zabrania się jego stosowania w wilgotnych pomieszczeniach.
7. Chroń produkty i akcesoria przed wilgocią i unikaj wystawiania ich na działanie ekstremalnych temperatur (zbyt wysokich lub zbyt niskich).
8. Przechowuj materiały opakowaniowe prawidłowo, aby zapobiec wypadkom spowodowanym zabawą dzieci.
9. Unikaj upadków, uderzeń i ściskania, aby zapobiec uszkodzeniu produktu lub pogorszeniu jego funkcjonalności.
10. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych lub wybuchowych.
11. Ta maszyna wykorzystuje folię plastikową lub folię aluminiowo-plastikową jako materiały eksploatacyjne do pakowania próżniowego żywności na bazie sosów, owoców, marynowanych warzyw, chemikaliów, produktów farmaceutycznych, podzespołów elektronicznych, instrumentów precyzyjnych, metali rzadkich i innych artykułów. Opakowanie produktu jest odporne na utlenianie i powstawanie pleśni.

Jest ono szczególnie odpowiednie dla przemysłu herbacianego, spożywczego i farmaceutycznego, a jego zawartość ogranicza się do substancji chemicznych niebędących substancjami niebezpiecznymi.

12. Jeśli masz powody sądzić, że urządzenie nie działa bezpiecznie, natychmiast je odłącz i nie dopuść do jego przypadkowego uruchomienia.

13. System może być uznany za niebezpieczny w obsłudze w następujących warunkach: – Urządzenie nosi widoczne ślady uszkodzeń; – Urządzenie nie działa; –Po długotrwałym przechowywaniu w niekorzystnych warunkach; – Narażone na silne uderzenia podczas transportu.

Diagram założenia



1	Odkurzacz C ponad	8	Płytka drukowana
2	Silikonowy wyłącznik S	9	Uszczelnianie wnęk S trip
3	Port próżniowy	10	Pasek grzewczy

4	Panel wypełniający	11	Uchwyt maszyny próżniowej
5	Urządzenie do zaciskania worków	12	Tabela wyświetlania czasu
6	Panel operacyjny	13	Pompa próżniowa
7	Wakuometr	14	Zawór elektromagnetyczny

Charakterystyka funkcjonalna

1. Czas próżni (VAC TIME): Wyświetla ustawienie czasu próżni.

2. Czas zgrzewania (SEAL TIME): Wyświetla ustawienie czasu zgrzewania.

3 . Przycisk próżniowego i uszczelniania (VAC&SEAL): Wybierz produkty suche (DRY) lub mokre (WET) w zależności od tego, jaki produkt ma być pakowany próżniowo.

4. Tylko uszczelnianie (SEAL ONLY): Oferuje wyłącznie funkcję uszczelniania, bez możliwości ekstrakcji próżniowej.

5. Przycisk pobierania powietrza z pojemnika (CANISTER): Służy do usuwania próżni ze zbiorników próżniowych, słoików Masona (wymagających odpowiedniej pokrywki do słoika Masona) lub wielokrotnego użytku worków próżniowych za pomocą węża ssącego bez konieczności uszczelniania.

- **Czas ewakuacji wynosi od 16 do 99 sekund, przy czym zaleca się zazwyczaj 18–30 sekund .**

6. Miernik próżni (VACUUM METER): Wyświetla poziom próżni wewnątrz komory.

7. Przycisk „–”: Skróć czas odkurzania lub zgrzewania.

8. Przycisk „+”: Zwiększa czas odkurzania lub zgrzewania.

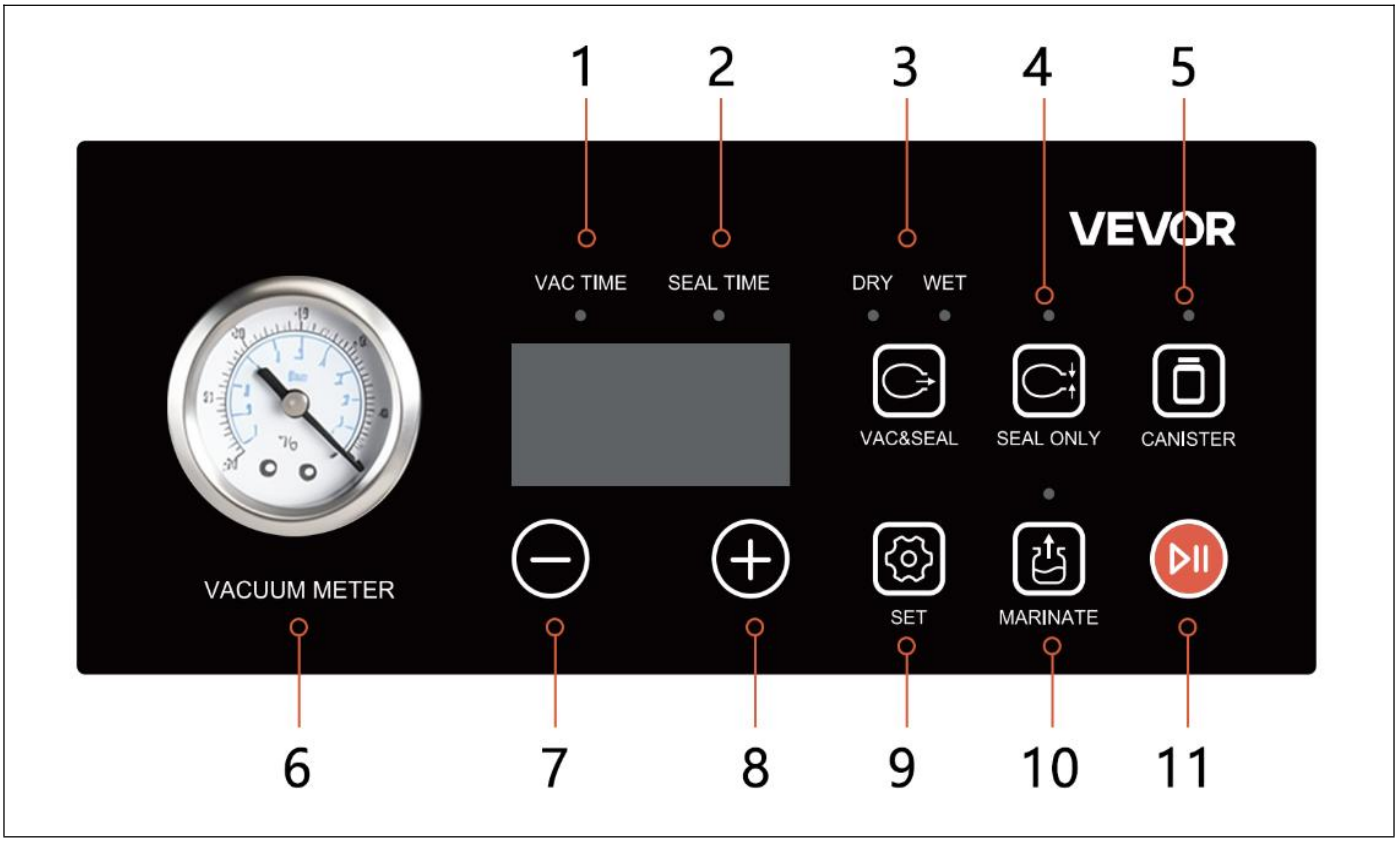
9. Przycisk ustawień (SET): Służy do przełączania między ustawieniami czasu próżni i ustawieniami czasu zgrzewania.

- **Czas trwania próżni wynosi od 16 do 99 sekund, przy czym zaleca się zazwyczaj 30–45 sekund;**
- **Czas zgrzewania wynosi od 2,0 do 6,0 sekund, przy czym zaleca się zazwyczaj czas od 3,0 do 4,5 sekundy.**

10. Przycisk marynowania (MARINATE): Każde naciśnięcie wydłuża czas marynowania o 90 sekund, przy czym pojedynczy cykl trwa 90 sekund (60 sekund ekstrakcji próżniowej + 30 sekund oczekiwania). Dostępne czasy marynowania: 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s, 990 s; domyślnie zalecany: 540 s. Funkcja ta wykonuje tylko ekstrakcję próżniową bez zgrzewania; czas marynowania można regulować przyciskami ±.

• Ta funkcja pozwala marynacie szybko wnikać w żywność. W warunkach próżniowych pomaga otworzyć pory żywności, zapewniając optymalną absorpcję smaku.

11. Przycisk Start/Pauza: Przycisk start/stop odkurzacza.



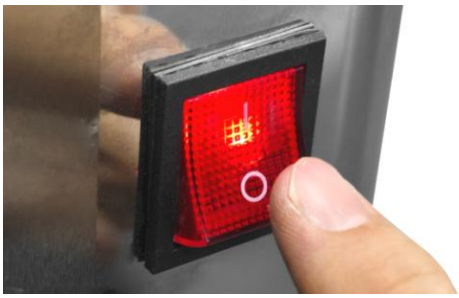
Parametry modelu

Model	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Napięcie	AC120V/60Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz
Temperatura pracy	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃
Długość uszczelnienia	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Długość paska uszczelniającego	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Maksymalne ssanie	-100kPa	-100kPa	-100kPa	-100kPa
Rozmiar wnęki (Długość × Szerokość × Wysokość)	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm

Próżnia Wymiary komory (Długość × Szerokość × Wysokość)	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm

Deklaracja operacji

Krok 1: Podłącz urządzenie do zasilania i włącz przełącznik (rysunek 1).

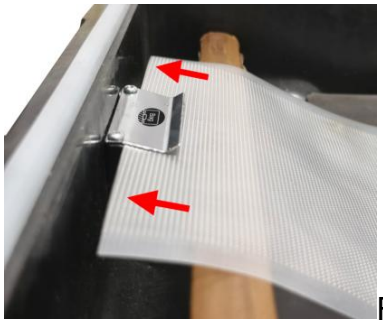


Rysunek 1

Krok 2: Umieść przedmioty w torbie (rysunek 2), wyczyść i uporządkuj otwór torby, aby zapewnić suchość; zamocuj torbę w urządzeniu zaciskowym (rysunek 3). Pod żadnym pozorem nie ciągnij urządzenia zaciskowego do góry.



Rysunek 2



Rysunek 3

Krok 3: Wybierz tryb suszenia lub tryb mokro.

Urządzenie domyślnie pracuje w trybie suchym; pojedyncze kliknięcie przycisku „VAC&SEAL” przełącza je w tryb mokry (rysunek 4).

Tryb suchy Dotyczy żywności : Produkty suche i żywność stała z małym bulion/sos, np. orzechy, suszona żywność, ryż, mąka, zboża, przekąski, wędliny, produkty odwodnione oraz mięso o niskiej zawartości wilgoci, owoce, warzywa oraz przetwory spożywcze itp .

Tryb mokry – odpowiedni do żywności o dużej zawartości płynów, np. sosów, produktów kiszonych, składników zup itp.


VEVOR
VAC TIME
SEAL TIME
DRY
WET
VAC&SEAL
SEAL ONLY
CANISTER
VACUUM METER
SET
MARINATE

Rysunek 4

WET : Tabela referencyjna dla procentowej zawartości mokrych materiałów pakowanych w worki

Klasyfikacja lepkości	Niska lepkość (Woda / Klarowna zupa)	Średnia lepkość (Gęsta zupa)	Wysoka lepkość (Owsianka dyniowa)
Maksymalny procent	≈58%	≈37%	≈30%

Schematyczny opis pojemności worka próżniowego :

1. Ciągła czerwon

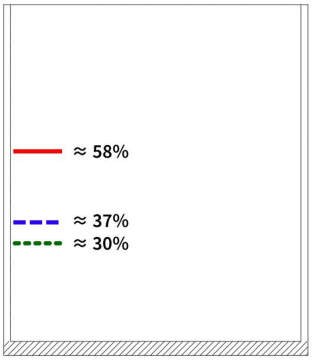
Maksymalna pojemność pakowania substancji o niskiej lepkości np . Woda / Klarowna zupa)

2. Niebieska linia prze

Maksymalna pojemność workowania dla substancji o średniej lepkości (np. Gęsta zupa)

3. Zielona linia przeryw

Maksymalna pojemność pakowania w przypadku żywności o dużej lepkości (np. owsianka dyniowa)



Schematic Diagram

Krok 4: Ustaw czas (patrz Tabela 1).

4.1: Najpierw ustaw czas odkurzania

Urządzenie domyślnie ustawia czas odkurzania. Użyj przycisku „+/-”, aby dostosować czas; zalecany czas to 30–45 sekund. Dostosuj czas w zależności od rozmiaru worka próżniowego, zaczynając od niskiego ustawienia i stopniowo je zwiększając.

4.2: Ponownie ustaw czas zgrzewania

Za pomocą przycisku SET wybierz czas zgrzewania (rysunek 5) i dostosuj czas trwania za pomocą przycisków „+/-”; zalecany zakres wynosi 3,0–4,5 sekundy.

Odpowiednio dopasuj grubość worka próżniowego, zaczynając od niskiego

poziomu, aby zapobiec nadmiernemu nagrzaniu, które może uszkodzić worek lub tkaninę odporną na wysoką temperaturę.

4.3: Po ustawieniu czasu zamknij pokrywę odkurzacza.



Rysunek 5

Tabela referencyjna czasu próżni i zgrzewania (Tabela 1)

Rodzaj materiału	**Grubość torby (Jednostronna)**		**Rodzaj materiału**	Czas próżni (s)	**Czas zgrzewania (s)**
Torba do pakowania próżniowego	8 wątki	3 miliony	Ciała sypkie	32 – 37	2.8 – 3.5
			Towary mokre	38 – 43	3. 2 – 3 . 7
Torba do pakowania próżniowego	10 wątków	4 miliony	Ciała sypkie	32 – 37	3.0 – 3.5
			Towary mokre	38 – 43	3. 5 – 4.0
Torba do pakowania próżniowego	12 wątków	5 milionów	Ciała sypkie	34 – 39	3.0 – 3.5
			Towary mokre	39 – 44	3. 5 – 4.0
Torba kompozytowa z folii aluminiowej / przezroczystej folii	8 wątków	3 miliony	Ciała sypkie	32 – 37	2,0 – 2,5
			Towary mokre	38 – 43	2,0 – 2,5
Torba	10 wątki	4 miliony	Ciała sypkie	32 – 37	2.1 – 2.6

kompozytowa z folii aluminiowej / przezroczystej folii			Towary mokre	38 – 43	2.1 – 2.6
Torba kompozytowa z folii aluminiowej / przezroczystej folii	12 wątków	5 milionów	Ciała sypkie	34 – 39	2.6 – 3.1
			Towary mokre	39 – 44	2.6 – 3.1
Worek z olejem aluminiowym F	8 wątków	3 miliony	Ciała sypkie	32 – 37	2.0 – 2,5
			Towary mokre	38 – 43	2.0 – 2,5
Worek z olejem aluminiowym F	10 wątków	4 miliony	Ciała sypkie	32 – 37	2.1 – 2.6
			Towary mokre	38 – 43	2.1 – 2.6
Worek z olejem aluminiowym F	12 wątki	5 milionów	Ciała sypkie	34 – 39	3.7 – 4.2
			Towary mokre	39 – 44	3.7 – 4.2

Specyfikacja uzupełniająca :

·Podczas pakowania próżniowego mokrych materiałów należy upewnić się, że obszar zgrzewania worka próżniowego pozostaje suchy i czysty.

·W niskich temperaturach lub w warunkach zimowych należy wydłużyć czas uszczelniania o 0,3–0,5 sekundy, aby zapobiec powstawaniu słabych połączeń lutowanych;

Jeżeli długotrwałe, ciągłe użytkowanie spowoduje przegrzanie torby, należy skrócić czas nagrzewania o 0,5–1 sekundę.

Podane wyżej sugerowane czasy mają charakter poglądowy. Proszę je dostosować do rozmiaru torby i pojemności materiału.

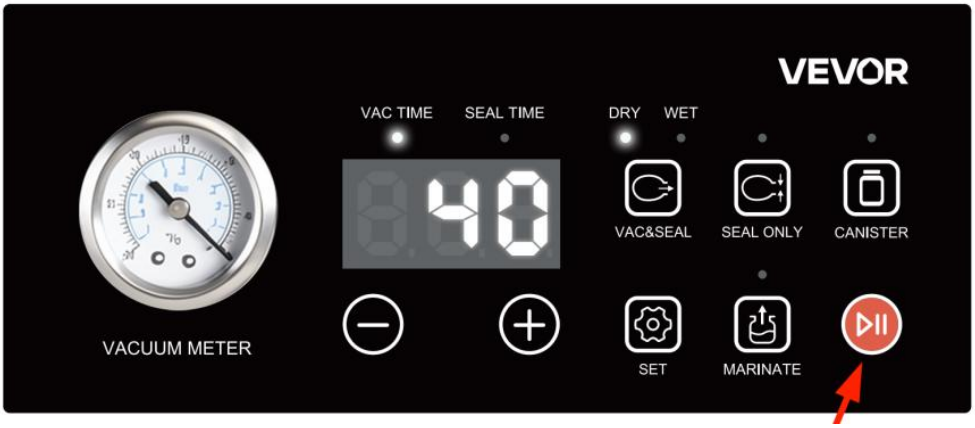
Krok 5: Uruchom urządzenie próżniowe.

5.1: Naciśnij przycisk start „ ” ranelu sterowania, aby uruchomić odkurzacz (rysunek 6).

5.2: Naciskając przycisk start, naciśnij ręcznie przednią część pokrywy próżniowej na 2–3 sekundy, a następnie zwolnij i poczekaj, aż urządzenie

automatycznie zakończy proces pakowania.

Uwaga: Przy każdym uruchomieniu pompy próżniowej będzie słychać dźwięk „kliknięcia”. Jest to normalne działanie urządzenia i nie wymaga uwagi.

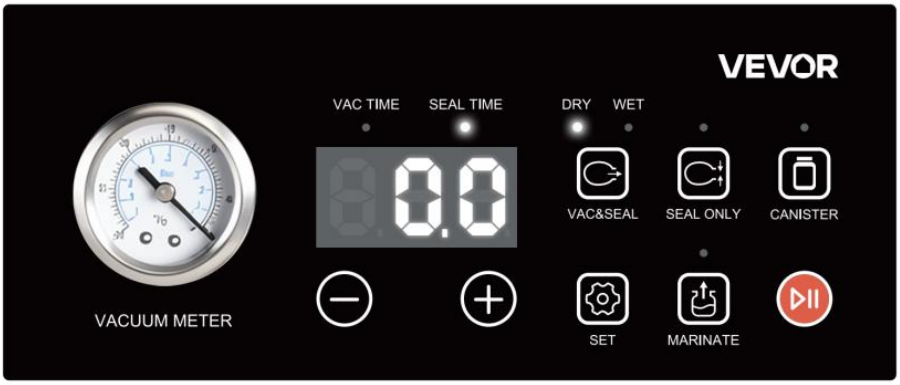


Rysunek 6

Krok 6: Wyjmij worek próżniowy i sprawdź integralność opakowania.

Odliczanie dobiegnie końca; po usłyszeniu dźwięku wypuszczanego powietrza pakowanie jest zakończone (rysunek 7). Wyjmij worek w celu sprawdzenia (rysunek 8).

Jeśli efekt końcowy nie jest zadowalający, można wydłużyć czas i ponownie zapakować.



Rysunek 7



Rysunek 8

Opis funkcji marynowania:

Naciśnij przycisk MARINATE , aby zaświeciła się kontrolka. Po ustawieniu czasu próżni, naciśnij przycisk start/stop, aby rozpocząć marynowanie. Proces kończy się po upływie ustawionego czasu; można go anulować, naciskając ponownie przycisk start/stop podczas pracy. W tym trybie odbywa się tylko odsysanie próżniowe bez zgrzewania (rysunek 9).



Rysunek 9

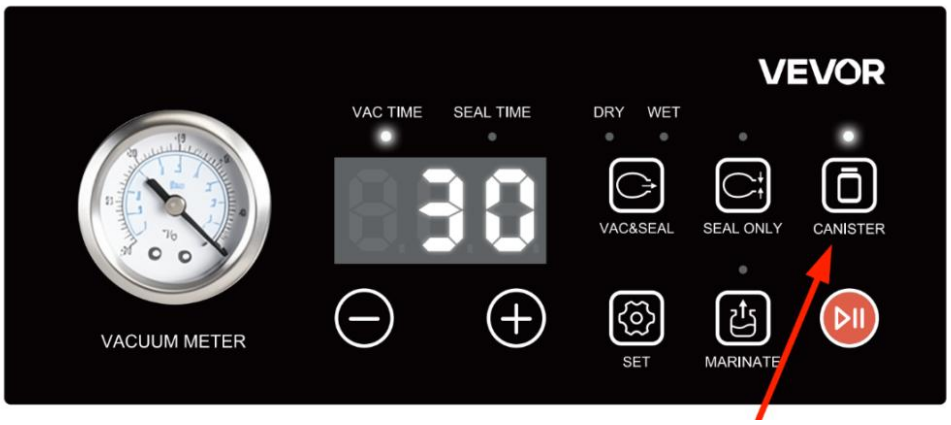
Instrukcje dotyczące marynowania:

1. Składniki i marynatę włożyć do pojemnika i włożyć go do komory. 	2. Naciśnij przycisk MARINATE , aby dostosować czas trwania operacji; każde naciśnięcie wydłuża lub skraca czas o 90 sekund (w tym 60 sekund ekstrakcji próżniowej, a następnie 30 sekund statycznego odpoczynku). Dostępne ustawienia to 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s i 990 s. 
3. Zamknij pokrywę, uruchom urządzenie i naciśnij pokrywę na 2–3 sekundy, a następnie zaczekaj, aż odliczanie dojdzie do zera. 	4. Otwórz pokrywę, aby sprawdzić skuteczność utwardzania. W przypadku niezadowalających wyników powtórz kroki 2–3, aby wydłużyć czas utwardzania. Po osiągnięciu wymaganego standardu niezwłocznie wyjmij worek próżniowy.

Opis funkcji ewakuacji próżniowej pojemnika:

Naciśnij przycisk CANISTER , aby zapalić kontrolkę. Po ustawieniu czasu trwania odkurzania naciśnij przycisk start/stop, aby rozpocząć pracę. Proces kończy się po upływie ustawionego czasu; możesz nacisnąć przycisk start/stop ponownie podczas pracy, aby anulować. W tym trybie wykonywana jest tylko odkurzanie b



Rysunek 10

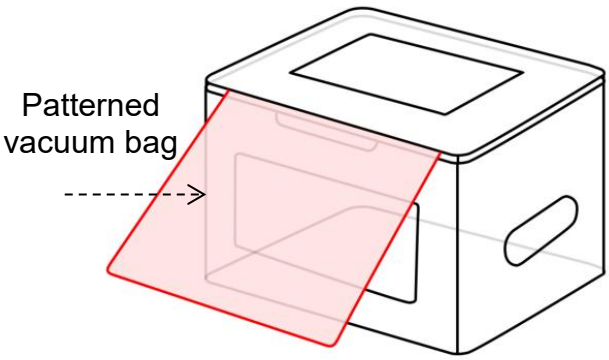
Procedura ewakuacji pojemnika próżniowego:

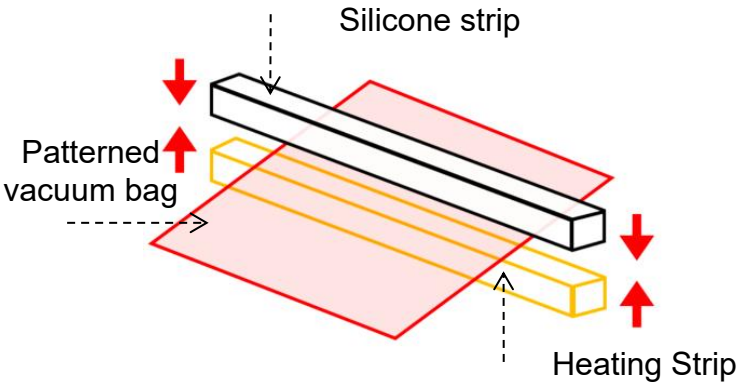
1. Podłącz jeden koniec węża do portu ssącego urządzenia. 	2. Załóż pokrywkę słoika Mason, wyrównując drugi koniec węża z otworem wentylacyjnym pokrywki. 

3. Naciśnij przycisk CANISTER , aby dostosować czas trwania odkurzania, a następnie naciśnij przycisk start/stop, aby włączyć urządzenie. 	4. Po 3 sekundach pompowania wąż chwyci pokrywę zbiornika; puść go i poczekaj na zakończenie pompowania. Jeśli to nie pomoże, wydłuż czas pompowania i spróbuj ponownie. 

Uwaga: Podczas uszczelniania próżniowego zbiorników próżniowych lub wielokrotnego użytku worków próżniowych nie jest wymagana pokrywa Masona; wystarczy wyrównać otwór węża z otworem próżniowym zbiornika/worka.

Instrukcje dotyczące aplikacji zewnętrznej





Rysunek 11 Rysunek 12

W przypadku uszczelniania większych przedmiotów, które nie mieszczą się w komorze, można umieścić korpus worka próżniowego na zewnątrz komory i uszczelnić go próżniowo; metoda ta ma zastosowanie wyłącznie w przypadku worków próżniowych siatkowych.

1. Przygotuj worek próżniowy z siatki (z siatką jednostronną lub dwustronną) i umieść go w zewnętrznej pozycji wyciągowej urządzenia (patrz rysunek 11).

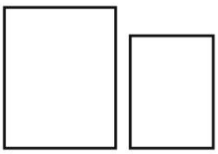
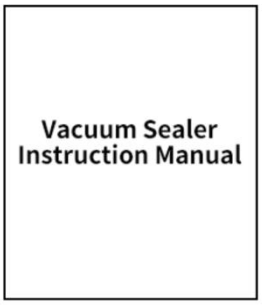
2. Umieść otwór worka próżniowego pomiędzy paskiem silikonowym a paskiem grzewczym (patrz rysunek 12);

3. Zamknij pokrywę odkurzacza, aby upewnić się, że worek jest bezpiecznie zamocowany i nie ślizga się ani nie luzuje;

4. Ustawienia regulacji: czas próżni, czas zgrzewania;

5. Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć działanie.

Lista akcesoriów i specyfikacje

1		Worek próżniowy 20x25 cm Worek próżniowy 15x20 cm (2 rodzaje toreb)	Każdy 30	**6**		pasek grzejny	2 sztuka
2		Tkanina wysokotemperaturowa	2 sztuka	**7**		instrukcje	1 sztuka
3		panel wypełniający	1 sztuka	**8**		Do działania zbiornika wykorzystywany jest wąż PCV.	1 sztuka

4		Pierścień uszczelniający wnęki	1 sztuka	**9**		Pokrywka słoika próżniowego Masona Średnica dużego otworu wynosi 86 mm. Mała średnica otworu: 70 mm	1 sztuka
5		bezpiecznik	2 sztuka	**10**		linia energetyczna	1 sztuka

Środki ostrożności dotyczące użytkowania i bezpieczeństwa

1. Wymagania dotyczące opakowania:

1.1). Wytrzyj uszczelnienie worka z płynem, aby upewnić się, że nie ma na nim żadnych pozostałości ani zanieczyszczeń.

1.2). Krawędź zgrzewu worka próżniowego musi przechodzić przez pasek grzewczy, a otwór worka musi być zaciśnięty w urządzeniu zaciskającym worek; zagięcie zgrzewu jest surowo zabronione.

1.3). Ilość składników w torebce nie powinna być zbyt mała, aby zapobiec uwięzieniu powietrza na skutek nadmiernego uszczelnienia.

2. Regulacja parametrów:

2.1). W przypadku nowych maszyn: podczas debugowania należy stopniowo regulować poziom podciśnienia i czas zgrzewania, od niskiego do wysokiego.

2.2). Zagniecenia przy zgrzewaniu: Skróć czas zgrzewania; słabe zgrzewanie: Wydłuż czas zgrzewania.

3. Procedury operacyjne:

3.1). Urządzenie może pracować w sposób ciągły; zaleca się zachowanie 30-sekundowej przerwy w schładzaniu pomiędzy kolejnymi operacjami.

3.2). Jeżeli w komorze znajdują się pozostałości lub wycieki, należy ją oczyścić

przed przystąpieniem do zabiegu.

4. Przeciwwskazania dotyczące bezpieczeństwa:

Pakowanie napojów gazowanych, spienionej żywności, pojemników wysokociśnieniowych, cieczy żrących, substancji łatwopalnych i wybuchowych lub produktów podatnych na rozszerzanie się jest surowo zabronione.

5. Uwaga: Przy każdym uruchomieniu pompy próżniowej będzie słychać dźwięk „kliknięcia”. Jest to normalne działanie urządzenia i nie wymaga uwagi.

Metoda konserwacji

1. Codzienna pielęgnacja po użyciu:

1.1). Usuń pozostałości, stojącą wodę i ciecz z wnęki; przetrzyj wewnętrzne ścianki wnęki, paski uszczelniające, silikonowe paski kompresyjne i pierścienie uszczelniające pokrywy próżniowej czystą szmatką, aby upewnić się, że nie ma na nich plam oleju ani zanieczyszczeń.

1.2). Wyczyść powierzchnię stołu roboczego i zewnętrzną część obudowy maszyny. Nie spłukuj całego urządzenia bezpośrednio wodą, aby zapobiec uszkodzeniu obwodów lub pompy próżniowej przez przedostanie się wody.

1.3). Sprawdź, czy silikonowy pasek uszczelniający i ściereczka odporna na wysokie temperatury nie są uszkodzone, pomarszczone lub zaczernione; w przypadku uszkodzenia należy je natychmiast wymienić.

2. Konserwacja tygodniowa:

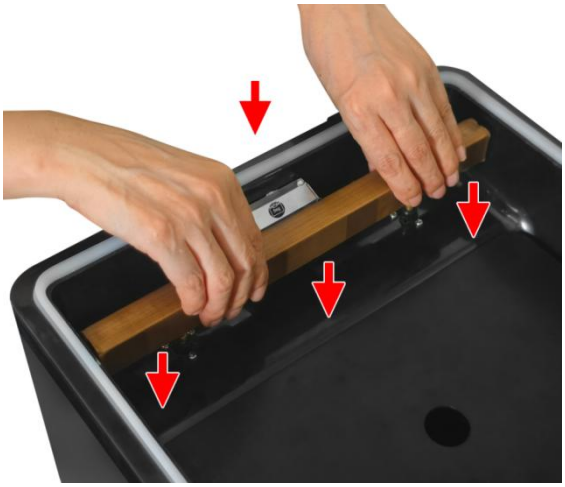
2.1). Sprawdź, czy na pierścieniu uszczelniającym pokrywy próżniowej nie widać oznak starzenia, odkształcenia lub nieszczelności; w przypadku pęknięcia spowodowanego starzeniem się pierścienia należy go natychmiast wymienić.

2.2). Wyczyść przyciski i szczeliny na panelu sterowania z kurzu, aby zapewnić odpowiednią czułość przycisków.

3. Konserwacja podczas długotrwałego wyłączenia:

Po wyłączeniu zasilania przykryj pokrywą chroniącą przed kurzem i przechowuj w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, aby zapobiec rdzewieniu pod wpływem wilgoci.

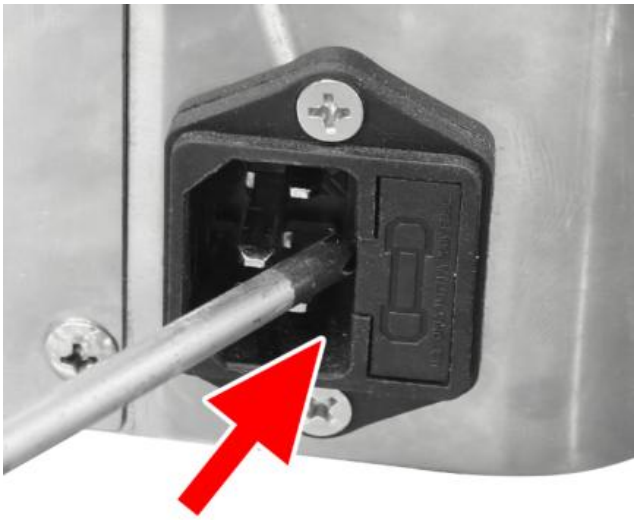
4. Metoda wymiany tkaniny wysokotemperaturowej:

1. Najpierw wyłącz urządzenie. Po ostygnięciu elementu grzejnego wyjmij go. 	2. Zdejmij starą, odporną na ciepło tkaninę. 
3. Przyklej taśmę dwustronną po obu stronach paska grzewczego, a następnie przymocuj nową tkaninę wysokotemperaturową. 	4. Umieść pasek grzewczy w pierwotnym położeniu. 

5. Jak wymienić bezpiecznik:

1. Znajdź gniazdo zasilania z tyłu.	2. Podważ szczelinę.

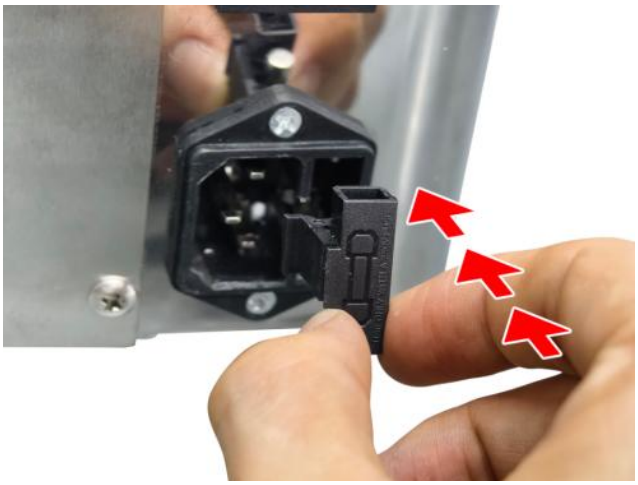




3. Wyjmij zapasowy bezpiecznik i wymień uszkodzony.



4. Po wymianie bezpiecznika należy go ponownie zamontować w gnieździe.



Lista kontrolna diagnostyki usterek

Swędzenie	Możliwe przyczyny	Popraw błąd
Urządzenia nie można uruchomić.	Wtyczka zasilania nie jest podłączona	Włóż wtyczkę zasilającą
	Kabel zasilający jest uszkodzony	Wymień przewód zasilający
	Uszkodzenie gniazda	Wybierz inne gniazdo
Nie udało się wytworzyć całkowitej próżni wewnątrz torby.	Otwarcie torby nie jest zabezpieczone paskiem uszczelniającym.	Zabezpiecz otwór worka za pomocą urządzenia zaciskowego.
	Torba ma wadę.	Użyj innej torby
	Pozostałości są obecne w obszarze uszczelnienia/obudowy.	Oczyść miejsce uszczelnienia i odczekaj, aż wyschnie, zanim powtórzysz procedurę.
	Pokrywa nie jest dobrze zamknięta.	Sprawdź, czy w otoczeniu pokrywy nie znajdują się żadne obce przedmioty i czy produkt pakowany próżniowo nie wystaje poza głębokość komory próżniowej.
	W torbie jest za mało przedmiotów.	Dodawaj elementy według potrzeb
Torba nie jest odpowiednio zamknięta.	Nadmierne podgrzanie paska uszczelniającego spowodowało stopienie się torebki.	Otwórz pokrywę urządzenia i pozwól mu ostygnąć przez kilka minut
	Pasek uszczelniający jest uszkodzony.	Wymień pasek uszczelniający
Po zamknięciu worka nie można przechowywać go w próżni.	Torba ma wadę.	Przenieś do innej torby i owiń ostre krawędzie wewnątrz torby papierem pakowym
	Wyciek następuje w miejscu spoiny z powodu fałd, zanieczyszczeń, oleju lub cieczy.	Przed zamknięciem należy ponownie otworzyć worek i wyczyścić jego górną część; należy usunąć wszelkie ciała obce z paska spawalniczego.

Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, na które nie wyraziła wyraźnej zgody strona odpowiedzialna za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego eksploatacja podlega dwóm następującym warunkom:

1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.

2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Wszelkie zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania z produktu.

Uwaga: Ten produkt został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić, wyłączając i włączając urządzenie, zaleca się, aby użytkownik spróbował skorygować zakłócenia, stosując jeden lub kilka z poniższych środków.

· Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.

· Zwiększ odległość między produktem i odbiornikiem.

· Podłączyć produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.

· Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

	Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Vacuümverpakkingsmachine

Modellen: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modellen: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



Dit is de originele instructie. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding op een duidelijke manier te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij verzoeken u vriendelijk u niet opnieuw te informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product .

⚠WARNING

1. Lees vóór gebruik alle montage- en bedieningsinstructies zorgvuldig door en zorg dat u deze begrijpt.
2. Het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en andere fundamentele veiligheidsmaatregelen kan leiden tot ernstig letsel.

Algemene veiligheidsmaatregelen

1. Lees vóór het eerste gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en maak uzelf vertrouwd met de belangrijkste stappen.
2. Indien schade ontstaat door oneigenlijk gebruik zoals gespecificeerd, vervalt de garantie en zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele indirecte verliezen.
3. Wij zijn niet aansprakelijk voor materiële schade of persoonlijk letsel als gevolg van oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van veiligheidsinstructies. In dergelijke gevallen vervalt de garantie/kwaliteitsgarantie.
4. Om te voldoen aan de veiligheids- en productcertificeringseisen is het ten strengste verboden om het product zonder toestemming te wijzigen, aan te passen of te demonteren.
5. Dit product is geen speelgoed en moet buiten het bereik van kinderen worden bewaard; wees voorzichtig wanneer er kinderen aanwezig zijn.
6. Het direct besproeien of onderdompelen van het product in water is ten strengste verboden, en het gebruik ervan in vochtige ruimtes is verboden om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
7. Bescherm producten en accessoires tegen vocht en vermijd blootstelling aan extreme temperaturen (te hoog of te laag).
8. Bewaar verpakkingsmaterialen op de juiste manier om ongelukken door spelende kinderen te voorkomen.
9. Voorkom vallen, stoten of samendrukking om schade aan het product of functionele beperkingen te voorkomen.
10. Plaats de apparatuur niet in de buurt van brandbare of ontvlambare materialen.
11. Deze machine gebruikt plasticfolie of aluminium-plasticfolie als verbruiksmateriaal voor het vacuümverpakken van sauzen, fruit, ingemaakte groenten, chemicaliën, farmaceutische producten, elektronische componenten, precisie-instrumenten, edelmetalen en andere artikelen. De productverpakking is bestand tegen oxidatie en schimmelvorming. De machine is bijzonder geschikt voor de thee-, voedingsmiddelen- en farmaceutische industrie en is beperkt tot niet-gevaarlijke chemicaliën.
12. Als u reden hebt om aan te nemen dat het apparaat niet langer veilig functioneert, koppel het dan onmiddellijk los en voorkom onbedoeld opstarten.

13. Het systeem kan onder de volgende omstandigheden als onveilig worden beschouwd: –Het apparaat vertoont zichtbare tekenen van schade; –Het apparaat werkt niet meer; –Na langdurige opslag onder ongunstige omstandigheden; –Blootgesteld aan zware schokken tijdens transport.

Aannamediagram



1	Vacuüm C over	8	Printplaat
2	Silicon S- reis	9	Reis voor het sealen van gaatjes
3	Vacuümpoort	10	Verwarmingsstrip
4	Invulpaneel	11	Handgreep van een vacuümmachine
5	Zakkleminrichting	12	Tijdsweergavetabel

6	Bedieningspaneel	13	Vacuümpomp
7	Vacuüm G auge	14	Elektromagnetische klep

Functionele kenmerken

1. Vacuümtijd (VAC TIME): Geeft de ingestelde vacuümtijd weer.

2. Sealtijd (SEAL TIME): Geeft de ingestelde sealtijd weer.

3 . Vacuüm- en sealknop (VAC&SEAL): Selecteer droge goederen (DRY) of natte goederen (WET) op basis van het te vacuümverpakken artikel.

4. Alleen sealen (SEAL ONLY): Beschikt alleen over een sealfunctie, zonder vacuümextractiemogelijkheid.

5. Vacuümzuigknop (CANISTER): Wordt gebruikt om vacuüm te verwijderen uit vacuümtanks, weckpotten (waarvoor een compatibel vacuümdeksel voor weckpotten nodig is) of herbruikbare vacuümzakken via een zuigslang zonder deze af te sluiten.

- **De evacuatieduur varieert van 16 tot 99 seconden, waarbij 18-30 seconden over het algemeen wordt aanbevolen.**

6. Vacuümmeter (VACUUM METER): Geeft het vacuümniveau in de kamer weer.

7. "–" knop: Verkort de vacuüm- of sealtijd.

8. "+" knop: Verhoogt de vacuüm- of sealtijd.

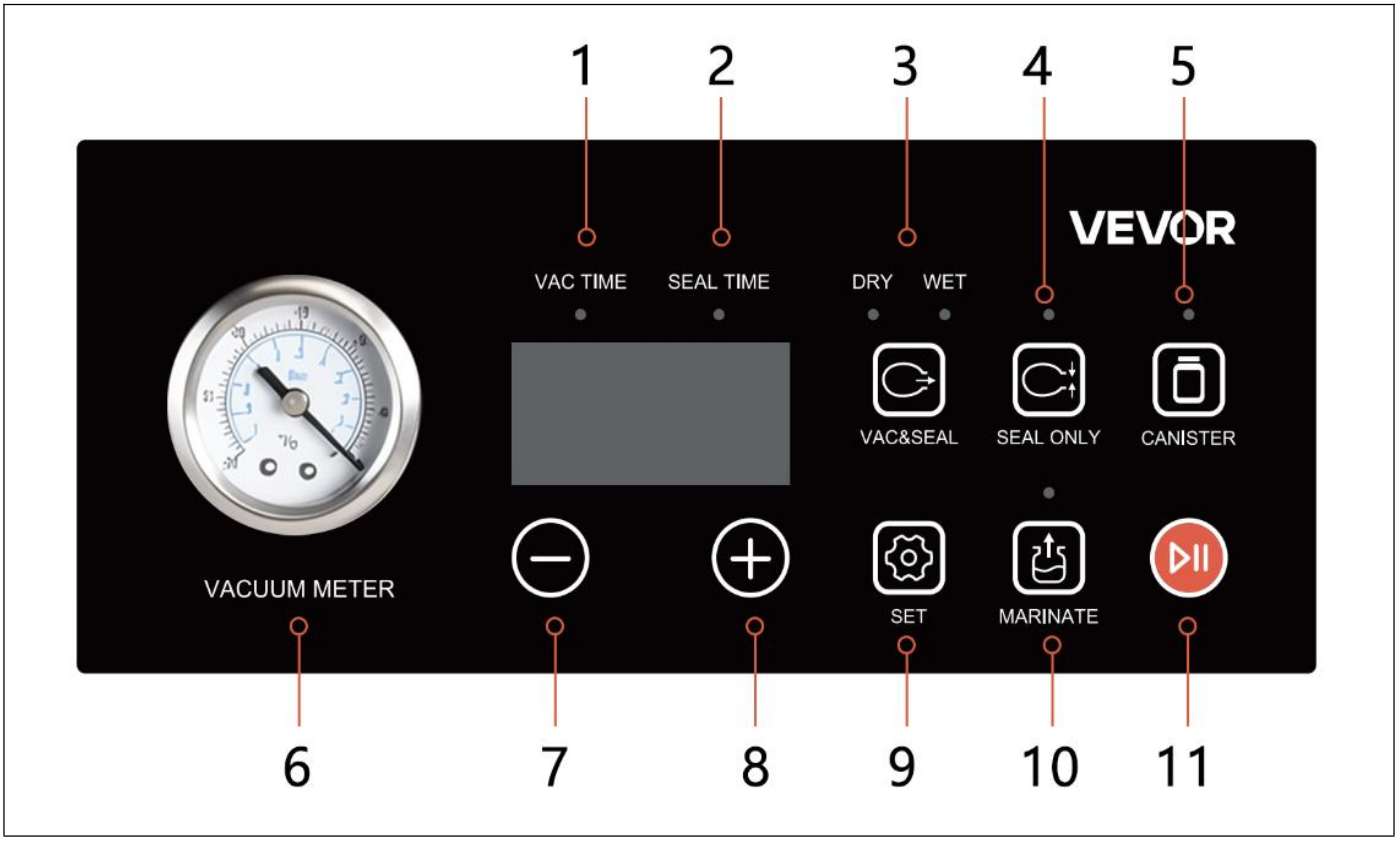
9. Set-knop (SET): Hiermee kunt u schakelen tussen de instellingen voor de vacuümtijd en de instellingen voor de sealtijd.

- **De vacuümduur varieert van 16 tot 99 seconden, waarbij 30-45 seconden over het algemeen wordt aanbevolen;**
- **De afdichtingsduur varieert van 2,0 seconden tot 6,0 seconden, waarbij 3,0–4,5 seconden over het algemeen wordt aanbevolen.**

10. Marineerknop (MARINATE): Elke druk verlengt de marineertijd met 90 seconden. Een enkele cyclus duurt 90 seconden (60 seconden vacuümtrekken + 30 seconden wachten). Beschikbare duur: 90s, 180s, 270s, 360s, 450s, 540s, 630s, 720s, 810s, 900s, 990s; standaard aanbevolen duur: 540s. Deze functie voert alleen vacuümtrekken uit zonder te sealen; de duur is instelbaar met de ± toetsen.

- **Deze eigenschap zorgt ervoor dat de marinade snel in het voedsel kan doordringen. Onder vacuümomstandigheden helpt het de poriën in het voedsel te openen voor optimale smaakopname.**

11. Start/pauze-knop: De start/stop-knop van de stofzuiger.



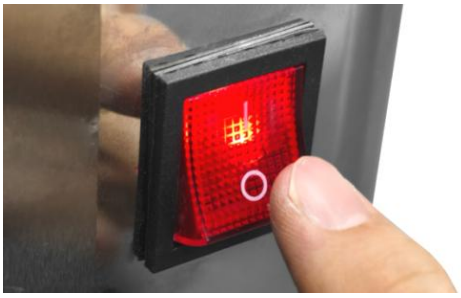
Modelparameters

Model	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Spanning	AC120V/60Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz
Werktemperatuur	5℃～40℃	5℃～40℃	5℃～40℃	5℃～40℃
Afdichtingslengte	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Lengte van de afdichtingsstrip	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Maximale zuigkracht	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa
Holtegrootte (Lengte × Breedte × Hoogte)	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm

Vacuüm Kamerafmetingen (Lengte × Breedte × Hoogte)	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm

Operationele verklaring

Stap 1: Sluit het apparaat aan op de stroom en zet de schakelaar aan (Afbeelding 1).

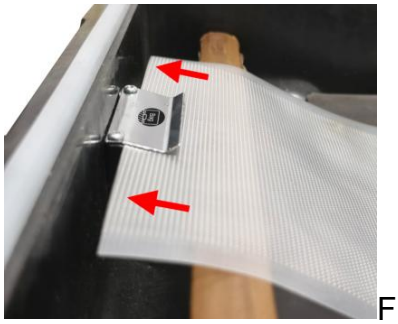


Figuur 1

Stap 2: Plaats de spullen in de zak (Afbeelding 2), maak de opening van de zak schoon en zorg ervoor dat deze droog blijft; bevestig de zak in de zakklem (Afbeelding 3). Trek de klem in geen geval omhoog.



Figuur 2



Figuur 3

Stap 3: Selecteer de droge of natte modus.

Het apparaat staat standaard in de droge modus; met één druk op de knop "VAC&SEAL" schakelt het over naar de natte modus (Afbeelding 4).

Geschikt voor de droogmodus : droge producten en vast voedsel. met weinig Bouillon/saus, bijvoorbeeld van noten, gedroogde voedingsmiddelen, rijst, meel, granen, snacks, gezouten vleeswaren, gedroogde producten en vlees met een laag vochtgehalte, fruit, groenten en bereide maaltijden, enz .

Geschikt voor de natte modus: voedingsmiddelen met een hoog vloeistofgehalte, zoals sauzen, ingemaakte producten, soepingrediënten, enz.


VEVOR
VAC TIME
SEAL TIME
DRY
WET
40
VAC&SEAL
SEAL ONLY
CANISTER
VACUUM METER
SET
MARINATE

Figuur 4

NATTE modus: Referentietabel voor het percentage natte materialen verpakt in zakken

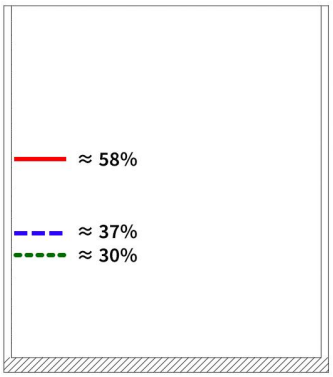
Viscositeitsclassificatie	Lage viscositeit (Water / Heldere soep)	Gemiddelde viscositeit (Dikke soep)	Hoge viscositeit (Pompoenpap)
Maximaal percentage	≈58%	≈37%	≈30%

Schematische beschrijving van de capaciteit van de stofzuigerzak :

1. Doorgetrokken
Maximale verpakkingscapaciteit voor stoffen met een lage viscositeit (bijv. Water / Heldere soep)

2. Blauwe stippellijn:
Maximale verpakkingscapaciteit voor matig viskeuze stoffen (bijv. Dikke soep)

3. Groene stippellijn:
Maximale verpakkingscapaciteit voor voedingsmiddelen met een hoge viscositeit (bijv. pompoenpap)



Schematic Diagram

Stap 4: Stel de tijd in (zie tabel 1).

4.1: Stel eerst de vacuümtijd in.

De machine is standaard ingesteld op een bepaalde stofzuigtijd. Gebruik de "+/-" knop om de duur aan te passen; 30-45 seconden wordt aanbevolen. Pas de duur aan op basis van de grootte van de stofzuigerzak, begin met een lage stand en verhoog deze geleidelijk.

4.2: Stel de sluittijd opnieuw in

Gebruik SET om de sealtijd te selecteren (Afbeelding 5) en pas de duur aan met "+/-"; het aanbevolen bereik is 3,0–4,5 seconden.

Pas de dikte van de vacuümzak dienovereenkomstig aan, beginnend met een lage dikte om oververhitting te voorkomen die de zak of de hittebestendige stof kan beschadigen.

4.3: Zodra de tijdinstellingen zijn voltooid, sluit u de kap van de stofzuiger.



Figuur 5

Referentietabel vacuüm- en sealtijd (Tabel 1)

Materiaalsoort	**Dikte van de zak (Enkelzijdig)**		**Materiaalsoort**	Vacuümtijd (s)	**Verzegelingstijd (s)**
Vacuümverpakkingszak	8 draden	3 miljoen	Droge goederen	32 – 37	2.8 – 3.5
			Natte goederen	38 – 43	3. 2 – 3 . 7
Vacuümverpakkingszak	10 draden	4 miljoen	Droge goederen	32 – 37	3.0 – 3.5
			Natte goederen	38 – 43	3. 5 – 4.0
Vacuümverpakkingszak	12 draden	5 miljoen	Droge goederen	34 – 39	3.0 – 3.5
			Natte goederen	39 – 44	3. 5 – 4.0
Aluminiumfolie/transparante folie composiet tas	8 draden	3 miljoen	Droge goederen	32 – 37	2.0 – 2.5
			Natte goederen	38 – 43	2.0 – 2.5
Aluminiumfolie/transparante folie composiet tas	10 draden	4 miljoen	Droge goederen	32 – 37	2.1 – 2.6
			Natte goederen	38 – 43	2.1 – 2.6
Aluminiumfolie/transparante folie	12	5	Droge goederen	34 – 39	2.6 – 3.1

composiet tas	draden	miljoen	Natte goederen	39 – 44	2.6 – 3.1
Een aluminium F - oliezak	8 draden	3 miljoen	Droge goederen	32 – 37	2.0 – 2.5
			Natte goederen	38 – 43	2.0 – 2.5
Een aluminium F - oliezak	10 draden	4 miljoen	Droge goederen	32 – 37	2.1 – 2.6
			Natte goederen	38 – 43	2.1 – 2.6
Een aluminium F - oliezak	12 draden	5 miljoen	Droge goederen	34 – 39	3.7 – 4.2
			Natte goederen	39 – 44	3.7 – 4.2

Aanvullende specificatie :

• Zorg er bij het vacuümverpakken van natte materialen voor dat het sluitgedeelte van de vacuümzak droog en schoon blijft.

• Bij lage temperaturen of in de winter de afdichtingstijd met 0,3–0,5 seconden verlengen om slechte soldeerverbindingen te voorkomen;

Als de tas bij langdurig continu gebruik oververhit raakt, verkort de gebruiksduur dan met 0,5 tot 1 seconde.

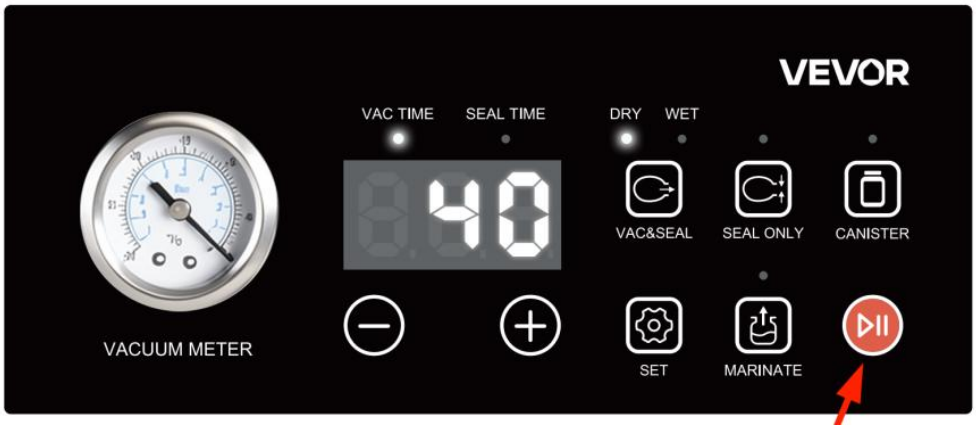
De bovenstaande tijden zijn slechts indicatief; pas ze aan op basis van de grootte van uw tas en de capaciteit van het materiaal.

Stap 5: Start de stofzuiger.

5.1: Druk op de startknop " " het bedieningspaneel om de stofzuiger te starten (Afbeelding 6).

5.2: Druk, terwijl u de startknop ingedrukt houdt, handmatig 2 tot 3 seconden op de voorkant van het vacuümdeksel, laat het vervolgens los en wacht tot het apparaat het verpakkingsproces automatisch heeft voltooid.

Let op: u hoort een "klik"-geluid telkens wanneer de vacuümpomp start. Dit is normaal voor het apparaat en geeft geen aanleiding tot bezorgdheid.

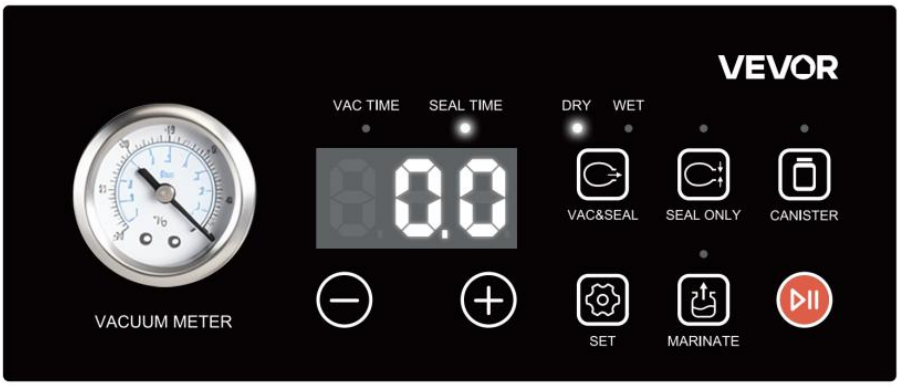


Figuur 6

Stap 6: Verwijder de vacuümzak en controleer de integriteit van de verpakking.

De aftelling bereikt nul; zodra het geluid van de luchtontsnapping te horen is, is het verpakken voltooid (Afbeelding 7). Verwijder de zak voor inspectie (Afbeelding 8).

Als het resultaat niet bevredigend is, kunt u de tijd verlengen en opnieuw verpakken.



Figuur 7



Figuur 8

Beschrijving van de marineerfunctie:

Druk op de MARINATE- knop om het indicatielampje te laten branden. Nadat u de vacuümduur hebt ingesteld, drukt u op de start/stop-knop om het marineren te starten. Het proces is voltooid wanneer de timer afloopt; het kan worden geannuleerd door tijdens het gebruik nogmaals op de start/stop-knop te drukken. Deze modus voert alleen vacuümextractie uit zonder af te sluiten (Afbeelding 9).



Figuur 9

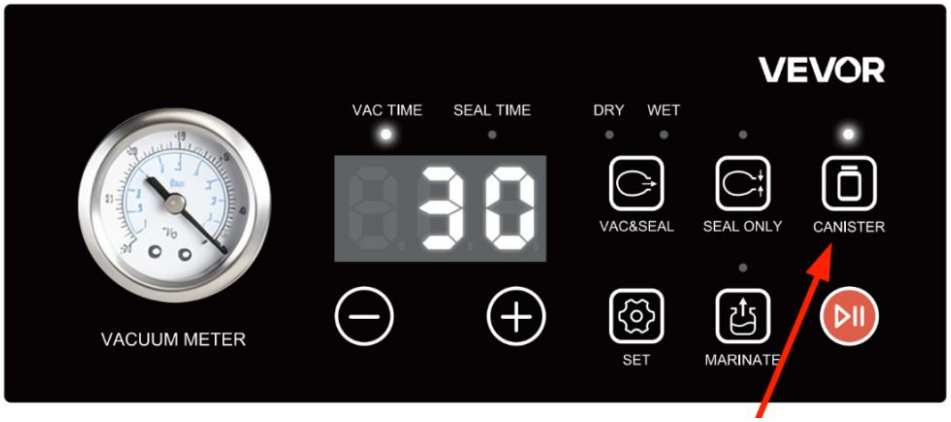
Instructies voor het marineren:

1. Doe de ingrediënten en de marinade in een kom en plaats deze in de kamer. 	2. Druk op de MARINATE- knop om de duur van de behandeling aan te passen; elke druk verhoogt of verlaagt de duur met 90 seconden (inclusief 60 seconden vacuümextractie gevolgd door 30 seconden statische rust). Beschikbare instellingen zijn 90s, 180s, 270s, 360s, 450s, 540s, 630s, 720s, 810s, 900s en 990s. 
3. Sluit het deksel, zet het apparaat aan en druk het deksel 2-3 seconden stevig aan. Wacht vervolgens tot de teller op nul staat. 	4. Open het deksel om de uithardingsefficiëntie te controleren; indien onvoldoende, herhaal stap 2-3 om de uithardingsduur te verlengen; verwijder de vacuümzak onmiddellijk zodra de gewenste standaard is bereikt.

Functieomschrijving voor het vacuümtrekken van de opvangbak:

Druk op de CANISTER- knop om het indicatielampje te laten branden. Nadat u de vacuümduur hebt ingesteld, drukt u op de start/stop-knop om de werking te starten. Het proces is voltooid wanneer de timer is afgelopen; u kunt tijdens de werking nogmaals op de start/stop-knop drukken om het proces te annuleren. In deze modus



; 10).

Figuur 10

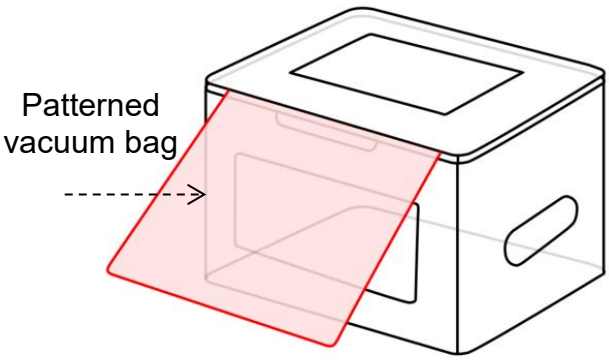
Procedure voor het vacuümtrekken van een reservoir:

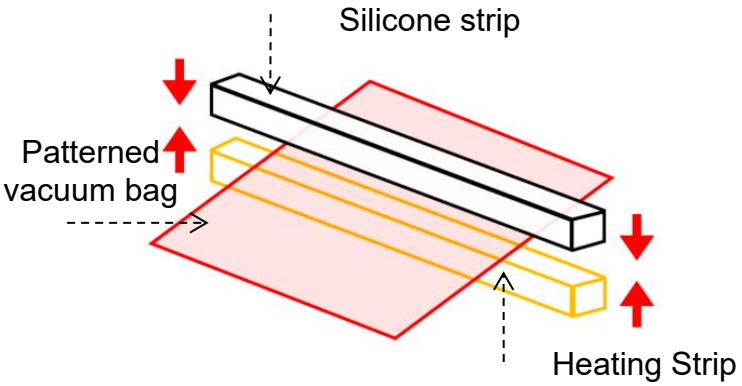
1. Sluit één uiteinde van de slang aan op de vacuümzuigpoort van het apparaat. 	2. Plaats het deksel op de weckpot en lijn het andere uiteinde van de slang uit met de ventilatieopening in het deksel. 

3. Druk op de CANISTER- knop om de zuigduur aan te passen en druk vervolgens op de start/stop-knop om het apparaat te activeren. 	4. Na 3 seconden pompen zal de slang zich vastgrijpen aan het deksel van de tank; laat los en wacht tot het proces is voltooid. Als dit niet lukt, verleng dan de tijd en probeer het opnieuw. 

Let op: Bij het vacuümverpakken van vacuümtanks of herbruikbare vacuümzakken is een Mason-deksel niet nodig; lijn de slangaansluiting eenvoudigweg uit met de vacuümopening van de tank/zak.

Instructies voor externe toepassingen





Figuur 11 Figuur 12

Bij het vacuümtrekken van grotere voorwerpen die niet in de kamer passen, kunt u de vacuümzak buiten de kamer plaatsen en deze vacuüm trekken; deze methode is alleen geschikt voor vacuümzakken van gaas.

1. Bereid een vacuümzak van gaas voor (enkelzijdig of dubbelzijdig gaas) en plaats deze in de externe afzuigpositie van het apparaat (zie afbeelding 11).

2. Plaats de opening van de vacuümzak tussen de siliconenstrip en de

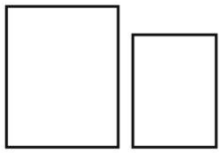
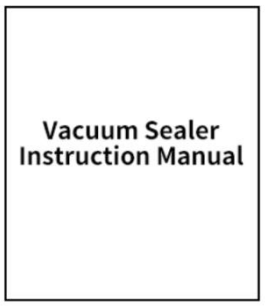
verwarmingsstrip (zie afbeelding 12);

3. Sluit de deksel van de stofzuiger om ervoor te zorgen dat de zak stevig op zijn plaats blijft en niet verschuift of losraakt;

4. Instelinstellingen: Vacuümtijd, Sealtijd;

5. Druk op de startknop om het apparaat in werking te stellen.

Lijst met accessoires en specificaties

1		20x25 cm vacuümzak 15x20 cm vacuümzak (2 soorten tassen)	Elk 30	**6**		verwarmingsstrip	2 deel
2		Hittebestendig textiel	2 deel	**7**		instructies	1 deel
3		invulpaneel	1 deel	**8**		De tank werkt met een PVC-slang.	1 deel

4		Holteafdichtingsring	1 deel	**9**		Vacuüm deksel van een Mason-pot De diameter van de grote opening is 86 mm. Diameter van de kleine opening: 70 mm	1 deel
5		samensmelten	2 deel	**10**		stroomleiding	1 deel

Gebruiks- en veiligheidsmaatregelen

1. Verpakkingseisen:

1.1). Veeg het sluitvlak van de vloeistofzak schoon om ervoor te zorgen dat er geen resten of vuil achterblijven.

1.2). De sluitrand van de vacuümzak moet door een verwarmingsstrip gaan en de opening van de zak moet in de zakklem worden geklemd; het vouwen van de sluiting is ten strengste verboden.

1.3). De hoeveelheid ingrediënten in de zak mag niet te klein zijn om te voorkomen dat er lucht wordt ingesloten door overmatige sluiting.

2. Parameteraanpassing:

2.1). Voor nieuwe machines: stel het vacuümniveau en de sealtijd tijdens het inwerken geleidelijk in, van laag naar hoog.

2.2). Het afdichten van vouwen: Verkort de afdichttijd; slechte afdichting: Verleng de afdichttijd.

3. Bedieningsprocedures:

3.1). Het apparaat kan continu werken; een afkoelinterval van 30 seconden tussen twee bewerkingen wordt aanbevolen.

3.2). De kamer bevat resten of gemorste vloeistof; reinig deze voordat u met de procedure verdergaat.

4. Veiligheidscontra-indicaties:

Het verpakken van koolzuurhoudende dranken, schuimende voedingsmiddelen, hogedrukcontainers, corrosieve vloeistoffen, ontvlambare en explosieve stoffen, of producten die uitzetten, is ten strengste verboden.

5. Opmerking: Telkens wanneer de vacuümpomp start, hoort u een "klik"-geluid. Dit is normaal voor het apparaat en geeft geen aanleiding tot bezorgdheid.

Onderhoudsmethode

1. Dagelijkse verzorging na gebruik:

1.1). Verwijder resten, stilstaand water en vloeistof uit de holte; veeg de binnenwanden van de holte, afdichtingsstrips, siliconen compressiestrips en vacuümafdichtingsringen af met een schone doek om ervoor te zorgen dat ze vrij zijn van olievlekken en vuil.

1.2). Reinig het werkblad en de buitenkant van de machinebehuizing. Spoel de gehele unit niet direct af met water om te voorkomen dat er water in de elektronica of de vacuümpomp terechtkomt en deze beschadigt.

1.3). Controleer de siliconen afdichtingsstrip en het hittebestendige doek op beschadigingen, kreukels of verkleuring; vervang ze onmiddellijk indien beschadigd.

2. Wekelijks onderhoud:

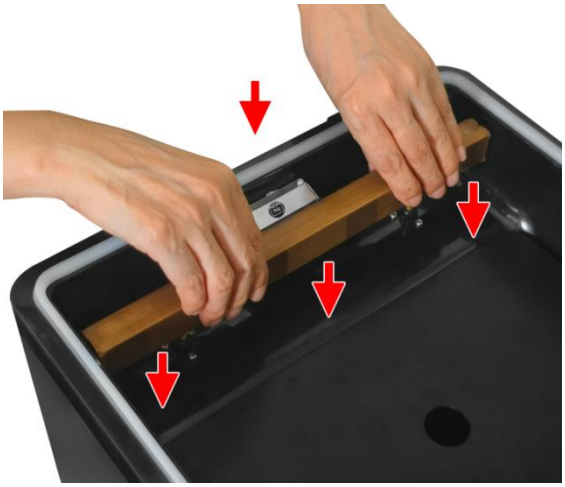
2.1). Controleer de afdichtingsring van de vacuümkap op tekenen van veroudering, vervorming of luchtlekkage; vervang deze onmiddellijk als er scheuren ontstaan als gevolg van veroudering.

2.2). Verwijder stof van de knoppen en openingen op het bedieningspaneel om de gevoeligheid van de knoppen te garanderen.

3. Langdurig onderhoud tijdens shutdowns:

Na het uitschakelen van de stroom, afdekken met een stofwerend deksel en opbergen in een droge, goed geventileerde ruimte om roestvorming door vocht te voorkomen.

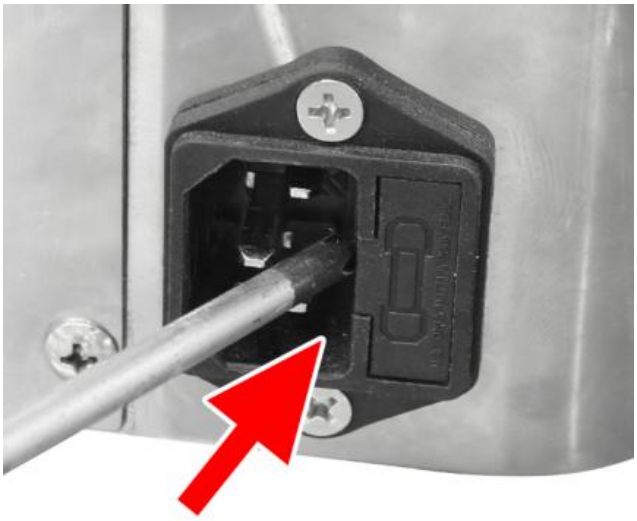
4. Werkwijze voor het vervangen van hittebestendig textiel:

1. Schakel eerst de stroom van het apparaat uit. Zodra het verwarmingselement is afgekoeld, kunt u het verwijderen. 	2. Verwijder de oude hittebestendige doek. 
3. Breng dubbelzijdig plakband aan op beide zijden van de verwarmingsstrip en bevestig vervolgens de nieuwe hittebestendige doek. 	4. Plaats de verwarmingsstrip terug in de oorspronkelijke positie. 

5. Zo vervang je een zekering:

1. Zoek het stopcontact aan de achterkant.	2. Wrik de gleuf open.

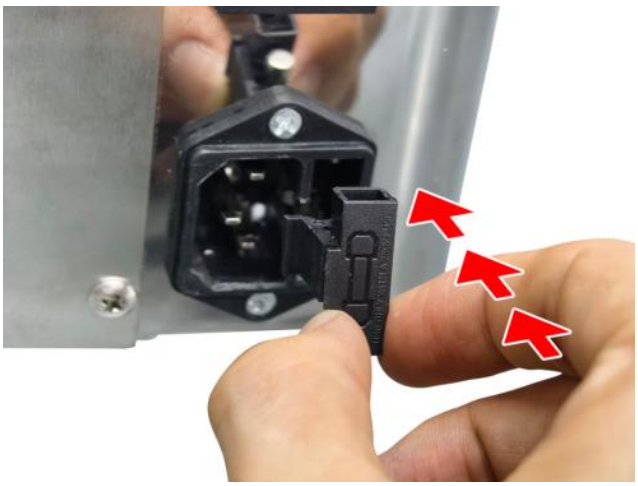




3. Verwijder de reservezekering en vervang de beschadigde.



4. Nadat u de zekering hebt vervangen, plaatst u deze terug in het stopcontact.



Checklist voor foutdiagnose

Hitch	Mogelijke redenen	Correctiefout
Het apparaat kan niet opstarten.	De stekker is niet aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De stroomkabel is beschadigd.	Vervang het netsnoer.
	Socketschade	Selecteer een andere aansluiting
Er is geen volledig vacuüm in de zak ontstaan.	De opening van de zak is niet afgesloten met een sluitstrip.	Beveilig de opening van de zak met de zakklem.
	De tas heeft een defect.	Gebruik een andere tas
	Er zijn resten aanwezig in het afdichtings-/omhulselgebied.	Reinig het afdichtingsgebied en wacht tot het droog is voordat u de procedure herhaalt.
	Het deksel sluit niet goed.	Controleer de omgeving van het deksel op vreemde voorwerpen of op het feit dat het vacuümverpakte product buiten de diepte van de vacuümkamer uitsteekt.
	Er zitten te weinig spullen in de tas.	Voeg items toe naar behoefte.
De zak is niet goed afgesloten.	Door de overmatige verhitting van de sluitstrip is de zak gesmolten.	Open de klep van het apparaat en laat het een paar minuten afkoelen.
	De afdichtingsstrip vertoont een defect.	Vervang de afdichtingsstrip.
De zak kan na het sluiten niet vacuüm worden bewaard.	De tas heeft een defect.	Doe de zak in een andere zak; wikkel eventuele scherpe randen aan de binnenkant van de zak in met verpakkingspapier.
	Lekkage treedt op bij de lasnaad door plooien, vuil, olie of vloeistoffen.	Open de zak opnieuw en reinig het bovenste binnengedeelte; verwijder eventuele vreemde voorwerpen van de lasnaad voordat u de zak sluit.

	FCC-informatie: LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen ongeldig maken! Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken. 2) Dit product moet alle ontvangen storingen accepteren, inclusief storingen die een ongewenste werking kunnen veroorzaken. WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het product te gebruiken ongeldig maken. Opmerking: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B volgens deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien het niet volgens de instructies wordt geïnstalleerd en gebruikt, kan het schadelijke interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er in een specifieke installatie geen interferentie zal optreden. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt voor radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het product uit en weer aan te zetten, wordt de gebruiker aangeraden te proberen de interferentie te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen. • Richt de ontvangstantenne opnieuw uit of verplaats deze. • Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger. • Sluit het product aan op een stopcontact in een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten. • Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.
	Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Vakuumförpackningsmaskin

Modell: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan användning. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende beror på den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt .

⚠WARNING

1. Läs noggrant igenom och förstå alla monterings- och bruksanvisningar innan du använder apparaten.
2. Underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter och andra grundläggande säkerhetsåtgärder kan leda till allvarliga personskador.

Allmänna säkerhetsåtgärder

1. Läs bruksanvisningen noggrant och bekanta dig med de viktigaste stegen före första användningen.
2. Om skador uppstår på grund av felaktig användning enligt specifikationerna upphör garantin att gälla och vi ansvarar inte för några indirekta förluster.
3. Vi ansvarar inte för någon egendomsskada eller personskada som uppstår på grund av felaktig användning eller underlåtenhet att följa säkerhetsanvisningarna. I sådana fall upphör garantin/kvalitetsgarantin att gälla.
4. För att uppfylla säkerhets- och produktcertifieringskrav är obehörig modifiering, ändring eller demontering av produkten strängt förbjuden.
5. Denna produkt är inte en leksak och måste förvaras utom räckhåll för barn; var försiktig när barn är närvarande.
6. Direkt vattensprutning eller nedsänkning av produkten är strängt förbjudet, och dess användning i fuktiga utrymmen är förbjuden för att förhindra risk för elektriska stötar.
7. Skydda produkter och tillbehör från fukt och undvik exponering för extrema temperaturer (för höga eller för låga).
8. Förvara förpackningsmaterial på rätt sätt för att förhindra olyckor orsakade av barns lek.
9. Undvik fall, stötar eller kompression för att förhindra produktskador eller funktionsnedsättning.
10. Placera inte utrustningen nära brandfarliga eller lättantändliga material.
11. Denna maskin använder plastfilm eller aluminiumplastfilm som förbrukningsmaterial för vakuumförpackning av såsbaserade livsmedel, frukt, inlagda grönsaker, kemikalier, läkemedel, elektroniska komponenter, precisionsinstrument, sällsynta metaller och andra föremål. Produktförpackningen är resistent mot oxidation och mögelbildning. Den är särskilt lämplig för te-, livsmedels- och läkemedelsindustrin och är begränsad till ofarliga kemikalier.
12. Om du har anledning att tro att enheten inte längre fungerar säkert, koppla bort den omedelbart och förhindra oavsiktlig start.
13. Systemet kan anses osäkert att använda under följande förhållanden: –Enheten visar synliga tecken på skador; –Enheten fungerar inte längre; –Efter

långvarig lagring under ogynnsamma förhållanden; – Utsatt för kraftiga stötar under transport.

Antagandediagram



1	Vakuum C över	8	Kretskort
2	Silikon S -tur	9	Kavitetsförsegling S - tur
3	Vakuumport	10	Värmeremsa
4	Fyllningspanel	11	Handtag för vakuummaskin
5	Påsklämanordning	12	Tidsvisningstabell
6	Operationspanel	13	Vakuumpump
7	Vakuummätare	14	Elektromagnetisk ventil

Funktionella egenskaper

1. Vakuumtid (VAC TIME): Visar inställningen för vakuumtid.

2. Förseglingstid (FÖRSEGLINGSTID): Visar inställningen för förseglingstid.

3 . Vakuum- och förseglingsknapp (VAC&SEAL): Välj torra varor (DRY) eller våta varor (WET) baserat på vilken artikel som ska vakuumförseglas.

4. Endast tätning (ENDAST TÄTNING): Har endast tätningsfunktion, utan vakuumutsugningsfunktion.

5. Knapp för att tömma vakuum från vakuumtankar, Mason-burkar (kräver ett kompatibelt vakuumlock till Mason-burkar) eller återanvändbara vakuumpåsar via en sugslang utan att försegla.

- **Evakueringstiden varierar från 16 till 99 sekunder, där 18 – 30 sekunder generellt rekommenderas.**

6. Vakuummätare (VAKUUMMÄTARE): Visar vakuumnivån inuti kammaren.

7. "–"-knapp: Minska vakuum- eller förseglingstiden.

8. "+"-knapp: Ökar vakuum- eller förseglingstiden.

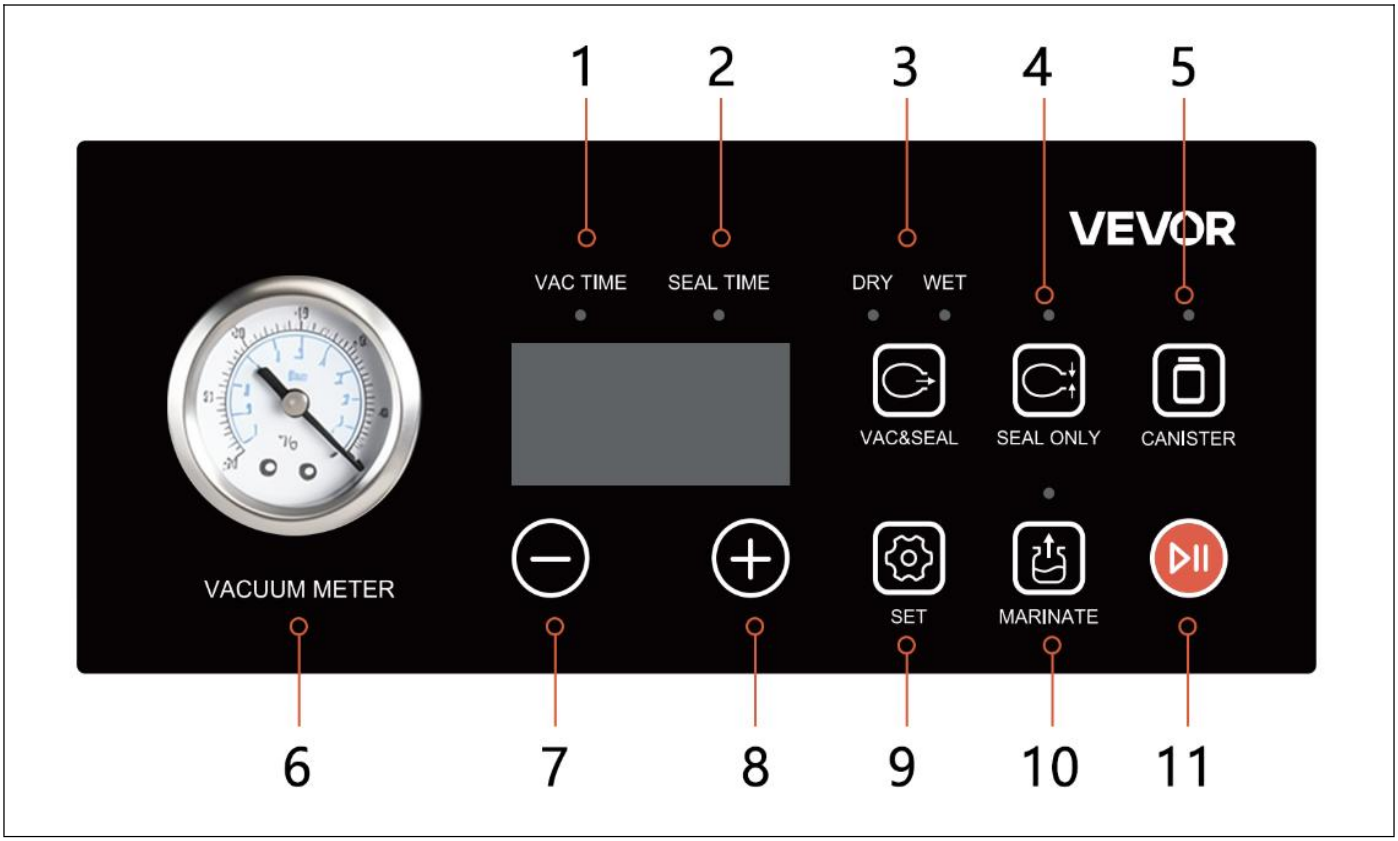
9. Inställningsknapp (SET): Används för att växla mellan vakuumtidsinställningar och förseglingstidsinställningar.

- **Vakuumets varaktighet varierar från 16 till 99 sekunder, där 30–45 sekunder generellt rekommenderas;**
- **Förseglingstiden varierar från 2,0 sekunder till 6,0 sekunder, där 3,0–4,5 sekunder generellt rekommenderas.**

10. Marineringsknapp (MARINERING): Varje tryck förlänger marineringstiden med 90 sekunder, där en enda cykel varar i 90 sekunder (60 sekunder vakuumextraktion + 30 sekunders väntetid). Tillgängliga tider: 90s, 180s, 270s, 360s, 450s, 540s, 630s, 720s, 810s, 900s, 990s; standardrekommenderat: 540s. Denna funktion utför endast vakuumextraktion utan försegling; tiden kan justeras med ±-knapparna.

- **Denna funktion gör att marinaden snabbt kan tränga in i maten. Under vakuumförhållanden hjälper den till att öppna matporerna för optimal smakupptagning.**

11. Start/Paus-knapp: Dammsugarens start/stopp-knapp.

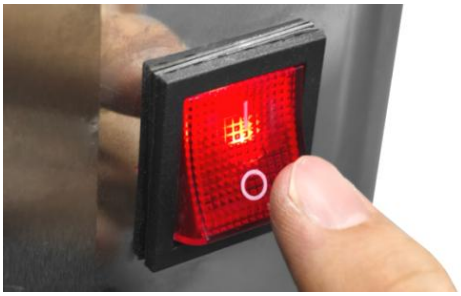


Modellparametrar

Modell	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Spänning	AC120V/60Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz
Arbetstemperatur	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃
Tätningslängd	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Tätningsremsans längd	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Maximal sugkraft	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa
Kavitetsstorlek (Lång × Bred × Hög)	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm	298×258×104 mm
Vakuum Kammarens mått (Lång × Bred × Hög)	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm	342×310×253 mm

Operationsdeklaration

Steg 1: Anslut till strömmen och slå på strömbrytaren (Figur 1).

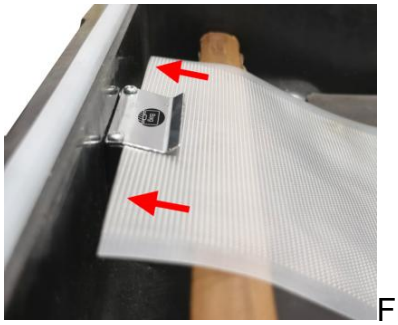


Figur 1

Steg 2: Placera föremålen i påsen (Figur 2), rengör och organisera påsöppningen för att säkerställa att den är torr; fäst påsen i påsens klämanordning (Figur 3). Dra inte klämanordningen uppåt under några omständigheter.



Figur 2



Figur 3

Steg 3: Välj torrt läge eller vått läge.

Enheten växlar till torrt läge som standard; ett enda klick på knappen "VAC&SEAL" växlar till vått läge (figur 4).

Torrt läge Tillämpliga livsmedel : Torra varor och fasta livsmedel med lite buljong/sås, t.ex. nötter, torkade livsmedel, ris, mjöl, flingor, snacks, charkuterier, torkade produkter och kött, frukt, grönsaker och färdigmat med låg fuktighetshalt etc.

Våtläge Tillämpliga livsmedel: Lämplig för livsmedel med hög vätskehalt, såsom såser, inlagda produkter, soppingredienser etc.


VEVOR
VAC TIME
SEAL TIME
DRY
WET
VACUUM METER
VAC&SEAL
SEAL ONLY
CANISTER
SET
MARINATE

Figur 4

VÅTT läge: Referenstabell för procentandelen våta material förpackade i påsar

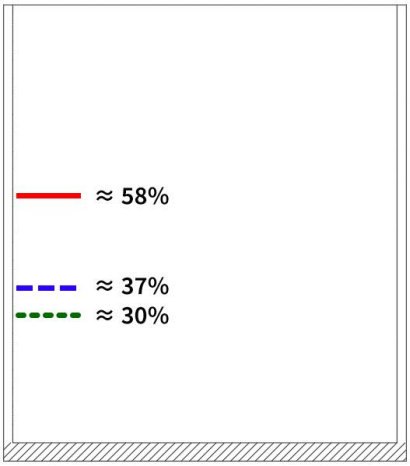
Viskositetsklassificering	Låg viskositet (Vatten / Klar soppa)	Medelviskositet (Tjock soppa)	Hög viskositet (Pumpagröt)
Maximal procentandel	≈58 %	≈37 %	≈30 %

Schematisk beskrivning av vakuumpåsens kapacitet :

1. Heldragen röd
Maximal förpackningskapacitet för ämnen med låg viskositet
(t.ex. vatten / klar soppa)

2. Blå streckad linje:
Maximal påsningskapacitet för måttligt viskösa ämnen
(t.ex. tjock soppa)

3. Grön streckad linje:
Maximal förpackningskapacitet för livsmedel med hög viskositet
(t.ex. pumpagröt)



Schematic Diagram

Steg 4: Ställ in tiden (se tabell 1).

4.1: Ställ först in vakuumtiden

Maskinen använder vakuumtiden som standard. Använd knappen "+/-" för att justera tiden; 30–45 sekunder rekommenderas. Justera tiden baserat på vakuumpåsens storlek, börja på en låg inställning och öka gradvis.

4.2: Ställ in förseglingstiden igen

Använd SET för att välja förseglingstid (Figur 5) och justera varaktigheten med "+/-"; det rekommenderade intervallet är 3,0–4,5 sekunder.

Justera vakuumpåsens tjocklek därefter, börja från en låg nivå för att förhindra överdriven uppvärmning som kan skada påsen eller det högtemperaturutsatta tyget.

4.3: När tidsinställningarna är klara, stäng dammsugarlocket.



Figur 5

Referenstabell för vakuum- och förseglingstid (tabell 1)

Materialtyp	**Påsens tjocklek (Enkel sida)**		**Materialtyp**	Vakuumtid (s)	**Förseglingstid (s)**
Vakuumförpackningspåse	8 trådar	3 mil	Torra varor	32 – 37	2,8 – 3,5
			Våta varor	38 – 43	3. 2 – 3. 7
Vakuumförpackningspåse	10 trådar	4 mil	Torra varor	32 – 37	3.0 – 3,5
			Våta varor	38 – 43	3. 5 – 4.0
Vakuumförpackningspåse	12 trådar	5 mil	Torra varor	34 – 39	3.0 – 3,5
			Våta varor	39 – 44	3. 5 – 4.0
Aluminiumfolie/klar filmkompositpåse	8 trådar	3 mil	Torra varor	32 – 37	2,0 – 2,5
			Våta varor	38 – 43	2,0 – 2,5
Aluminiumfolie/klar filmkompositpåse	10 trådar	4 mil	Torra varor	32 – 37	2.1 – 2.6
			Våta varor	38 – 43	2.1 – 2.6
Aluminiumfolie/klar	12 trådar	5 mil	Torra varor	34 – 39	2,6 – 3,1

filmkompositpåse			Våta varor	39 – 44	2,6 – 3,1
En aluminiumfoliepåse	8 trådar	3 mil	Torra varor	32 – 37	2.0 – 2,5
			Våta varor	38 – 43	2.0 – 2,5
En aluminiumfoliepåse	10 trådar	4 mil	Torra varor	32 – 37	2.1 – 2.6
			Våta varor	38 – 43	2.1 – 2.6
En aluminiumfoliepåse	12 trådar	5 mil	Torra varor	34 – 39	3.7 – 4.2
			Våta varor	39 – 44	3.7 – 4.2

Kompletterande specifikation :

· Vid vakuumförsegling av våta material, se till att vakuumpåsens förseglingsområde förblir torrt och rent.

· Vid låga temperaturer eller vinterförhållanden, förläng tätningstiden med 0,3–0,5 sekunder för att förhindra dåliga lödfogar;

Om långvarig kontinuerlig användning orsakar överhettning av påsen, minska tiden med 0,5–1 sekund i motsvarande grad.

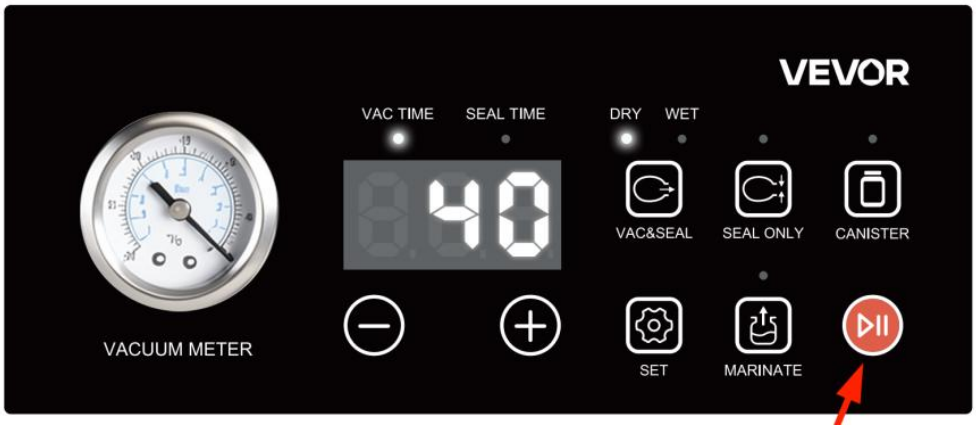
De föreslagna tiderna ovan är endast referens; justera dem baserat på din påsstorlek och materialkapacitet.

Steg 5: Starta vakuummaskinen.

5.1: Tryck på startknappen  " " på kontrollpanelen för att starta vakuummaskinen (Figur 6).

5.2 : Medan du trycker på startknappen, tryck manuellt ner framsidan av vakuumlocket i 2 till 3 sekunder, släpp sedan och vänta tills utrustningen har slutfört förpackningsprocessen automatiskt.

Obs: Ett "klick"-ljud hörs varje gång vakuumpumpen startar. Detta är normal drift av enheten och kräver ingen oro.

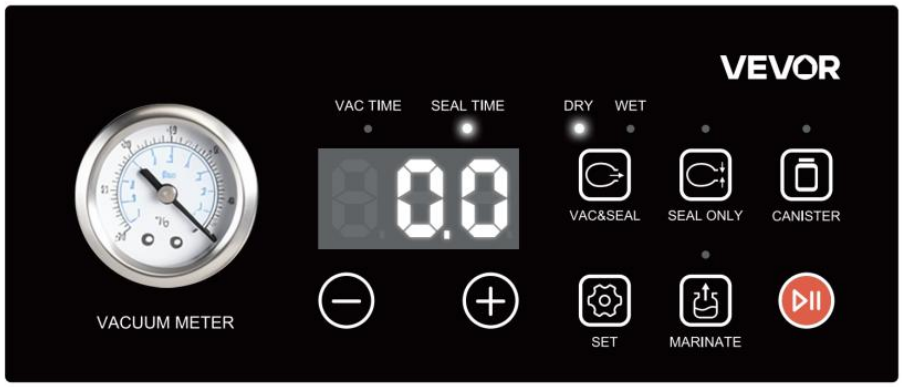


Figur 6

Steg 6: Ta bort vakuumpåsen och kontrollera förpackningens integritet.

Nedräkningen når noll; när du hör ljudet av luftutsläppet är förpackningen klar (Figur 7). Ta ut påsen för inspektion (Figur 8).

Om resultatet är otillfredsställande kan du förlänga tiden och packa om.



Figur 7



Figur 8

Beskrivning av marineringsfunktionen:

Tryck på MARINERINGS -knappen för att tända indikatorlampan. Efter att ha justerat vakuumtiden trycker du på start/stopp-knappen för att starta marineringen. Processen är klar när timern har löpt ut; den kan avbrytas genom att trycka på start/stopp-knappen igen under drift. Detta läge utför endast vakuumextraktion utan försegling (Figur 9).



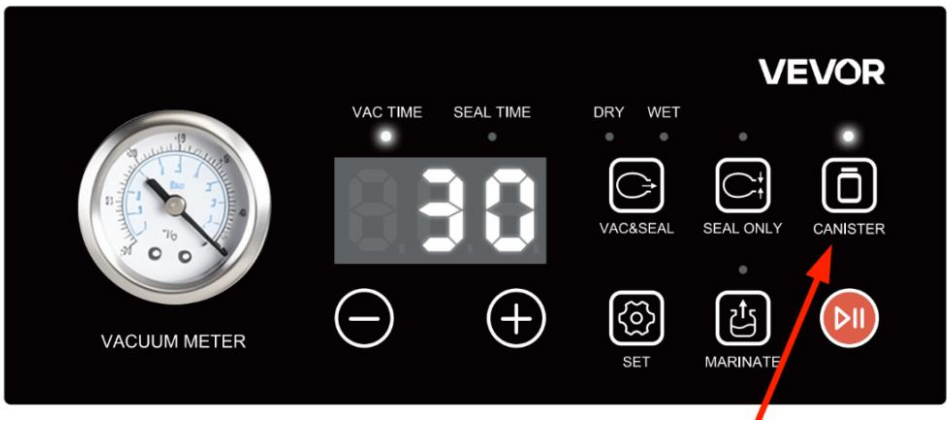
Figur 9

Instruktioner för marineringssteg:

1. Lägg ingredienserna och marinaden i en behållare och sätt in den i kammaren. 	2. Tryck på MARINERINGSknappen för att justera drifttiden; varje tryckning ökar eller minskar med 90 sekunder (inklusive 60 sekunder vakuumutsugning följt av 30 sekunder statisk vila). Tillgängliga inställningar inkluderar 90s, 180s, 270s, 360s, 450s, 540s, 630s, 720s, 810s, 900s och 990s. 
3. Stäng locket, starta enheten och tryck ner locket i 2–3 sekunder och vänta sedan tills nedräkningen når noll. 	4. Öppna locket för att kontrollera härdningseffektiviteten; om den är undermålig, upprepa steg 2–3 för att förlänga härdningstiden; ta bort vakuumpåsen omedelbart när den erforderliga standarden uppnåtts. 

Beskrivning av funktion för vakuumevakuering av behållare:

Tryck på BEHÅLLAREN -knappen för att tända indikatorlampan. Efter att ha justerat vakuumtiden trycker du på start/stopp-knappen för att starta driften. Processen slutförs när timern har löpt ut; du kan trycka på start/stopp-knappen igen under drift för att avbryta. Detta läge utför endast vakuumextraktion utan försegling (F



Figur 10

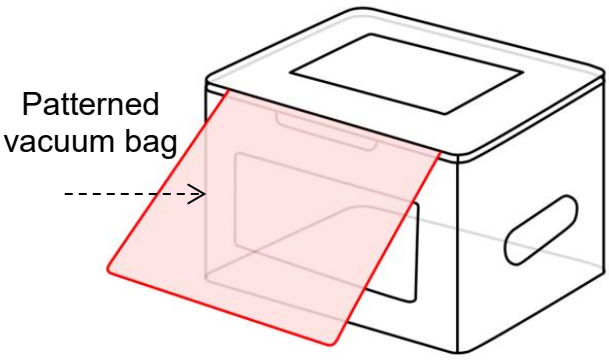
Procedur för vakuumtömning av behållare:

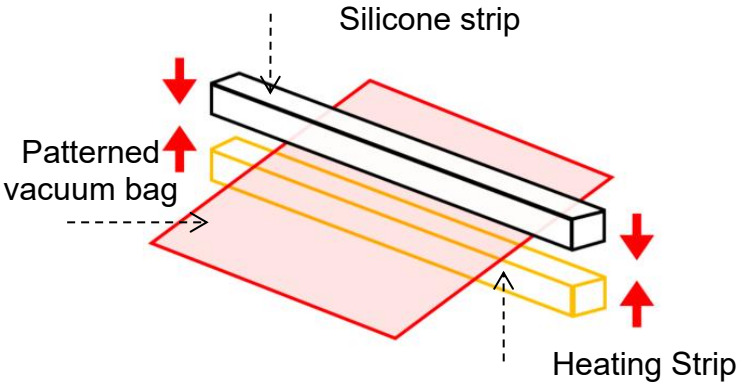
1. Anslut ena änden av slangen till apparatens vakuumsugport. 	2. Sätt tillbaka locket på masonburken och rikta in den andra änden av slangen mot lockets luftventil. 

3. Tryck på BEHÅLLAR -knappen för att justera vakuumtiden och tryck sedan på start/stopp-knappen för att aktivera maskinen. 	4. Efter 3 sekunders pumpning griper slangen tag i tanklocket. Släpp slangen och vänta tills pumpen är klar. Om pumpningen inte fungerar, förläng tiden och försök igen. 

Obs: Vid vakuumförsegling av vakuumtankar eller återanvändbara vakuumpåsar behövs inget Mason-lock; justera bara slanganslutningen med tankens/påsens vakuumöppning.

Instruktioner för extern applicering





Figur 11 Figur 12

När du förseglar större föremål som inte får plats inuti kammaren kan du placera vakuumpåsens kropp utanför kammaren och försegla den under vakuum; den här metoden gäller endast för nätdammsugare.

1. Förbered en vakuumpåse av nät (enkelsidigt nät eller dubbelsidigt nät) och placera den i maskinens externa utsugningsläge (se figur 11).

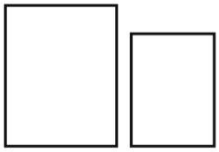
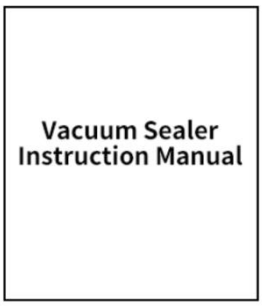
2. Placera vakuumpåsens öppning mellan silikonremsan och värmeremsan (se figur 12);

3. Stäng dammsugarlocket för att säkerställa att påsen sitter ordentligt på plats och inte glider eller lossnar;

4. Justeringsinställningar: Vakuumtid, förseglingstid;

5. Tryck på startknappen för att starta driften.

Tillbehörslista och specifikationer

1		20x25 cm vakuumpåse 15x20 cm vakuumpåse (2 typer av väskor)	Varje 30	**6**		värmelist	2 bit
2		Högtemperaturduk	2 bit	**7**		instruktioner	1 bit
3		utfyllnadspanel	1 bit	**8**		Tanken använder en PVC-slang för sin drift.	1 bit

4		Kavitets tätningsring	1 bit	**9**		Vakuum Mason-burklock Diametern på den stora öppningen är 86 mm. Liten öppningsdiameter: 70 mm	1 bit
5		säkring	2 bit	**10**		kraftledning	1 bit

Användnings- och säkerhetsåtgärder

1. Förpackningskrav:

1.1). Torka av vätskepåsens förseglingsområde för att säkerställa att det inte finns några rester eller skräp.

1.2). Vakuumpåsens tätningskant måste passera genom en värmelist och påsens öppning måste klämmas fast i påsens klämanordning; det är strängt förbjudet att vika förseglingen.

1.3). Mängden ingredienser i påsen bör inte vara otillräcklig för att förhindra att luft fastnar på grund av för kraftig försegling.

2. Parameterjustering:

2.1). För nya maskiner: justera vakuumnivån och förseglingstiden gradvis från låg till hög under felsökning.

2.2). Tätning av veck: Minska tätningstiden; dålig tätning: Öka tätningstiden.

3. Driftsprocedurer:

3.1). Den kan användas kontinuerligt; ett kylningsintervall på 30 sekunder rekommenderas mellan två operationer.

3.2). Kammaren innehåller rester eller spill; rengör den innan du fortsätter med proceduren.

4. Säkerhetskontraindikationer:

Förpackning av kolsyrade drycker, skummad mat, högtrycksbehållare, frätande vätskor, brandfarliga och explosiva ämnen eller produkter som är benägna att expandera är strängt förbjudet.

5. Obs: Ett "klick"-ljud hörs varje gång vakuumpumpen startar. Detta är normal drift av enheten och kräver ingen oro.

Underhållsmetod

1. Daglig skötsel efter användning:

1.1). Avlägsna rester, stående vatten och vätska från hålrummet; torka av hålrummets innerväggar, tätningslister, silikonkompressionsremsor och vakuumlockets tätningsring med en ren trasa för att säkerställa att de är fria från oljefläckar och skräp.

1.2). Rengör arbetsbänkens yta och utsidan av maskinhöljet. Skölj inte hela enheten direkt med vatten för att förhindra att vatten tränger in och skadar kretsen eller vakuumpumpen.

1.3). Kontrollera tätningslisten i silikon och den högtemperaturtåliga duken för skador, skrynklor eller svartfärgning; byt omedelbart ut dem om de är skadade.

2. Veckovis underhåll:

2.1). Kontrollera vakuumkåpans tätningsring för tecken på åldrande, deformation eller luftläckage; byt ut den omedelbart om sprickbildning uppstår på grund av åldrande.

2.2). Rengör knappar och springor på kontrollpanelen från damm för att säkerställa att knapparna fungerar korrekt.

3. Långsiktigt underhåll vid avstängning:

Efter strömavstängning, täck med ett dammtätt lock och förvara på en torr, välventilerad plats för att förhindra fuktinducerad rost.

4. Metod för att byta ut högtemperaturtyg:

1. Stäng först av strömmen till maskinen. När värmeelementet har svalnat, ta bort det.	2. Ta bort den gamla värmebeständiga duken.

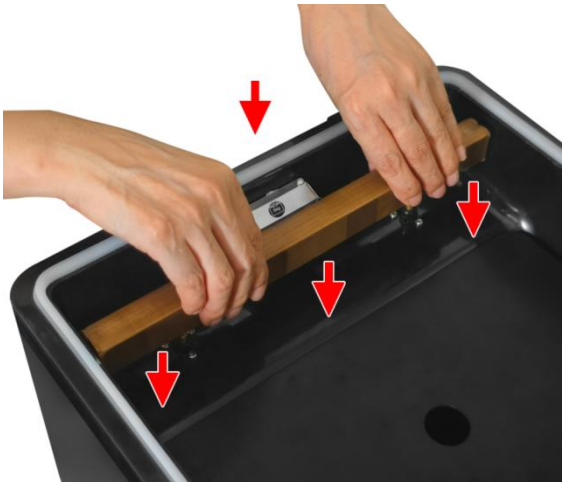




3. Applicera dubbelhäftande tejp på båda sidor av värmeremsan och fäst sedan den nya högtemperaturduken.



4. Sätt tillbaka värmeremsan i sitt ursprungliga läge.

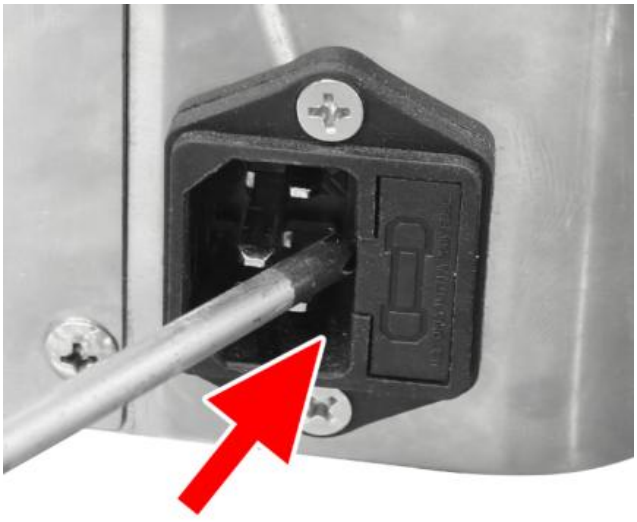


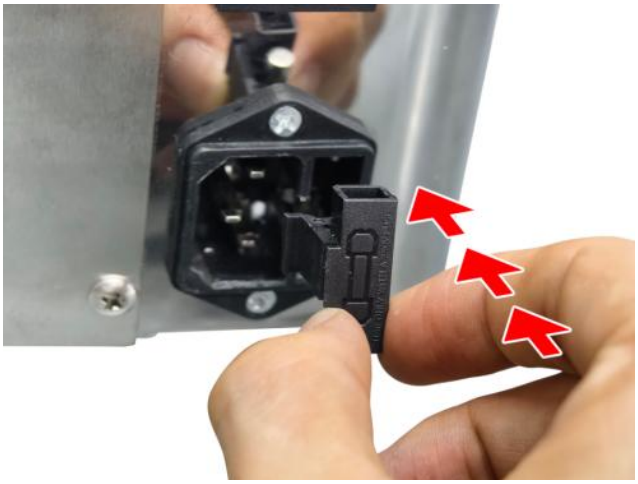
5. Så här byter du en säkring:

1. Hitta eluttaget på baksidan.



2. Bänd upp springan.



3. Ta bort reservsäkringen och byt ut den skadade. 	4. Sätt tillbaka säkringen i uttaget efter att du har bytt ut den. 

Checklista för feldiagnos

Hik	Möjliga orsaker	Korrigera felet
Enheten kan inte starta.	Nätkontakten är inte isatt	Sätt i strömkontakten
	Strömkabeln är skadad	Byt ut nätsladden
	Skada på uttaget	Välj ett annat uttag
Inget fullständigt vakuum har etablerats inuti påsen.	Påsens öppningsände är inte förseglad med en förseglingsremsa.	Fäst påsöppningen med påsklämanordningen.
	Väskan har en defekt.	Använd en annan påse
	Rester finns kvar vid tätnings-/inneslutningsområdet.	Rengör tätningsområdet och vänta tills det är torrt innan du upprepar proceduren.
	Locket är inte ordentligt stängt.	Kontrollera lockmiljön för eventuella främmande föremål eller om den vakuumförseglade produkten har stickit ut utanför vakuumkammarens djup.
	Det är för få saker i påsen.	Lägg till artiklar efter behov
Påsen är inte ordentligt förseglad.	Överdriven uppvärmning av förseglingsremsan fick påsen att smälta.	Öppna enhetens lock och låt det svalna i några minuter
	Tätningslisten har en defekt.	Byt ut tätningslisten
Påsen kan inte förvaras under vakuum efter försegling.	Väskan har en defekt.	Flytta till en annan påse; linda in eventuella vassa kanter inuti påsen med förpackningspapper
	Läckage uppstår vid svetsfogen på grund av veck, skräp, olja eller vätskor.	Öppna påsen igen och rengör den övre delen av insidan; ta bort eventuella främmande föremål från svetsremsan innan du förseglar.

FCC-information:

VARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor:

1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.

2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

VARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens rätt att använda produkten.

Obs! Denna produkt har testats och befunnits uppfylla gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna produkt orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och slå på produkten, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder.

· Rikta om eller flytta mottagarantennen.

· Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.

· Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.

· Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Vakuový balicí stroj

Model: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: DYX290-V1, DYX290-V2, DYX290-Y2



Toto je původní návod k použití, před použitím si prosím pečlivě přečtěte všechny pokyny v návodu k obsluze. Společnost VEVOR si vyhrazuje právo na jasný výklad uživatelské příručky.
Vzhled produktu se bude lišit v závislosti na produktu, který jste obdrželi. Prosíme, odpusťte nám, že vás nebudeme informovat o případných technologických nebo softwarových aktualizacích našeho produktu .

⚠WARNING

1. Před použitím si pečlivě přečtěte a pochopte všechny montážní a provozní pokyny.
2. Nedodržování bezpečnostních předpisů a dalších základních bezpečnostních opatření může vést k vážným zraněním osob.

Obecná bezpečnostní opatření

1. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze a seznamte se s klíčovými kroky.
2. Pokud dojde k poškození v důsledku nesprávného použití dle specifikace, záruka zaniká a neneseme odpovědnost za žádné nepřímé ztráty.
3. Neneseme odpovědnost za žádné škody na majetku ani zranění osob vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nedodržení bezpečnostních pokynů. V takových případech záruka/záruka kvality zaniká.
4. V souladu s bezpečnostními požadavky a požadavky na certifikaci produktu je přísně zakázáno neoprávněné úpravy, změny nebo demontáž produktu.
5. Tento výrobek není hračka a musí být skladován mimo dosah dětí; buďte opatrní, pokud jsou v přítomnosti dětí.
6. Přímé stříkání vody nebo ponoření výrobku je přísně zakázáno a jeho použití ve vlhkých prostorách je zakázáno, aby se zabránilo riziku úrazu elektrickým proudem.
7. Chraňte výrobky a příslušenství před vlhkostí a nevystavujte je extrémním teplotám (příliš vysokým nebo příliš nízkým).
8. Obalové materiály skladujte správně, abyste předešli nehodám způsobeným dětskou hrou.
9. Zabraňte pádům, nárazům nebo stlačení, abyste předešli poškození produktu nebo jeho funkčnímu omezení.
10. Neumisťujte zařízení do blízkosti hořlavých nebo vznětlivých materiálů.
11. Tento stroj používá plastovou fólii nebo hliníkovo-plastovou fólii jako spotřební materiál pro vakuové balení potravin na bázi omáček, ovoce, nakládané zeleniny, chemikálií, léčiv, elektronických součástek, přesných přístrojů, vzácných kovů a dalších předmětů. Obal produktu je odolný vůči oxidaci nebo tvorbě plísní. Je obzvláště vhodný pro čajový, potravinářský a farmaceutický průmysl a je omezen na bezpečné chemikálie.
12. Pokud máte důvod se domnívat, že zařízení již nefunguje bezpečně, okamžitě jej odpojte a zabraňte náhodnému spuštění.
13. Provoz systému může být považován za nebezpečný za následujících podmínek: –Zařízení vykazuje viditelné známky poškození; –Zařízení již nefunguje;

–Po dlouhodobém skladování za nepříznivých podmínek; – Vystaveno silným nárazům během přepravy.

Schéma předpokladů



1	Vakuum C nad	8	Deska plošných spojů
2	Silikonový S -zámek	9	Těsnění dutin S - výstup
3	Vakuový port	10	Topný pás
4	Výplňový panel	11	Rukojeť vakuového stroje
5	Upínací zařízení na sáčky	12	Tabulka zobrazení času
6	Ovládací panel	13	Vakuové čerpadlo
7	Vakuoměr	14	Elektromagnetický ventil

Funkční charakteristiky

1. Doba vakua (VAC TIME): Zobrazuje nastavení doby vakua.

2. Doba svařování (SEAL TIME): Zobrazuje nastavení doby svařování.

3 . Tlačítko vakuování a balení (VAC&SEAL): Vyberte suché zboží (DRY) nebo mokré zboží (WET) v závislosti na předmětu, který chcete vakuovat.

4. Pouze těsnění (SEAL ONLY): Nabízí pouze funkci těsnění, bez možnosti vakuového odsávání.

5. Tlačítko pro odsávání nádoby (CANISTER): Používá se k odsávání vakua z vakuových nádrží, zavařovacích sklenic (vyžadujících kompatibilní víko pro zavařovací sklenice) nebo opakovaně použitelných vakuových sáčků pomocí sací hadice bez těsnění.

- **Doba evakuace se pohybuje od 16 do 99 sekund, přičemž se obecně doporučuje 18–30 sekund .**

6. Vakuometr (VACUUM METER): Zobrazuje úroveň vakua uvnitř komory.

7. Tlačítko „–“: Zkrácení doby vakua nebo svařování.

8. Tlačítko „+“: Prodlužuje dobu vakua nebo svařování.

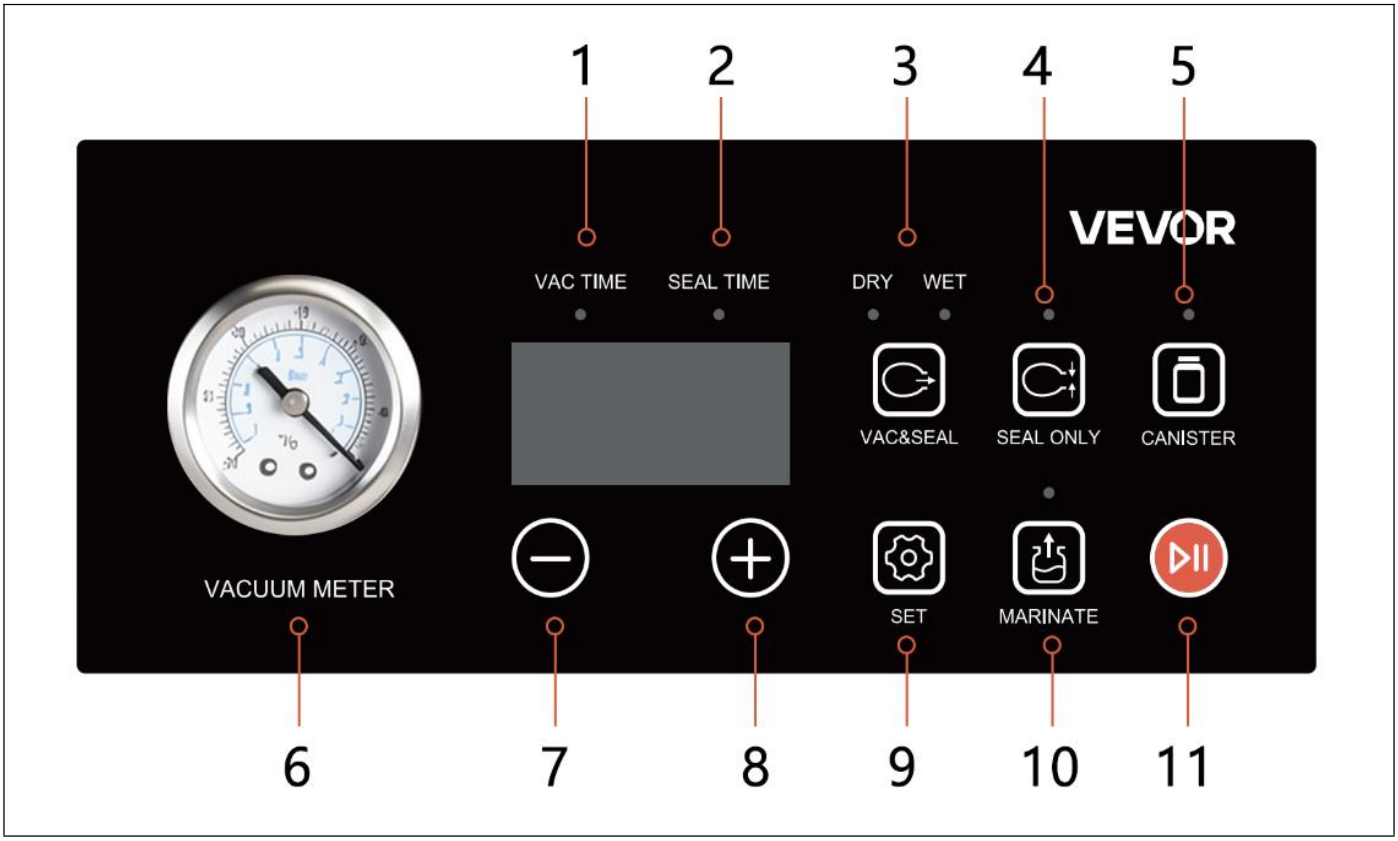
9. Tlačítko nastavení (SET): Používá se k přepínání mezi nastavením doby vakua a nastavením doby svařování.

- **Délka trvání vakua se pohybuje od 16 do 99 sekund, přičemž se obecně doporučuje 30–45 sekund;**
- **Doba svařování se pohybuje od 2,0 sekundy do 6,0 sekundy, přičemž se obecně doporučuje 3,0–4,5 sekundy.**

10. Tlačítko marinování (MARINATE): Každé stisknutí prodlouží dobu marinování o 90 sekund, přičemž jeden cyklus trvá 90 sekund (60 sekund vakuové extrakce + 30 sekund čekání). Dostupné doby trvání: 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s, 990 s; doporučené výchozí nastavení: 540 s. Tato funkce provádí pouze vakuovou extrakci bez svařování; doba trvání je nastavitelná pomocí tlačítek ±.

- **Tato vlastnost umožňuje marinádě rychle proniknout do jídla. Za vakuových podmínek pomáhá otevřít póry v potravinách pro optimální vstřebávání chuti.**

11. Tlačítko Start/Pauza: Tlačítko start/stop vysavače.



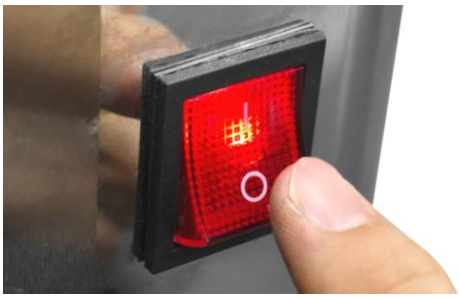
Parametry modelu

M odel	**DYX290-V1**	**DYX290-V2**	**DYX290- V3**	**DYX290-Y2**
Napětí	AC 120 V / 60 Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz	AC230V/50Hz
Provozní teplota	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃	5℃ ~ 40℃
Délka těsnění	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Délka těsnicího pásku	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Maximální sání	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa	-100 kPa
Velikost dutiny (Dlouhá × Široká × Vysoká)	298 × 258 × 104 mm	298 × 258 × 104 mm	298 × 258 × 104 mm	298 × 258 × 104 mm

Vakuum Rozměry komory (Dlouhá × Široká × Vysoká)	342 × 310 × 253 mm	342 × 310 × 253 mm	342 × 310 × 253 mm	342 × 310 × 253 mm

Prohlášení o operaci

Krok 1: Připojte k napájení a zapněte vypínač (obrázek 1).



Obrázek 1

Krok 2: Vložte předměty do sáčku (obrázek 2), očistěte a uspořádejte otvor sáčku, aby zůstal suchý; sáček zajistěte v upínacím zařízení sáčku (obrázek 3). Za žádných okolností netahejte upínací zařízení směrem nahoru.



Obrázek 2



Obrázek 3

Krok 3: Vyberte suchý nebo mokrý režim.

Zařízení je standardně nastaveno na suchý režim; jediným kliknutím na tlačítko „VAC&SEAL“ se přepne do mokrého režimu (obrázek 4).

Suchý režim Použitelné potraviny : Suché potraviny a pevné potraviny s malým vývary/omáčky, např. ořechy, sušené potraviny, rýže, mouka, cereálie, svačiny, uzené maso, dehydrované výrobky a maso s nízkým obsahem vlhkosti, ovoce, zelenina a hotové pokrmy atd .

Mokrý režim Použitelné potraviny: Vhodné pro potraviny s vysokým obsahem tekutin, jako jsou omáčky, nakládané výrobky, ingredience na polévky atd.


VEVOR
VAC TIME
SEAL TIME
DRY
WET
40
VAC&SEAL
SEAL ONLY
CANISTER
VACUUM METER
SET
MARINATE

Obrázek 4

MOKRÝ režim: Referenční tabulka pro procento mokrých materiálů balených v pytlích

Klasifikace viskozity	Nízká viskozita (Voda / Čirá polévka)	Střední viskozita (Hustá polévka)	Vysoká viskozita (Dýňová kaše)
Maximální procento	≈58 %	≈37 %	≈30 %

Schematický popis kapacity vakuového sáčku :

1. Plná červená č

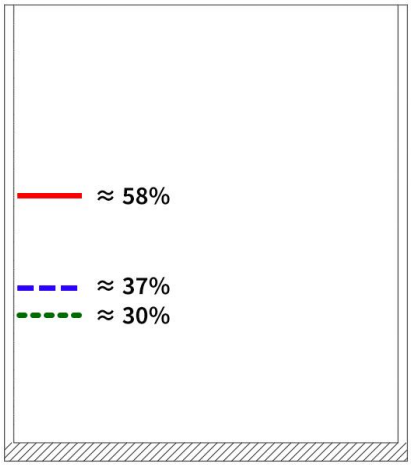
Maximální kapacita pytlování pro látky s nízkou viskozitou (např. voda / čirá polévka)

2. Modrá přerušovaná

Maximální kapacita pytlování pro středně viskózní látky (např. hustá polévka)

3. Zelená přerušovaná

Maximální kapacita sáčků pro potraviny s vysokou viskozitou (např. dýňová kaše)



Schematic Diagram

Krok 4: Nastavte čas (viz tabulka 1).

4.1: Nejprve nastavte dobu vakua

Stroj je ve výchozím nastavení nastaven na dobu vakuování. Pomocí tlačítka „+/-“ upravte dobu trvání; doporučuje se 30–45 sekund. Upravte ji podle velikosti vakuového sáčku, začněte od nízkého nastavení a postupně jej zvyšujte.

4.2: Znovu nastavte dobu svařování

Pomocí tlačítka SET vyberte dobu svařování (obrázek 5) a upravte dobu trvání pomocí tlačítek „+/-“; doporučený rozsah je 3,0–4,5 sekundy.

Upravte tloušťku vakuového sáčku odpovídajícím způsobem, začněte od nízké úrovně, abyste zabránili nadměrnému zahřátí, které by mohlo poškodit sáček nebo

látku odolnou vůči vysokým teplotám.

4.3: Po dokončení nastavení času zavřete kryt vakua.



Obrázek 5

Referenční tabulka časů vakuování a svařování (tabulka 1)

Typ materiálu	**Tloušťka sáčku (Jedna strana)**		**Typ materiálu**	Doba vakua (s)	**Doba svařování (s)**
Vakuové balicí sáčky	8 vlákna	3 mil	Suché zboží	32 – 37	2,8 – 3,5
			Mokré zboží	38 let – 43	3. 2 – 3. 7
Vakuové balicí sáčky	10 vláken	4 mil	Suché zboží	32 – 37	3.0 – 3,5
			Mokré zboží	38 let – 43	3. 5 – 4.0
Vakuové balicí sáčky	12 vláken	5 mil	Suché zboží	34 – 39	3.0 – 3,5
			Mokré zboží	39 – 44	3. 5 – 4.0
Kompozitní sáček z hliníkové fólie / průhledné fólie	8 vláken	3 mil	Suché zboží	32 – 37	2,0 – 2,5
			Mokré zboží	38 let – 43	2,0 – 2,5
Kompozitní sáček z hliníkové fólie / průhledné fólie	10 vlákna	4 mil	Suché zboží	32 – 37	2,1 – 2,6
			Mokré zboží	38 let – 43	2,1 – 2,6

Kompozitní sáček z hliníkové fólie / průhledné fólie	12 vláken	5 mil	Suché zboží	34 – 39	2,6 – 3,1
			Mokré zboží	39 – 44	2,6 – 3,1
Hliníkový olejový sáček F	8 vláken	3 mil	Suché zboží	32 – 37	2.0 – 2,5
			Mokré zboží	38 let – 43	2.0 – 2,5
Hliníkový olejový sáček F	10 vláken	4 mil	Suché zboží	32 – 37	2.1 – 2.6
			Mokré zboží	38 let – 43	2.1 – 2.6
Hliníkový olejový sáček F	12 vlákna	5 mil	Suché zboží	34 – 39	3.7 – 4.2
			Mokré zboží	39 – 44	3.7 – 4.2

Doplňující specifikace :

·Při vakuovém balení mokrých materiálů se ujistěte, že oblast vakuového sáčku zůstává suchá a čistá.

· Za nízkých teplot nebo v zimních podmínkách prodlužte dobu svařování o 0,3–0,5 sekundy, abyste zabránili špatnému pájení spojů;

Pokud delší nepřetržité používání způsobí přehřátí vaku, zkraťte dobu přehřátí o 0,5–1 sekundu.

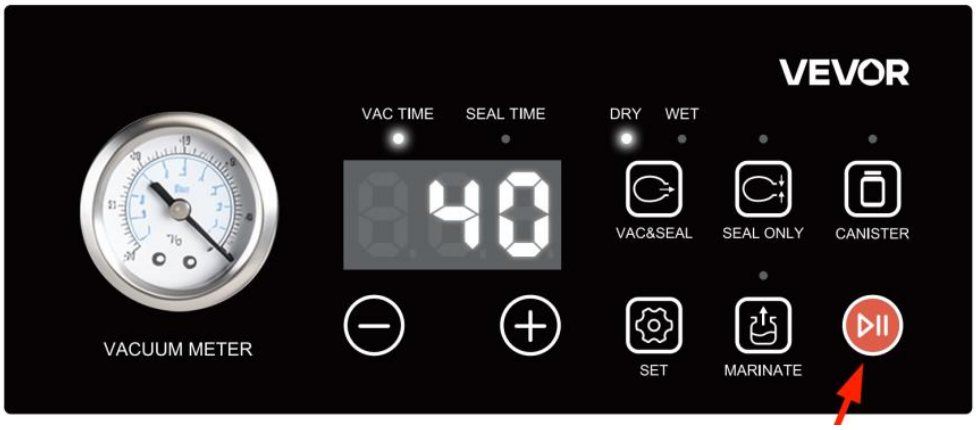
Uvedené doporučené časy jsou pouze orientační; upravte je prosím podle velikosti vašeho sáčku a jeho objemu.

Krok 5: Spusťte vysavač.

5.1 : Stiskněte tlačítko start „  a ovládacím panelu pro spuštění vysavače (obrázek 6).

5.2 : Stiskněte tlačítko Start a ručně zatlačte na přední část víka vakua po dobu 2 až 3 sekund, poté jej uvolněte a počkejte, až zařízení automaticky dokončí proces balení.

Poznámka: Při každém spuštění vakuového čerpadla se ozve „cvaknutí“. Jedná se o normální provoz jednotky a není třeba se ničeho obávat.

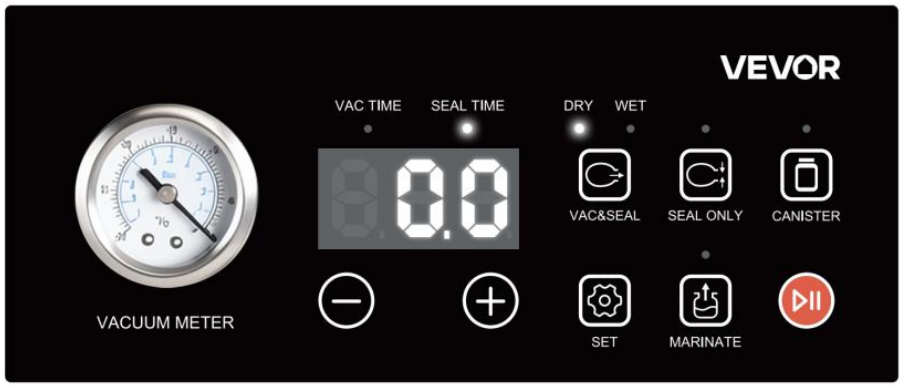


Obrázek 6

Krok 6: Vyjměte vakuový sáček a zkontrolujte neporušenost obalu.

Odpočet dosáhne nuly; po zaznění zvuku uvolnění vzduchu je balení dokončeno (obrázek 7). Vyjměte sáček pro kontrolu (obrázek 8).

Pokud je výsledek neuspokojivý, můžete dobu prodloužit a znovu zabalit.



Obrázek 7



Obrázek 8

Popis funkce marinování:

Stiskněte tlačítko MARINOVAT pro rozsvícení kontrolky. Po nastavení doby trvání vakua stiskněte tlačítko start/stop pro zahájení marinování. Proces je dokončen po uplynutí časovače; lze jej zrušit opětovným stisknutím tlačítka start/stop během provozu. Tento režim provádí pouze vakuové odsávání bez svařování (obrázek 9).



Obrázek 9

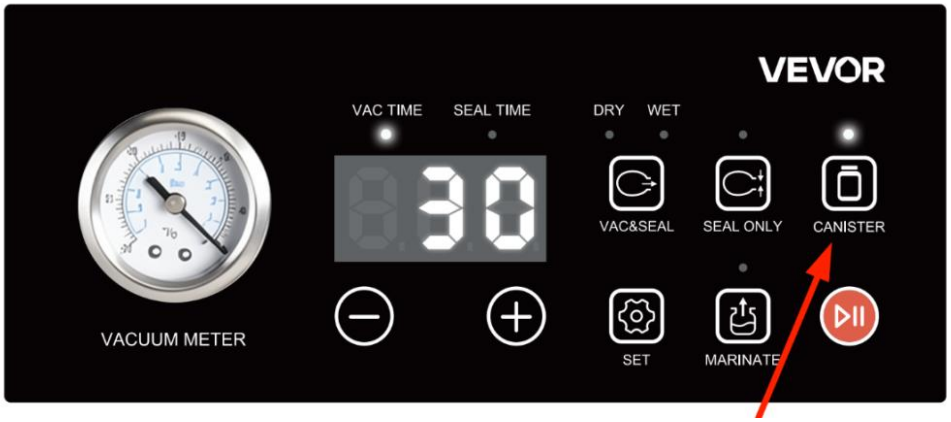
Postup marinování:

1. Vložte ingredience a marinádu do nádoby a vložte ji do komory. 	2. Stiskněte tlačítko MARINACE pro nastavení doby trvání operace; každé stisknutí se prodlužuje nebo snižuje o 90 sekund (včetně 60 sekund vakuového odsávání a následně 30 sekund statického odpočinku). Dostupná nastavení zahrnují 90 s, 180 s, 270 s, 360 s, 450 s, 540 s, 630 s, 720 s, 810 s, 900 s a 990 s. 
3. Zavřete víko, spusťte zařízení a stiskněte víko po dobu 2–3 sekund, poté počkejte, až odpočet dosáhne nuly. 	4. Otevřete víko a zkontrolujte účinnost vytvrzování; pokud není dosaženo požadované kvality, opakujte kroky 2–3 pro prodloužení doby vytvrzování; po dosažení požadované kvality ihned vyjměte vakuový sáček.

Popis funkce vakuového odčerpávání nádoby:

Stiskněte tlačítko CANISTER (NÁDOBA) pro rozsvícení kontrolky. Po nastavení doby trvání vakua stiskněte tlačítko start/stop pro zahájení provozu. Proces se dokončí po uplynutí časovače; během provozu můžete tlačítko start/stop znovu stisknout pro zrušení. Tento režim provádí pouze vakuové odsávání be



Obrázek 10

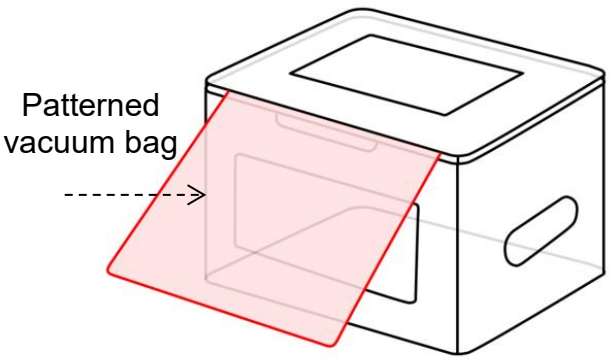
Postup vakuového vyprázdnění nádoby:

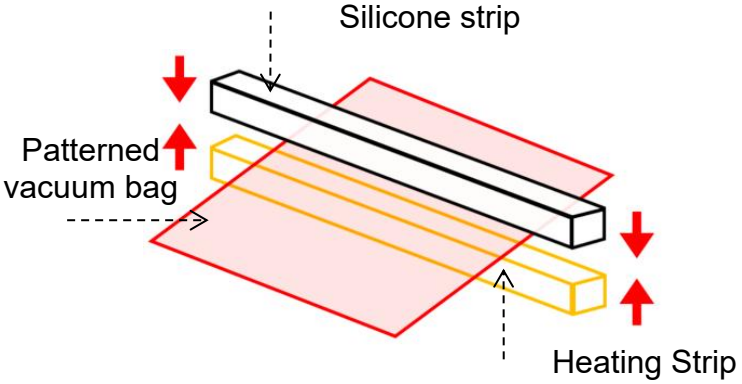
1. Připojte jeden konec hadice k sacímu portu zařízení. 	2. Nasaďte víko zavařovací sklenice a zarovnejte druhý konec hadice s odvzdušňovacím otvorem víka. 

3. Stiskněte tlačítko NÁDOBA pro nastavení doby trvání vakua a poté stiskněte tlačítko start/stop pro aktivaci přístroje. 	4. Po 3 sekundách pumpování hadice uchopí víko nádrže; uvolněte ji a počkejte na dokončení. Pokud to nepomůže, prodlužte dobu a zkuste to znovu. 

Poznámka: Při vakuovém svařování vakuových nádrží nebo opakovaně použitelných vakuových sáčků není víko Mason nutné; jednoduše zarovnejte port hadice s vakuovým otvorem nádrže/sáčku.

Pokyny pro externí aplikaci





Obrázek 11 Obrázek 12

Při balení větších předmětů, které se nevejdou do komory, můžete umístit tělo vakuového sáčku mimo komoru a zatavit ho ve vakuu; tato metoda je použitelná pouze pro síťované vakuové sáčky.

1. Připravte si síťovaný vakuový sáček (jednostranný nebo oboustranný) a umístěte jej do polohy pro vnější odsávání v přístroji (viz obrázek 11).

2. Vložte otvor vakuového sáčku mezi silikonový proužek a topný proužek (viz

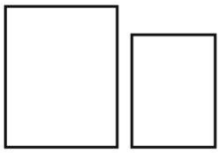
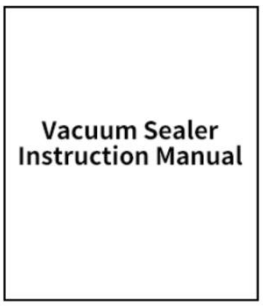
obrázek 12);

3. Zavřete kryt vysavače, abyste se ujistili, že sáček je bezpečně uchycen na místě a neklouže ani se neuvolňuje;

4. Nastavení nastavení: Doba vakua, doba svařování;

5. Stiskněte tlačítko Start pro zahájení provozu.

Seznam příslušenství a specifikace

1		Vakuový sáček 20x25 cm Vakuový sáček 15x20 cm (2 druhy tašek)	Každý 30	**6**		topný pásek	2 kus
2		Vysokoteplotní tkanina	2 kus	**7**		instrukce	1 kus
3		výplňový panel	1 kus	**8**		Nádrž používá pro svůj provoz PVC hadici.	1 kus

4		Těsnicí kroužek dutiny	1 kus	**9**		Vakuové víko Masonovy zavařovací nádoby Průměr velkého otvoru je 86 mm. Malý průměr otvoru: 70 mm	1 kus
5		pojistka	2 kus	**10**		elektrické vedení	1 kus

Použití a bezpečnostní opatření

1. Požadavky na balení:

1.1). Otřete těsnění sáčku s tekutinou, abyste se ujistili, že na něm nejsou žádné zbytky ani nečistoty.

1.2). Svařovací okraj vakuového sáčku musí procházet topným páskem a otvor sáčku musí být sevřen v upínacím zařízení sáčku; přehýbání svaru je přísně zakázáno.

1.3). Množství ingrediencí v sáčku by nemělo být dostatečné, aby se zabránilo zachycení vzduchu v důsledku nadměrného utěsnění.

2. Nastavení parametrů:

2.1). U nových strojů: během ladění postupně upravujte úroveň vakua a dobu svařování od nízké po vysokou.

2.2). Záhyby při svařování: Zkraťte dobu svařování; špatné svařování: Prodlužte dobu svařování.

3. Provozní postupy:

3.1). Může pracovat nepřetržitě; mezi dvěma operacemi se doporučuje chladicí interval 30 sekund.

3.2). V komůrce jsou zbytky nebo rozlité tekutiny; před zahájením postupu ji

vyčistěte.

4. Bezpečnostní kontraindikace:

Balení sycených nápojů, pěnových potravin, vysokotlakých nádob, žíravých kapalin, hořlavých a výbušných látek nebo výrobků náchylných k rozpínání je přísně zakázáno.

5. Poznámka: Při každém spuštění vakuového čerpadla se ozve „cvaknutí“. Jedná se o normální provoz jednotky a není třeba se na něj zaměřovat.

Metoda údržby

1. Denní péče po použití:

1.1). Odstraňte zbytky, stojící vodu a tekutiny z dutiny; otřete vnitřní stěny dutiny, těsnicí proužky, silikonové kompresní proužky a těsnicí kroužky vakuového krytu čistým hadříkem, abyste se ujistili, že neobsahují olejové skvrny a nečistoty.

1.2). Vyčistěte povrch pracovního stolu a vnější část krytu stroje. Neoplachujte celou jednotku přímo vodou, abyste zabránili vniknutí vody a poškození obvodů nebo vakuového čerpadla.

1.3). Zkontrolujte těsnicí silikonový proužek a vysokoteplotní hadřík, zda nejsou poškozené, zvrásněné nebo zčernalé; v případě poškození je ihned vyměňte.

2. Týdenní údržba:

2.1). Zkontrolujte těsnicí kroužek krytu podtlaku, zda nevykazuje známky stárnutí, deformace nebo úniku vzduchu; pokud se v důsledku stárnutí objeví praskliny, ihned jej vyměňte.

2.2). Očistěte prach z tlačítek a mezer na ovládacím panelu, abyste zajistili citlivost tlačítek.

3. Údržba při dlouhodobém odstavení:

Po vypnutí napájení přikryjte prachotěsným víkem a skladujte na suchém a dobře větraném místě, abyste zabránili korozi způsobené vlhkostí.

4. Způsob výměny vysokoteplotní tkaniny:

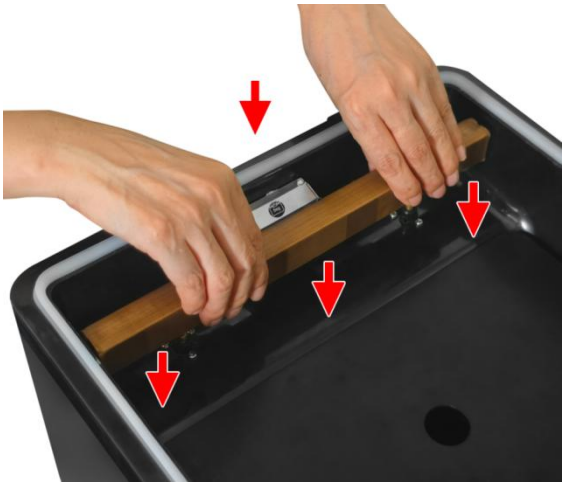
1. Nejprve vypněte napájení stroje. Jakmile topné těleso vychladne, vyjměte ho. 	2. Odstraňte starou žáruvzdornou látku.



3. Na obě strany topného proužku nalepte oboustrannou pásku a poté připevněte novou vysokoteplotní látku.



4. Vraťte topný pásek do původní polohy.

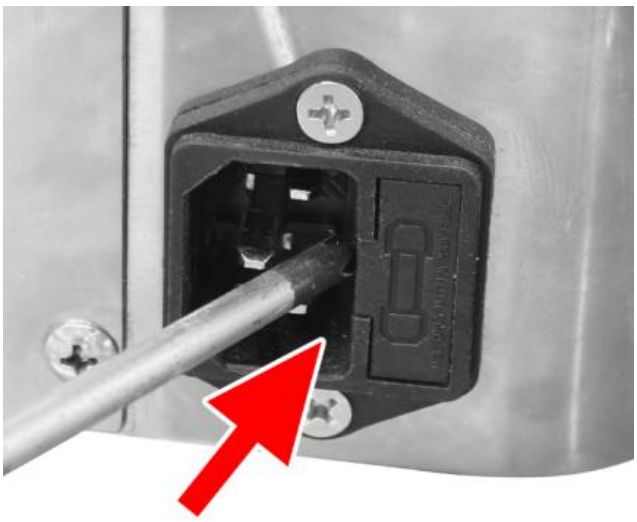


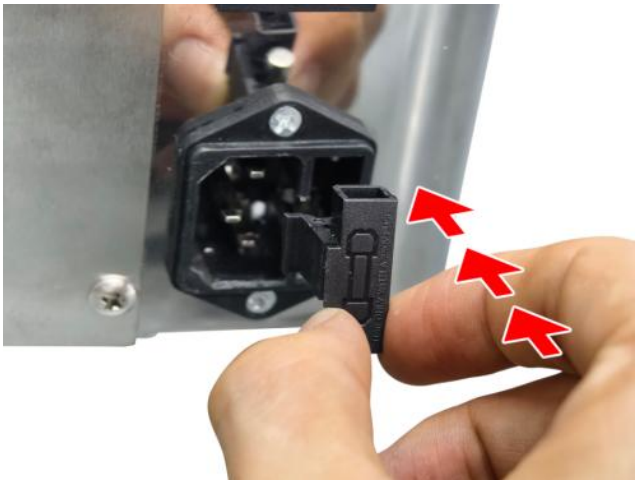
5. Jak vyměnit pojistku:

1. Na zadní straně najděte napájecí zásuvku.



2. Otevřete slot vypáčením.



3. Vyjměte náhradní pojistku a vyměňte poškozenou. 	4. Po výměně pojistky ji znovu vložte do objímky. 

Kontrolní seznam diagnostiky poruch

Svědění	Možné důvody	Oprava chyby
Zařízení se nemůže spustit.	Zástrčka není zasunuta	Zapojte zástrčku
	Napájecí kabel je poškozený	Vyměňte napájecí kabel
	Poškození zásuvky	Vyberte jinou zásuvku
Uvnitř sáčku nebylo dosaženo úplného vakua.	Otevřený konec sáčku není utěsněn těsnicí páskou.	Zajistěte otvor sáčku pomocí upínacího zařízení na sáčky.
	Taška má vadu.	Použijte jiný sáček
	V oblasti těsnění/krytu jsou přítomny zbytky.	Vyčistěte těsnicí oblast a před opakováním postupu počkejte, až uschne.
	Víko není bezpečně zavřené.	Zkontrolujte, zda se v okolí víka nenacházejí cizí předměty, nebo zda vakuově uzavřený produkt nepřesahuje hloubku vakuové komory.
	V tašce je příliš málo věcí.	Přidejte položky podle potřeby
Sáček není správně uzavřený.	Nadměrné zahřátí těsnicí pásky způsobilo roztavení sáčku.	Otevřete kryt zařízení a nechte jej několik minut vychladnout
	Těsnicí páska má vadu.	Vyměňte těsnicí pásku
Sáček nelze po uzavření skladovat ve vakuu.	Taška má vadu.	Přesuňte do jiného sáčku a všechny ostré hrany uvnitř sáčku obalte balicím papírem.
	K úniku dochází ve svarovém spoji v důsledku záhybů, nečistot, oleje nebo kapalin.	Znovu otevřete sáček a očistěte horní vnitřní část; před svařováním odstraňte ze svařovacího pásku veškeré cizí předměty.

	Informace FCC: POZOR: Změny nebo úpravy, které nejsou výslovně schváleny stranou odpovědnou za shodu s předpisy, mohou zrušit oprávnění uživatele k provozování zařízení! Toto zařízení splňuje část 15 pravidel FCC. Provoz podléhá následujícím dvěma podmínkám: 1) Tento produkt může způsobovat škodlivé rušení. 2) Tento produkt musí akceptovat jakékoli přijaté rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz. VAROVÁNÍ: Změny nebo úpravy tohoto produktu, které nejsou výslovně schváleny stranou odpovědnou za shodu s předpisy, mohou vést ke ztrátě oprávnění uživatele k provozování produktu. Poznámka: Tento produkt byl testován a shledán v souladu s limity pro digitální zařízení třídy B podle části 15 pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu před škodlivým rušením v obytných instalacích. Tento produkt generuje, využívá a může vyzařovat rádiofrekvenční energii a pokud není instalován a používán v souladu s pokyny, může způsobovat škodlivé rušení rádiové komunikace. Neexistuje však žádná záruka, že k rušení v konkrétní instalaci nedojde. Pokud tento produkt způsobuje škodlivé rušení rádiového nebo televizního příjmu, což lze zjistit vypnutím a zapnutím produktu, doporučuje se uživateli, aby se pokusil rušení odstranit jedním nebo více z následujících opatření. · Změňte orientaci nebo umístění přijímací antény. · Zvětšete vzdálenost mezi produktem a přijímačem. · Připojte výrobek k zásuvce na jiném okruhu, než ke kterému je připojen přijímač. · Požádejte o pomoc prodejce nebo zkušeného technika pro rádia/televize.
	Tento výrobek podléhá ustanovením evropské směrnice 2012/19/ES. Symbol přeškrtnuté popelnice na odpadky označuje, že výrobek vyžaduje v Evropské unii tříděný sběr odpadu. Toto platí pro výrobek a veškeré příslušenství označené tímto symbolem. Výrobky takto označené nesmí být likvidovány s běžným domovním odpadem, ale musí být odvezeny na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

