

# STÖEWER

Инструкция по эксплуатации

**Chef** V80





## Содержание

Правила техники безопасности .....	2
Описание устройства .....	3
Панель управления .....	4
Рекомендации по эксплуатации .....	5
Эксплуатация устройства .....	6
• Изготовление пакета для вакуумной упаковки из рулона .....	6
• Упаковка в пакеты .....	7
• Вакуумирование емкостей .....	8
Очистка устройства .....	9
Хранение, утилизация и транспортировка .....	10
Устранение неисправностей .....	11
Технические характеристики .....	12
Гарантийные обязательства .....	13

Благодарим Вас за приобретение вакуумного упаковщика **Stoewer Chef V80**. Мы рады, что Вы выбрали наш продукт и уверены, что он станет незаменимым помощником в Вашем доме.

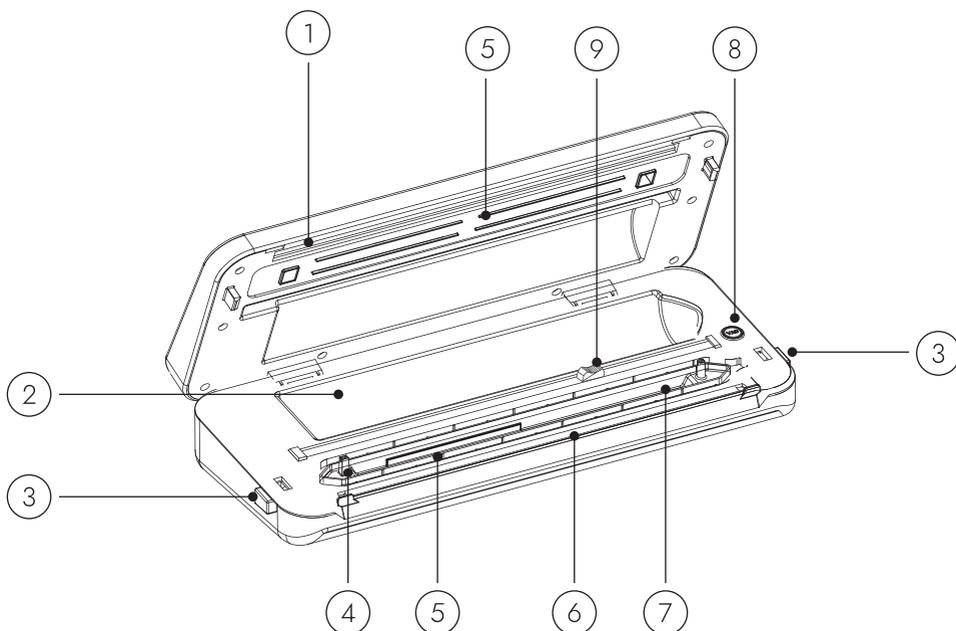
С уважением,  
команда Stoewer 

Вакуумный упаковщик Stoewer Chef V80 (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. **Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.**

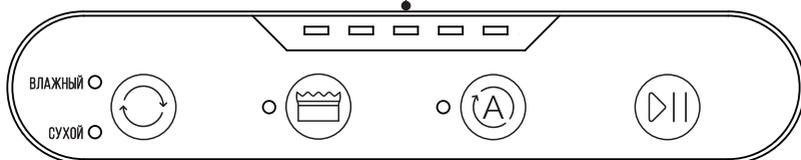
## ► Описание устройства



- |                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Термостойкий прижим          | 6. Нагревательный элемент   |
| 2. Встроенный отсек для рулона  | 7. Желоб для сбора жидкости |
| 3. Кнопки для открывания крышки | 8. Кнопка VAC               |
| 4. Разъем для вакуумного шланга | 9. Встроенный нож-резак     |
| 5. Уплотнитель вакуумной камеры |                             |

## ▶ Панель управления

Индикатор состояния работы загорится во время процесса вакуумирования или запечатывания



**Смены типа продукта.** Позволяет выбрать режим вакуумирования в зависимости от типа продуктов: «сухих» или «влажных».

По умолчанию установлен режим для «сухих» продуктов. Обратите внимание, что цикл вакуумирования на режиме для «влажных» продуктов длится дольше.

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

К типу «влажных» продуктов (с поверхностной влагой) относятся мясо, рыба, свежие овощи/фрукты и т.д.

Продукты, содержащие жидкость (маринады, соусы и т.п.), считаются «мокрыми» продуктами. Для их вакуумирования **не используйте автоматический режим**, предназначенный для «сухих» и «влажных» продуктов. Допускается вакуумирование при помощи кнопки «Пуск/стоп» , которая обеспечивает ручной контроль или только запечатывание без предварительного удаления воздуха. Подробнее см. раздел «Рекомендации по эксплуатации».



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



**Режим автоматического вакуумирования.** Устройство удаляет воздух, а затем проводит герметизацию, запечатывая пакет.



**Пуск/старт.** Нажатие кнопки позволяет самостоятельно контролировать процесс вакуумирования. Если отпустить кнопку, процесс вакуумирования остановится. После окончания нажмите кнопку «Запечатывание»  для того, чтобы запечатать пакет.

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

## ► 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 28 см.
- 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.

**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 для «влажных» продуктов или ручной контроль **DI**.

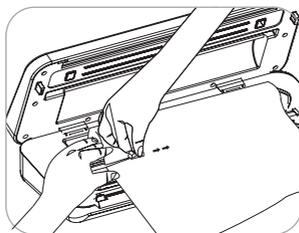
**При работе с «мокрыми» продуктами** (маринады, соусы и иные заготовки, содержащие жидкость) используйте вакуумирование **только с ручным контролем DI** и последующим запечатыванием пакета , либо только запечатывание без предварительного вакуумирования. В противном случае есть риск попадания жидкости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

Для обеспечения герметичного запаивания шов 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

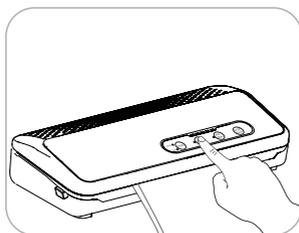
1. Откройте крышку, нажав на кнопки, расположенные на боковых частях корпуса устройства. Поместите рулон в специальный отсек, расположенный внутри устройства. Придерживая край рулона, потяните нож-резак в противоположную сторону.



2. Для того, чтобы сформировать дно пакета, поместите его край между уплотнителем вакуумной камеры и нагревательным элементом.

3. Закройте крышку устройства и надавите на нее с обеих сторон до щелчка.

4. Нажмите на кнопку «Запечатывание» . Когда индикаторы на панели управления перестанут мигать, процесс завершен.



5. Подождите несколько секунд до остывания шва. После этого откройте крышку, нажав на кнопки, расположенные на боковой части устройства, и извлеките пакет.

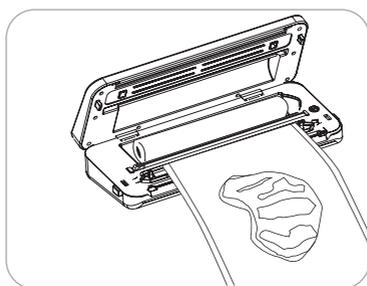
6. Перед следующим циклом изготовления пакета сделайте перерыв не менее 30 секунд для охлаждения нагревательного элемента. После 10 циклов изготовления необходимо сделать перерыв не менее 10 минут.

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

## Упаковка в пакеты

1. Откройте крышку, нажав на кнопки, расположенные на боковых частях корпуса устройства. Наполните пакеты для вакуумирования, оставляя 3-5 см свободного пространства от края пакета. **Если свободный край пакета будет испачкан, рекомендуется его протереть.**

2. Поместите край пакета в вакуумную камеру рифленой стороной вниз. Убедитесь, что он располагается равномерно и без складок, а также **край должен располагаться в желобе для сбора жидкости, независимо от типа используемого продукта.** Если Вы используете небольшие пакеты (10-12-15 см), то рекомендуется располагать их ближе к левому краю.



3. Закройте крышку устройства и надавите на нее с обеих сторон до щелчка. Следите, чтобы пакет не сместился.

4. Выберите необходимый режим в зависимости от вида продуктов («сухие» или «влажные») с помощью кнопки «Смена типа продукта» , а затем активируйте работу режима автоматического вакуумирования , либо используйте вакуумирование с ручным контролем – «Старт/стоп» . **Подробнее см. раздел «Рекомендации по эксплуатации».**

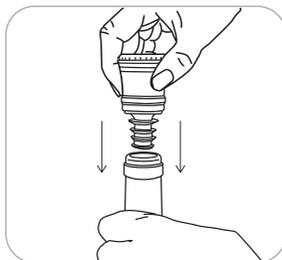
5. Когда индикаторы на панели управления перестанут мигать, цикл можно считать завершенным. Подождите несколько секунд до остывания шва, а затем извлеките пакет.

6. 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

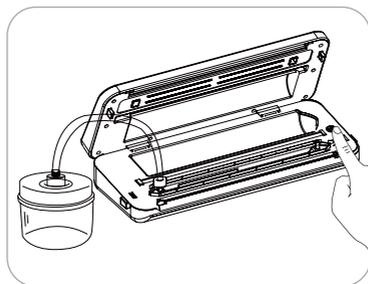
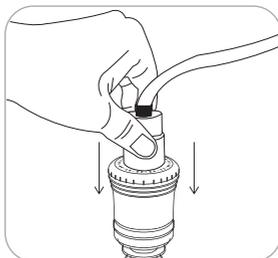
1. Наполните емкость. Если Вы используете контейнеры для вакуумирования, то оставьте сверху 2,5 см свободного пространства.
2. Закройте емкость. При использовании контейнера используйте крышку, при вакуумировании винных бутылок — специальную пробку.



Винная пробка  
для вакуумирования

\*Не входит в комплектацию.

3. Откройте крышку устройства и подсоедините один конец шланга для внешнего вакуумирования к разъему. Другой конец трубки подсоедините к фитингу на крышке контейнера или к пробке для вакуумирования, если Вы используете бутылку.



Не допускайте попадания жидкости из емкости в устройство! Это приведет к его неисправности.

4. Выберите режим вакуумирования емкостей . Когда цикл будет завершен, устройство автоматически выключится.
5. При необходимости прервать цикл, нажмите кнопку «Пуск/старт» .
6. Отсоедините клапан с уплотнителем, свободной рукой придерживая крышку контейнера или винную пробку для вакуумирования. Затем отсоедините шланг.

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

## Очистка устройства

1. Остановите работу устройства и отключите его от сети.
2. Рекомендуется очищать желоб для сбора жидкости после каждой работы с «влажными» и «мокрыми» продуктами:
  - Соберите лишнюю влагу с желоба для сбора жидкости с помощью бумажного полотенца;
  - Очистите от загрязнений с помощью слегка влажной ткани;
  - Просушите сухим бумажным полотенцем.
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° С до +40° С с относительной влажностью 65%.
3. Во избежание повреждений при транспортировке запрещается подвергать устройство ударам и перемещениям внутри транспортного средства.
4. Если устройство транспортировалось при температуре ниже 0° С, то перед подключением к сети его необходимо оставить в помещении при комнатной температуре на 2 часа.

Запрещается хранить устройство с плотно закрытой крышкой. В противном случае уплотнители могут деформироваться, что приведет к значительным ухудшениям в процессе вакуумирования.



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	Крышка неплотно закрыта	Закройте крышку до щелчков с обеих сторон
	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
	Пакет для вакуумирования расположен неправильно	Убедитесь, что край пакета находится в желобе для сбора жидкости

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

## Технические характеристики

Модель	Chef V80
Мощность	110 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Разрезание	до 85 кПа
Производительность	до 9 л/мин
Ширина шва запайки	2,5 мм
Максимальная ширина пакета	28 см
Габариты устройства	402x161x83 мм
Вес устройства	1500 г

### Комплектация

Вакуумный упаковщик — 1 шт.

Рулон 28x300 см — 1 шт.

Провод питания — 1 шт.

Вакуумный шланг — 1 шт.

Инструкция — 1 шт.

**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».

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/>