

**420/20L**



**300746**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Германия

тел. +49 5258 971-0  
факс: +49 5258 971-120  
**Горячая линия:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версия: 3.0

Дата составления: 2024-01-09

## Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность .....	2
1.1	Значение символики .....	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению .....	5
1.4	Использование не по назначению .....	5
2	Общие сведения .....	6
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства .....	6
2.2	Защита авторских прав.....	6
2.3	Декларация соответствия.....	6
3	Транспортировка, упаковка и хранение .....	7
3.1	Транспортная инспекция .....	7
3.2	Упаковка.....	7
3.3	Хранение .....	7
4	Технические данные.....	8
4.1	Технические характеристики.....	8
4.2	Обзор компонентов прибора .....	9
4.3	Функции прибора.....	11
5	Инсталляция и обслуживание .....	12
5.1	Инсталляция.....	12
5.2	Преимущества вакуумной упаковки.....	13
5.3	Правила вакуумирования .....	15
5.4	Обслуживание .....	18
6	Очистка.....	27
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	27
6.2	Очистка .....	28
7	Возможные неисправности .....	29
8	Утилизация.....	32



**Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

## 1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

### 1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



**ОПАСНОСТЬ!**

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ОСТОРОЖНО!**

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

**ВНИМАНИЕ!**

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

## 1.2 Рекомендации по технике безопасности

### Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

## Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

## Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

## Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

### 1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Вакуумирование и маринование соответствующих продуктов питания или других предметов.

### 1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

## 2 Общие сведения

### 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений. Производитель не несет никакой ответственности за повреждение и вред вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

### 2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

### 2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.



## 3 Транспортировка, упаковка и хранение

### 3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

### 3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

### 3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

## 4 Технические данные

### 4.1 Технические характеристики

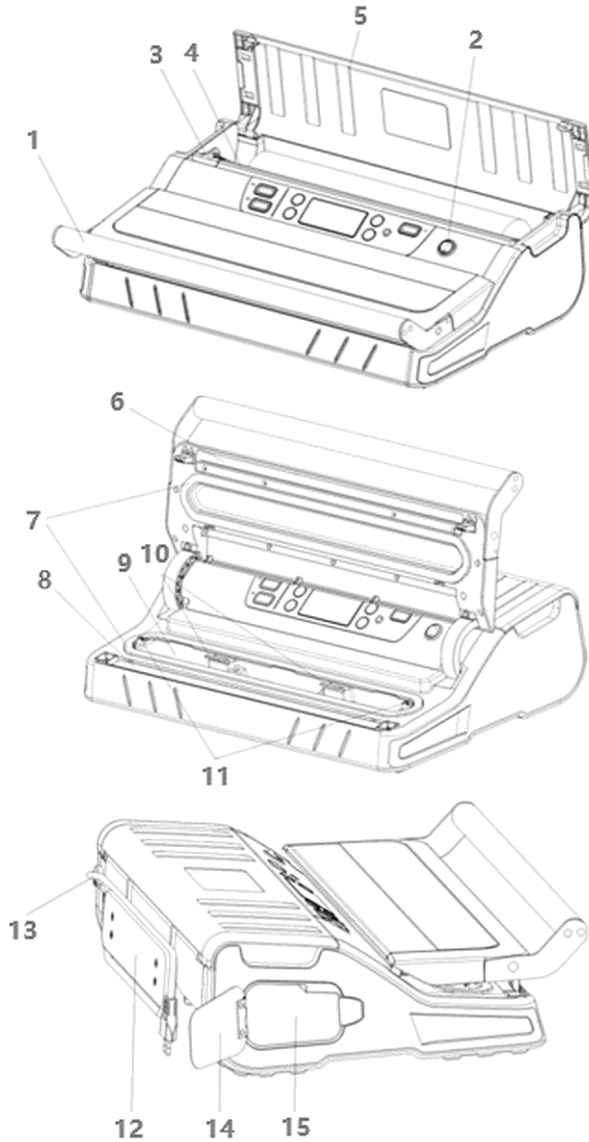
Наименование:	Вакуумная упаковочная машина 420/20L
Номер арт.:	300746
Материал:	нержавеющая сталь, пластмасса
Количество сварных швов:	2
Длина электрода в мм:	420
Вакуумный насос л / мин (м <sup>3</sup> / час):	20 (1,2)
Максимальный вакуум в мбар:	-900
Регулировка времени запаивания, уровни:	2
Потребляемая мощность:	0,35 кВт   220-240 В   50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	500 x 395 x 140
Вес в кг:	6,6

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

#### Версия / характеристики

- Цвет: серебряный / черный
- Управление: электронное
- Контрольные лампочки: Вкл./выкл.
- Контроль вакуума: электронный
- Функции:
  - Комбинированное вакуумирование и запаивание
  - Запаивание
  - Маринование
- Цифровой дисплей
- Переключатель включения/выключения
- Освещение
- Рулонодержатель со встроенным ножом
- Зажимной хомут для мешков для вакуумирования
- В поставку входит: 1 рулон пленки для вакуумирования (40 см x 6 м)

## 4.2 Обзор компонентов прибора



RU

Рис. 1

## Описание рис. 1

1. Передняя крышка с ручкой
2. Переключатель включения/выключения
3. Нож
4. Режущая шина
5. Задняя крышка
6. Пластина спаивания
7. Верхняя + нижняя прокладка
8. Электрод
9. Вакуумная камера
10. Прикрепление мешков для вакуумирования
11. Отверстия для всасывания воздуха
12. Элемент для намотки провода питания
13. Кабель питания
14. Крышка отсека для принадлежностей
15. Отсек для соединительного шланга

## Дополнительное оснащение (не входит в комплект поставки!)

### Набор рулонов пленки для вакуумирования 220

Состоит из 2 рулонов пленки для вакуумирования

Ширина рулона: 22 см

Длина рулона: 5 м

Размеры: шир. 220 x гл. 40 x выс. 40 мм

Вес: 0,46 кг

№ арт.: 300418



### Набор рулонов пленки для вакуумирования 280

Состоит из 2 рулонов пленки для вакуумирования

Ширина рулона: 28 см

Длина рулона: 5 м

Размеры: шир. 280 x гл. 50 x выс. 50 мм

Вес: 0,512 кг

№ арт.: 300419



### **Набор рулонов пленки для вакуумирования 400**

Состоит из 2 рулонов пленки для вакуумирования

Ширина рулона: 40 см

Длина рулона: 6 м

Размеры: шир. 400 x гл. 65 x выс. 65 мм

Вес: 0,86 кг

**№ арт.: 300424**



### **Мешки для вакуумирования G1,2L**

Вместимость: 1,2 литра

Размеры: 160 x 250 мм

**№ арт. 300411**



### **Мешки для вакуумирования G2,5L**

Вместимость: 2,5 литра

Размеры: 200 x 300 мм

**№ арт. 300412**



### **Мешки для вакуумирования G7,5L**

Вместимость: 7,5 литра

Размеры: 300 x 400 мм

**№ арт. 300413**

RU

## **4.3 Функции прибора**

Вакуумная упаковочная машина предназначена для вакуумной упаковки или маринования пищевых продуктов. Во время процесса вакуумирования из мешка для вакуумной упаковки извлекается воздух, а затем плотно закрывается, чтобы предотвратить порчу пищевых продуктов или замедлить этот процесс.

## 5 Инсталляция и обслуживание

### 5.1 Инсталляция

#### Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

##### **Опасность удушья!**

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:
  - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
  - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
  - легко доступная
  - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Сохранять 10 см расстояния от легковоспламеняющихся стен и предметов.

### Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Провод присоединения проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.

## 5.2 Преимущества вакуумной упаковки

При вакуумной упаковке после удаления воздуха вакуумный мешочек или емкость плотно закрыты, благодаря чему процесс порчи продуктов питания замедляется или приостанавливается. Благодаря вакуумной упаковке срок хранения пищевых продуктов увеличивается в 3-5 раз. Вкус и витамины при этом сохраняются. Продовольственные продукты, таким образом, предохранены от высыхания и окисления, бактериями и плесенью.

Расфасовка с использованием вакуума является процессом продления срока годности, который рекомендуется для свежих продуктов питания и должен совмещаться с низкими температурами, то есть расфасованный продукт с использованием вакуума должен храниться в холодильнике или морозильной камере, чтобы добиться лучших результатов.

Таким способом можно хранить продукты на много дольше, чем те, которые не были упакованы с помощью вакуумной упаковки, а их срок годности составляет только несколько часов или дней.

Вакуумная упаковка используется, чтобы улучшить организацию работы, сохранять продукты питания более здоровым способом, а также сэкономить деньги:

- Можно ею пользоваться в особых случаях:
  - чтобы упаковать продукты питания в вакуумную упаковку, и тем самым продлить срок годности,
  - чтобы предварительно приготовить питание на всю неделю,
  - чтобы дольше хранить салаты, овощи и специи (остаются хрупкими и свежими),
- в морозильной камере остается больше свободного места;
- пищевые продукты защищены от высыхания и окисления;
- можно легко и качественно мариновать (достаточно 20 минут в вакууме);
- можно также повторно запаковать мясные продукты, колбасы или сыры, которые перед этим были в вакуумной упаковке (сохраняется вкус);
- можно экономить деньги, так как все остатки без проблем можно хранить и использовать позже;

- разного вида фрукты и овощи можно купить в сезоне, запаковать в вакуумную упаковку и хранить дольше обычного.

### УКАЗАНИЕ!

Вся информация, указанная в таблице ниже является ориентировочной и зависит от безупречного состояния упаковки, а также от изначальных качественных характеристиках продуктов питания.

### ВНИМАНИЕ!

Портящиеся продукты следует хранить в морозильной камере или в холодильнике. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения продуктов питания, но они не превращаются в „консервы”, т. е. стабильный продукт в комнатной температуре.

### Время хранения пищевых продуктов

Хранение	Пищевые продукты	Температура	Стандартное техническое обслуживание	В вакуумной упаковке
В холодильнике	Свежее сырое мясо	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	2 - 3 дня	8 - 9 дня
	Свежая рыба / морепродукты	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	1 - 3 дня	4 - 5 дня
	Вареное мясо	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	4 - 6 дня	10 - 14 дня
	Овощи	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3 - 5 дня	7 - 10 дня
	Фрукты	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	5 - 7 дня	14 - 20 дня
	Яйца	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	10 - 15 дня	30 - 50 дня
В морозильнике	Замороженное мясо	$-16 \sim -20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3 - 5 месяцев	> 1 год
	Замороженная рыба	$-16 \sim -20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3 - 5 месяцев	> 1 год
	Замороженные морепродукты	$-16 \sim -20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3 - 5 месяцев	> 1 год



Хранение	Пищевые продукты	Температура	Стандартное техническое обслуживание	В вакуумной упаковке
При комнатной температуре	Хлебобулочные изделия	25 ± 2 °C	1 - 2 дня	6 - 8 дня
	Печенье	25 ± 2 °C	4 - 6 месяцев	> 1 год
	Рис/мука	25 ± 2 °C	3 - 5 месяцев	> 1 год
	Арахис/косточковые фрукты	25 ± 2 °C	3 - 6 месяцев	> 1 год
	Медицинские материалы	25 ± 2 °C	3 - 6 месяцев	> 1 год
	Чай	25 ± 2 °C	5 - 6 месяцев	> 1 год

### 5.3 Правила вакуумирования

#### Важные рекомендации

- Перед началом упаковки тщательно вымыть руки, упаковочную машину и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной упаковки.
- Во время обработки продуктов питания по мере возможности следует пользоваться перчатками.
- Для вакуумной упаковки следует использовать только свежие продукты.
- Продукты, которые легко портятся, сразу положить в холодильник или морозильную камеру и не оставлять долго при комнатной температуре.
- Равномерно разложить вакуумные упаковки в холодильнике или морозильной камере, чтобы ускорить заморозку.
- Продовольственные продукты, изъятые из упаковки, следует обязательно употребить до истечения срока их пригодности, указанного на оригинальной упаковке.
- Вакуумная упаковка продлевает срок хранения сухих продуктов питания. Продукты с большим содержанием жира быстрее портятся в случае доступа кислорода и тепла. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения орехов, кокосовой стружки и зерновых. Хранить в холодном и темном месте.
- Вакуумная упаковка не продлевает срок хранения овощей и фруктов таких, как бананы, яблоки или картофель, разве что перед упаковкой они будут очищены.
- Некоторые виды овощей, такие как брокколи, цветная или белая капуста, в вакуумной упаковке выделяют газы. Поэтому эти овощи следует перед вакуумной упаковкой бланшировать и заморозить.

- Для повторной вакуумной упаковки блюд, которые были изъяты из вакуумной упаковки, следует действовать согласно рекомендациям касательно хранения в холодных условиях после открытия, чтобы повторное хранение было безопасным.
- Следует немедленно употребить портящиеся блюда, которые были ранее подогреты, разморожены или изъяты из холодильника. Не следует употреблять блюда, которые несколько часов лежали на воздухе; особенно если они с густым соусом и хранились в вакуумной упаковке или другой среде с ограниченным содержанием кислорода.
- Мягкие и нежные продукты (рыба, земляника и т.п.) предварительно заморозить в течение ночи. После предварительного замораживания продукты можно упаковать в вакууме и поместить в морозильную камеру.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Вакуумная упаковка не заменяет замораживания или глубокой заморозки! Каждый портящийся продовольственный продукт, который требует заморозки перед вакуумной упаковкой, должен быть охлажден и заморожен также после вакуумной упаковки.**

### **Вакуумная упаковка с дальнейшей заморозкой**

- В случае правильного хранения прибор помогает сохранить длительную свежесть блюд. Блюда паковать по возможности в свежем состоянии.
- Чувствительные продукты питания или продукты, которым необходимо сохранить форму и внешний вид, могут повредиться во время вакуумной упаковки в свежем состоянии. Мягкие продукты, такие как мясо, рыба, клубника, бутерброды следует предварительно заморозить.

Их можно замораживать в течение 24 часов, прежде чем появятся ожоги от замораживания. После предварительной заморозки продуктов их можно запаковать в вакуумных мешочках и хранить длительное время в морозильной камере, чтобы сохранить как вкус, так и питательные ценности запакованных продуктов.

- Для того чтобы запаковать в вакууме жидкие блюда такие, как супы, лечо или запеканки, сначала их следует заморозить в форме для запеканок или в миске, потом запаковать в вакууме и в замороженном состоянии хранить в морозильной камере.
- Свежие овощи следует мыть или очистить, а перед упаковкой в вакууме поддать короткой бланшировке в кипящей воде (или ошпарить в микроволновой печи), но сохраняя при этом упругость овощей и не допуская разваривания. После того, как продукты остынут запаковать в вакуумную упаковку в необходимых порциях.
- Для упаковки незамороженных блюд следует взять около 5 см больше пленки, чтобы таким образом компенсировать расширение продуктов в замороженном состоянии. Положить мясо или рыбу на бумажном

полотенце и запаковать в вакуумных мешочках вместе с бумажным полотенцем. Благодаря этому впитается сок продукта.

- Перед вакуумной упаковкой таких блюд как пита, блинчики или гамбургеры следует отдельные куски отделить бумагой для выпечки или пленкой для продовольственных продуктов. Это облегчает изъятие отдельных кусков и повторное плотное закрытие остального содержимого для хранения в морозильной камере.

### **Вакуумная упаковка для хранения в холодильнике**

- Блюда можно приготовить заранее в соответствующих порциях и хранить упакованными в вакууме в холодильнике, а далее подогревать по мере необходимости.

### **Вакуумная упаковка с дальнейшим хранением в кладовке**

- Вакуумная упаковка может дать также преимущества в случае продовольственных продуктов, которые можно хранить в комнатной температуре (кофе, мука, мучные продукты, сахар и т.д.). Если эти продукты не будут использованы в течение нескольких дней, например в связи с поездкой на отдых, их следует запаковать в вакуумной упаковке. Это даст возможность сохранить их свежесть и предохранить от воздействия комнатной температуры, грибов, плесени и насекомых.

RU

### **Размораживание продуктов, запакованных в вакуумные мешочки**

- Запакованные в вакууме продукты питания, такие как мясо, рыба, фрукты и овощи или другие мягкие продукты можно размораживать медленно на самой нижней полке холодильника.
- Хлеб и питу можно размораживать в комнатной температуре.
- Супы или другие жидкие блюда следует подогревать непосредственно в вакуумном мешочке в горячей водной ванне, пока они полностью не будут горячими. Для размораживания в комнатной температуре или подогревания в водной ванне следует надрезать один из углов вакуумного мешочка, чтобы сократить вакуум и дать возможность пару выходить наружу.
- Продукты следует употребить вскоре после размораживания. Никогда не замораживать продукты повторно.

### **Повторная вакуумная упаковка распакованных продуктов питания**

- Многие продовольственные продукты, такие как сыры или мясные изделия продаются в вакуумных упаковках. После открытия таких продуктов можно также сохранить их вкус и свежесть путем повторной вакуумной упаковки в вакуумных мешочках.

**ВНИМАНИЕ!**

Распакованные продукты питания всегда следует употребить до истечения срока годности, указанного на оригинальной упаковке. После повторной вакуумной упаковки продукты следует хранить с соблюдением максимальной осторожности и гигиены.

### Инструкции на тему вакуумной упаковки

- Упаковывая в вакууме продовольственные продукты с острыми краями или формами, например, кости или сухие макароны, следует воспользоваться бумажным полотенцем во избежание повреждений мешочка.
- Для того чтобы во время вакуумной упаковки хрупкие продукты питания не крошились, а мягкие продукты питания такие, как бисквиты или печенье не ломались для их ранения следует использовать емкости.
- Вакуумная упаковка обеспечивает защиту различных продуктов в разных условиях. С помощью этого прибора можно запаковать вещи необходимые в походе, такие как спички, одежду и другие предметы, которые должны остаться сухими. Табак для курения трубки можно хранить длительное время. Налет и тускнение серебра, а также других коллекционерских предметов можно исключить путем вакуумной упаковки.

RU

## 5.4 Обслуживание



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Травмы рук, вызванные защемлением руки или пальцев между крышкой и вакуумной камерой!**

Следует быть очень осторожным при закрытии крышки.

**Опасность ожога при прикосновении к горячим элементам прибора после работы!**

Никогда не прикасайтесь к шине спаивания, электроду спаивания или вакуумной камере вскоре после работы. Подождать, пока прибор остынет.

### Перед первым использованием

1. Тщательно очищать прибор и рабочие поверхности перед каждым использованием, следуя указаниям раздела 6 „Очистка“.
2. Тщательно осушить прибор.

### Функции кнопок управления / индикаторов

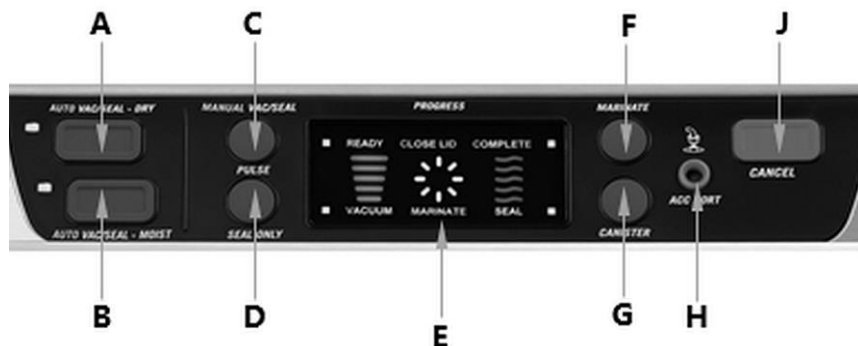


Рис. 2

#### A. AUTO VAC/SEAL-DRY

**Автоматическое вакуумирование/запаивание - сухое:** путем нажатия этой кнопки прибор автоматически начинает процесс вакуумирования, сжимает мешок для вакуумирования до момента достижения максимального вакуума, и в завершение запаивает мешок для вакуумирования с коротким временем запаивания.

Эта функция подходит для сухих мешков для вакуумирования и пищевых продуктов, не содержащих влагу.

#### B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

**Автоматическое вакуумирование/запаивание - мокрым способом:** путем нажатия этой кнопки прибор автоматически начинает процесс вакуумирования, сжимает мешок для вакуумирования до момента достижения максимального вакуума, и в завершение запаивает мешок для вакуумирования с длительным временем запаивания.

Эта функция подходит для мокрых мешков для вакуумирования и пищевых продуктов, содержащих некоторое количество влаги.

#### C. PULSE

**Ручное вакуумирование - Функция Pulse:** Вакуумный насос всасывает воздух из мешка для вакуумирования, пока эта кнопка нажата. Эту кнопку можно нажимать по мере необходимости, пока не будет достигнут желаемый результат.

В завершение запаять мешок для вакуумирования.

### D. SEAL ONLY

**Только запаивание:** Вакуум вырабатывается на короткий промежуток времени, чтобы обеспечить, что электрод и сварочная пластина будут чистыми и будут прилегать друг к другу. В завершение осуществляется запаивание мешка с длительным временем запаивания.

Эту кнопку можно выбрать для следующей функции:

- Запаивание открытого конца мешка для вакуумирования, который поступает с рулона с пленкой;
- Прерывание автоматической функции **«Вакуумирование & запаивание»** и немедленное запаивание мешка для вакуумирования. Таким образом пользователь может контролировать, чтобы внутри мешка для вакуумирования не возникло слишком большого давления вакуума, что предотвратит сжимание нежных компонентов содержимого мешка.

### E. PROGRESS

На цифровом дисплее отображается прогресс отдельных функций.

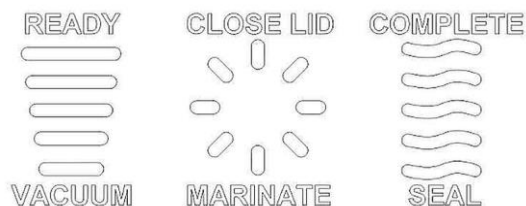
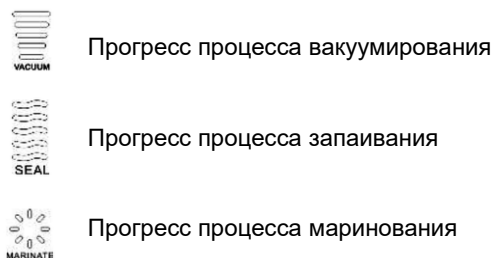


Рис. 3



Прогресс процесса вакуумирования

Прогресс процесса запаивания

Прогресс процесса маринования

Если светится индикатор **«CLOSE LID»**, это означает, что крышка не закрыта. Нажать на рукоятку, чтобы закрыть крышку.

Если светится индикатор **«READY»** выбранную функцию можно ввести в действие. Появление индикатора **«COMPLETE»** означает, что выбранный процесс завершен.

### F. MARINATE

**Функция маринования:** Важно: Эта функция может использоваться только при наличии подходящего контейнера для вакуумной упаковки и вакуумного шланга. При этом крышка не требует фиксации.

### G. CANISTER

**Функция емкости:** С помощью вакуумного шланга для вакуумирования в контейнере создается вакуум, пока будет нажата кнопка «**CANISTER**» на панели управления.

### H. ACC PORT

Подключение шланга для вакуумирования для осуществления процесса вакуумирования или маринования в контейнере для вакуумной упаковки.

### J. CANCEL

После нажатия этой кнопки происходит остановка любого осуществляемого процесса.

## Вакуумирование

### Важные указания и советы по использованию пакетов для вакуумирования

- Не оставлять слишком много воздуха в мешке для вакуумирования. Перед запаиванием мешка для вакуумирования из него следует по возможности максимально выжать воздух. При слишком большом количестве воздуха в мешке для вакуумирования нагрузка вакуумной помпы может повысится таким образом, что двигатель не будет иметь достаточно силы, чтобы вытянуть из мешка весь воздух.
- При вакуумировании продуктов питания с острыми краями или заостренными углами, например, кости или сушеные макароны, такие края/углы следует обернуть бумажным полотенцем во избежание повреждения мешка для вакуумирования.
- Не вкладывать слишком много продуктов питания в мешок для вакуумирования. Оставить достаточно места, чтобы открытый конец без проблем можно было поместить в вакуумной камере.
- Открытый конец мешка для вакуумирования класть всегда плоско и ровно на электроде, не делать закладок и не загибать мешок для вакуумирования.
- Большие мешки для вакуумирования, заполненные в небольшой степени, требуют более длительного времени вакуумирования; меньшие мешки можно вакуумировать быстрее.
- Всегда проверять полученный шов, который должен иметь равномерный разрез и не должен иметь складок.

- В случае неполного запаивания следует отрезать сварной шов и повторить процесс запаивания.

### Вакуумирование

#### Выбор мешков для вакуумирования

Предлагаются разные размеры мешочков для вакуумирования. Выбрать правильный размер мешка для пищевых продуктов, которые должны быть упакованы.

#### **УКАЗАНИЕ!**

**Для вакуумирования следует использовать только специально предназначенные для этого мешки (ребристые с одной стороны, гофрированные).**

Убедиться, что длина мешочка для упаковки больше как минимум на 4-5 см от консервируемого пищевого продукта, и учесть еще 2 см для каждого очередного использования мешочка для вакуумирования.

#### Подготовка мешков для вакуумирования с рулона с пленкой

1. Для того чтобы приготовить мешочек для вакуумирования следует выбрать рулон пленки соответствующей ширины.
2. Подключить вилку к соответствующей, одиночной заземленной розетке.
3. Нажать включатель/выключатель на панели управления в положение «I», чтобы ввести прибор в действие.
4. Открыть заднюю крышку.
5. Положить рулон с пленкой в предусмотренное для этого углубление под задней крышкой.
6. Убедиться, что нож находится на одном из концов (правом или левом) режущей шины.



Рис. 4

7. Развернуть пленку с рулона на необходимую длину, и положить ее на режущую шину.
8. Переместить нож с одного конца на другой, чтобы разрезать мешок для вакуумирования с точным и чистым срезом.





Рис. 5

9. Положить отрезанный мешок для вакуумирования на электродо отмеченного края, но не в камеру вакуумирования.
10. Закрыть переднюю крышку.

11. Нажать на переднюю ручку, чтобы заблокировать крышку. Слышен звуковой сигнал. На цифровом дисплее появляется «**READY**». Прибор готов к осуществлению функции.

12. Нажать кнопку «**SEAL ONLY**», чтобы выполнить запаивание мешка для вакуумирования.

На цифровом дисплее отображается прогресс процесса запаивания.

По окончания запаивания раздается звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется надпись «**COMPLETE**».

13. Поднять ручку, чтобы открыть переднюю крышку.

14. Извлечь готовый мешок для вакуумной упаковки из прибора.

15. Проверить оба сварных шва.

Они должны иметь равномерное сечение и не иметь загибов.

16. В случае неполного запаивания следует отрезать сварной шов и повторить процесс запаивания.

### Режим удаления воздуха и запаивания

1. Продукт питания, предназначенный для упаковки, поместить в соответствующий мешок для вакуумирования.
2. Очистить открытый конец мешка для вакуумирования и убедиться, что на нем нет никаких остатков продуктов и жидкостей.
3. Открытый конец мешка для вакуумирования класть всегда плоско и ровно на электроде в районе вакуумирования, не делать закладок и не загибать мешок для вакуумирования.
4. Убедиться, что отверстия для всасывания воздуха не прикрыты мешком для вакуумирования.

5. Закрывать переднюю крышку.
6. Нажать на переднюю ручку, чтобы заблокировать крышку.
7. Нажать вкл./выкл. в положение «I», чтобы ввести прибор в действие.

Раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «**READY**».

8. В зависимости от пищевых продуктов выбрать одну из функций для автоматического вакуумирования/запаивания путем нажатия кнопки **AUTO VAC/SEAL-DRY** или **AUTO VAC/SEAL-MOIST** на панели управления.

Из мешка для вакуумирования автоматически высасывается воздух, после чего осуществляется запаивание. На цифровом дисплее отображается прогресс процесса вакуумирования и запаивания.

### **УКАЗАНИЕ!**

**В процессе вакуумирования прибор вырабатывает в мешке для вакуумирования очень высокое вакуумное давление. Следует наблюдать за процессом вакуумирования во избежание измельчения или сдавливания пищевых продуктов.**

9. Для того чтобы приостановить процесс, т.к. необходимый вакуум был достигнут, следует немедленно нажать кнопку «**MANUAL SEAL**».

Вакуумная помпа останавливает процесс и прибор переходит к запаиванию мешка для вакуумирования.

10. Как только раздастся звуковой сигнал и появится индикатор «**COMPLETE**», процесс завершен.
11. Поднять ручку, чтобы открыть переднюю крышку.
12. Вынуть запаянный мешок для вакуумирования.

### **УКАЗАНИЕ!**

**Для достижения оптимальных результатов вакуумирования и запаивания рекомендуем удалять остатки продуктов и разлитой жидкости в камере вакуумирования.**

13. Чтобы открыть завакуумированный мешок, разрежьте его ножницами.

### Вакуумирование в мешке для вакуумирования с функцией „Ручное вакуумирование“ / PULSE

Эта функция используется для вакуумирования мягких и нежных продуктов питания (таких как помидоры, чипсы и подобные продукты), при использовании небольшого вакуума.

1. Продукт питания, предназначенный для упаковки, поместить в мешок для вакуумирования.
2. Открыть открытый конец мешка для вакуумирования и убедиться, что на нем нет никаких остатков продуктов и жидкостей.
3. Открытый конец вакуумного мешка всегда следует укладывать ровно и плотно на запаивающую планку в зоне вакуумирования. **Не делать закладок и не складывать мешок для вакуумирования.**
4. Закрыть переднюю крышку.
5. Нажать на переднюю ручку, чтобы заблокировать крышку.
6. Нажать вкл./выкл. в положение «I», чтобы ввести прибор в действие.

Раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «**READY**».

7. Нажать кнопку «**PULSE**». Воздух высасывается так долго, пока нажата эта кнопка. Следует наблюдать за уровнем вакуума в мешке. Как только необходимое давление будет достигнуто, следует нажать кнопку «**PULSE**».

Процесс останавливается.

8. В завершение нажать кнопку «**SEAL ONLY**», чтобы выполнить запаивание мешка для вакуумирования.

#### **УКАЗАНИЕ!**

**Если после освобождения кнопки «PULSE» в течение 15 секунд не была нажата кнопка «SEAL ONLY», мешок для вакуумирования теряет вакуум и процесс завершается.**

### Вакуумирование с применением вакуумных контейнеров

1. Наполнить вакуумный контейнер выбранными пищевыми продуктами так, чтобы их верхняя поверхность находилась как минимум 3 см ниже края контейнера.
2. Очистить ободок контейнера.
3. Накрыть крышкой.
4. Подсоединить прилагаемый шланг для вакуумирования к крышке вакуумного контейнера и к предусмотренному для него разъему «**ACC PORT**» на панели управления прибора.
5. Нажать вкл./выкл. в положение «I», чтобы ввести прибор в действие.

Раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «**READY**».

6. Нажать кнопку «**CANISTER**» для запуска процесса вакуумирования.
7. Для того, чтобы быть уверенным, что из под крышки емкости для вакуумирования вышел воздух, в начале процесса прижать крышку вниз.

Прибор останавливается автоматически, когда в емкости для вакуумирования было достигнуто достаточное давление вакуума. Процесс вакуумирования завершен.

8. Закрывать защелку крышки.
9. Для проверки вакуумной упаковки достаточно потянуть крышку. Она не должна быть подвижной.
10. Отсоединить вакуумный шланг для упаковки от крышки вакуумного контейнера и от прибора.

### **УКАЗАНИЕ!**

**При упаковке влажных пищевых продуктов в вакуумный контейнер влага может попасть в штуцер шланга вакуумной упаковки.**

Присоединение следует очищать после каждого использования.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Следует использовать только соответствующие вакуумные контейнеры и соблюдать указания касательно открытия и закрытия вакуумных контейнеров.**

## **Режим вакуумного маринования**

### **Маринование в вакуумном контейнере**

1. Наполнить вакуумный контейнер выбранными пищевыми продуктами так, чтобы их верхняя поверхность находилась как минимум 3 см ниже края контейнера.
  2. Очистить ободок контейнера.
  3. Накрывать крышкой.
  4. Подсоединить прилагаемый шланг для вакуумирования к крышке вакуумного контейнера и к предусмотренному для него разъему «**ACC PORT**» на панели управления прибора.
  5. Нажать вкл./выкл. в положение «I», чтобы ввести прибор в действие.
- Раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «**READY**».

6. Нажать кнопку «**MARINATE**» для запуска процесса маринования.
7. Для того, чтобы быть уверенным, что из под крышки вакуумного контейнера не вышел воздух, в начале процесса прижать крышку вниз.

На цифровом дисплее отображается прогресс процесса маринования.

По окончании вытяжки воздух автоматически выпускается.

Это относится к 1 рабочему циклу, всего прибор выполняет 5 рабочих циклов.

Процесс маринования длится припл. 6 минут.

### **ВНИМАНИЕ!**

**В процессе маринования не следует нажимать никаких кнопок, чтобы не прервать весь процесс.**

По окончании процесса маринования на цифровом дисплее начинает светиться индикатор «**COMPLETE**».

8. Для проверки вакуума достаточно потянуть крышку контейнера. Крышка не должна перемещаться.
9. Нажать вниз крышку контейнера или соединительный шланг на присоединении «**ACC PORT**», чтобы убедиться, что из него не выходит влага.
10. Оттянуть соединительный шланг от емкости и от прибора.
11. Отсоединить шланг и постараться, чтобы через щель между проводами не выходил воздух.

RU

## 6 Очистка

### 6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

## 6.2 Очистка

### Внешняя сторона прибора

1. Прибор следует чистить ежедневно после использования, при необходимости чаще.
2. Внешние поверхности прибора следует очищать перед началом использования и по его окончании с помощью тряпочки или губки с применением мягкого моющего средства.
3. Вытереть чистой тряпочкой.
4. Все поверхности следует тщательно осушить.

### Внешняя сторона прибора

1. Если на вакуумной камере, на пластине спаивания или на электроде спаивания скопились остатки пищи или жидкости, их необходимо удалить бумажным полотенцем.
2. Внутреннюю часть вакуумной камеры протереть мягкой влажной салфеткой.
3. Тщательно высушить вакуумную камеру.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Пенопластовые уплотнения вокруг вакуумной камеры должны быть тщательно высушены перед установкой.**

**Необходимо следить за тем, чтобы не повредить их и зафиксировать в исходном положении, чтобы исключить утечку вакуума.**

### Мешки для вакуумирования

1. Мешки для вакуумирования промыть в теплой воде с мягким моющим средством.
2. Прополоскать в чистой воде.
3. Затем тщательно высушите мешки для вакуумной упаковки безворсовой тряпочкой.

#### **ОСТОРОЖНО!**

**Во избежание пищевых отравлений мешки для вакуумной упаковки, в которых хранится сырое мясо, рыба или жирные продукты, не следует использовать повторно.**

### Вакуумные контейнеры

1. Очистить вакуумный контейнер теплой водой с мягким моющим средством.
2. Промыть вакуумный контейнер чистой водой.

## Возможные неисправности

- Крышку вакуумного контейнера следует протирать только мягкой влажной тряпочкой.
- Перед повторным использованием следует убедиться, что аксессуары тщательно высушены.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

**Вакуумный контейнер (не крышка) пригоден для мытья в посудомоечной машине и может быть вымыт в верхней зоне посудомоечной машины.**

### ВНИМАНИЕ!

**Вакуумный контейнер и крышку нельзя использовать в микроволновой печи или морозильной камере.**

## 7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

RU

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает	Нет напряжения	Проверить и восстановить подачу электропитания
	Прибор не подключен к источнику электропитания	Подключить вилку к розетке
	Поврежден сетевой кабель	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Не нажата кнопка Вкл./выкл.	Убедиться, что кнопка включения/выключения нажата правильно
В процессе вакуумирования машина не переключается автоматически на запаивание	Деформированное нижнее уплотнение	Заменить уплотнение и повторить попытку
	Неправильное расположение мешка для вакуумирования на запаивающей планке	Для правильного запаивания открытый конец мешка для вакуумирования должен полностью находиться на в вакуумной камере

Неисправность	Возможная причина	Устранение
В процессе вакуумирования машина не переключается автоматически на запаивание	Всасывающее отверстие закрыто мешком для вакуумирования	Правильно нанести мешок для вакуумирования
	Слишком много продуктов в мешке для вакуумирования	Извлечь несколько продуктов, очистить ободок мешка для вакуумирования и снова начать процесс вакуумирования.
	Мешок для вакуумирования поврежден	Использовать новый мешок для вакуумирования и повторить процесс вакуумирования. В качестве альтернативы необходимо выложить острые края содержимого бумажным полотенцем
Прибор не вырабатывает вакуум в вакуумной камере	Неправильное расположение мешка для вакуумирования на запаивающей планке	Для того чтобы процесс вакуумирования проходил правильно, открытый конец мешка для вакуумирования должен полностью находиться в вакуумной камере
	Всасывающее отверстие закрыто мешком для вакуумирования	Правильно нанести мешок для вакуумирования
	Край мешка для вакуумирования загрязнен жидкостью, маслом или крошками	Очистить ободок мешка для вакуумирования и снова начать процесс вакуумирования.
	Край мешка для вакуумирования помят	Удалить излишки пищевых продуктов, разгладить отверстие вакуумного пакета и снова начать процесс вакуумирования.
	Содержимое мешка для вакуумирования имеет острые края	Острые края содержимого выложить бумажным полотенцем



Неисправность	Возможная причина	Устранение
Разбухание мешка для вакуумирования после процесса вакуумирования	Упакованные пищевые продукты являются скоропортящимися продуктами	Все скоропортящиеся продукты после вакуумирования должны быть заморожены или охлаждены, чтобы они дольше сохранялись
	Упакованные фрукты и овощи не являются свежими	Следует иметь в виду, что после вакуумной упаковки свежие овощи и фрукты нельзя хранить при комнатной температуре, их следует держать в прохладном месте
В вакуумном контейнере не создается вакуум	Шланг для вакуумирования неправильно закреплен на крышке вакуумного контейнера и на соединении прибора « <b>ACC PORT</b> »	Шланг для вакуумирования следует правильно присоединить на крышке вакуумного контейнера и на соединении на приборе « <b>ACC PORT</b> »
	Ручка на вакуумном контейнере не установлена в положение герметизации	Прижать крышку вакуумного контейнера или соединение вакуумного шланга на крышке в начале процесса вакуумной упаковки, чтобы предотвратить спадание уплотнения крышки
	Загрязненный край вакуумного контейнера и уплотнение крышки	Очистить обод вакуумного контейнера и уплотнение крышки и снова начать процесс вакуумирования.
	Поврежденный или треснувший вакуумный контейнер или крышка	Замена аксессуаров

## 8 Утилизация

### Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.