



Вакуумный упаковщик VK 200 MASTER PRO

Руководство по эксплуатации

Уважаемый покупатель, мы рады, что вы выбрали этот вакуумный упаковщик Steba, и благодарим вас за доверие.

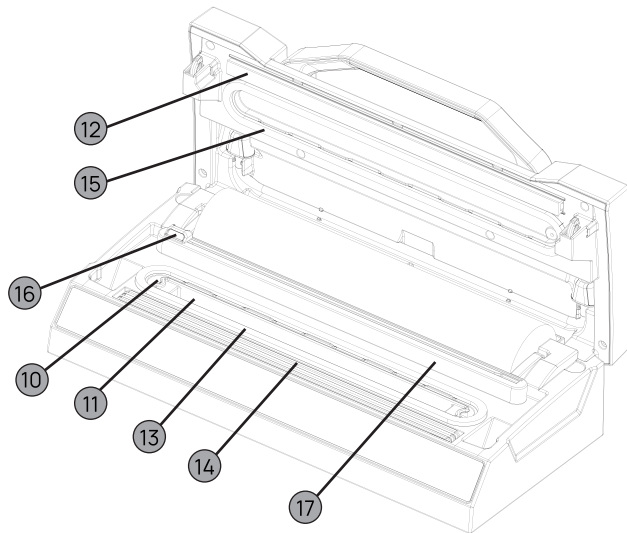
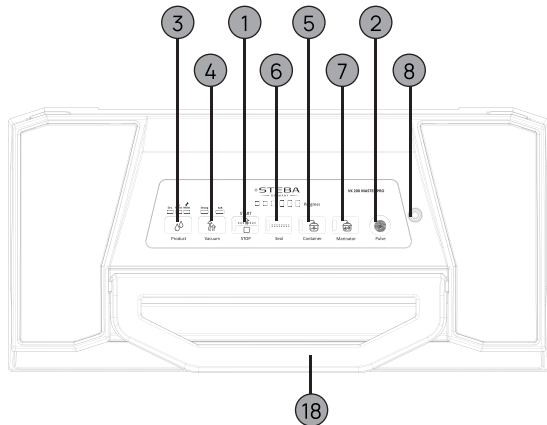
Для того, чтобы вы могли эксплуатировать прибор в течение длительного времени, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с содержанием руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок - 24 месяца на производственные дефекты и дефекты материалов.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием настоящего прибора внимательно изучите все инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
2. Держите прибор вдали от детей. Детям запрещается играть с прибором и использовать его.
3. Не используйте пакеты либо насадки, не предназначенные для настоящего прибора, не используйте данный прибор для других целей, кроме как вакуумирование продуктов.
4. Немедленно прекратите использование прибора, если его кабель питания поврежден.
5. Не прикасайтесь к горячему нагревательному элементу прибора.
6. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
7. Не используйте прибор, если он упал или выглядит поврежденным.
8. При отключении, во избежание травм, пожалуйста, вынимайте вилку из розетки, держась за вилку, а не за кабель.
9. Не погружайте никакую часть этого прибора, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.
10. Не используйте прибор на открытом воздухе либо на мокрой поверхности, он предназначен только для домашнего использования в помещении.

КОНСТРУКЦИЯ И ФУНКЦИИ



1. **Кнопка START/STOP (Вакуумирование и запаивание/Стоп)**

В режиме ожидания запускает функцию откачивания воздуха, а затем автоматически запечатывает пакет.

Нажатие во время вакуумирования или запаивания останавливает процесс.

2. **Кнопка Pulse (Импульсный режим)**

При нажатии кнопки начинается откачивание воздуха и прекращается при ее отпускании.

3. **Кнопка Product (Выбор типа продукта)**

Три настройки для выбора продолжительности времени запаивания плёнки:

Dry (Сухие): для продуктов без влаги.

Короткое время запаивания.

Moist I (Влажные): для продуктов с небольшим содержанием влаги. Увеличенное время запаивания.

Moist II (Жидкость): для вакуумирования бульонов, супов, соусов. При вакуумировании жидких продуктов пакет должен быть в вертикальном положении.

4. **Кнопка Vacuum (Уровень вакуума)**

Strong - вакуумирование продуктов с максимальным уровнем вакуума.

Soft - вакуумирование мягких и легко сминаемых продуктов, которым требуется меньшее давление.

5. **Container (Контейнер)**

Для вакуумирования продуктов в контейнере с использованием шланга.

6. Кнопка Seal (Запаивание)

Для запаивания открытого края пакета без откачивания воздуха. Для изготовления пакета из рулонной пленки.

Нажатие кнопки во время процесса вакуумирования останавливает насос и включает запаивание пакета.

7. Кнопка Marinator (Маринование)

Нажмите, чтобы запустить цикл маринования продуктов в вакууме.

8. Отверстие для шланга

9. Индикатор Progress (Прогресс)

Показывает статус процесса вакуумирования.

Показывает, что прибор включен и крышка закрыта. Если индикатор мигает, подождите, пока он не загорится постоянно, после чего вы можете начать следующую операцию.

10. Воздухозаборник

Не закрывайте воздухозаборник при размещении пакета для операций вакуумирования и запечатывания.

11. Вакуумная камера

Поместите открытый конец пакета внутрь камеры, чтобы откачать воздух из пакета.

12. Силиконовая прижимная планка

Прижимает плёнку к нагревательному элементу.

13. Нижняя прокладка

14. Нагревательный элемент

Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием, нагревается в процессе работы и запаивает пакет.

15. Верхняя прокладка

16. Резак для пакетов

Нажмите и сдвиньте в одном или другом направлении, чтобы разрезать пакеты нужного размера.

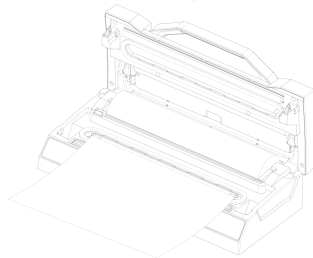
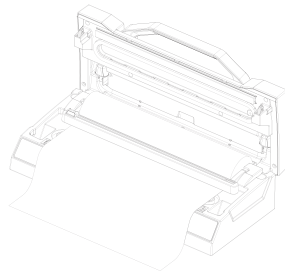
17. Направляющая резака

18. Ручка

Нажмите вниз, чтобы зафиксировать крышку. Поднимите вверх, чтобы открыть крышку.

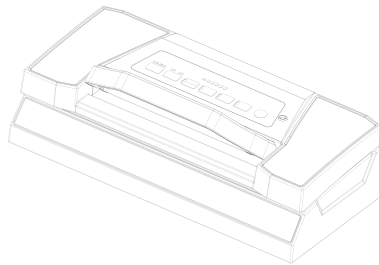
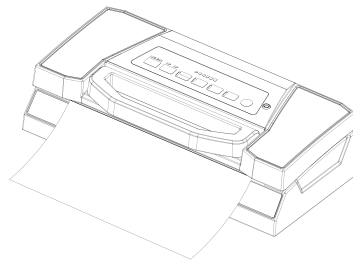
КАК СДЕЛАТЬ ПАКЕТ ИЗ ПЛЕНКИ В РУЛОНЕ

1. Откройте крышку прибора. Вытяните пленку из рулона на нужную вам длину, опустите направляющую резака вниз. Переместите резак от одного края к другому, чтобы разрезать пакет.
2. Поместите один конец пакета поверх нагревательного элемента под фиксатор для пакета.



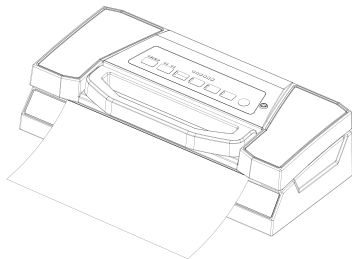
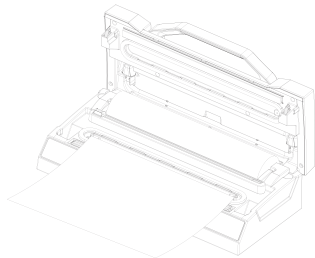
3. Закройте крышку и прижмите ручку вниз. Нажмите кнопку **Seal (Запаивание)**, чтобы начать запечатывание пакета.

4. Поднимите ручку вверх, чтобы открыть крышку и вынуть пакет из прибора. Пакет готов к использованию.



ВАКУУМИРОВАНИЕ В ПАКЕТЕ

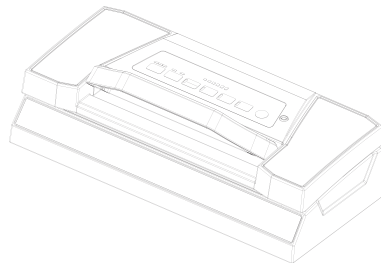
1. Поместите продукты в пакет. Используйте только специальные вакуумные пакеты.
2. Опустите крышку и нажмите ручку вниз, чтобы зафиксировать крышку.
3. Выберите продолжительность запаивания плёнки кнопкой **Product** и уровень вакуума кнопкой **Vacuum** в зависимости от степени влажности и типа продукта. Нажмите кнопку **START/STOP**, чтобы начать вакуумирование и запайку пакета.



ПРИМЕЧАНИЕ

Данный прибор обеспечивает очень высокое давление во время вакуумирования в пакете. Чтобы избежать сдавливания деликатных продуктов, следите за состоянием давления внутри пакета и немедленно нажмите кнопку **Seal (Запаивание)**, когда будет достигнута необходимая степень вакуума.

4. Вакуумирование и запаивание завершено. Поднимите ручку вверх, чтобы открыть крышку и достать пакет.



ВАКУУМИРОВАНИЕ В ПАКЕТЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИМПУЛЬСНОГО РЕЖИМА

1. Нажмите кнопку **Pulse (Импульсный режим)**, прибор начнет вакуумирование, наблюдайте за состоянием давления внутри пакета. Отпустите кнопку сразу же, как только будет достигнуто желаемое давление.
2. Нажмите кнопку **Seal (Запаивание)** после завершения вакуумирования, прибор начнет автоматически запечатывать пакет.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Вытирайте излишки жидкости в вакуумной камере после упаковки каждого пакета.
- Не запечатывайте непрерывно один пакет за другим, чтобы избежать перегрева. Прибор отклонит операцию, если кнопка **Seal (Запаивание)**, будет активирована в течение 15 секунд после последнего нажатия.
- Ваш прибор может работать только с оригинальными пакетами. Не пытайтесь использовать другие пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.

ВАКУУМИРОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕРЕ

1. Протрите крышку и ободок контейнера, убедитесь, что они чистые и сухие.
2. Положите продукты в контейнер
3. Вставьте один конец шланга в воздухозаборник, а другой конец шланга – в центральное отверстие крышки контейнера.
4. Проверьте состояние светового индикатора **Vacuum** и убедитесь, что он находится в положении **Strong**.
5. Нажмите кнопку **Container (Контейнер)**, чтобы начать вакуумирование. Проверьте, что между крышкой и контейнером нет утечки воздуха, рукой нажмите на

крышку в начале работы прибора. Прибор автоматически остановится, как только будет достигнута достаточная степень вакуума.

6. Выньте шланг из контейнера и прибора сразу после завершения работы.

ПРИМЕЧАНИЕ

При вакуумировании влажных продуктов жидкость может сохраняться в шланге адаптера. Не забудьте очистить адаптер.

МАРИНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ

1. Наполните контейнер продуктами и подключите его к прибору, как описано выше.
2. Установите мощность вакуума в соответствии с маринуемой пищей.
3. Закройте крышку прибора, опустив ручку.
4. Нажмите кнопку **Marinator (Маринование)**, чтобы начать процесс маринования. Прибор автоматически откачивает и запускает воздух в течение 5 циклов, около 6 минут. Затем процесс маринования завершается.
5. Извлеките трубку из контейнера и прибора.
6. Прибор можно остановить в любое время, нажав кнопку **START/STOP**.
7. Если процесс маринования необходимо повторить, следует выпустить воздух из контейнера перед повторным подключением его к прибору.

ХРАНЕНИЕ И ЧИСТКА

- При хранении прибора держите крышку открытой, не запирая ее, чтобы не повредить уплотнительную прокладку.
- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой.
- Не погружайте его в воду или любую другую жидкость.
- Избегайте использования абразивных средств и губок для чистки прибора, поскольку они могут поцарапать его поверхность.
- Используйте жидкое моющее средство

и ткань, чтобы вытереть остатки пищи с прибора

- Тщательно высушите прибор перед повторным использованием.

Примечание: уплотнительные прокладки, расположенные вокруг вакуумной камеры, следует тщательно высушить перед сборкой, при повторной сборке будьте осторожны, чтобы не повредить их, и соберите в исходное положение, чтобы не допустить утечки вакуума.

МОЙКА ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ

- Мойте пакеты в теплой воде с жидким средством для мытья посуды.
- При мытье пакетов в посудомоечной машине выверните пакеты наизнанку и разложите их на верхней полке посудомоечной машины так, чтобы вся поверхность была подвержена воздействию воды и моющего средства.
- Тщательно высушите перед повторным использованием.

Важно: во избежание возможных инфекций, не используйте повторно пакеты после хранения в них сырого мяса, сырой рыбы или жирной пищи. Не используйте повторно пакеты, которые были разогреты в микроволновой печи или кипятились.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Плохая герметичность при вакуумировании	Проверьте, нет ли на краях пакетов жидкости, масляных пятен или крошек? Если да, очистите края пакетов и попробуйте еще раз.
	Проверьте, повреждена ли уплотнительная лента или она хорошо установлена? Если она повреждена, замените уплотнительную ленту и убедитесь, что она хорошо установлена.
	Проверьте, не помялся ли край пакета? Если да, то достаньте немного продуктов, чтобы было больше места для запечатывания, выровняйте край пакета и попробуйте еще раз.
Запечатывает, но не вакуумирует	Проверьте, не деформирована ли прокладка? Если деформирована, замените ее и попробуйте еще раз.
	Проверьте, помещен ли пакет в вакуумную камеру? Если нет, поместите край пакета в вакуумную камеру.
	Проверьте, не закрыл ли край пакета всасывающее отверстие? Если да, пожалуйста, поместите пакет в правильное положение.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ:

1. При обращении в неавторизованный сервисный центр.
2. На неисправности изделия, возникшие в результате:
 - а) нарушения пользователем предписаний инструкции или ошибочных действий;
 - б) превышения эксплуатационных возможностей прибора;
 - в) механического повреждения, вызванного внешними ударами или любым иным воздействием;
 - г) попадания на электронные компоненты и механизмы жидкостей или инородных предметов;
3. На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации.

