



Вакуумный упаковщик VK 20 EASY CONTROL
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.

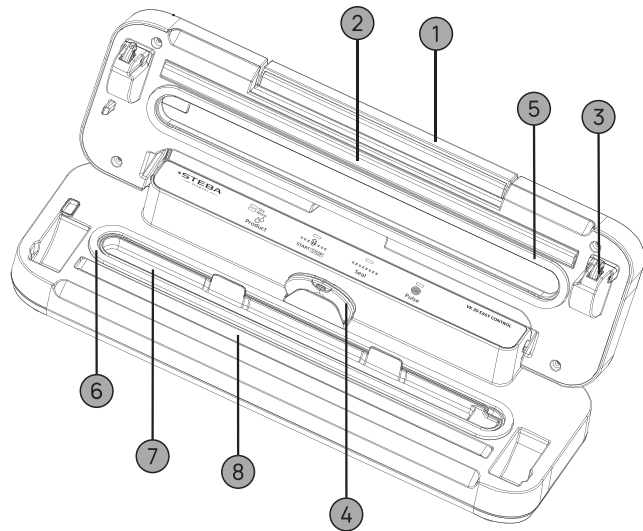
Гарантийный срок – 24 месяца на производственные дефекты и дефекты материалов.

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 вакуумирования 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.

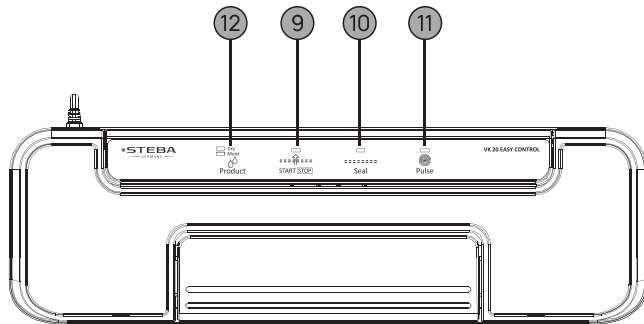
КОНСТРУКЦИЯ

1. **Ручка.** Нажмите на ручку вниз, чтобы зафиксировать крышку, или поднимите ручку, чтобы открыть крышку.
2. **Силиконовая планка,** используется для прижатия пакета к нагревательному элементу.
3. **Крючок** для фиксации крышки.
4. **Резак** для разрезания плёнки.
5. **Верхняя прокладка:** не допускает попадания воздуха в камеру.
6. **Нижняя прокладка:** не допускает попадания воздуха в камеру.
7. **Вакуумная камера + съёмный лоток** для сбора жидкости.
8. **Нагревательный элемент** с тефлоновым покрытием для запаивания пакета.



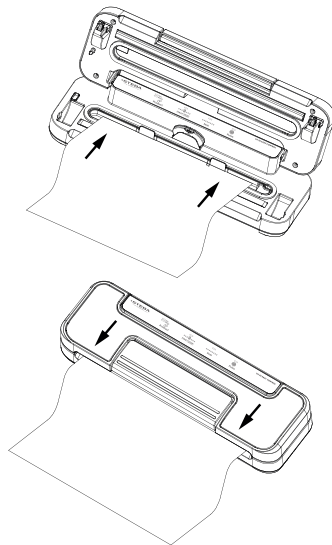
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ

9. Кнопка **START I STOP (Автоматическое вакуумирование и запаивание)**: для откачки воздуха из пакета и автоматического запаивания пакета. Если необходимо остановить программу, нажмите данную кнопку еще раз.
10. Кнопка **Seal (Запаивание)**: для запаивания пакета без вакуумирования. Если необходимо остановить программу, нажмите данную кнопку еще раз.
11. Кнопка **Pulse (Импульсный режим)**: нажмите кнопку, прибор начнет вакуумирование, отпустите кнопку, чтобы остановить вакуумирование. Затем нажмите кнопку **Seal**, чтобы запаять пакет.
12. Кнопка **Product**. Две настройки с разным временем запаивания.
Dry (Сухой). Короткое время запаивания для сухих продуктов.
Moist (Влажный). Длительное время запаивания, для продуктов с небольшим содержанием влаги.



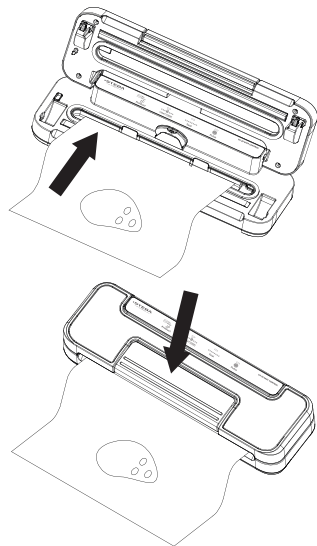
КАК СДЕЛАТЬ ПАКЕТ ИЗ ПЛЕНКИ В РУЛОНЕ

1. Вытащите резак из прибора, используйте его, чтобы отрезать пакет нужной длины от рулона.
2. Поместите один конец пакета поверх запаечной ленты, но не вводите его в вакуумную камеру.
3. Опустите ручку вниз, чтобы закрыть крышку.
4. Нажмите кнопку **Seal (Запаивание)**, чтобы начать запаивать пакет.
5. Когда программа запаивания будет завершена, поднимите ручку вверх, чтобы открыть крышку и вынуть пакет из прибора.



ВАКУУМИРОВАНИЕ В ПАКЕТЕ

1. Положите продукты в пакет.
2. Поместите открытый край пакета в зону вакуумной камеры.
3. Опустите ручку вниз, чтобы закрыть крышку.
4. Выберите необходимый режим запаивания. **Dry** для сухих продуктов или **Moist** для продуктов с небольшим содержанием влаги.
5. Затем нажмите кнопку **START | STOP**, прибор откачивает воздух и автоматически запечатывает пакет.
6. Поднимите ручку вверх, чтобы открыть крышку, и выньте пакет.

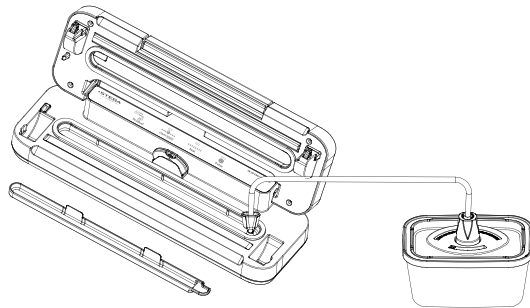


ПРИМЕЧАНИЕ

- Данный прибор может вакуумировать и запаивать непрерывно более 100 циклов без перегрева.
- Вытирайте излишки жидкости или остатки пищи в вакуумной камере после упаковки каждого пакета.
- Если вы вакуумируете мягкие продукты, например, ягоды, используйте кнопку импульсного режима, чтобы вручную контролировать давление и избежать сильного сдавливания.

ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЕ

1. Протрите крышку и ободок контейнера, убедитесь, что они чистые и сухие.
2. Положите продукты в контейнер.
3. Откройте крышку прибора, вытащите лоток для сбора жидкости, вставьте один конец шланга в отверстие камеры, а другой конец шланга — в центральное отверстие крышки контейнера.
4. Нажмите кнопку **START I STOP**, чтобы начать вакуумирование. Чтобы убедиться, что между крышкой и контейнером нет утечки воздуха, нажмите рукой на крышку в начале вакуумирования. Прибор автоматически остановится, как только будет достигнуто достаточное давление вакуума.



ХРАНЕНИЕ И ЧИСТКА

- При хранении прибора держите крышку прибора 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 поверхности прибора.

- 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 стружки? 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 неавторизированный 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.

