

STÖEWER

Инструкция по эксплуатации

Chef V100



Содержание

Правила техники безопасности	2
Описание устройства	3
Панель управления.....	4
Подготовка к работе устройства.....	6
Эксплуатация устройства	7
• Изготовление пакета для вакуумной упаковки из рулона	7
• Упаковка в пакеты	8
• Вакуумирование емкостей	9
Очистка устройства.....	11
Устранение неисправностей	12
Технические характеристики	13
Гарантийные обязательства.....	14

Мы благодарим Вас за приобретение вакуумного упаковщика Stoewer Chef V100. Мы рады, что Вы выбрали наш продукт, и уверены, что он принесет Вам комфорт и удовольствие.

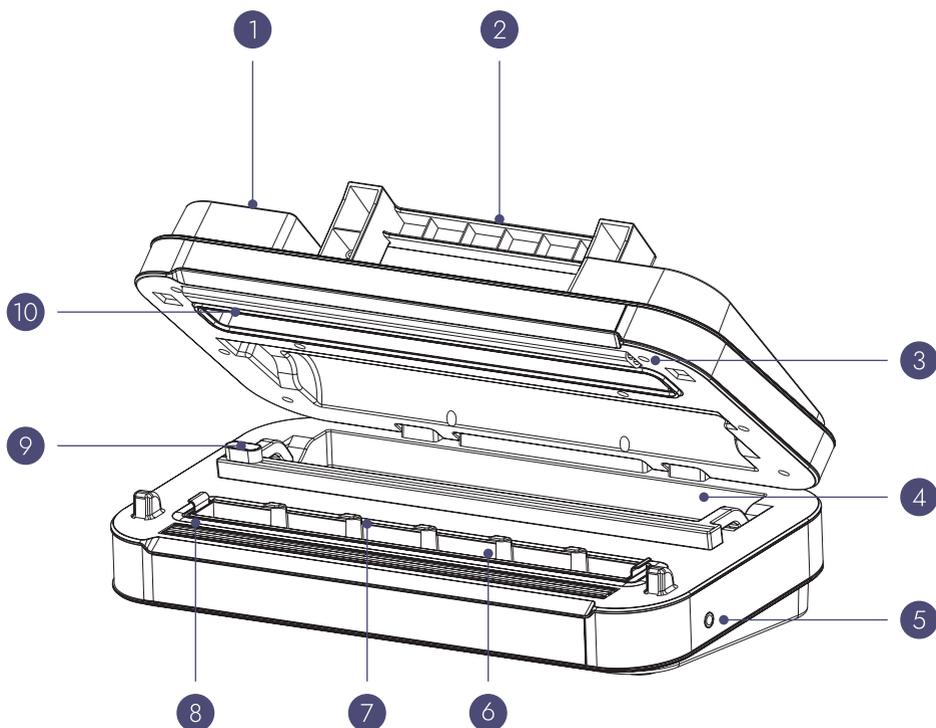
С уважением,
команда Stoewer 

Вакуумный упаковщик Stoewer Chef V100 (далее – устройство) предназначен для удаления воздуха из упаковки продуктов.

Правила техники безопасности

1. Устройство следует использовать только по назначению.
2. Данное устройство не рекомендуется для эксплуатации лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, которые не имеют опыта использования подобного устройства. Исключениями являются случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.
3. Устройство не является игрушкой. Будьте особенно внимательны, используя устройство рядом с детьми. Эксплуатация устройства детьми возможна только под присмотром взрослых, чтобы предотвратить игры с устройством. Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами.
4. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что руки и поверхности, с которыми контактирует устройство, сухие. Не передвигайте устройство в процессе его эксплуатации.
5. В качестве дополнительной меры безопасности мы рекомендуем установить устройство защитного отключения (УЗО).
6. Регулярно проверяйте состояние электрошнура. Не используйте устройство, если сетевая вилка или сетевой шнур повреждены.
7. Не погружайте шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.
8. Не ставьте предметы на корпус устройства, не подвергайте устройство механическим воздействиям, падениям и повреждениям.
9. Убедитесь, что устройство находится вдали от источников тепла и горячих поверхностей. Не храните вблизи летучие и легковоспламеняющиеся жидкости.
10. Отключайте устройство от сети, когда оно не используется, а также перед его очисткой.
11. Не используйте абразивные материалы для очистки внешних и внутренних поверхностей.
12. Используйте только пакеты, рулоны и контейнеры, предназначенные для вакуумной упаковки.
13. Во избежание риска ожогов избегайте контакта с нагревательным элементом устройства.
14. Запрещается разогревать продукты, запечатанные в вакуумной пакете/контейнере/бутылке, используя микроволновую или духовую печь. Предварительно вскройте упаковку.
15. При неполадках в работе устройства прекратите его эксплуатацию и обратитесь в сервисный центр.
16. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.

Описание устройства



1. Корпус устройства

2. Ручка

3. Нагревательный элемент

4. Отсек для рулона

5. Разъем для трубки вакуумирования

6. Съемный желоб для сбора жидкости

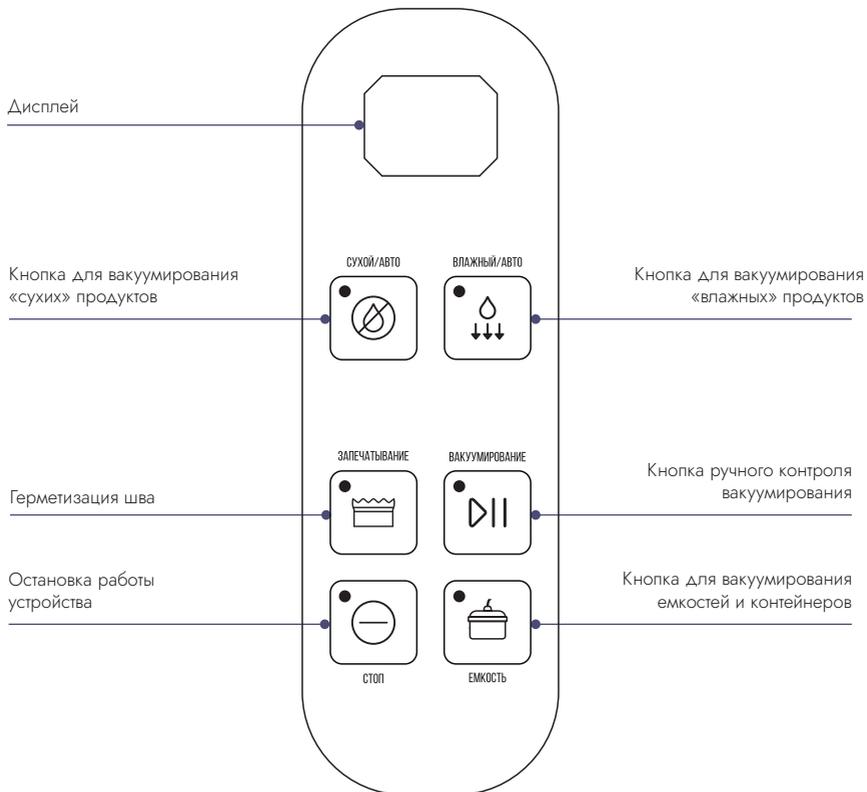
7. Фиксатор упаковки

8. Нижний уплотнитель

9. Встроенный нож-резак

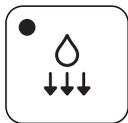
10. Верхний уплотнитель

▶ Панель управления



Режим вакуумирования «сухих» продуктов. К типу «сухих» продуктов относятся кофе в зернах, сухари, печенье, сухофрукты и т.д.

По окончании цикла вакуумирования устройство автоматически проведет герметизацию шва.



Режим вакуумирования «влажных» продуктов. К типу «влажных» продуктов относится свежее мясо, овощи, фрукты и т.д.

По окончании цикла вакуумирования устройство автоматически проведет герметизацию шва.

Продукты, содержащие жидкость (маринады, соусы и т.п.), считаются «мокрыми» продуктами. Для их вакуумирования не используйте режимы для «сухих» или «влажных» продуктов — это может привести к попаданию жидкости внутрь устройства. **Используйте только вакуумирование с ручным контролем .**



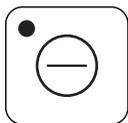
Запечатывание. Режим без предварительного вакуумирования. При нажатии кнопки начинается процесс герметизации шва.



Режим вакуумирования — ручной контроль. Долгое нажатие кнопки позволяет самостоятельно контролировать процесс вакуумирования.

После окончания нажмите кнопку «Запечатывание»  для того, чтобы герметизировать шов и запечатать пакет.

Данный режим рекомендуется для мягких продуктов, чтобы предотвратить их повреждение, а также подходит для «мокрых» и «влажных».



Остановка работы устройства. Нажатие этой кнопки прерывает работу устройства в процессе вакуумирования или запечатывания.

Если устройство долгое время находится в неактивном состоянии, активируется режим ожидания (отключается дисплей и панель управления).

Чтобы вновь ввести устройство в рабочее состояние, нажмите кнопку .

После этого над кнопкой загорится красный индикатор, а на дисплее появится  — устройство вновь готово к работе.



Вакуумирование емкостей. Режим, предназначенный для удаления воздуха из контейнеров, винных бутылок и других емкостей с помощью специального адаптера.

Обратите внимание, что процессы вакуумирования и запаивания активируются исключительно при опущенном положении ручки (на режим вакуумирования емкостей данное условие не распространяется).

В противном случае на дисплее появится индикатор .

По окончании процесса вакуумирования и запечатывания на дисплее появится числовое значение , обозначающее, что цикл завершен.

Рекомендации по эксплуатации

- Установите устройство на ровную и сухую поверхность. Во избежание нежелательных падений и других механических воздействий, пожалуйста, следите, чтобы устройство находилось вдали от края стола.
- Подготовьте необходимые пакеты, контейнеры или рулоны для вакуумирования. Ширина рулона не должна превышать 30 см.

Рекомендуемая толщина пакетов и рулонов – 180 мкм.

- Перед использованием убедитесь, что внешняя часть пакета сухая.
- Не заполняйте вакуумный пакет полностью. Всегда оставляйте 3-5 см между содержимым и его краем. При использовании контейнера оставляйте 2,5 см свободного пространства до верхнего края. Перед упаковкой крупных продуктов в вакуумный пакет аккуратно разгладьте его, чтобы избежать появления складок.
- Для лучшего результата рекомендуется охлаждать или замораживать вакуумированные пакеты.

Устройство оснащено защитой от перегрева: при достижении критической температуры оно автоматически отключится.

Когда температура нормализуется, устройство необходимо вернуть в рабочее состояние с помощью нажатия одной из кнопок на панели управления.

При работе с «сухими» продуктами (крупы, сухие специи, макароны, печенье, орехи) используйте режим вакуумирования для «сухих» продуктов .

При работе с «влажными» продуктами (с поверхностной влагой: мясо, рыба, свежие овощи/фрукты и пр.) предварительно промокните его бумажным полотенцем, чтобы удалить лишнюю влагу. Используйте режим вакуумирования «влажных» продуктов  или ручной контроль .

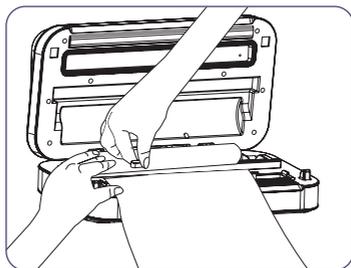
При работе с «мокрыми» продуктами (маринады, соусы и иные заготовки, содержащие жидкость) используйте вакуумирование **только с ручным контролем**  и последующим запечатыванием пакета , либо только запечатывание без предварительного вакуумирования. В противном случае есть риск попадания жидкости в устройство, что приведет к его поломке.

Для обеспечения герметичного запаивания швов должен оставаться сухим и чистым. Поэтому при заполнении пакета рекомендуется отогнуть его край наружу чистыми руками.

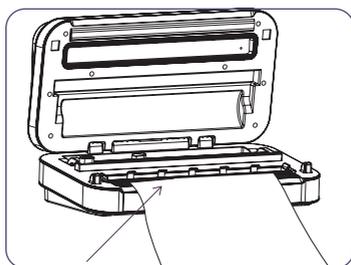
► Эксплуатация устройства

Изготовление пакета для вакуумной упаковки из рулона

1. Поднимите ручку и откройте крышку устройства.
2. Поместите рулон в специальный отсек, расположенный внутри устройства. Протяните свободный край под фиксатор со встроенным ножом-резаком.
3. Придерживая край рулона, свободной рукой нажмите на нож-резака и протяните его в противоположную сторону.



4. Для того, чтобы сформировать дно пакета, поместите его край между уплотнителем вакуумной камеры и нагревательным элементом. Затем закройте крышку и опустите ручку устройства.



5. Нажмите кнопку «Запечатывание» . При активации над кнопкой загорится индикатор.

В процессе цикла нагрева на дисплее отобразится обратный отсчет, который по завершении сменится на **00**. Подождите несколько секунд до остывания шва. После этого поднимите ручку и откройте крышку устройства, чтобы извлечь получившийся пакет.

Во избежание риска ожогов после открытия крышки устройства не прикасайтесь к нагревательному элементу.

6. Перед следующим циклом изготовления пакета сделайте перерыв не менее 30 секунд для охлаждения нагревательного элемента.

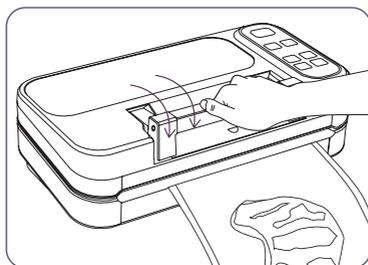
После 10 циклов изготовления необходимо сделать перерыв не менее 10 минут.

Упаковка в пакеты

1. Поднимите ручку и откройте крышку устройства.

2. Наполните пакеты для вакуумирования, оставляя 3-5 см свободного пространства от края пакета. Если свободный край пакета будет испачкан, рекомендуется его протереть.

Поместите край пакета в вакуумную камеру рифленной стороной вниз. Затем закройте крышку и опустите ручку.



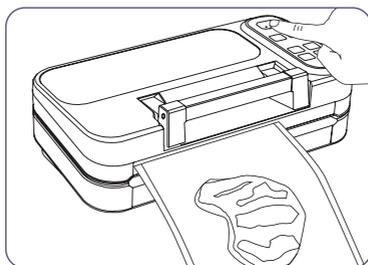
3. Выберите необходимый режим в зависимости от вида продуктов («сухие» или «влажные»).

 — режим для «сухих» продуктов (кофе в зернах, сухари, печенье и т.д.).

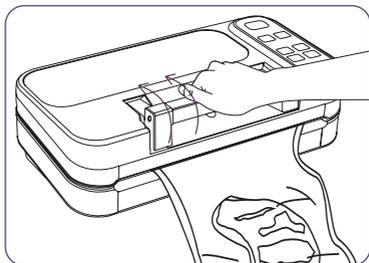
 — режим для «влажных» продуктов (свежее мясо, овощи, фрукты и т.д.).

4. Для активации цикла нажмите кнопку — устройство сначала проведет вакуумирование, а после герметизирует шов.

При необходимости прервать цикл, нажмите .



По окончании процесса на дисплее появится числовое значение **00**, обозначающее, что цикл завершен. Подождите несколько секунд до остывания шва, а затем извлеките пакет.



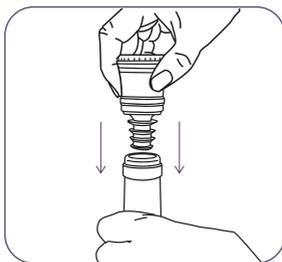
5. Перед следующим циклом вакуумирования сделайте перерыв не менее 30 секунд для охлаждения нагревательного элемента.

После 10 циклов необходимо сделать перерыв не менее 10 минут.

Вакуумирование емкостей

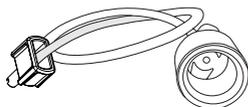
1. Наполните емкость. Если Вы используете контейнеры для вакуумирования, то оставьте сверху 2,5 см свободного пространства.

2. Закройте емкость. При использовании контейнера используйте крышку, при вакуумировании винных бутылок — специальную пробку.



Винная пробка для вакуумирования

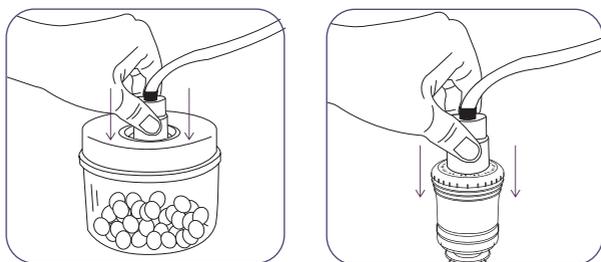
3. Установите трубку для внешнего вакуумирования в боковую часть устройства.



Трубка для внешнего вакуумирования



4. Второй конец трубки присоедините к фитингу на крышке контейнера или к пробке для вакуумирования, если Вы используете бутылку.



При вакуумировании не надавливайте на клапан с уплотнителем — это может помешать удалению воздуха. Достаточно слегка придерживать его рукой.

5. Выберите режим вакуумирования емкостей — .

При необходимости прервать цикл, нажмите .

В процессе цикла вакуумирования на дисплее будет числовое значение **0.0**.

По окончании процесса числовое значение сменится на **■■■■**.

Категорически не допускайте попадания жидкости из емкости в устройство! Это приведет к неисправности.

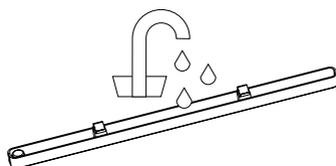
6. Отсоедините клапан с уплотнителем, свободной рукой придерживая крышку контейнера или винную пробку для вакуумирования. Затем отсоедините трубку из разъема устройства.

Виды контейнеров и пробок для вакуумирования бутылок могут отличаться. При использовании продукции сторонних производителей следуйте их указаниям.

Очистка устройства

Перед очисткой устройства остановите его работу и отключите от сети.
Не используйте металлические щетки, абразивные чистящие средства и растворители.

1. Откройте устройство и извлеките желоб для сбора жидкости.
2. Промойте желоб проточной водой с мягким моющим средством. Затем просушите его.



3. Внутреннюю часть устройства очищайте с помощью слегка влажной ткани, а затем просушите бумажным полотенцем. Не допускайте попадания жидкости — это приведет к неисправности устройства.
4. Внешнюю часть корпуса устройства очищайте слегка влажной тканью. Затем просушите с помощью бумажных полотенец.

Хранение, утилизация и транспортировка

1. Перед хранением устройства необходимо остановить его работу и отключить от сети. Проведите очистку и тщательно просушите все составляющие. Затем соберите устройство.
2. Поместите устройство в коробку. Поставьте в хорошо проветриваемое место, защищенное от воздействия прямых солнечных лучей. Храните устройство при температуре от 0° C до +40° C с относительной влажностью 65%.
4. Запрещается хранить устройство с плотно закрытой крышкой. В противном случае уплотнители могут деформироваться, что приведет к значительным ухудшениям в процессе вакуумирования.
5. Во избежание повреждений при транспортировке запрещается подвергать устройство ударам и перемещениям внутри транспортного средства.
6. Если устройство транспортировалось при температуре ниже 0° C, то перед подключением к сети его необходимо оставить в помещении при комнатной температуре на 2 часа.



Устройства, отмеченные данным символом, не могут быть выброшены вместе с обычными бытовыми отходами и должны быть доставлены в пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств. Если Вы хотите утилизировать упаковку, убедитесь, что Вы соблюдаете экологические нормы, действующие в Вашей стране.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Устройство не работает	Устройство не подключено к сети	Проверьте, правильно ли подключена вилка питания
	Кабель питания или вилка повреждены	Обратитесь в сервисный центр
	Неисправность или повреждение внутренних компонентов	
Устройство не удаляет воздух	Ручка устройства находится в поднятом положении	Опустите ручку устройства вниз
	Нарушена целостность упаковки	Замените упаковку
	Неисправность или повреждение внутренних компонентов	Обратитесь в сервисный центр
Цикл вакуумирования был завершен, однако в упаковке появился воздух	Нарушена целостность упаковки	Замените упаковку
	Запечатывание прошло некорректно	Замените пакет; убедитесь, что на открытом конце нет складок
	Для «влажных» продуктов был выбран режим, предназначенный для «сухих» продуктов	Вскройте пакет, очистите его от остатков влаги и повторно вакуумируйте, выбрав режим для «влажных» продуктов
	При вакуумировании контейнера/винной бутылки было оказано чрезмерное давление на клапан с уплотнителем	Повторно проведите цикл вакуумирования, слегка придерживая адаптер

Если вышеуказанные методы не помогли устранить проблемы, пожалуйста, обратитесь в сервисный центр. **Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство!**

Технические характеристики

Модель	Chef V100
Мощность	125 Вт
Напряжение	220-240 В, 50-60 Гц
Разрезание	до 85 кПа
Производительность	до 16 л/мин
Ширина шва запайки	3 мм
Максимальная ширина пакета	30 см
Рекомендуемая толщина пакета	180 мкм
Габариты устройства	394x200x120 мм
Вес устройства	2,55 кг

EAC Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электроники и радиоэлектроники».

Комплектация

Вакуумный упаковщик Chef V100 – 1 шт.

Провод питания – 1 шт.

Съемный желоб для жидкости – 1 шт.

Рулон 28x300 см – 1 шт.

Пакеты 20x25 см – 5 шт.

Винная пробка – 1 шт.

Трубка для внешнего вакуумирования – 1 шт.

Маркер – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Книга рецептов – 1 шт.

Manufacturer: Yumyth Electronic Tech Co., Ltd

Address: 2-4F, No.29 Mowu, Wanjiang District, Dongguan 523041, China

Производитель: Юмис Электроник Тек Ко., Лтд

Адрес: 2-4Ф, Но.29 Моу, Ваньцзян Дистрикт, Дунгуань 523041, Китай

Уполномоченный импортер: ООО «ТСВ»

Адрес уполномоченного импортера: 171505, Тверская область, г. Кимры, ул. Старозаводская, д. 13 Д

Гарантийные обязательства

Уважаемый покупатель!

Во избежание проблем и недоразумений, просим Вас внимательно ознакомиться с информацией.

Настоящая гарантия предусматривает устранение выявленных дефектов устройства, возникших по причине производственного брака, путем ремонта или замены устройства или дефектных частей (по выбору организации, предоставляющей гарантийное обслуживание).

Гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Четко, правильно и полностью заполнена информация об устройстве в гарантийном талоне.
2. Серийный номер устройства не изменен, не удален, не стерт и читается разборчиво.

Гарантия аннулируется в случаях:

1. Если устройство использовалось с нарушениями требований данной инструкции.
2. Присутствия следов механических повреждений.
3. Внесения изменений в конструкцию или комплектацию устройства.
4. Использования устройства не по прямому назначению.
5. Наличия следов вскрытия корпуса устройства для самостоятельного ремонта.
6. Действия обстоятельств непреодолимой силы: стихийных бедствий, в т.ч. пожара, неблагоприятных атмосферных и иных внешних воздействий на устройство (дождь, снег, влажность, нагрев, охлаждение, агрессивные среды), а также бытовых и других факторов, не зависящих от действий изготовителя и не связанных с технической неисправностью устройства.

Гарантийный срок на устройство составляет 12 месяцев со дня передачи первому покупателю.

Гарантия определяется серийным номером устройства. Ответственность за какой-либо ущерб, причиненный покупателю и/или третьим лицам и возникший в результате несоблюдения правил, изложенных в инструкции по эксплуатации устройства, несет покупатель.

Срок службы устройства — 5 лет с учетом проведения регулярного сервисного обслуживания и соблюдения правил эксплуатации в соответствии с требованиями.

Отслуживший назначенный срок службы и/или назначенный ресурс устройство, вывозится на промышленные полигоны твердых бытовых отходов по согласованию с органам Роспотребнадзора в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке.

Не используйте устройство после окончания его срока службы!

STÖEWER

ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
остается у покупателя

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Название организации

.....

.....

Место для печати

STÖEWER

ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН
изымается при обслуживании

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Дата приема в ремонт

Дефект

.....

Ф.И.О. покупателя

.....

Адрес покупателя

.....

Телефон покупателя

Дата ремонта

Подпись мастера

STÖEWER

ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
остается у покупателя

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Название организации

.....

.....

Место для печати

STÖEWER

ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН
изымается при обслуживании

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Дата приема в ремонт

Дефект

.....

Ф.И.О. покупателя

.....

Адрес покупателя

.....

Телефон покупателя

Дата ремонта

Подпись мастера



ЗАБОТА О КЛИЕНТАХ

Если у Вас возникнут дополнительные вопросы, мы будем рады вам помочь!

Отсканируйте QR-код, чтобы перейти в чат с нашей службой поддержки или оставьте заявку по номеру телефона +7 (800) 350 22 87



ГАРАНТИЯ

Заполните форму на нашем сайте и получите +1 год к гарантии

<https://stoewer.ru/garantiya-1-god/>