

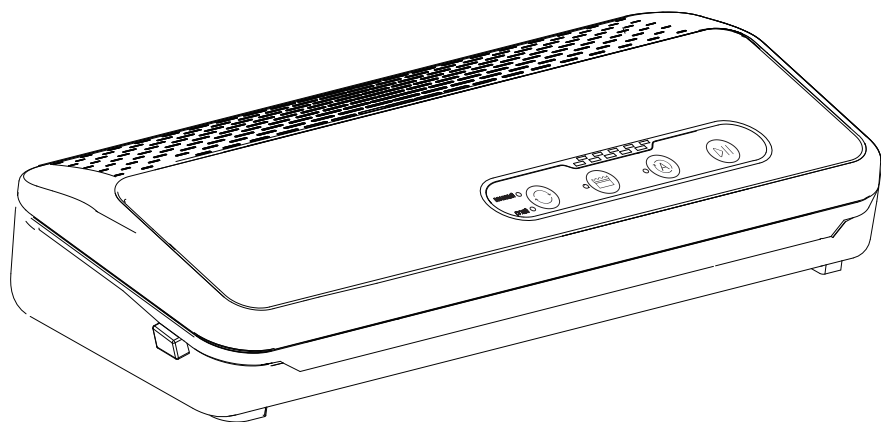
STÖEWER

**Vacuum**

Chef V80

**Food Sealer**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





# СОДЕРЖАНИЕ

---

Важные инструкции по технике безопасности.....	1
Описание прибора.....	2
Панель управления.....	2
Эксплуатация.....	3
Упаковка в пакеты.....	4
Изготовление пакета для вакуумной упаковки из рулона пленки.....	5
Упаковка в контейнеры.....	6
Чистка и обслуживание.....	7
Уход и хранение.....	7
Технические характеристики.....	8
Гарантийные обязательства.....	9
Гарантийный талон.....	10

# **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

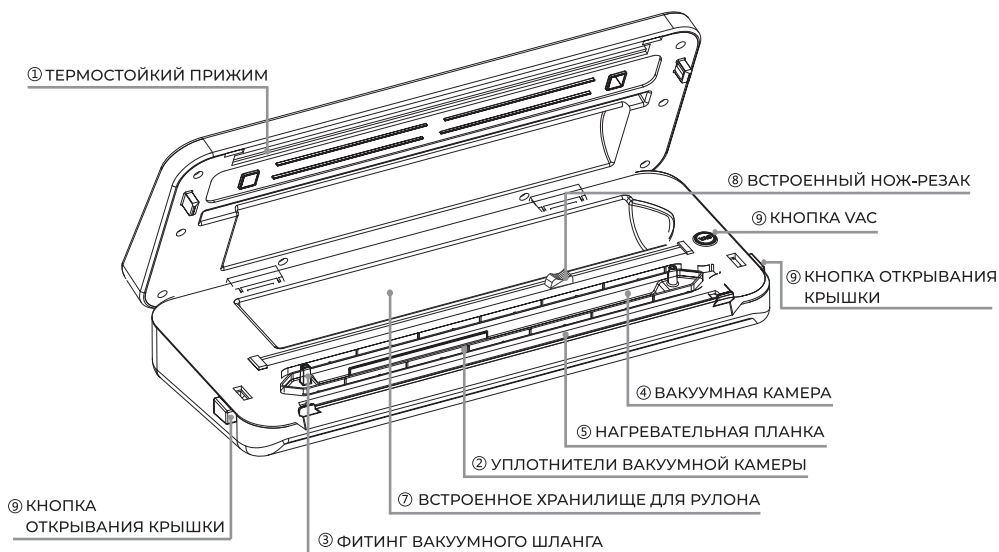
---

**Пожалуйста, тщательно ознакомьтесь с инструкцией, прежде чем использовать прибор. Следуйте инструкциям по технике безопасности.**

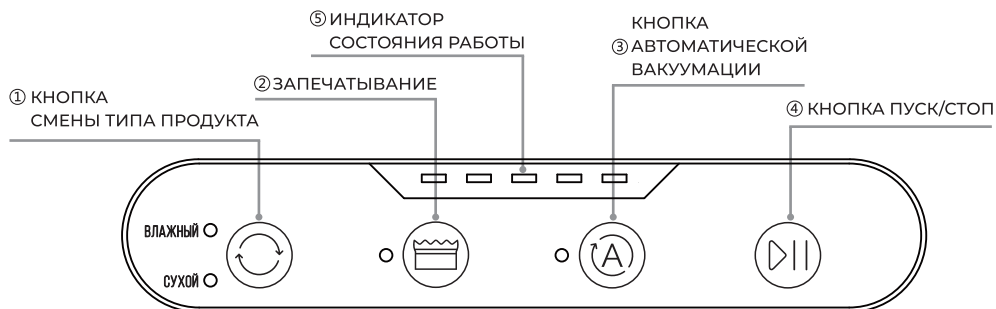
- 1.** Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует Вашей электросети перед включением его в розетку.
- 2.** Не используйте прибор, если поврежден шнур питания или вилка. Если шнур поврежден, он должен быть заменен квалифицированным специалистом или в авторизованном сервисном центре.
- 3.** Не тяните за шнур питания при отключении прибора от электросети.
- 4.** Не подключайте прибор в удлинитель. Он должен быть напрямую подключен к розетке.
- 5.** Прежде чем, как начать чистку прибора, убедитесь, что он отключен от электрической сети.
- 6.** Не используйте прибор на влажных или горячих поверхностях. Держите прибор вдали от источников тепла и нагретых поверхностей.
- 7.** Не погружайте прибор и его составные части в какую-либо жидкость.
- 8.** Рекомендуется использовать пакеты, рулоны пленки и контейнеры, которые предназначены для вакуумной упаковки.
- 9.** Используйте прибор только по прямому назначению.
- 10.** Запрещается эксплуатировать данный прибор лицам, не знакомым с руководством по эксплуатации, лицам, находящимся под воздействием лекарств и алкоголя, детям, а также людям с ограниченными умственными, сенсорными или физическими способностями, если они не находятся под наблюдением ответственного за их безопасность лица.
- 11.** Избегайте контакта руками с нагревающими элементами прибора, существует риск получения ожога.
- 12.** При долгой непрерывной эксплуатации, прибор может сильно нагреться. Не касайтесь горячих поверхностей руками, существует риск получения ожога.
- 13.** Не пытайтесь разобрать прибор для его ремонта, существует риск поражения электрическим током.
- 14.** В целях безопасности при обнаружении дефектов прибора немедленно прекратите его использование.
- 15.** Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 16.** Не передвигайте прибор во время его работы.
- 17.** Не используйте пакеты для вакуумирования повторно.
- 18.** Запрещается разогревать продукты в запечатанном вакуумном пакете/контейнере/бутылке, используя микроволновку или духовку. Перед разогревом вскройте упаковку.



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА




## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. Кнопка смены типа продукта

Позволяет выбрать режим запечатывания/ вакуумирования в зависимости от типа продуктов: сухих или влажных. По умолчанию установлен режим для сухих продуктов. Важно отметить, что если выбран влажный тип продукта, то процесс вакуумации займет больше времени.

### 2. Запечатывание

При нажатии кнопки  запускается процесс запечатывания шва на пакете. После того, как пакет будет запечатан, пожалуйста, подождите минуту, чтобы прибор остыл.

### 3. Кнопка автоматической вакуумации

При нажатии этой кнопки прибор откачивает воздух из пакета и затем запечатывает его.

### 4. Кнопка пуск/стоп

Нажатие и удержание кнопки "Пуск/Стоп" позволяет самостоятельно контролировать процесс удаления воздуха из пакета без его запечатывания. Это полезно для вакуумирования мягких продуктов, таких как хлеб, фрукты или пирожные, чтобы предотвратить их сильное деформирование. При нажатии на эту кнопку во время выполнения какого-либо действия процесс остановится.

### 5. Индикатор состояния работы

Загорится, во время процесса вакуумирования или запечатывания. Примечание: если после длительного использования индикаторы начинают мигать одновременно, это указывает на то что, включилась защита от перегрева. Рекомендуется дать прибору остыть в течение 5-10 минут.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Подготовка к работе

1. Распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы.
2. Расположите прибор на горизонтальную, ровную и сухую поверхность.
3. Прочтите инструкцию и указания по технике безопасности.
4. Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов или других повреждений. При их обнаружении не используйте прибор и обратитесь в службу поддержки.
5. Подготовьте специальные пакеты, рулоны или рулоны пленки с микрорифлением на внутренней стороне или на обеих сторонах. Это необходимо, чтобы предотвратить полное слипание пакета. Рекомендуется использовать пакеты и рулоны пленки, ширина которых не превышает 30 см.
6. Не заполняйте вакуумный пакет полностью. Всегда оставляйте 6-8 см между содержимым пакета и его краями.
7. Убедитесь, что пакет сухой перед использованием, даже если используете влажный режим работы.
8. Для наилучшего результата вакуумированные продукты рекомендуется охлаждать или замораживать.
9. Перед упаковкой крупных продуктов в вакуумный пакет, аккуратно разгладьте его, чтобы избежать появления складок.
10. Когда Вы вакуумируете предметы с острыми гранями, защитите пакет от разрывов, обернув предметы в мягкий амортизирующий материал, например, бумажное полотенце. Также можете использовать контейнер вместо пакета.
11. Когда используете контейнер, всегда оставляйте 2.5 см свободного пространства от его верхней плоскости.
12. Для того, чтобы не включалась защита от перегрева, делайте перерыв в течение минуты между запечатыванием пакетов.
13. Для наилучших результатов используйте пакеты и контейнеры от производителя.

## УПАКОВКА В ПАКЕТЫ

1. Перед включением, аккуратно обмотайте шнур питания, снимите защитный колпачок с задней панели, подсоедините шнур к прибору, а затем вставьте вилку в розетку.
2. Откройте крышку прибора, нажав на кнопки открывания крышки сбоку.
3. Возьмите пакет для вакуумирования и наполните его продуктами, не наполняя его доверху. Оставьте свободный край пакета длиной не менее 6-8 сантиметров. Если свободный край пакета будет испачкан, рекомендуется его протереть.
4. Расположите наполненный пакет в вакуумной камере рифленой стороной вниз, убедившись, что он располагается равномерно и без складок, Следите, чтобы пакет не перекрывал фитинг вакуумной камеры. (Рис 1).
5. Закройте крышку прибора и надавите на нее с двух сторон до щелчка. Следите, чтобы пакет не сместился.
6. На панели управления выберите необходимый режим вакуумирования с помощью специальной кнопки на приборе (☺) в соответствии с типом продуктов.
7. Нажмите кнопку (Ⓐ) автоматической вакуумации, чтобы откачать воздух и запечатать пакет. При необходимости нажмите и удерживайте кнопку “Пуск/Стоп” (⏮), чтобы самостоятельно контролировать процесс удаления воздуха из пакета без его запечатывания. (Рис. 2).
8. Дождитесь завершения процесса вакуумирования или запечатывания пакета. Когда индикаторы перестанут мигать, процесс можно считать завершенным. Для вакуумации влажных продуктов рекомендуется 2 раза запечатать пакет. (Рис. 3)
9. Подождите несколько секунд, чтобы шов хорошо застыл, затем откройте крышку, нажав на кнопки, расположенные по бокам прибора, и извлеките упакованный пакет.
10. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 1 минуту для охлаждения нагревательного элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.

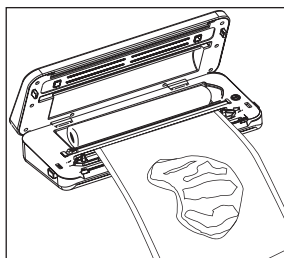


Рис.1

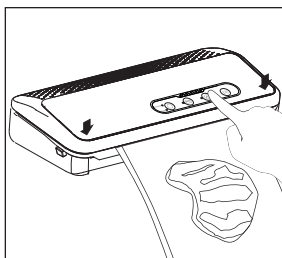


Рис.2

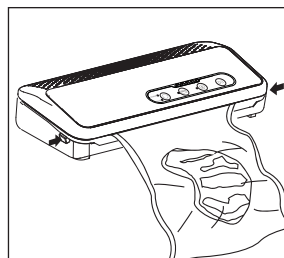


Рис.3

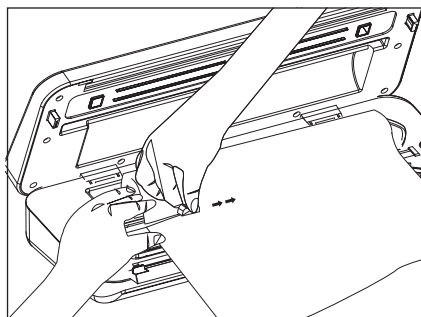
### ВНИМАНИЕ!

Не касайтесь руками нагревательной планки после открывания крышки!  
Не допускайте попадания жидкости внутрь вакуумной камеры,  
так как это может привести к повреждению прибора.

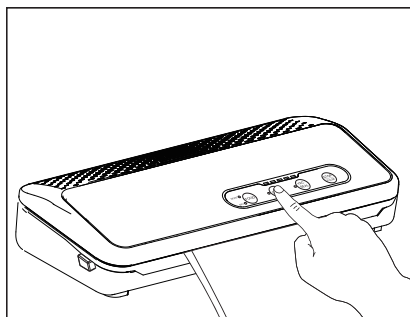
## ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПАКЕТА ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ ИЗ РУЛОНА ПЛЕНКИ

В комплект поставки прибора входит рулон пленки, из которого можно изготовить пакеты необходимого размера. Убедитесь в надежности соединения вакуумного шланга перед откачиванием воздуха.

1. Откройте крышку, нажав на кнопки, расположенные по бокам прибора.
2. Возьмите рулон пленки и отрежьте кусок нужной длины при помощи встроенного ножа-резака.  
Для этого придерживайте пленку одной рукой и потяните встроенный нож-резак, отрезав нужную длину от рулона. (Рис.1)
3. Для того чтобы сформировать дно пакета поместите его открытый край между уплотнителем вакуумной камеры и нагревательной планкой.
4. Закройте крышку прибора и надавите на нее с двух сторон до щелчка.
5. Нажмите на кнопку “Запечатывание” (🔥). Когда индикаторы на панели управления перестанут мигать, процесс можно считать завершенным. (Рис.2)
6. Подождите несколько секунд, чтобы шов хорошо застыл, затем откройте крышку, нажав на кнопки, расположенные по бокам прибора, и извлеките пакет.
7. Перед следующим изготовлением пакета сделайте перерыв на 1 минуту для охлаждения нагревательной планки. После 10 циклов изготовления пакета необходимо сделать перерыв на 20 минут.




(Рис.1)



(Рис.2)

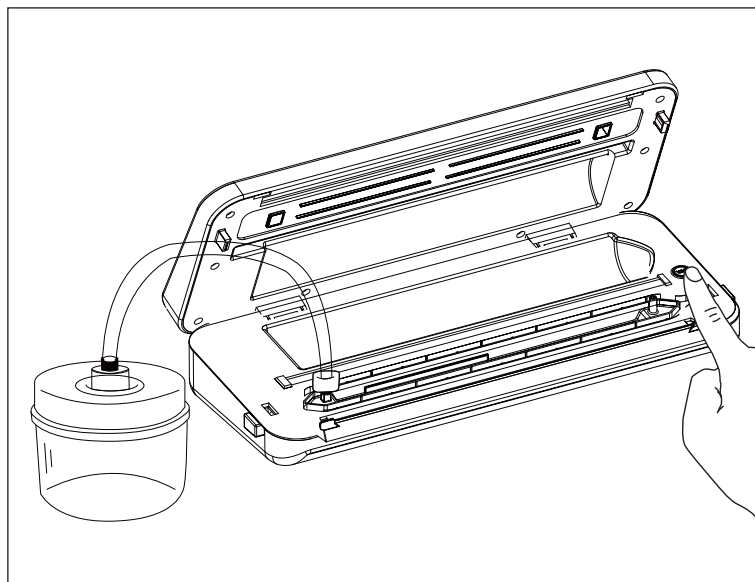
## УПАКОВКА В КОНТЕЙНЕРЫ

**У данной модели прибора имеется отверстие (фитинг) для подключения шланга, который идет вместе с комплектом поставки.**

1. Поместите продукты в контейнер. Контейнеры не входят в комплектацию и приобретаются отдельно.
2. Закройте контейнер крышкой.
3. Откройте крышку прибора и подсоедините один конец шланга к фитингу вакуумной камеры прибора. Другой конец шланга подсоедините к фитингу на крышке контейнера.
4. Нажмите на кнопку "VAC" . Когда воздух будет откачан, прибор автоматически выключится. (Рис.1)
5. Для прерывания процесса вакуумирования нажмите на кнопку «Пуск/Стоп» . Не допускайте всасывания жидкости из контейнера, в противном случае прибор может повредиться.
6. После того, как процесс вакуумирования завершится, переведите регулятор крышки контейнера в положение закрытого замка и отсоедините шланг от клапана контейнера. Затем отсоедините шланг от фитинга прибора.

### **Примечание!**

Виды контейнеров могут отличаться. Поэтому при использовании контейнеров сторонних производителей, следуйте инструкции на контейнере.



(Рис.1)

1. Отключите прибор от электросети перед очисткой, отсоедините кабель питания и закройте разъем заглушкой, чтобы избежать попадания в него жидкости.
2. Не погружайте прибор в какую-либо жидкость.
3. Не используйте агрессивные моющие средства для очистки прибора.
4. Протрите внешнюю поверхность сухой мягкой тряпкой.
5. Для очистки вакуумной камеры от частиц еды или жидкости используйте бумажные полотенца.  
Не допускайте попадания жидкости внутрь вакуумной камеры, так как это может привести к повреждению прибора.
6. Тщательно просушите прибор после его очистки.

Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Прибор нельзя хранить с защелкнутой крышкой. Прикройте крышку, но не защелкивайте ее, иначе уплотнители вакуумной камеры могут деформироваться, что приведет к пропусканию воздуха при вакуумации.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
<b>Прибор не работает.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нет питания.</li> <li>2. Кабель питания или вилка повреждены.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подключите вилку к розетке.</li> <li>2. Обратитесь в сервисный центр.</li> </ol>
<b>Вакуумирование не происходит.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крышка неплотно закрыта.</li> <li>2. В вакуумной камере находится запаянный пакет.</li> <li>3. Пакет порван.</li> <li>4. Уплотнитель вакуумной камеры поврежден или деформирован.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закройте крышку до щелчка.</li> <li>2. Поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру.</li> <li>3. Замените пакет на целый.</li> <li>4. Обратитесь в сервисный центр.</li> </ol>
<b>Вакуумирование прошло, но воздух выходит из пакета</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пакет порван.</li> <li>2. Запайка прошла не правильно.</li> <li>3. Для влагосодержащего продукта был выбран режим сухих продуктов.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Замените пакет на целый.</li> <li>2. Замените пакет, убедитесь, что на открытом конце пакета нет складок.</li> <li>3. Вскройте пакет, протрите остатки влаги и выберите режим для влагосодержащих продуктов.</li> </ol>
<b>Индикаторы на панели управления мигают одновременно</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включилась защита от перегрева</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте прибору остыть в течение 5-10 минут</li> </ol>

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бренд	Stoewer
Модель	Chef V-80
Рабочее напряжение, В	220-240 В
Рабочая частота, Гц	50-60 Гц
Рабочая мощность, Вт	110 Вт
Давление сжатия (степень вакуума), в бар	0.8 бар
Объем камеры, в мл	25 мл
Производительность, в л/мин	9 л/мин
Ширина шва спайки, в мм	3 мм
Максимальная ширина пакета, в см	30 см
Вес товара, г	1500 г
Габариты ШxВxГ, мм	402x83x161 мм
Вес в упаковке, г	1850 г
Габариты в упаковке ШxВxГ, мм	450x212x125 мм

**Manufacturer: Yumyth Electronic Tech Co.,Ltd**

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

**Zip code: 523041**

**Производитель: Йумитх Электроник Текх Ко., Лтд**

**Адрес: 2-4Ф, №.29 Моуву, Уанджянган Дистрикт, Донггуан, Китай**

**Зип код: 523041**

**Importer: Limited Liability Company "Terminal SAVELOVO"**

**Importer's address: 171505, Tver region, Kimry, Starozavodskaya st., 13D**

**Импортер: ООО "Терминал САВЕЛОВО"**

**Юридический адрес импортера: 171505, Тверская область, г. Кимры, ул. Старозаводская, д. 13Д**

### **Комплектация**

**Провод питания - 1 шт.**

**Инструкция - 1 шт.**

**Гарантийный талон - 1 шт.**

**Рулон 28x300 см - 1 шт.**

**Вакуумный шланг - 1 шт.**

**Вакуумный упаковщик - 1 шт.**



Вы можете защитить окружающую среду! Пожалуйста, не забывайте соблюдать правила утилизации и сдавать нерабочий прибор в соответствующий центр утилизации отходов.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

---

Уважаемый покупатель!

Во избежание проблем и недоразумений просим Вас внимательно ознакомиться с информацией, содержащейся в инструкции по эксплуатации!

**1.** Настоящая гарантия предусматривает устранение выявленных дефектов прибора, возникших по причине его некачественного производства или производственного брака, путем ремонта или замены прибора или дефектных частей (по выбору организации, предоставляющей гарантийные обязательства).

**2.** Гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

- Четко, правильно и полно заполнена информация о приборе в гарантийном талоне;
- Серийный номер прибора не изменен, не удален, не стерт и читается разборчиво.

**3.** Гарантия аннулируется в случаях:

- если прибор использовался с нарушениями требований данной инструкции;
- присутствуют следы механических повреждений;
- внесения изменений в конструкцию или комплектацию прибора;
- использования прибора не по прямому назначению;
- при наличии следов вскрытия корпуса прибора для самостоятельного ремонта;
- действия обстоятельств непреодолимой силы: стихийных бедствий, в т.ч. пожара, неблагоприятных атмосферных и иных внешних воздействий на прибор (дождь, снег, влажность, нагрев, охлаждение, агрессивные среды), а также бытовых и других факторов, не зависящих от действий изготовителя и не связанных с технической неисправностью прибора.

**4.** Гарантия определяется серийным номером прибора.

**5.** Гарантийный срок на прибор STOEWER Chef V-80 составляет 12 (двенадцать) месяцев со дня передачи первому покупателю.

**6.** Ответственность за какой-либо ущерб, причиненный покупателю и/или третьим лицам и возникший в результате несоблюдения правил, изложенных в инструкции по эксплуатации прибора, несет покупатель.

**7.** Срок службы прибора составляет - 3 (три) года с учетом проведения регулярного сервисного обслуживания и соблюдения правил эксплуатации в соответствии с требованиями данной инструкции.

**8.** Отслуживший назначенный срок службы прибор вывозится на промышленные полигоны твердых бытовых отходов по согласованию с органами Роспотребнадзора в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке.



# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

## 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.....





# STÖEWER

Если у Вас возникли какие-либо проблемы или вопросы, пожалуйста, свяжитесь с нами! Отсканируйте QR-код, чтобы перейти в чат с нашей службой поддержки. Оставьте заявку по телефону и мы оперативно решим Вашу проблему!

**+7 (800) 350 22 87**

Ежедневно с 9 до 20 по МСК.



## ГАРАНТИЯ

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

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

