

STONBERG

Вакуумный упаковщик Stonberg

Модель: W200

Серия: LuminexPro

Поздравляем вас с приобретением нашего вакуумного упаковщика!
Прежде чем начать использование, пожалуйста, внимательно
ознакомьтесь с инструкцией.

help@stonberg.ru
www.stonberg.ru
8 (499) 460 61 09

Важные меры предосторожности

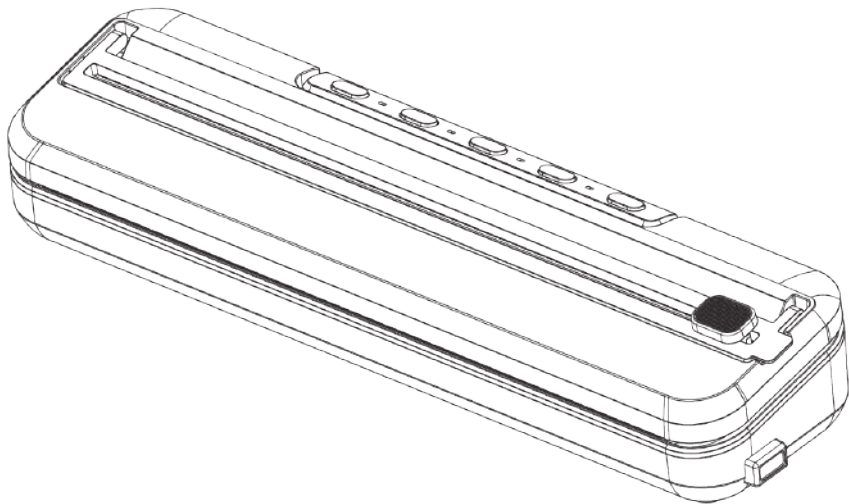
1. Прибор предназначен только для частного домашнего использования (в бытовых целях).
2. Прибор не предназначен для упаковки жидкостей.
3. Вакуумным упаковщиком не должны пользоваться дети или иные лица, не имеющие достаточного опыта и знаний в отношении использования подобных приборов. Указанные лица могут работать с прибором только под контролем со стороны компетентных взрослых лиц.
4. Храните упаковщик подальше от детей (вне зоны их доступа). Не разрешайте детям играть с ним.
5. Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
6. Не прикасайтесь к сварочной полосе/планке. После использования прибора сварочная планка остается горячей некоторое время.
7. Если вы не используете прибор, обязательно отключите его от сети электропитания.
8. При обнаружении любых повреждений вакуумного упаковщика (в том числе шнура и вилки питания), пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно и не пытайтесь его починить. Сразу прекратите использовать вакуумный упаковщик. Обратитесь в отдел заботы команды Stonberg.
9. Пожалуйста, не используйте прибор вне помещений (на открытом воздухе), а также в помещениях с повышенной температурой или влажностью воздуха.
10. Ни в коем случае не используйте химические агенты и растворители для чистки прибора.

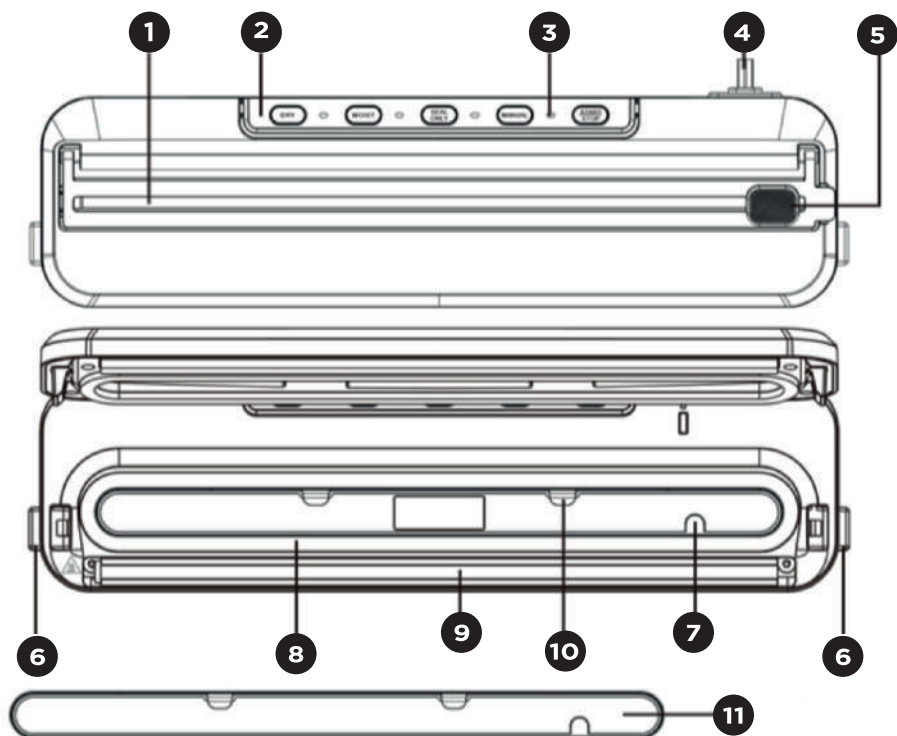
Технические характеристики

Наименование товара	Вакуумный упаковщик Stonberg LuminexPro
Модель	W200
Номинальная мощность	120 Вт
Максимальная ширина	30 см
Вес нетто	0.9 кг
Габаритные размеры	375×95×70 мм

Комплектация

- Вакуумный упаковщик — 1 шт.
- Шнур для вакуумирования ёмкостей — 1 шт.
- Пакет для вакуумного упаковщика 20 × 30 см — 20 шт.
- Пробка для вакуумирования бутылок — 1 шт.
- Инструкция — 1 шт.





1. Направляющая для резки пакета
2. Панель управления
3. Светодиодный индикатор
4. Гнездо для подключения шнура питания
5. Нож
6. Кнопка разблокировки замка крышки
7. Сопло для всасывания воздуха
8. Уплотнительная резинка
9. Сварочная планка
10. Ограничивающая пластина
11. Съемный резервуар для воды



1. DRY (Сухой режим)

Вакуумная герметизация, степень вакуумирования: 55 кПа. Этот режим хорошо подходит для упаковки сухих и твердых продуктов.

2. MOIST (Влажный режим)

Вакуумная герметизация, вакуумирование: от 15 кПа до 25 кПа (более низкая степень в сравнении с “сухим” режимом). Отлично подходит для мягких и влажных пищевых продуктов.

3. SEAL ONLY (Только герметизация)

Этот режим предназначен исключительно для герметизации. Нажмите соответствующую кнопку, чтобы запечатать вакуумный пакет с одной стороны. После этого подождите примерно 13 секунд до завершения процесса.

4. MANUAL (Ручной режим)

В данном режиме вы можете регулировать степень вакуумирования. Нажмите соответствующую кнопку и следите за тем, как воздух выходит из пакета. Выпустите столько воздуха, сколько сочтете нужным, после чего нажмите кнопку “SEAL ONLY”, чтобы запечатать пакет.

5. START/STOP

Запуск или остановка работы прибора.

Общие рекомендации по использованию

1. Перед началом использования прибора снимите с него упаковку и все защитные материалы.
2. Не кладите слишком много продуктов в пакет. Открытая сторона пакета должна свободно располагаться в вакуумной камере, не создавая складок и заломов. Заполняйте пакет не более чем на 2/3 объема.
3. Не помещайте в пакет мокрые продукты. Слишком большое количество влаги на внутренней поверхности пакета может замедлить процесс запечатывания пакета. Если продукт имеет собственную влагу, выберите параметр Влажный для более длительного запечатывания.
4. Во избежание перегрева прибора после нескольких процедур герметизации/упаковки следует открыть крышку и подождать около 40 секунд, дать прибору немного остыть. Затем вы можете продолжить работу.
5. Прибор оснащен системой автоматического отключения в случае перегрева. После 20 последовательных операций вакуумной герметизации/упаковки будет активирован режим защиты от перегрева – прибор перестанет работать. Подождите некоторое время, чтобы вакууматор снова начал нормально функционировать.

Работа в режимах “Dry”/“Moist”

- 1. Достаньте вакуумный пакет.
- 2. Положите в него продукты. Следите за тем, чтобы между ними и горловиной пакета оставалось некоторое пространство.
- 3. Поместите горловину пакета в вакуумную камеру и прижмите ее.
- 4. Слегка надавите на крышку прибора до характерного щелчка. Затем выберите режим “DRY”/“MOIST” (“сухой”/“влажный”) в зависимости от свойств пищевых продуктов в пакете (см. ниже).
- 5. Используйте кнопку “START/STOP” для запуска или остановки работы прибора. При нажатии кнопки загорится и начнет мигать индикатор. По завершении операции герметизации/упаковки прибор автоматически отключится, а индикатор будет гореть еще некоторое время.
- 6. Нажмите на кнопки разблокировки замка (с двух сторон), чтобы открыть крышку упаковщика. Выньте пакет с продуктами.

Ниже приведены примеры сухих и влажных продуктов:

Сухие продукты	Влажные продукты
Орехи	Свежее мясо
Крупы	Клубника
Твердые сыры	Помидоры
Зерна кофе	Морепродукты

Работа в режиме “SEAL ONLY”

1. Отрежьте пакет по ровной линии в соответствии с нужным вам размером.
2. Подключите прибор к источнику питания, откройте крышку. Затем распрямите пакет и поместите один его конец в вакуумную камеру. Закройте крышку до характерного щелчка.
3. Далее нажмите кнопку “SEAL ONLY”, а потом кнопку “START/STOP”. При этом загорится и начнет мигать индикатор. Обращаем внимание, что после завершения процесса упаковки индикатор будет гореть в течение некоторого времени.
4. Нажмите на кнопки разблокировки замка (с двух сторон), чтобы открыть крышку упаковщика. Выньте пакет с продуктами.

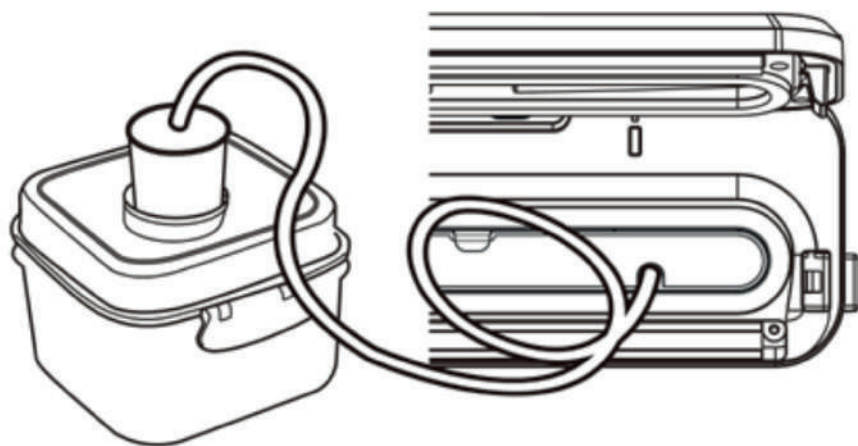
Работа в режиме “MANUAL”

1. Достаньте вакуумный пакет.
2. Положите в него пищевые продукты. Следите за тем, чтобы между ними и горловиной пакета оставалось некоторое пространство.
3. Поместите горловину пакета в вакуумную камеру и прижмите ее.
4. Слегка надавите на крышку прибора до характерного щелчка. Затем выберите режим “MANUAL”.
5. Используйте кнопку “START/STOP” для запуска или остановки работы прибора. При нажатии кнопки загорится и начнет мигать соответствующий светодиодный индикатор. После первого нажатия кнопки прибор запустится, начнется процесс вакуумирования. Когда вы сочтете нужным (степень вакуумирования достигнет желаемого значения), еще раз нажмите кнопку “START/STOP”, чтобы остановить работу прибора. Затем выберите режим “SEAL ONLY” и снова нажмите “START/STOP”. После завершения процедуры герметизации/упаковки светодиодный индикатор будет гореть еще некоторое время.
6. Нажмите на кнопки разблокировки замка (с двух сторон), чтобы открыть крышку упаковщика. Выньте пакет с продуктами.

Вакуумирование контейнеров/ёмкостей

Подготовьте вакуумный контейнер подходящего размера и поместите в него продукты. Затем закройте горлышко и зафиксируйте ручку на контейнере. Убедитесь в том, что контейнер полностью закрыт, и в него не может попасть воздух.

Возьмите вакуумный шнур (из комплекта), вставьте один его конец (острый) в отверстие для всасывания воздуха, а другой – в соответствующий разъем на контейнере. Убедитесь в том, что шнур надежно закреплен (см. рисунок).



Хранение продуктов

В холодильнике	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Мясо	3-4 дня	8-9 дней
Птица	2-3 дня	6-8 дней
Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Приготовленное мясо	3-5 дней	10-15 дней
Мягкий сыр	5-7 дней	20 дней
Твердый сыр	1-5 дней	60 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Десерты	2-3 дня	8 дней

Комнатная температура	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Свежий хлеб	1-2 дня	12 месяцев
Печенье	4-6 месяцев	12 месяцев
Неприготовленная паста\крупа	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-6 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3-4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2-3 месяца	12 месяцев
Рассыпной чай	5-6 месяцев	12 месяцев

Морозильная камера	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Мясо	4-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяца	10-12 месяцев
Овощи	8-10 месяцев	8-24 месяцев

Очистка и уход

1. Перед очисткой обязательно выключите вакуумный упаковщик и отсоедините шнур питания от сетевой розетки.

Важно! Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или любую иную жидкость.

2. После того, как упаковщик полностью остынет, протрите его поверхность и вакуумную камеру слегка влажной тряпкой или губкой.

3. Ни в коем случае не используйте для чистки прибора щетку. Это может привести к появлению царапин.

4. Во время процедуры вакуумной герметизации/упаковки небольшое количество жидкости, крошек или частиц пищи может случайно попасть в вакуумную камеру. Поэтому рекомендуется производить очистку камеры при помощи тряпки или бумаги после каждого использования прибора.

5. Тщательно высушите прибор перед повторным использованием.

Хранение

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30°C и относительной влажности не более 65%. Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

Устранение неполадок

Проблема	Возможное решение
Вакуумный упаковщик не работает	1. Убедитесь в том, что прибор подключен к сети электропитания, а розетка исправна. 2. Проверьте вакуумный упаковщик и шнур питания на предмет наличия или отсутствия повреждений. В целях собственной безопасности не используйте поврежденный прибор.
Вакуумный насос работает, но не удается полностью вакуумировать или герметизировать пакет	1. Отрегулируйте положение пакета и попробуйте повторить процедуру. Убедитесь в том, что открытый конец пакета (подлежащий герметизации) полностью находится внутри вакуумной камеры. 2. Проверьте состояние уплотнительной резинки. Убедитесь, что она не ослаблена, не рвется. Можно попробовать вынуть резинку, заменить ее, очистить, после чего вернуть на место. 3. Проверьте, нет ли остатков пищи вокруг и вдоль области уплотнения/герметизации и сварной планки. При необходимости удалите их. Также проверьте, корректно ли вставлена сварная планка. 4. Убедитесь в том, что сам прибор надежно установлен на рабочей поверхности, а его крышка надежно фиксируется/закрывается при проведении процедуры герметизации. 5. Проверьте, надежно ли герметизирован сам пакет после процедуры.

Проблема	Возможное решение
После вакуумирования воздух проникает обратно сразу либо спустя некоторое время	1. Осмотрите уплотнение: наличие складок может привести к попаданию воздуха в пакет. Чтобы предотвратить их образование, аккуратно растяните пакет, когда вставляете его в вакуумную камеру. Попробуйте запечатать пакет снова. 2. Иногда следы влаги или остатки пищи (сок, крошки, порошки и т.д.) могут препятствовать полноценной герметизации (запечатыванию) пакета. В этом случае стоит разрезать пакет, протереть его изнутри (верхнюю его часть) и попробовать запечатать снова. 3. Проверьте пищевые продукты на предмет наличия в них избыточного количества жидкости. Разрежьте пакет и повторно запечатайте его или замените его на новый. 4. Если вам необходимо упаковать продукты, которые могут содержать сок (фрукты), рекомендуется охладить пакет перед процедурой.
В пакете не создается полный вакуум	1. Складки и наличие влаги или остатков пищи в зоне уплотнения могут мешать надлежащей герметизации пакета. 2. Сделайте паузу продолжительностью 20 секунд между двумя последовательными операциями герметизации/упаковки.