



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение вакуумного упаковщика **Küchen-Profi VS-505**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



- 1 Вакуумный упаковщик 1 шт.
- 2 Ролон для вакуумной упаковки (28 см x 3 м) 1 шт.
- 3 Вакуумный контейнер (700 мл) 1 шт.
- 4 Вакуумный шланг 1 шт.
- 5 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 6 Гарантийный талон 1 шт.

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.**
Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

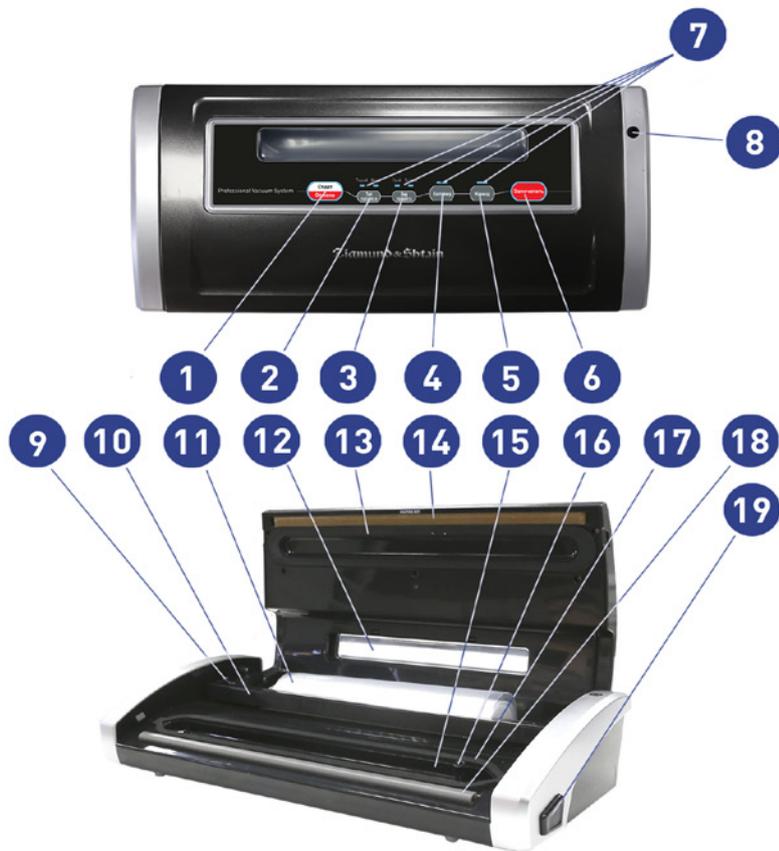
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Запрещается вакуумирование горячих продуктов и жидкостей - это может привести к повреждению прибора.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Во время работы соблюдайте осторожность – во избежание ожогов не прикасайтесь к горячему нагревательному элементу (термолинейке), расположенному на внутренней поверхности крышки.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- После хранения вакуумного упаковщика в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование вакуумного упаковщика с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!



1. Кнопка «СТАРТ/ОТМЕНА» - включение/остановка процесса вакуумирования
2. Кнопка «ТИП ПРОДУКТА» - выбор типа продукта: твердый/мягкий
3. Кнопка «ВИД ПРОДУКТА» - выбор вида продукта: сухой/влажный
4. Кнопка «КОНТЕЙНЕР» - включение вакуумирования продуктов в контейнере
5. Кнопка «МАРИНАД» - включение маринования продуктов в контейнере
6. Кнопка «ЗАПЕЧАТАТЬ» - запечатывание пакета без вакуумирования/немедленное запечатывание пакета в процессе вакуумирования (ручной режим)
7. LED-индикаторы установок/вида работы
8. Отверстие для подключения вакуумного шланга
9. Нож для отрезания пакета
10. Рамка - держатель рулона
11. Отсек для хранения рклон
12. Смотровое окно
13. Верхняя прокладка вакуумной камеры
14. Термолинейка с тефлоновым покрытием (нагревательный элемент)
15. Вакуумная камера
16. Воздухозаборник (соединяет вакуумную камеру и насос)
17. Нижняя прокладка вакуумной камеры
18. Уплотнительная лента
19. Кнопки разблокировки крышки

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Изготовление вакуумного пакета

- Перед началом работы подключите прибор к сети.
- Для изготовления пакета удобно использовать рулон для вакуумной упаковки, который можно хранить внутри корпуса в специальном отсеке.
- Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку.
- Убедитесь, что встроенный нож установлен на одном из концов рамки-держателя. Приподнимите рамку. Поместите во внутренний отсек полиэтиленовый рулон. (Рис.1)
- Возьмитесь за свободный край и вытяните рулон на необходимую длину. (Рис.2)
- Опустите рамку-держатель вниз, проведите ножом от одного края рамки к другому и отрежьте полиэтилен. (Рис.3)
- После чего одну из сторон запечатайте. Для этого положите пакет на уплотнительную ленту так, чтобы его край не попадал в вакуумную камеру. (Рис.4)



Рис.1



Рис.2



Рис.3



Рис.4

- Закройте прибор, слегка надавив двумя руками одновременно на края крышки до щелчка. (Рис.5)
- Нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ». Загорится соответствующий индикатор. (Рис.6)
- Когда индикатор погаснет, процесс запаивания пакета окончен. Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку. Извлеките готовый пакет из прибора. (Рис.7)



Рис.5



Рис.6



Рис.7

ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумные пакеты можно использовать многократно. Для этого после каждого использования хорошо промойте пакет и тщательно его высушите.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Вакуумирование продуктов в пакете

- Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только подготовленный пакет из рулона или специально предназначенные для этого вакуумные пакеты.
- Поместите продукты в пакет. Следите за тем чтобы продукты лежали равномерно и внутри оставалось свободное место. Слегка надавите рукой на пакет, чтобы удалить из него излишки воздуха.
- Откройте прибор и положите пакет с продуктами таким образом, чтобы свободный край разместился в вакуумной камере. Убедитесь в том, что пакет не закрывает воздухозаборник, необходимый для откачивания воздуха из вакуумной камеры. (Рис.8)

ВНИМАНИЕ!

Край пакета, предназначенный для запечатывания, должен быть абсолютно сухим и чистым. Размещайте его в вакуумной камере ровно, избегая образования складок и изломов. Только в этом случае Вы обеспечите эффективную и длительную герметизацию продукта.

- Закройте крышку, слегка надавив на её края одновременно двумя руками до щелчка. (Рис.9)
- Нажатием кнопки «ВИД ПРОДУКТА» выберите вид продукта, который собираетесь вакуумировать: «сухой» или «влажный». Загорится соответствующий индикатор.
- Нажатием кнопки «ТИП ПРОДУКТА» выберите тип продукта: «твердый» или «мягкий». Загорится соответствующий индикатор.

ПРИМЕЧАНИЕ

- **Выбирайте вид продукта «сухой» для продуктов с минимальным содержанием влаги (крупы, чай, хлеб и др.) и «влажный» для продуктов с высоким содержанием влаги (свежие рыба/мясо, ягоды**

и т.д.), т.к. при вакуумировании влажных продуктов требуется больше времени на откачивание воздуха и более высокая температура нагревательного элемента

- **Выбирайте тип продукта «мягкий» для мягких или хрупких продуктов, которые при сильном давлении могут деформироваться (помидоры, хлебобулочные изделия и пр.)**
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА». Загорится соответствующий индикатор и начнется процесс автоматического вакуумирования. (Рис.10)
- По окончании процесса загорится индикатор кнопки «ЗАПЕЧАТАТЬ». Когда индикаторы погаснут, вакуумирование окончено. Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку. Извлеките пакет из прибора. (Рис.11)

ВНИМАНИЕ!

При необходимости в процессе работы в любой момент можно остановить вакуумирование в ручном режиме. Для этого нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ». Откачивание воздуха остановится, пакет будет запечатан и прибор отключится.



Рис.8



Рис.9



Рис.10



Рис.11

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Вакуумирование в контейнере

- Для вакуумирования продуктов, помимо входящего в комплект контейнера, можно использовать любые другие вакуумные контейнеры, имеющиеся в продаже.
- Поместите продукты в вакуумный контейнер.
- Убедитесь, что крышка и верхний край контейнера сухие и чистые. Не переполняйте контейнер, крышка должна легко и прочно закрываться.
- Подключите прибор к электросети.
- Вставьте один конец вакуумного шланга в специальное отверстие на крышке прибора. Другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера. (Рис.12)
- Установите клапан на крышке контейнера в положение  (Закрты).
- Нажатием кнопки «ТИП ПРОДУКТА» выберите тип продукта: «твердый».
- Нажмите кнопку «КОНТЕЙНЕР». Загорится соответствующий индикатор. Начнется процесс автоматического вакуумирования продуктов в контейнере. (Рис.13)



Рис.12

Рис.13

- В начале процесса вакуумирования сильно надавите рукой на крышку, чтобы плотно прижать её к контейнеру и избежать утечки воздуха через щели.
- После того как индикаторы погаснут и процесс вакуумирования закончится, отсоедините шланг от прибора и контейнера.
- Проверьте плотность закрытия крышки, потяните её на себя – надежно и правильно закрытая крышка не должна двигаться.
- Чтобы открыть вакуумный контейнер, необходимо клапан перевести в положение  (Открыто).

Маринование продуктов в контейнере

- Поместите продукты (мясо, овощи), нарезанные небольшими кусочками, в маринаде в вакуумный контейнер.
- Подключите прибор к электросети.
- Вставьте один конец вакуумного шланга в специальное отверстие на крышке прибора. Другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера.
- Установите клапан на крышке контейнера в положение  (Маринование).
- Нажатием кнопки «ТИП ПРОДУКТА» выберите тип продукта: «твердый».
- Нажмите кнопку «МАРИНАД». Соответствующий индикатор начнет мигать и будет продолжать мигать все время, пока происходит процесс автоматического маринования продуктов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Полный цикл маринования включает в себя откачивание воздуха из контейнера с последующей паузой для заполнения воздухом. Продукты маринуются в течение 5-ти циклов. Общее время маринования составляет примерно 6-8 минут.
- Во время маринования не нажимайте никакие кнопки, чтобы случайно не прервать процесс. По окончании маринования индикатор кнопки «МАРИНАД» погаснет и прибор выключится автоматически. Продукты замаринованы и Вы можете приступить к их приготовлению. При необходимости процесс маринования может быть повторен несколько раз.

ВНИМАНИЕ!

Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 1 минуты. Если время работы превышает 1 минуту, то происходит автоматическое отключение прибора. Чтобы избежать перегрева прибора, после работы дайте ему остыть в течение 1 минуты, затем продолжите работу.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед проведением каких-либо операций по уходу за прибором следует отключить его от электрической сети.
- При необходимости протрите корпус слегка влажной тряпкой. Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и т. п. Не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.
- При необходимости аккуратно протрите внутреннюю поверхность прибора, удалите крошки и другие загрязнения. Тщательно просушите прибор в открытом виде.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной струей воды.
- Тщательно очистите прокладки вакуумной камеры. Не допускайте скопления около них крошек и др. загрязнений. Нижнюю прокладку можно снять с края вакуумной камеры и промыть под проточной водой. Верхняя прокладка – несъемная.
- Также тщательно очистите уплотнительную ленту. Снимать её нельзя.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при очистке термоленты, прокладок и уплотнительной ленты – их повреждение может вызвать неэффективную работу прибора и его поломку.

- Сетевой шнур уберите в специальный отсек внизу корпуса. Никогда не наматывайте шнур вокруг корпуса!
- Уберите прибор на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе вакуумного упаковщика, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Метод устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте надежность подключения к электрической сети
	Электророзетка неисправна	Проверьте исправность электророзетки
Прибор включен, но откачивание воздуха не происходит	Пакет поврежден / неплотно закрыт / открытый край не попадает в вакуумную камеру или закрывает воздухозаборник	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
Во время работы прибор отключается до окончания процесса вакуумирования	Пакет перегружен и/или неплотно закрыт. Если время работы прибора превышает 1 минуту, то происходит автоматическое отключение прибора, чтобы избежать его перегрева.	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
После окончания вакуумирования пакет не запечатывается	Неплотное соединение краев пакета	Убедитесь, что свободные края пакета чистые и сухие, соединяются плотно и ровно без изломов и складок

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Метод устранения
После окончания вакуумирования пакет не запечатывается	Неплотное соединение краев пакета	Убедитесь, что свободные края пакета чистые и сухие, соединяются плотно и ровно без изломов и складок
При нажатии кнопки «ЗАПЕЧАТАТЬ» индикатор мигает, но прибор не включается	Включилась защита прибора от перегрева	Соблюдайте интервал между включениями прибора в процессе работы не менее 1 минуты. Не допускайте его перегрева. Дайте прибору остыть и повторите попытку.
Появление резкого запаха во время работы	Перегрев термолинейки	Дайте прибору остыть и продолжите работу
После вакуумирования пакет/контейнер не сохраняет герметичность и наполняется воздухом	Повреждение пакета/контейнера	Обследуйте пакет/контейнер на предмет повреждений. При их обнаружении замените вакуумную упаковку на новую и повторно вакуумируйте продукты.
	Неплотное запечатывание пакета или закрытие крышки	Убедитесь, что края пакета, крышки и контейнера чистые и сухие. При необходимости очистите их и хорошо высушите. Закройте плотно пакет или крышку и повторно вакуумируйте продукты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-505

Мощность	170 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Тип управления	электронный
Макс. давление	80 кПа
Скорость всасывания	12 л/мин
Количество уровней давления	2
Материал корпуса	высококачественный пластик
Макс. ширина вакуумных пакетов	30 см
Вес (нетто)	2.05 кг
Габаритные размеры	401x190x92 мм
Длина сетевого шнура	1,2 м
Цвет	темно-серый

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.