

РЕДМОНО

Вакуумный упаковщик
VS1500



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	5
KAZ	11

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики	6
Комплектация	6
Устройство прибора.....	6
Панель управления.....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	7
Общие правила работы с прибором	7
Изготовление пакета для вакуумной упаковки.....	7
Вакуумная упаковка продуктов в автоматическом режиме	8
Вакуумная упаковка продуктов в ручном режиме.....	8
Использование прибора с вакуумными контейнерами	8
Система защиты от перегрева	9
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	9
Хранение и транспортировка	9
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	9
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	10



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Изготовитель: «Чжухай ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Хуа Вей Роуд, Чиань Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

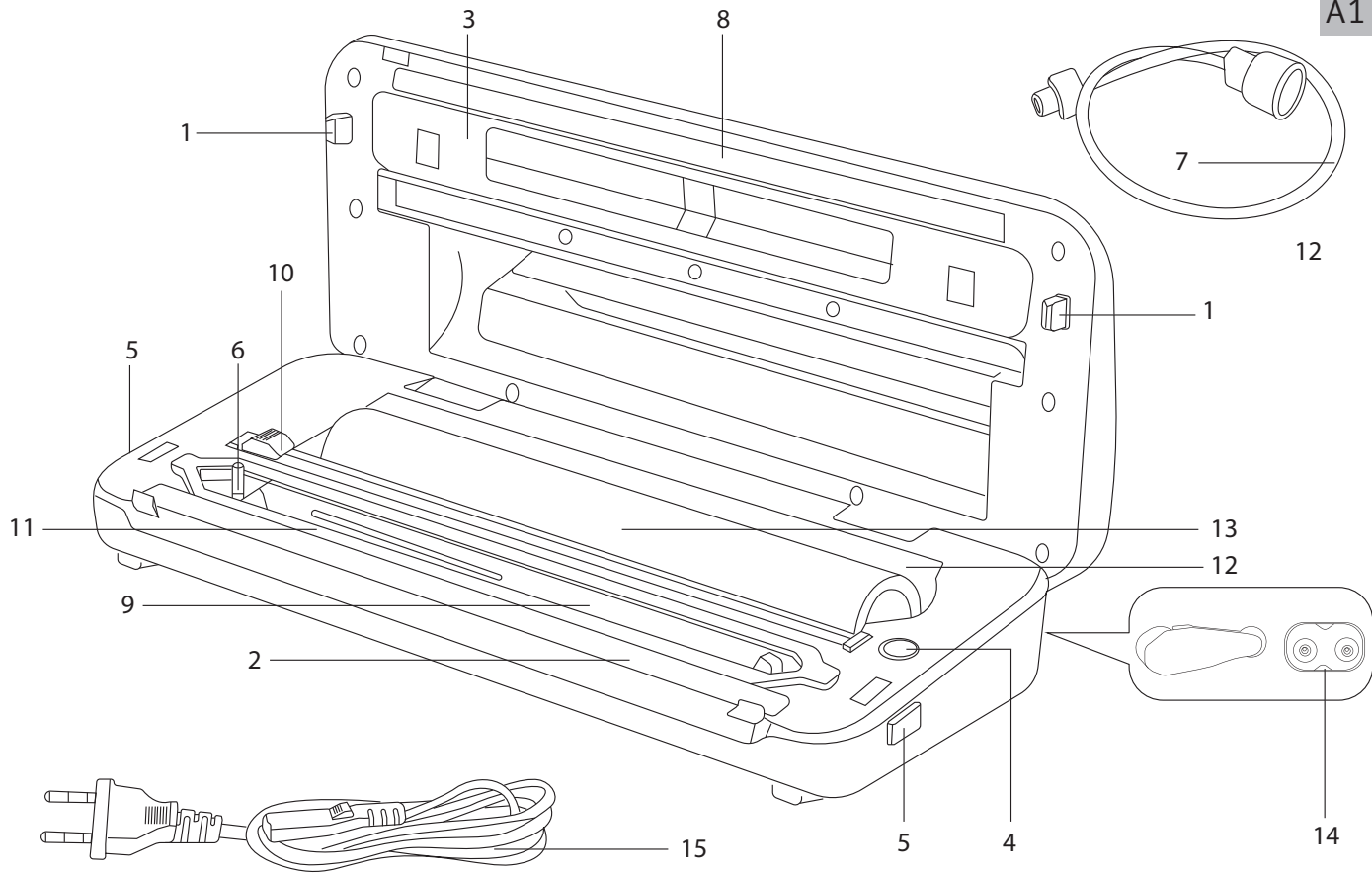
Импортер в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

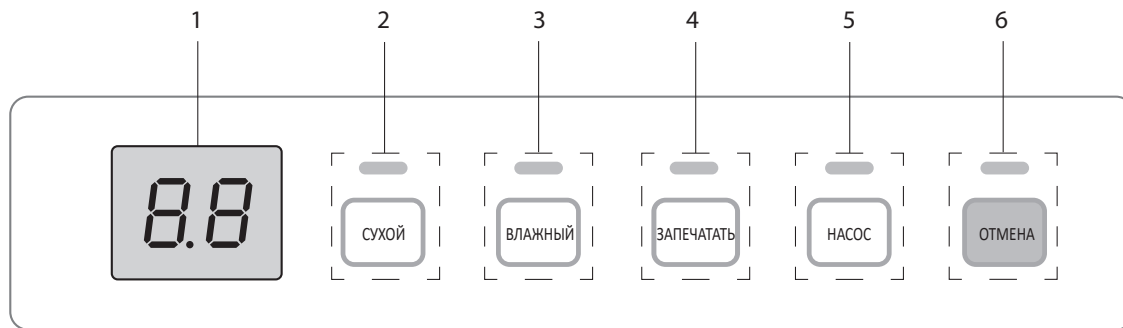
© РЕДМОНД. Все права защищены. 2025

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

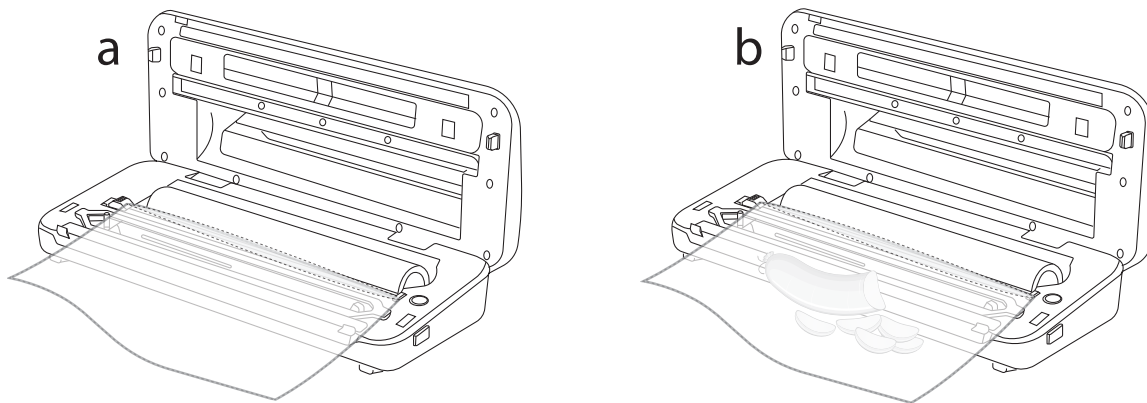
A1



A2



A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!


Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND. REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Вакуумный упаковщик VS1500 позволяет сохранять продукты свежими в пять раз дольше по сравнению с обычными способами хранения. При этом витамины и питательные вещества, содержащиеся в продуктах, не разрушаются. Вакуумная упаковка создает оптимальные условия для маринования мяса, защищает продукты от вымораживания и «ожогов» при длительном хранении в морозильной камере. Продукты в такой упаковке можно готовить в мультиварке или в микроволновой печи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).

 Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением

условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

STOP *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ прикасаться к нагревательному элементу на внутренней поверхности крышки, если прибор подключен к электросети!*

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей до 8 лет) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	VS1500
Мощность.....	110 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс II
Защита от перегрева.....	есть
Скорость всасывания.....	9 л/мин
Ширина шва пайки.....	3 мм
Длина термоленты.....	30 см
Максимальная ширина пакета.....	28 см
Максимальная разреженность.....	–80 кПа (–0,8 бар)
Материал корпуса.....	металл, пластик
Тип управления.....	электромеханический
Дисплей.....	ЖК
Подсветка вакуумной камеры.....	есть
Встроенный резак.....	есть
Сопло для работы с вакуумными контейнерами.....	есть
Автоотключение.....	есть
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	410 × 85 × 160 мм
Вес нетто.....	1,6 кг
Длина электрошнура.....	1,2 м

Комплектация

Вакуумный упаковщик.....	1 шт.
Рулон 28 × 300 см.....	1 шт.
Шланг для работы с вакуумными контейнерами.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Фиксаторы крышки
2. Термолента
3. Верхняя прокладка
4. Кнопка включения откачки воздуха из емкостей через шланг
5. Кнопки разблокировки крышки
6. Сопло для присоединения шланга
7. Шланг для работы с вакуумными контейнерами
8. Уплотнительная лента

9. Вакуумная камера
10. Встроенный резак
11. Нижняя прокладка
12. Отсек для хранения рулона
13. Рулон
14. Разъем для подключения электрошнура
15. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Дисплей
2. Кнопка «СУХОЙ» с индикатором – автоматическое вакуумирование и запайка сухих продуктов
3. Кнопка «ВЛАЖНЫЙ» с индикатором – автоматическое вакуумирование и запайка влажных продуктов
4. Кнопка «ЗАПЕЧАТАТЬ» с индикатором – использование термомоленты без предварительной откачки воздуха
5. Кнопка «НАСОС» с индикатором – ручной режим откачки воздуха
6. Кнопка «ОТМЕНА» с индикатором – прерывание процесса откачки воздуха и герметизации

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

 *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!*

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Полностью размотайте сетевой шнур. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте мыльной водой, тщательно просушите все элементы прибора перед включением в электросеть.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Общие правила работы с прибором

- Для вакуумной упаковки и варки продуктов используйте только структурированную полиэтиленовую пленку в рулонах или готовые пакеты не больше 28 см в ширину. Не используйте пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.
- 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.
- 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 режим «ВЛАЖНЫЙ» для более длительного запечатывания.
- Перед запечатыванием очистите и расправьте открытый край пакета. Лишние складки и посторонние предметы могут стать причиной разгерметизации упаковки.
- Перед включением насоса слегка надавите на пакет, чтобы удалить излишки воздуха. Слишком большое количество воздуха в пакете может стать причиной перегрева мотора насоса.
- Не подвергайте вакуумной упаковке продукты с острыми гранями, такие как кости или сухие макаронные изделия. Это может стать причиной разрывов пакета при откачке воздуха.
- Мелкие крошки и капли при попадании в вакуумную камеру могут повредить прибор. Чтобы избежать этого, помещайте свернутое бумажное полотенце у свободного края пакета в качестве фильтра.
- Предварительно нарезанные овощи и фрукты при заморозке в вакуумной упаковке сохраняются дольше.
- Для упаковки жидких продуктов используйте только специальные контейнеры. Не пытайтесь подвергнуть вакуумной упаковке жидкость в пакете.
- Обязательно охлаждайте жидкости перед упаковкой. Горячие жидкости могут начать бурлить в контейнере во время откачки воздуха.
- Вакуумная упаковка может продлить срок хранения продукта, но не защищает его от воздействия тепла и света. Храните скоропортящиеся продукты в холодильной или морозильной камере.
- Для сохранения вкуса и свежести продуктов, уже продающихся в вакуумной упаковке, таких как сыр или мясо, вы можете упаковать их повторно после вскрытия заводской упаковки.
- Вы можете подвергать вакуумной упаковке не только продовольственные товары, но и спички, документы, книги или аптечку для поездки на природу или на случай чрезвычайной ситуации.
- Для достижения наилучших результатов запечатывания давайте термомоленте остыть в течение 1 минуты после каждого использования. Перегрев термомоленты может привести к неполадкам в работе прибора.
- При приготовлении продуктов в вакуумной упаковке в мультиварке используйте программу «МУЛЬТИПОВАР» или «ВАКУУМ».

Изготовление пакета для вакуумной упаковки

1. Поднимите крышку прибора.
2. Поместите рулон в специальный отсек для хранения, отмотайте от рулона кусок необходимой длины.
3. Слегка прижмите полиэтилен резаком, затем сдвиньте резак с одного конца на другой.
4. Положите полиэтилен так, чтобы одна из его открытых сторон находилась на уровне вакуумной камеры, а края пакета не выходили за пределы уплотнительной ленты (схема А3, в, стр. 4).

- Закройте крышку прибора и надавите на нее с двух сторон до щелчка.
- Подключите прибор к электросети, загорятся подсветка вакуумной камеры и индикатор кнопки «ОТМЕНА», на дисплее отобразится нулевое значение. Прибор находится в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ», загорится ее индикатор. Индикатор кнопки «ОТМЕНА» погаснет. На дисплее будет вестись обратный посекундный отсчет времени запечатывания, подсветка вакуумной камеры будет мигать.

i При необходимости для прерывания процесса нажмите кнопку «ОТМЕНА», прибор перейдет в режим ожидания.

- После того как индикатор кнопки «ЗАПЕЧАТАТЬ» погаснет, процесс запечатывания будет завершен, прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите на кнопки разблокировки крышки с двух сторон прибора и поднимите крышку.

Вакуумная упаковка продуктов в автоматическом режиме

- Положите продукт в пакет для вакуумной упаковки. Свежевымытые и влажные продукты по возможности промокните бумажным полотенцем.
- Поднимите крышку прибора.
- Положите пакет так, чтобы его открытая сторона находилась на уровне вакуумной камеры, а края пакета не выходили за пределы уплотнительной ленты (схема А3, б, стр. 4).
- Закройте крышку прибора и надавите на нее с двух сторон до щелчка.
- Подключите прибор к электросети, загорятся подсветка вакуумной камеры и индикатор кнопки «ОТМЕНА», на дисплее отобразится нулевое значение. Прибор находится в режиме ожидания.



При бездействии в течение 10 минут прибор перейдет в спящий режим, вся индикация прибора погаснет. Для выхода из спящего режима нажмите любую кнопку.

i Перед началом процесса упаковки слегка надавите на пакет, чтобы уменьшить количество воздуха внутри.

- В зависимости от типа упаковываемого продукта нажмите кнопку «СУХОЙ» или «ВЛАЖНЫЙ», загорится индикатор выбранной кнопки. Индикатор кнопки «ОТМЕНА» погаснет. На дисплее будет вестись обратный посекундный отсчет времени вакуумирования, подсветка вакуумной камеры будет мигать.

Ниже приведены примеры сухих и влажных продуктов:

Сухие продукты	Влажные продукты
Хлеб	Свежее мясо
Яйца	Свежая рыба / Морепродукты
Орехи	Малина
Свекла	Клубника
Крупы	Помидоры

i При выборе типа продукта «ВЛАЖНЫЙ» время работы и температура нагрева термометры будут увеличены.

- При необходимости нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ» для ручного прерывания процесса откачки воздуха и перехода к запечатыванию пакета.

i При необходимости для прерывания процесса нажмите кнопку «ОТМЕНА», прибор перейдет в режим ожидания.

- Прибор автоматически откачает воздух из пакета и запечатает его. По завершении работы индикатор выбранной кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.
- Нажмите на кнопки разблокировки крышки с двух сторон прибора и поднимите крышку.

Вакуумная упаковка продуктов в ручном режиме

- Выполните пункты 1–5 раздела «Вакуумная упаковка продуктов в автоматическом режиме».
- Для ручной откачки воздуха нажмите и удерживайте кнопку «НАСОС», загорится ее индикатор. Индикатор кнопки «ОТМЕНА» погаснет. Процесс вакуумации продолжается, пока вы удерживаете кнопку «НАСОС», подсветка вакуумной камеры будет мигать.
- По завершении работы отпустите кнопку «НАСОС», ее индикатор погаснет. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ», загорится ее индикатор. Индикатор кнопки «ОТМЕНА» погаснет. На дисплее будет вестись обратный посекундный отсчет времени запечатывания, подсветка вакуумной камеры будет мигать.

i При необходимости для прерывания процесса нажмите кнопку «ОТМЕНА», прибор перейдет в режим ожидания.

- После того как индикатор кнопки «ЗАПЕЧАТАТЬ» погаснет, процесс запечатывания будет завершен, прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите на кнопки разблокировки крышки с двух сторон прибора и поднимите крышку.

Использование прибора с вакуумными контейнерами

- Поместите продукты в контейнер для вакуумной упаковки (приобретается отдельно). Свежевымытые и влажные продукты по возможности промокните бумажным полотенцем.
- Поднимите крышку прибора.
- Подключите один конец шланга для работы с вакуумными контейнерами к соплу на корпусе прибора. Второй конец шланга подключите к разъему на крышке контейнера для вакуумной упаковки.
- Переведите регулятор на клапане контейнера в положение «Закрыто».
- Подключите прибор к электросети, загорятся подсветка вакуумной камеры и индикатор кнопки «ОТМЕНА», на дисплее отобразится нулевое значение. Прибор находится в режиме ожидания.

6. Нажмите кнопку откачки воздуха на внутренней поверхности корпуса прибора. Индикатор кнопки «ОТМЕНА» погаснет. Прибор автоматически откачает воздух из контейнера, подсветка вакуумной камеры будет мигать.

i При необходимости для прерывания процесса нажмите кнопку откачки воздуха повторно, прибор перейдет в режим ожидания.

7. После того как процесс вакуумирования завершится, прибор перейдет в режим ожидания. Отсоедините шланг от клапана контейнера, затем отсоедините шланг от сопла на корпусе прибора.

В приведенной ниже таблице указаны примерные сроки хранения различных продуктов в вакуумной упаковке.

Условия хранения	Продукты	Температура хранения	Срок хранения в обычной упаковке	Срок хранения в вакуумной упаковке
Охлажденные продукты (хранение в холодильной камере)	Свежее мясо	5 ±3°C	2–3 дня	8–9 дней
	Свежая рыба / Морепродукты	5 ±3°C	1–3 дня	4–5 дней
	Вареное мясо	5 ±3°C	4–6 дней	10–14 дней
	Овощи	5 ±3°C	3–5 дней	7–10 дней
	Фрукты	5 ±3°C	5–7 дней	14–20 дней
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере)	Яйца	5 ±3°C	10–15 дней	1–2 месяца
	Мясо	–16–20°C	3–5 месяцев	более 1 года
	Рыба	–16–20°C	3–5 месяцев	более 1 года
Обычное состояние продуктов (хранение при комнатной температуре)	Морепродукты	–16–20°C	3–5 месяцев	более 1 года
	Хлеб	25 ±2°C	1–2 дня	6–8 дней
	Бисквит / Печенье	25 ±2°C	4–6 месяцев	более 1 года
	Рис / Крупы / Мука	25 ±2°C	3–5 месяцев	более 1 года
	Орехи / Бобовые	25 ±2°C	3–6 месяцев	более 1 года
	Медикаменты	25 ±2°C	3–6 месяцев	более 1 года
Чай	25 ±2°C	3–6 месяцев	более 1 года	

Система защиты от перегрева

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве. Если работа прибора неожиданно прекратилась и на панели управления мигают индикаторы кнопок, отключите прибор от электросети. Дайте ему остыть в течение 5-10 минут при открытой крышке. После подключения к электросети индикаторы кнопок погаснут, прибор будет готов к работе.

При дальнейшей эксплуатации прибора сократите время непрерывного использования, увеличьте интервалы между включениями.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Очищайте прибор после каждого использования. Протирайте прибор влажной мягкой тканью. Перед эксплуатацией убедитесь, что прибор полностью высох.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус в воду или помещать их под струю воды!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Регулярно очищайте уплотнительные прокладки вакуумной камеры. Не допускайте скапливания крошек на прокладках вакуумной камеры. Нижняя прокладка может быть изъята из углубления в корпусе прибора и очищена в теплой воде с мягким моющим средством. Верхняя прокладка – несъемная.

! Будьте предельно аккуратны при очистке уплотнительных прокладок: их повреждение может привести к поломке прибора.

Пакеты для вакуумной упаковки могут быть использованы повторно после очистки. Для очистки пакетов выверните их наизнанку и промойте в теплой воде с мягким моющим средством.

Хранение и транспортировка

! ВНИМАНИЕ! Храните прибор, не защелкивая фиксаторы крышки. Это может привести к деформации уплотнителей и выходу прибора из строя.

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.


При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не работает	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
Процесс запечатывания не запускается	Включилась защита термоленты от перегрева	Увеличьте интервалы между включениями

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор неожиданно отключился во время отключения воздуха из пакета	Прибор не смог откачать из пакета воздух и автоматически отключился для защиты мотора от перегрева	Проверьте пакет на наличие проколов и правильность расположения пакета
	Крышка прибора неплотно закрыта	Закройте крышку прибора и надавите на нее с двух сторон до щелчка
	Прокладка деформирована или повреждена	Проверьте верхнюю и нижнюю прокладки
Работа прибора неожиданно прекратилась, на панели управления мигают индикаторы кнопки	Сработала защита от перегрева	Следуйте указаниям раздела «Система защиты от перегрева»
Во время работы появился запах пластика	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывного использования прибора, увеличьте интервалы между включениями
	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Проведите тщательную очистку прибора. Запах исчезнет после нескольких включений

 В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com/>

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (пакеты и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.


0	0	0	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 2030 г.)
 3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

 Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде мен өнеркәсіптік емес пайдаланудың кез келген басқа осындай жағдайларда пайдаланыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген мақсатсыз пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құралды электр желісіне қосар алдында немесе ажыратар алдында құралдың қақпағы бұғаттан ашылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкессіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселінен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
- Электр қоректендіру бауын есік қуыстарында немесе жылу көздерінің жанында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.

STOP

ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН: электр қоректендіру кабелі зақымдалуы кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен

STOP

Егер құрал электр желісіне қосылса, қақпақтың ішкі бетіндегі қыздыру элементіне қол тигізуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

STOP

Аспап тіреуіш және корпусын суға батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымдалған электр кабелі сервис-орталықта жедел ауыстыруды талап етеді.

- Электр қоректендіру бауын есік қуыстарында немесе жылу көздерінің жанында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.

Егер құрал электр желісіне қосылса, қақпақтың ішкі бетіндегі қыздыру элементіне қол тигізуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.

- Аспапты тазалар алдында оның электр желісінен өшіріліп, толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

Аспап тіреуіш және корпусын суға батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	VS1500
Атаулы қуаты.....	110 Вт
Кернеу.....	220–240 В, 50/60 Гц
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс.....	II дәреже
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Сору жылдамдығы.....	9 л/мин
Дәнекерлеу жігінің ені.....	3 мм
Термолентаның ұзындығы.....	30 см
Пакеттің ең үлкен ені.....	28 см
Барынша сиректігі.....	–80 кПа (–0,8 бар)
Корпус материалы.....	металл, пластик
Басқару типі.....	электромеханикалық
Дисплей.....	СК
Вакуумдық камераны жарықтандыру.....	бар
Кірістірілген кескіш.....	бар
Вакуум контейнерлермен жұмыс істеуге арналған шүмек.....	бар
Автосөндіру.....	бар
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	410 × 85 × 160 мм
Таза салмағы.....	1,6 кг
Электр бау ұзындығы.....	1,2 м

Жинағы

Вакуумды орағыш.....	1 дана
Орам 28 × 300 см.....	1 дана
Вакуумдық контейнерлермен жұмыс істеуге арналған шланг.....	1 дана
Рецепттер кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру ба-
рысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамала-
рына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Аспаптың құрылымы (A1) сурет, 3 бет)

1. Қақпағын белгілегіш
2. Термолента
3. Жоғарғы төсемі
4. Құбыршек арқылы ыдыстардан ауаны айдауды қосу батырмасы
5. Қақпақты бұғаттан шешу батырмалары
6. Құбыршекті қосуға арналған шүмек


7. Вакуумдық контейнерлермен жұмыс істеуге арналған шланг
8. Тығыздауыш лента
9. Вакуумды камера
10. Кірістірілген кескіш
11. Астыңғы төсемі
12. Орамды сақтауға арналған бөлім
13. Орам
14. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
15. Электр қуатының сымы

Аспаптың құрылымы (A2) сурет, 4 бет)

1. Дисплей
2. Индикаторы бар «СУХОЙ» түймесі – құрғақ өнімдерді автоматты түрде вакуумдау және тығыздау
3. Индикаторы бар «ВЛАЖНЫЙ» түймесі – ылғал өнімдерді автоматты түрде вакуумдау және тығыздау
4. Индикаторы бар «ЗАПЕЧАТАТЬ» түймесі – ауаны алдын ала айдаусыз термолентаны қолдану
5. Индикаторы бар «НАСОС» түймесі – ауаны сорудың қолмен режимі
6. Индикаторы бар «ОТМЕНА» түймесі – саңылаусыздандыру мен ауаны айдау процесін үзіліс

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Желілік сымды толықтай ашыңыз. Құралдың тұрқын ылғалды матамен сүртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін жақсылап құрғатыңыз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ**Құралмен жұмыс істеу жөніндегі жалпы ұсыныстар**

- Вакуумды қаптама үшін және өнімдерді пісіру үшін әсіресе еніне 28 см астам емес рулондар немесе дайын пакеттерге полиэтилен құрылымдалған үлдірлерін ғана қолданыңыз. Вакуумды қаптамаға арналмаған пакеттерді қолданбаңыз.

- Пакетке тым көп өнімді салмаңыз. Пакеттің ашық жағы вакуумды камерада сынықтар мен бүкпе жасамай еркін орналасуы керек. Пакетті 2/3 көлемінен артық толтырмаңыз.
- Пакетке су өнімдерді салмаңыз. Пакеттің ішкі жағында ылғалдың шамадан артық болуы пакетті ораудың процесін баяулатыу мүмкін. Егер өнімнің ішінде өзінің ылғалы болса, анағұрлым ұзақ орау үшін «ВЛАЖНЫЙ» режимі таңдау керек.
- Ораудың алдында пакеттің ашық шетін тазартыңыз және ашыңыз. Артық бүкпелер мен бөгде заттар қаптаманың саңылауының ашылуына себеп болуы мүмкін.
- Сорғыны қосар алдында ауаның қалдығын шығару үшін пакетке ақырын басыңыз. Пакетте ауаның шамадан артық болуы сорғы моторының қызып кетуіне себеп болуы мүмкін.
- Вакуумды қаптамаға сүйек немесе құрғақ макарон өнімдері сияқты өткір бұрыштары бар өнімдерді салмаңыз. Бұл ауаны шығару кезінде пакеттің жырылуына себеп болады.
- Ұсақ қиқымдар мен тамшылар вакуумды камераға түскен кезде құралды зақымдай алады. Оны болдырмау үшін, сүзгі ретінде пакеттің бос бұрышына оралған қағаз сүлгіні орналастырыңыз.
- Алдын ала кесілген көкөністер мен жемістер вакуумды қаптамада қатырған кезде ұзағырақ сақталады.
- Сұйық азық-түлікті орау үшін, тек арнаулы контейнерлерді пайдаланыңыз. Пакеттегі сұйықтықты вакуумдық орауға ұшыратуға тырыспаңыз.
- Сұйықтықты орау алдында міндетті салқындатыңыз. Ыстық сұйықтықтар ауаны сорған кезде контейнерде бұрқылдап қайнай бастауы мүмкін.
- Вакуумды қаптама өнімнің сақтау мерзімін ұзартады, бірақ оны жылу мен жарықтың әсерінен қорғамайды. Тез бүлінетін өнімдерді тоңазытқыш немесе мұздатқыш камерада сақтаңыз.
- Ірімшік немесе ет сияқты вакуумды қаптамада сатылатын өнімдердің дәмі мен балғындығын сақтау үшін, оларды зауыттық қаптамасынан ашқаннан кейін қайтадан орай аласыз.
- Сіз вакуумды қаптамаға тек азық-түлік өнімдерін ғана емес, сонымен бірге сіріңке, құжаттар, кітаптар немесе төтенше жағдайлар немесе табиғат аясына шыққан кезде дәрі қобдишасын сала аласыз.
- Ораудың ең үздік нәтижелеріне қол жеткізу үшін термолентаны әр қолданғаннан кейін 1 минуттың ішінде салқындату керек. Термолентаның қатты қызуы құралдың жұмысында ақаулықтарға алып келуі мүмкін.
- Азық-түлікті мультиваркада вакуумдық орауышта әзірлеу кезінде, «МУЛЬТИПОВАР» немесе «ВАКУУМ» бағдарламасын пайдаланыңыз.

Вакуумды қаптама үшін пакетті әзірлеу

1. Қақпақты ашыңыз.
2. Қойыңыз, орам арнайы сақтауға арналған бөлім, отмотайте жылғы орам дана қажетті ұзындығы.
3. Пластмассаны кескішпен аздап басыңыз, содан кейін кескішті бір шетінен екінші шетіне сырғытыңыз.

4. Полиэтиленді оның ашық жақтарының біреуі вакуумды камераның деңгейінде болатындай, ал пакеттің шеттері тығыздағыш лентаның шетінен шықпайтындай етіп салыңыз (А3.a суретті қараңыз, 4 бет).
5. Құралдың қақпағын жабыңыз және шерту естілгенге дейін екі жағынан басыңыз.
6. Құрылғы электр желісіне қосыңыз, артқы жарық вакуумдық камералар және «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жанады, дисплейде нөлдік мән көрсетіледі. Құрылғы күту режимінде.
7. «ЗАПЕЧАТАТЬ» батырмасын басыңыз, батырманың индикаторы жанады. «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы сөнеді. Дисплейде мөрдің кері секундтық саны болады, вакуумдық камераның артқы жарығы жыпылықтайды.
8. **Қажет болса, процесі тоқтату үшін «ОТМЕНА» түймесін басыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.**
9. «ЗАПЕЧАТАТЬ» батырмасының индикаторы өшкеннен кейін, тығыздау процесі аяқталады, құрылғы күту режиміне өтеді. Құралдың екі жағынан қақпақты ашу батырмасын басыңыз және қақпақты көтеріңіз.

Автоматты режимде өнімдердің вакуумды қаптамасы

1. Өнімді вакуумды орауға арналған пакетке салыңыз. Жаңа жуылған және ылғалды өнімдерді сүлгімен барынша құрғату керек.
2. Қақпақты ашыңыз.
3. Пакетті ашық жағы вакуумды камераның деңгейінде болатындай, ал пакеттің шеттері тығыздағыш лентаның шеттерінен шықпайтындай етіп салыңыз (А3.b суретті қараңыз, 4 бет).
4. Құралдың қақпағын жабыңыз және шерту естілгенге дейін екі жағынан басыңыз.
5. Құрылғы электр желісіне қосыңыз, артқы жарық вакуумдық камералар және «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жанады, дисплейде нөлдік мән көрсетіледі. Құрылғы күту режимінде.



10 минут бойы әрекетсіздік кезінде құрылғы автоматты түрде күту ұйқы режиміне шығу үшін кез келген түймені басыңыз.



Орау процесін бастамас бұрын ішіндегі ауаның мөлшерін азайту үшін пакетке ақырын басу керек.

6. Қаптамадағы өнім түріне байланысты «СУХОЙ» немесе «ВЛАЖНЫЙ» түймесін басыңыз, таңдалған батырмасының индикаторы жанады. «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы сөнеді. Дисплейде вакуумдау кері секундтық саны болады, вакуумдық камераның артқы жарығы жыпылықтайды.

Төменде ылғалды және құрғақ өнімдердің түрлері келтірілген:

Құрғақ өнімдер	Ылғалды өнімдер
Нан	Жаңа сойылған ет
Жұмыртқа	Жаңа ауланған балық / Теңіз өнімдері

Күрғақ өнімдер	Ылғалды өнімдер
Жаңғақтар	Таңқурай
Қызылша	Құлпынай
Жарма	Қызанақ

i *Влажный» өнім түрін таңдау кезінде жұмыс уақыты мен термолентаның қыздыру температурасы арттырылатын болады.*

7. Қажеттілікке қарай ауаны айдау процесін қолмен үзу және пакетті орауға ауысу үшін «ЗАПЕЧАТАТЬ» батырмасын басыңыз.

i *Қажет болса, процесі тоқтату үшін «ОТМЕНА» түймесін басыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.*

8. Құрал пакеттен ауаны автоматты түрде айдайды және оны орайды. Жұмыс аяқталғаннан кейін, таңдалған батырмасының индикаторы жанады, құрылғы күту режиміне өтеді.

9. Құралдың екі жағынан қақпақты ашу батырмасын басыңыз және қақпақты көтеріңіз.

Қолмен режимде өнімдердің вакуумды қаптамасы

1. «Автоматты режимде өнімдердің вакуумды қаптамасы» бөлімінің 1–5 тармақтарын орындаңыз.

2. Ауаны қолмен сору үшін «НАСОС» түймесін басып тұрыңыз, оның индикаторы жанады. «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы сөнөді. Вакуумдау процесі «НАСОС» түймесін басып тұрғанда жалғасады, вакуумдық камераның артқы жарығы жыпылықтайды.

3. Жұмыс аяқталғаннан кейін «НАСОС» түймесін босатыңыз, оның индикаторы сөнөді. Құрылғы күту режиміне өтеді.

4. «ЗАПЕЧАТАТЬ» батырмасын басыңыз, батырманың индикаторы жанады. «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы сөнөді. Дисплейде мөрдiң керi секундтық саны болады, вакуумдық камераның артқы жарығы жыпылықтайды.

i *Қажет болса, процесі тоқтату үшін «ОТМЕНА» түймесін басыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.*

5. «ЗАПЕЧАТАТЬ» батырмасының индикаторы өшкеннен кейін, тығыздау процесі аяқталады, құрылғы күту режиміне өтеді. Құралдың екі жағынан қақпақты ашу батырмасын басыңыз және қақпақты көтеріңіз.

Өнімдердің вакуумды қаптамасы

1. Азық-түлікті вакуумдық орауға арналған контейнерге салыңыз. Жуылған және ылғалды азық-түлікті мүмкіндігінше қағаз сүзгілермен сүртіңіз.

2. Қақпақты ашыңыз.

3. Вакуумдық контейнерлермен жұмыс істеуге арналған құбыршегінің бір басын құралдың корпусындағы шүмекке қосыңыз. Құбыршегінің екінші басын вакуумдық орауға арналған контейнер қақпағының жалғағышына қосыңыз.

4. Контейнердің қақпақшасындағы реттегішті «Закрито» қалпына ауыстырыңыз.

5. Құрылғы электр желісіне қосыңыз, артқы жарық вакуумдық камералар және «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жанады, дисплейде нөлдiк мән көрсетiледi. Құрылғы күту режимiнде.

6. Құрал корпусының iшкi бетiндегi ауаны сору батырмасына басыңыз. «ОТМЕНА» батырмасының индикаторы сөнөдi. Құрал контейнерден ауаны автоматты түрде сорып алады, вакуумдық камераның артқы жарығы жыпылықтайды.

i *Қажет болса, процесі тоқтату үшін ауаны сору түймесін қайта басыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.*

7. Вакуумдау процесі аяқталған соң, құрылғы күту режиміне өтеді. Құбыршекті контейнердің қақпақшасынан ажыратып тастаңыз, содан кейін құбыршекті құралдың корпусындағы шүмектен ажыратып тастаңыз.

Төменде келтірілген кестеде әртүрлі азық-түліктің болжалды вакуумдық орауышта сақтау мерзімдері келтірілді.

Сақтау шарттары	Өнімдер	Сақтау температурасы	Кәдімгі қаптамада сақтау мерзімі	Вакуумды қаптамада сақтау мерзімі
Салқындатылған өнімдер (тоңаз ытқыш камерасында сақтау)	Жаңа сойылған ет	5 ±3°C	2–3 күн	8–9 күн
	Жаңа ауланған балық / Теңіз өнімдері	5 ±3°C	1–3 күн	4–5 күн
	Пісірілген ет	5 ±3°C	4–6 күн	10–14 күн
	Көкөністер	5 ±3°C	3–5 күн	7–10 күн
	Жидектер	5 ±3°C	5–7 күн	14–20 күн
Мұздатылған өнімдер (мұздатқыш камерасында сақтау)	Жұмыртқа	5 ±3°C	10–15 күн	1–2 ай
	Ет	–16–20°C	3–5 ай	1 жылдан астам
	Балық	–16–20°C	3–5 ай	1 жылдан астам
Өнімдердің кәдімгі күйі (бөлме температурасында сақтау)	Теңіз өнімдері	–16–20°C	3–5 ай	1 жылдан астам
	Нан	25 ±2°C	1–2 күн	6–8 күн
	Бисквит / Печенье	25 ±2°C	4–6 ай	1 жылдан астам
	Күріш / жарма / ұн	25 ±2°C	3–5 ай	1 жылдан астам
	Жаңғақ / бұршақ	25 ±2°C	3–6 ай	1 жылдан астам
	Медикаменттер	25 ±2°C	3–6 ай	1 жылдан астам
	Шай	25 ±2°C	3–6 ай	1 жылдан астам

Қызып кетуден сақтау жүйесі

Аспап жүйесімен автоматты ажырату кезінде қызып кету. Егер аспаптың кенеттен тоқтап қалды және басқару панеліндегі индикаторлар жыпылықтайды кнопокларды, ажыратып аспапты электр желісінен. Қақпақ ашық болған кезде оны 5-10 минут суытыңыз. Электр желісіне қосылғаннан кейін түймелердің индикаторлары сөнөді, құрылғы жұмыс істеуге дайын болады.

Аспапты одан әрі пайдалану кезінде үздіксіз жұмыс уақытын қысқартыңыз, қосылулар арасындағы аралықтарын ұлғайту керек.

III. АСПАП КҮТІМІ

Құралды тазалауға кіріспес бұрын, оның электр желісінен ажыраулы екендігіне көз жеткізіңіз. Шәйнек пен тұғырды аратұра дымқыл жұмсақ матамен тазартып отырыңыз.

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспапты тазалау барысында қатты сулықтар немесе сіңіргіштер абразивті паста ларды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

Вакуумды камерасының тығыздауыш төсемелерін жүйелі тазартып отырыңыз. Вакуумды камерасының төсемелерінде қиқымның жиналуына жол бермеңіз. Астыңғы төсемесі құралдың тұрқында тереңдіктен алынуы керек және жылы суда жұмсақ жуу құралымен тазартылуы керек. Үстіңгі төсемесі – алмалы-салмалы емес.

⚠ Тығыздауыш төсемелерді тазарту кезінде мұқият болыңыз: олардың зақымдалуы құралдың сынуына әкелуі мүмкін.

Вакуумды қаптамаға арналған пакеттер тазартқаннан кейін қолданылуы мүмкін. Пакеттерді тазалау үшін айналдырыңыз және жұмсақ жуу құралымен жылы суда жуыңыз.

Сақтау және тасымалдау

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралды қақпақтың фиксаторын бекітпей сақтаңыз. Ол нығыздағыш түрінің өзгеруіне және құралдың сынып қалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Құрал жұмыс істемейді	Электр құат беру сымы электр желісіне қосылмаған Электрлік розеткада кернеу жоқ	Құралды электр желісіне қосыңыз Дұрыс электр розеткасына құралды қосыңыз
Тығыздау процесі басталмайды	Термолента қатты қызғаннан кейін қорғаныс қосылды	Қосылулар арасында аралықты көбейтіңіз
Пакет ішінен ауаны айдау кезінде құрал кенеттен ажыратылып қалды	Құрал ауаны пакеттен айдай алмады және қатты қызудан моторды қорғау үшін автоматты ажыратылды Құрылғының қақпағы еркін жабылған	Пакеттің дұрыс орналасуы мен хаттаманың болуына пакетті тексеріңіз Құралдың қақпағын жабыңыз және шерту естілгенге дейін екі жағынан басыңыз
	Тығыздағыш деформацияланған немесе зақымдалған	Жоғарғы және төменгі тығыздағыштарды тексеріңіз

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Құрылғының жұмысы күтпеген жерден тоқтады, басқару тақтасында түймелер индикаторлар жыпылықтайды	Қызып кетуден қорғаныс іске қосылған	«Қызып кетуден сақтау жүйесі» бөлімінің нұсқауларын орындаңыз
Жұмыс кезінде пластиктің иісі пайда болды	Құрылғы қызып кетті Жаңа құралдың кейбір бөлшектеріне қорғаныс жабыны жабылған	Үздіксіз жұмыс уақытын қысқартыңыз, қосылулар арасындағы аралықтарын ұлғайту керек Аспапты мұқият тазалаңыз. Бірнеше рет қосқаннан кейін иісі кетеді

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com/>

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (пакеттер және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

0	0	0	1	1	2	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)
2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)
3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 3 жылды құрайды.

|| Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

VS1500-CIS-UM-2