

Инструкция по эксплуатации

Устройство для вакуумной упаковки 400М
с держателем для рулона



300435



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

1. Общие сведения	1
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации.....	1
1.2 Значение символики.....	1
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства	2
1.4 Защита авторских прав	2
1.5 Декларация о нормативном соответствии.....	2
2. Безопасность.....	3
2.1 Общие сведения	3
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором.....	3
2.3 Использование по назначению.....	4
3. Транспортировка, упаковка и хранение	5
3.1 Транспортная инспекция	5
3.2 Упаковка.....	5
3.3 Хранение.....	5
4. Технические данные	6
4.1 Описание частей прибора.....	6
4.2 Технические характеристики	9
5. Установка и обслуживание	9
5.1 Меры предосторожности	9
5.2 Установка и подключение.....	10
5.3 Преимущества вакуумной упаковки.....	11
5.4 Правила вакуумной упаковки	13
5.5 Обслуживание	17
5.5.1 Перед использованием	17
5.5.2 Включение прибора	17
5.5.3 Настройки.....	17
5.5.4 Подготовка мешочков из рулонов	18
5.5.5 Автоматический вакуумный цикл с мешочками.....	20
5.5.6 Ручной вакуумный цикл с мешочками.....	22
5.5.7 Автоматический вакуумный цикл с емкостями.....	22
6. Очистка и технический уход	23
6.1 Указания по технике безопасности	23
6.2 Очистка	23
6.3 Меры предосторожности во время технического ухода.....	24
7. Возможные неисправности	25
8. Утилизация.....	27

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором. Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременнo необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременнo придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.

1.3 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



УКАЗАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

1.4 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 запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

1.5 Декларация о нормативном соответствии

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.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозвоительно предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не разрешены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Информация о безопасности эксплуатации основывается на действительных директивах Европейского Союза на момент производства прибора.

Если прибор используется в коммерческих целях, пользователь обязан на протяжении всего срока эксплуатации выполнять все мероприятия по обеспечению безопасности эксплуатации в соответствии с действительным сводом правил, а также учитывать новые предписания. За пределами Европейского Союза следует придерживаться действующих местных законов по безопасности эксплуатации и региональных предписаний.

Помимо указаний по безопасности эксплуатации, описанных в данной инструкции по эксплуатации, в сфере применения данного прибора следует также соблюдать общие правила по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев, а также учитывать и соблюдать предписания по защите окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

- Прибором могут пользоваться **дети старше 8 лет**, лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными отклонениями, а также лица с небольшим опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж на тему безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней потенциальные угрозы.
- **Дети** не должны играть прибором.
- **Дети не могут** выполнять очистку и **техобслуживание прибора**, кроме случаев, если им исполнилось 8 лет, и они находятся под присмотром взрослых.
- **Дети моложе 8 лет** не могут находиться поблизости от прибора и провода присоединения.
- Просим сохранить данную инструкцию по обслуживанию. В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.
- Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.

2.3 Использование по назначению

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

- **Вакуумная упаковочная машина** предназначена **только** для упаковки пригодных для вакуумной упаковки продуктов или других предметов.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб рекламировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

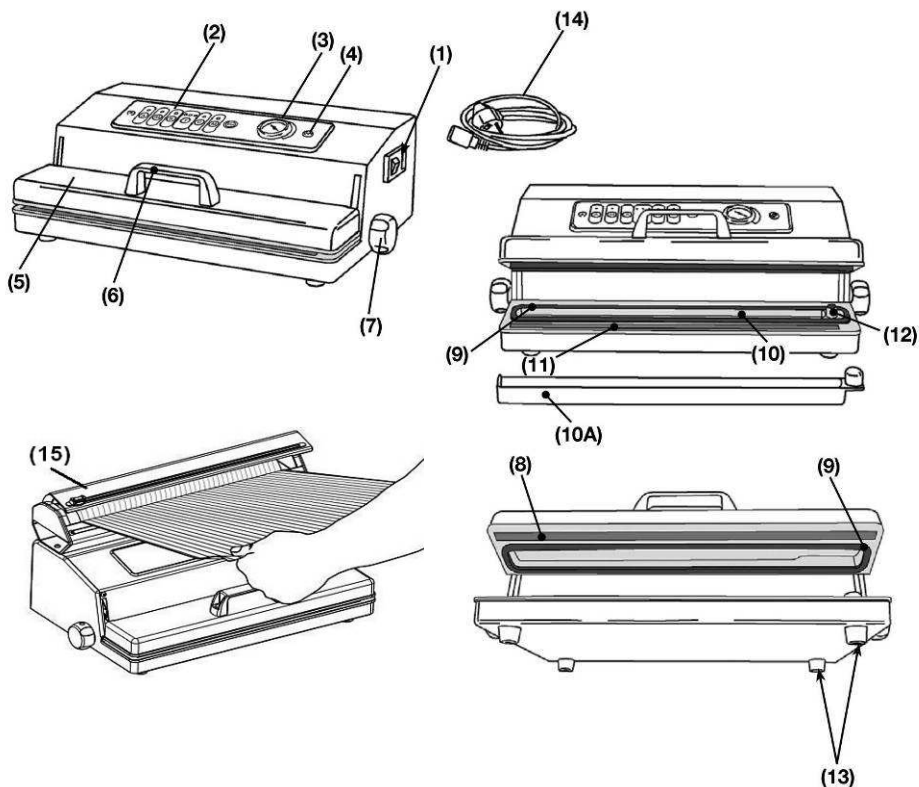
Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковок. В случае необходимости освежить или обновить.

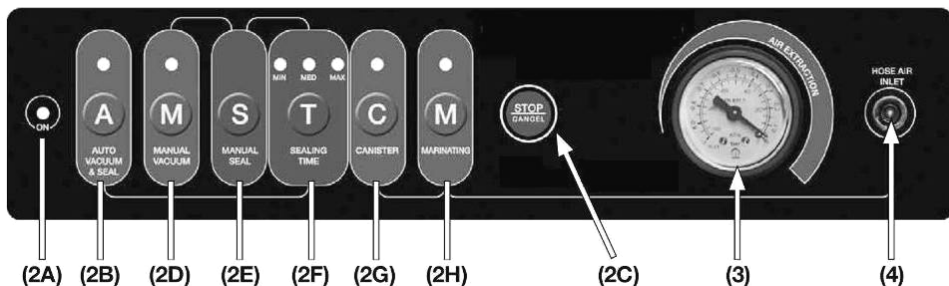
4. Технические данные

4.1 Описание частей прибора



- (1) **Выключатель ON/OFF (I/O)** – Выключатель установить в положении **(I)**, чтобы включить прибор. Если прибор не используется выключить прибор, устанавливая переключатель на **(O)**.
- (2) **Панель управления** - с помощью кнопок можно регулировать разные функции прибора.
- (3) **Вакуумметр** – показывает достигнутый уровень вакуумметрического давления.
- (4) **Входное отверстие для всасывания воздуха в шланг** – установка шланга с целью создания вакуума в емкостях и бутылках.
- (5) **Крышка** - поднятую крышку можно открыть и заблокировать. Таким образом, можно вставить мешочек для вакуумной упаковки.
- (6) **Ручка крышки** - облегчает закрытие крышки с целью выполнения вакуумного цикла.
- (7) **Механизм “Система блокирования и разблокирования”** - служит для прикрепления мешочка с целью автоматического выполнения цикла упаковки. **Lock & Unlock System** (Система блокирования и разблокирования) оснащена газовой пружиной для регуляции открытия крышки.
- (8) **Зажимное уплотнение** - Прижимает мешочек к спаивающей планке.
- (9) **Предохранительные уплотнения** - Гарантируют герметичность вакуума в камере, обеспечивая возможность удаления воздуха из мешочков.
- (10) **Вакуумная камера с выдвижным ящиком** - это выемка для мешочка и удаления воздуха; в камеру вкладывается ящик для жидкости (10A), который можно изъять и помыть (также в посудомоечной машине) с целью сохранения наивысшего уровня гигиены.
- (11) **Спаивающая планка с системой охлаждения для интенсивного использования** - Нагревательный элемент, который дает возможность пломбировки мешочка, не приклеивается к спаивающей планке.
- (12) **Защитный фильтр для продовольственных продуктов в порошке** - предохраняет насос от попадания порошкообразных продовольственных продуктов (сахар, мука, кофе и т.д.), которые могли бы его повредить. Фильтр можно вынуть и легко очистить. Перед изъятием фильтра следует вставить ящик для жидкости **(10A)**.
- (13) **Предохранительные ножки** - для предотвращения перемещения прибора во время цикла вакуумной упаковки.
- (14) **Кабель питания** - для подключения прибора к источнику тока.
- (15) **Держатель для рулона** – для вкладывания рулона с пленкой для вакуумной упаковки.

Панель управления/Функции кнопок и дисплея



(2A) Контрольная лампочка “ON” - когда выключатель (1) установлен на (I), указатель зеленый.

(2B) Кнопка “A” (Auto Vacuum & Seal) - Кнопка включения автоматического вакуумного цикла для упаковки в мешочки вместе с их закрытием.

(2C) Кнопка “STOP/CANCEL” - останавливает прибор в любой момент.

(2D) Кнопка “M” (Manual Vacuum) - Кнопка включения ручного цикла; прибор всасывает воздух и выполняет ручную пломбировку при нажатии кнопки “S”.

(2E) Кнопка “S” (Manual Seal) - Кнопка ручного включения пломбировки.

(2F) Кнопка “T” (Sealing Time) - Кнопка установки времени пломбировки.

(2G) Кнопка “C” (Canister) - Кнопка включения автоматического цикла вакуумной упаковки в емкости.

(2H) Кнопка “M” (Marinating) - Кнопка включения функции "Быстрое маринование".

(3) Вакуумметр – показывает достигнутый уровень вакуумметрического давления.

(4) Отверстие для всасывания воздуха в шланг (HOSE AIR INLET) – для подсоединения с целью создания вакуума в плотно закрытых емкостях с крышкой, в плотно закрытых бутылках с пробкой и банках с крышкой и пробкой.

4.2 Технические характеристики

Название	Устройство для вакуумной упаковки 400М с держателем для рулона
Серийный номер:	300.435
Отделка:	Нержавеющая сталь 18/10
Расход энергии:	230 В 50 Гц 0,38 кВт
Вакуумный насос:	1,9 м ³ /ч
Размеры:	ДЛ 550 x ГЛ 320 x ВЫС 288 мм
Аксессуары:	1 рулон пленки для вакуумной упаковки (40 см x 3 м), 5 вакуумных мешочков (40 x 50 см); 1 подсоединение для всасывающего шланга с емкостями
Вес:	12,6 кг

Технические изменения возможны!

5. Установка и обслуживание

5.1 Меры предосторожности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
Прибор можно подключать только в правильно установленные, одиночные розетки с защитным контактом.
С целью отключения прибора от сети запрещается тянуть провод питания, для этого всегда следует пользоваться вилкой.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не прокладывает кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает, повреждён или упал на пол.

- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Не передвигать и не наклонять прибор во время работы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
Прибор может нанести ущерб, если его установка произведена непрофессионально!

Перед установкой сравнить данные местной электросети с техническими сведениями прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия!

Придерживаться руководства по безопасности!

5.2 Установка и подключение

- Распаковать прибор и удалить упаковочный материал.
- Установить прибор на ровной, стабильной поверхности, которая выдержит вес прибора и не будет восприимчивой к воздействию высокой температуры.
- **Не** устанавливать прибор на легковоспламеняющейся поверхности.
- **Не** устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.
- Прибор следует установить в месте, недоступном для детей. Следует обратить внимание, чтобы маленькие дети не смогли опрокинуть прибор, потягивая его за провод.
- Установить прибор **вдали от** края рабочей поверхности. Перед прибором следует оставить достаточно места для наполнения пакета продуктами.
- Следует обратить внимание на хорошую циркуляцию воздуха. Со всех сторон следует сохранить минимальное расстояние 20 см, а над прибором - 1 м.
- Контур электрического гнезда должен иметь защиту как минимум 16А. Подключение следует выполнить только непосредственно к настенному гнезду, запрещается применение разветвителей или розеток с несколькими входами.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.

5.3 Преимущества вакуумной упаковки

При вакуумной упаковке после удаления воздуха полиэтиленовый мешочек или емкость плотно закрыты, благодаря чему процесс порчи продуктов питания замедляется или приостанавливается. Благодаря вакуумной упаковке срок хранения пищевых продуктов увеличивается от трех до пяти раз. Вкус и витамины при этом сохраняются. Пищевые продукты при таком способе хранения защищены от высыхания и окисления, а также бактерий и плесени.

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, срок годности которых составляет только несколько часов или дней.

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

- Можно ей 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).
- Высокосортные масла и похожие продукты, можно без проблем хранить просто в бутылке;
- В морозильной камере остается больше свободного места;
- Пищевые продукты при таком способе хранения защищены от высыхания и окисления;
- Таким способом можно легко и качественно мариновать (достаточно 20 минут в вакууме);
- Таким способом 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.

Данные, представленные в таблице ниже, являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от прочности упаковки и органолептических характеристик продуктов.



ВНИМАНИЕ!

Легко портящиеся продукты следует хранить в морозильной камере или холодильнике. Вакуумная упаковка продлит срок пригодности продуктов, не превращая их в "консервированный продукт", т.е. в продукт, который можно хранить при комнатной температуре.

Сравнение срока годности пищевых продуктов запакованных в вакуумную упаковку и без нее:

	Срок годности без вакуумной упаковки	Срок годности в вакуумной упаковке
Продукты, которые хранятся в низкой температуре (5+/-2°C)		
Говядина	3 до 4 дней	8 до 9 дней
Птица	2 до 3 дней	6 до 9 дней
Целая рыба	1 до 3 дней	4 до 5 дней
Дичь	2 до 3 дней	5 до 7 дней
Колбасные изделия	7 до 15 дней	25 до 40 дней
Салями в ломтиках	4 до 6 дней	20 до 25 дней
Мягкий сыр	5 до 7 дней	14 до 20 дней
Желтый твердый сыр/полутвердый	15 до 20 дней	25 до 60 дней
Овощи	1 до 3 дней	7 до 10 дней
Фрукты	5 до 7 дней	14 до 20 дней
Приготовленные продукты питания при температуре (5+/-2°C)		
Супы, пюре, десерты,	2 до 3 дней	8 до 10 дней
Макароны и ризотто	2 до 3 дней	6 до 8 дней
Отварная говядина/запеченное говяжье мясо	3 до 5 дней	10 до 15 дней
Торты с начинкой (крем или фрукты)	2 до 3 дней	6 до 8 дней
Масло для жарки	10 до 15 дней	25 до 40 дней
Пищевые продукты глубоко замороженные (-18 +/-2°C)		
Мясо	4 до 6 месяцев	15 до 20 месяцев
Рыбы	3 до 4 месяцев	10 до 12 месяцев
Овощи	8 до 10 месяцев	18 до 24 месяцев
Пищевые продукты комнатной температуры (25+/-2°C)		
Хлеб	1 до 2 дней	6 до 8 дней
Упакованное печенье	4 до 6 месяцев	12 месяцев
Макароны	5 до 6 месяцев	12 месяцев
Рис	5 до 6 месяцев	12 месяцев
Мука	4 до 5 месяцев	12 месяцев
Сушеные фрукты	3 до 4 месяцев	12 месяцев
Молотый кофе	2 до 3 месяцев	12 месяцев
Чай порошок	5 до 6 месяцев	12 месяцев
Лиофилизированные продукты	1 до 2 месяцев	12 месяцев
Молоко в порошке	1 до 2 месяцев	12 месяцев

5.4 Правила вакуумной упаковки

Приготовление блюд к вакуумной упаковке

- При правильном хранении прибор поможет Вам сохранить свежесть приготовленных блюд. Следует стараться запаковывать свежеприготовленные блюда как можно быстрее.
- Нежные продукты или продукты, форму и вид которых мы хотим сохранить, могут поддаться повреждению, если будут упакованы в свежем виде. Рекомендуется предварительное замораживание нежных продуктов, напр. мясо, рыбы, ягоды, хлеб и т.д. Могут сохраниться в морозильной камере в течение 24 часов, без появления следов обморожения. Чтобы сохранить форму продуктов, их можно упаковать в вакуумную упаковку, а затем вновь хранить в морозильной камере, сохраняя вкусовые и питательные ценности.
- Чтобы запаковать в вакуумную упаковку жидкие блюда, такие как суп или соусы, их следует предварительно заморозить в тарелке, после чего запаковать в вакуумную упаковку и хранить замороженными в морозильной камере.
- Овощи следует бланшировать, поместив на короткий период времени в кипящую воду (или, в случае необходимости, подогреть в микроволновой печи), чтобы получить свежие и сваренные овощи. После чего дать остыть и запаковать в вакуумную упаковку в нужных порциях.
- Чтобы запаковать не замороженные блюда, следует взять на около 5 см больше пленки, так как во время заморозки объем жидкости увеличивается. Положить мясо или рыбу на бумажное полотенце, после чего запаковать в вакуумную упаковку вместе с бумажным полотенцем. Таким образом, будет поглощена жидкость из блюда.
- Перед консервацией таких блюд как тортильлы, блинчики или гамбургеры, отдельные части блюда следует переложить восковой бумагой или бумагой для запекания. Это облегчит изъятие некоторых блюд, а также повторную упаковку для хранения в морозильной камере.

Вакуумная упаковка для хранения в холодильнике

- Предварительно подготовленные упакованные в вакуумные упаковки блюда, следует хранить в холодильнике, и когда это необходимо - подогревать.

Вакуумная упаковка для хранения в шкафу

- Определенные продукты питания (например, кофе, мука, сахар, макароны и т.п.) могут храниться также в комнатной температуре. Если по причине выезда в отпуск такие продукты не используются в течение длительного промежутка времени, их следует упаковать в вакуумные упаковки. Таким образом, они останутся свежими в комнатной температуре и не будут подвергнуты образованию плесени или нашествию насекомых.

Размораживание продовольственных продуктов, запакованных в вакуумные мешочки

- Такие продукты, как мясо, рыбы, фрукты, овощи и другое можно разморозить на нижней полке холодильника.
- В комнатной температуре оставить для размораживания хлеб и кондитерские изделия.
- В случае супов и других жидкостей, следует размораживать мешочек непосредственно в теплой воде, пока его содержимое не стало жидким. Чтобы разморозить продукты в комнатной температуре или на паре, нужно разрезать уголок мешочка так, чтобы выпустить пар.
- Продукты следует употребить сразу после размораживания. **Не** следует повторно замораживать оставшуюся часть продуктов.

Вакуумная упаковка пакованных продуктов

- Многие продукты питания такие, как сыр или мясо, продаются в вакуумных упаковках. После открытия упаковки их можно повторно упаковать в вакуумную упаковку, чтобы сохранить вкус и свежесть продуктов.



ВНИМАНИЕ!

Упакованные продовольственные продукты следует употребить перед истечением срока пригодности, указанного на оригинальной упаковке. Во время второй вакуумной упаковки продукты питания следует обработать с наивысшей тщательностью и гигиеной.

Советы по оптимизации вакуумной упаковки

- Во время вакуумной упаковки продуктов с острыми или режущими краями, например, кости или спагетти, такие края следует обернуть бумажными салфетками во избежание повреждения мешочка.
- Чтобы хрупкие продукты не мялись и не повредились во время процесса вакуумной упаковки, например, ягоды, сухари или пирожные, следует воспользоваться емкостями для хранения продовольственных продуктов.
- С помощью этого прибора в вакуумную упаковку можно запаковать разные предметы.
Например, вещи необходимые в походе, такие как спички, аптечку первой помощи, карты и другие предметы, которые должны остаться сухими в вакуумную упаковку можно запаковать табак для трубки. Чтобы бижутерия или предметы из серебра предохранить от окисления их следует запаковать в вакуумную упаковку.

Общие правила безопасности

1. Перед началом упаковки следует тщательно вымыть руки, упаковочную машину и поверхности с которыми будет контакт.
2. Для вакуумной упаковки следует использовать только свежие продукты.
3. Для вакуумной упаковки необходимо использовать только свежие продукты питания.
4. Продукты которые легко портятся, следует сразу после упаковки заморозить и не оставлять слишком долго при комнатной температуре.
5. Ровно разложить в холодильнике или морозильной камере вакуумные упаковки, чтобы обеспечить их быстрое замораживание.
6. Запакованные продовольственные продукты следует употребить перед истечением срока годности, указанного на упаковке продукта.
7. Срок годности сухих продуктов в вакуумной упаковке значительно увеличивается. Кислород и тепло приводят к прогорканию продуктов с высоким содержанием жира. Срок годности к употреблению сушеных фруктов таких, как орехи, кокосовая стружка или мюсли в вакуумной упаковке значительно продлевается. Хранить в холодном месте, вдали от источника света.
8. Фрукты и овощи, такие как яблоки, бананы, картофель и корневые овощи перед вакуумной упаковкой следует очистить от кожуры, поскольку это продлевает их срок годности к потреблению.
9. Некоторые овощи, такие как брокколи, цветная или белая капуста, при вакуумной упаковке выделяют газы. Поэтому такие овощи перед упаковкой следует бланшировать, а затем заморозить.
10. Чтобы повторно запаковать в вакуумную упаковку продукт, который был вынут из вакуумной упаковки, следуйте указаниям, касающимся хранения при низких температурах после открытия. Это является условием для дальнейшего безопасного хранения в вакуумной упаковке.
11. Легко портящиеся продукты, которые ранее были подогреты, разморожены или вынуты из холодильника, следует незамедлительно употребить. Не следует употреблять блюда, которые несколько часов лежали на поверхности, особенно если они с густым соусом и хранились в вакуумной упаковке или другой среде с ограниченным содержанием кислорода.
12. Мягкие и нежные продукты (рыбы, ягоды и т.д.) следует заморозить на одну ночь раньше. После предварительного замораживания их можно хранить в вакуумной упаковке и разместить в морозильной камере.



ВНИМАНИЕ!

Вакуумная упаковка не замещает заморозки.

Каждый легко портящийся продукт, который должен быть заморожен перед вакуумной упаковкой, также после упаковки должен быть остужен и заморожен.

Указания, касающиеся хранения продуктов в вакуумной упаковке.

Система хранения в вакуумной упаковке изменит Ваш взгляд на покупку и хранение продуктов. Если Вы привыкните хранить продукты питания в вакуумной упаковке, изменится способ приготовления Вами блюд.

Чтобы сохранить качество блюд, следует поступать согласно следующим указаниям, касающимся хранения в вакуумной упаковке:

1. Химические реакции блюд с воздухом, температура, влажность, энзимные реакции, микроорганизмы или контакт с насекомыми приводят к порче продуктов питания.
2. Главной причиной потери питательных субстанций, особенностей, вкуса и качества - является кислород, содержащийся в воздухе. Размножение микроорганизмов вызвано в большинстве случаев воздухом, так как он влияет на влагу, даже если продукты запакованы во влагонепроницаемый материал. Замороженные блюда под воздействием холодного воздуха в морозильной камере высыхают и окисляются.
3. Во время вакуумной упаковки воздуха из упаковки удаляется около 90%. При содержании кислорода в воздухе около 21%, удаление 90% означает, что в упаковке остается только 2-3% кислорода. При содержании кислорода менее 5%, большинство микроорганизмов не может размножаться.
4. Выделяется 3 типа микроорганизмов: плесень, дрожжевые грибки и бактерии. Они находятся практически везде, но опасными становятся только в опред. случаях.
5. В среде с малым количеством кислорода или без влажности плесень не может развиваться.
Во влажной среде, содержащей сахар, при нормальной температуре развиваются дрожжевые грибки, при наличии кислорода или без него. Хранение в холодных температурах замедляет развитие дрожжевых грибков, в морозилке останавливает полностью. Бактерии развиваются как при наличии воздуха, так и без него.
6. Одним из самых опасных типов бактерий является Clostridium Botulinum (бактерия рода клостридий, возбудитель ботулизма), которая развивается в условиях без воздуха при температуре от 4 °С - 46 °С. Хорошие условия для развития этих бактерий создают блюда, не содержащие кислоты, среда с малым содержанием воздуха и температура выше 4 °С удерживающаяся долгий период времени.
7. Эти блюда, даже если должны храниться короткий период времени, должны находиться в холодной среде, а сразу после разогрева употребляться в пищу.
8. Некоторые сухие продукты, например, мука или мюсли, могут содержать личинки насекомых. Если эти продукты не хранятся в вакуумной упаковке, личинки могут проснуться и испортить продукты. Чтобы избежать появления насекомых, такие продукты следует хранить в вакуумной упаковке.
9. Чтобы избежать порчи продуктов, их следует хранить при низких температурах, поскольку только немногие организмы могут развиваться при этих температурах.

10. Если температура в холодильнике выше 4 °С (особенно если долгое время), создаются условия, благоприятные для развития вредных микроорганизмов. Рекомендуется сохранять температуру в холодильнике ниже 4 °С.
11. Если температура в морозилке составляет -17 °С или ниже, то является оптимальной для хранения продуктов, хотя заморозка не убивает микроорганизмов, а только приостанавливает их развитие.
12. Температура также влияет на хранение сухих продуктов в вакуумной упаковке: срок годности удлинится в 3-4 раза при каждом последующих -10°С.

5.5 Обслуживание

5.5.1 Перед использованием

- Перед использованием следует тщательно очистить место работы и поверхности прибора, которые имеют контакт с пищевыми продуктами и аксессуарами (емкости, крышки и т.п.). Следует выполнить действия, описанные в инструкции в разделе **6.2 "Очистка и техобслуживание"**.
- Подсоединить провод питания к электрической розетке, после чего подсоединить кабель к адаптеру в зависимости от напряжения прибора (данные можно найти на номинальном щитке).

5.5.2 Включение прибора

- Нажать кнопку **(1)**, которая находится с правой стороны, на передней панели, загорится зеленая контрольная лампочка **"ON" (2A)** и красная контрольная лампочка **(2F)** время закрытия **(MED)**.

5.5.3 Настройки

➤ Настройки времени пломбировки

- Чтобы установить время пломбировки, перед вакуумным циклом следует нажать кнопку **"T" (2F)**. Установленное время пломбировки сохранено пока:

- не будут выполнены установки времени пломбировки,
- не будет нажата кнопка **STOP**.

Чтобы выключить прибор, выключатель питания следует установить на **"O"** или вынуть кабель питания из розетки.

- Положение красного выключателя на кнопке указывает установленное время закрытия:
 - **MIN** (светится красная контрольная лампочка) соответствует минимальному времени закрытия, которое рекомендуется для выполнения нескольких закрытий

- **MED** (центральный красный указатель мигает) соответствует среднему времени закрытия, соответствующему для большинства применений; прибор устанавливается на автоматическое время закрытия, согласно заданным содержимым.
- **MAX** (горит правая контрольная лампочка) максимальное время закрытия, рекомендуемое для хранения влажных продуктов.

➤ Кнопка STOP/CANCEL – 2C

- Чтобы остановить машину в любой момент, нажать кнопку "**STOP/CANCEL**" (2C) **Рис. А**. Отблокировать крышку, поворачивая один из двух поворотных механизмов (7) прибора "**Lock & Unlock System**".

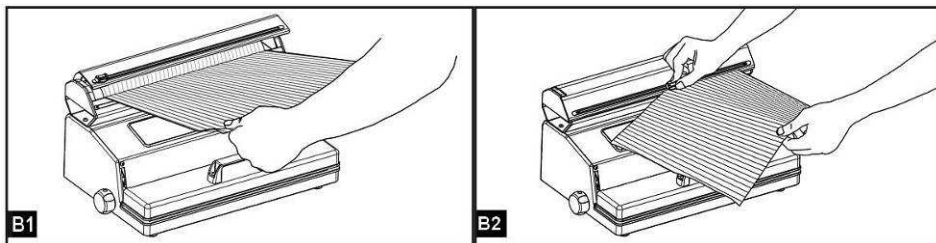
5.5.4 Подготовка мешочков из рулонов

Вставить соответствующий рулон пленки в держатель (15) прибора.

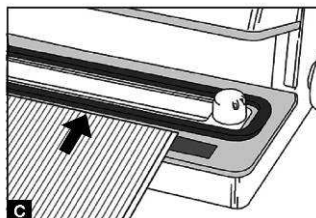
Использовать только рулоны с пленкой для вакуумных упаковок (с волнообразной и штампованной стороной).

Выбрать соответствующий размер для мешочка, в котором будут храниться продукты.

Убедиться, что используемый мешочек как минимум на 8 см длиннее, чем упаковываемые продукты. Каждый новый процесс укорачивает мешочек на 2 см.



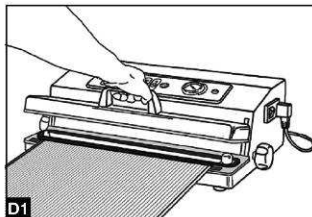
- a) Поднять крышку и потянуть за два угла рулона с пленкой, отмотать необходимую длину пленки, (**Рис. В1**) далее закрыть крышку. Прижать режущий элемент и натянуть пленку с левой и с правой стороны (**Рис. В2**). Равномерное натяжение пленки поправит результат резки. Кроме того, открытую сторону мешочка можно запломбировать следующим образом:
- b) Один из открытых гладких уголков мешочка прижать к спаивающей планке (11) (**Рис. С**).



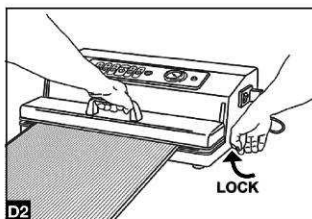
ВНИМАНИЕ!

Мешочек не может входить в вакуумную камеру (10) и прикасаться к уплотнению (9), но должен достигать конца внешней части уплотнения, согласно рисунку.

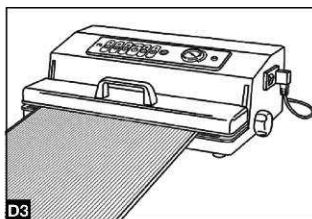
- c) Опустить крышку (5) прижимая держатель вниз (6) (Рис. D1).



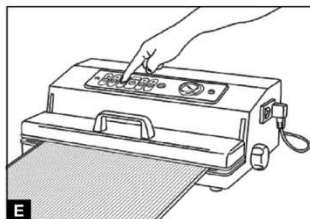
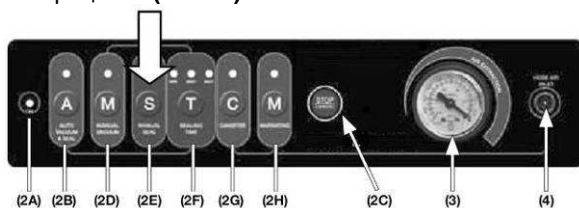
- d) Далее второй рукой придержать и повернуть один из двух поворотных механизмов (7) в направлении стрелки LOCK (Рис. D2).



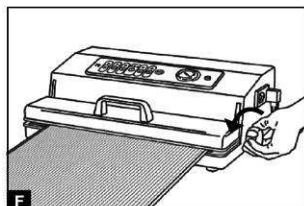
Крышка (5) должна быть полностью опущена (Рис. D3).



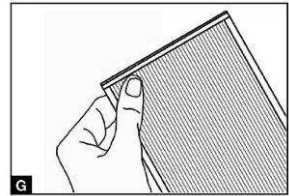
- e) Нажать кнопку "S" (2E): прибор автоматически закроет мешочек и выключится по окончании процесса (Рис. E).



- f) Отблокировать крышку, поворачивая один из поворотных механизмов (7) прибора "Lock & Unlock System" (Рис. F) и удалить мешочек.



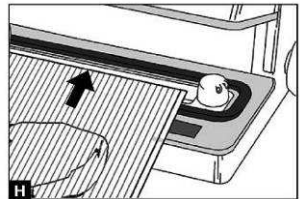
- g) Проверить качество закрытия. Правильное закрытие должно быть гладким, прямым и без изгибов, узор не может быть виден на нижнем слое шва (**Рис. G**).



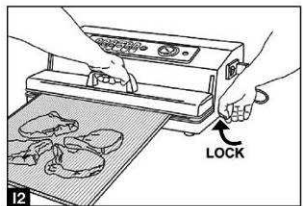
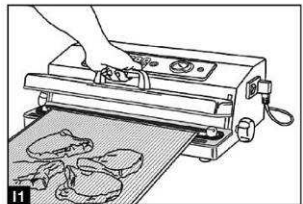
5.5.5 Автоматический вакуумный цикл с мешочками (надрезанными или см. п. 5.5.4)

Для выполнения автоматического цикла упаковки с пломбировкой.

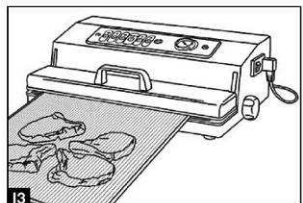
- a) Вложить продукты в мешочек, не морща и не напрягая поверхности. Удалить жидкость или остатки продуктов из внутренней части мешочка, которая будет запломбирована.
- b) Мешочек с содержимым положить перед прибором, вкладывая открытый край в вакуумную камеру (10) с гладкой частью, обращенной вверх (**Рис. H**).



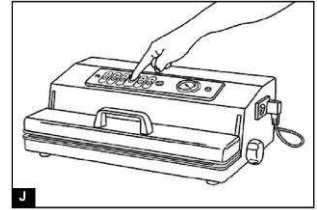
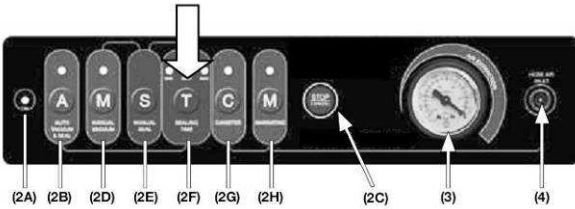
- с) Опустить крышку (5) до конца (6) (**Рис. I1**) далее придержать второй рукой и повернуть один из поворотных механизмов (7) в направлении стрелки **LOCK** (**Рис. I2**).



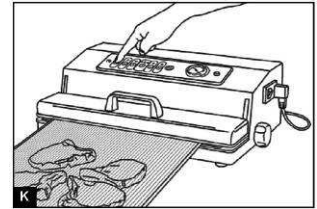
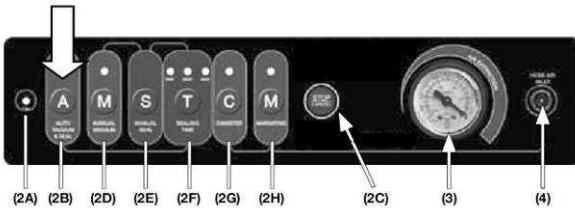
Крышка (5) должна быть полностью опущена (**Рис. I3**).



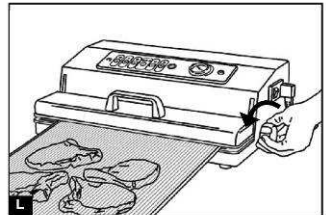
- d) В случае необходимости, следует отрегулировать время пломбирования (см. п. 5.5.3 "Настройки/Настройки времени пломбирования") (Рис. J).



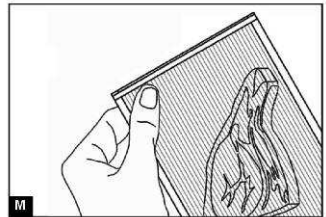
- e) Нажать "A" (2B) с целью введения в действие автоматического цикла. Прибор автоматически выполняет вакуумный цикл. Подождать, пока красная контрольная лампочка кнопки "T" не перестанет мигать (Рис. K).



- f) Отблокировать крышку, поворачивая один из поворотных механизмов (7) прибора "Lock & Unlock System" (Рис. L), и вынуть мешочек.

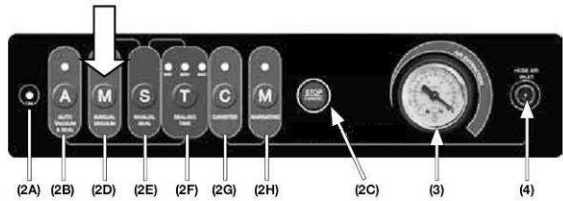


- g) Проверить закрытие на предмет однородности. Правильное закрытие должно быть гладким, прямым и без изгибов, узор не может быть виден на нижнем слое шва (Рис. M).



5.5.6 Ручной вакуумный цикл с мешочками

- Повторить операции от пункта **a)** до **d)** части **5.4.5**.
- Ввести в действие ручной вакуумный цикл с помощью кнопки "**M**" (**2D**).



Далее нажать кнопку "**S**" (**2E**), чтобы вручную закрыть мешочек во избежание повреждения его нежного и хрупкого содержимого.

Подождать пока не начнет мигать один из трех красных указателей **MIN / MED / MAX** на кнопке "**T**" и отблокировать крышку с помощью одного из поворотных механизмов (**7**), чтобы изъять мешочек; теперь прибор готов к выполнению второго закрытия, если насос не достиг определенного уровня вакуума (насос включается повторно на короткий промежуток времени).

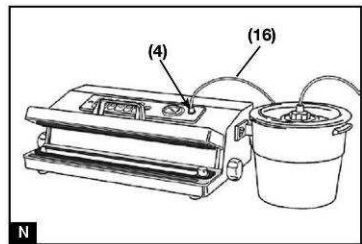
Максимальное всасывание воздуха также в случае продуктов нетипичной формы

- Повторить операции от пункта **a)** до **d)** части **5.4.5**.
 - Ввести в действие ручной вакуумный цикл кнопкой "**M**" (**2D**), подождать, пока указатель вакуума (**3**) не покажет максимальную величину (около 0,85 бар) и перед выключением насоса подождать около 1 ми.
- Закрыть вручную, нажимая кнопку "**S**" (**2E**).
- Этот метод касается вакуумной упаковки продуктов питания (напр. сыр эмменталь, целая курица, рыбы и т.д.).

5.5.7 Автоматический вакуумный цикл с емкостями

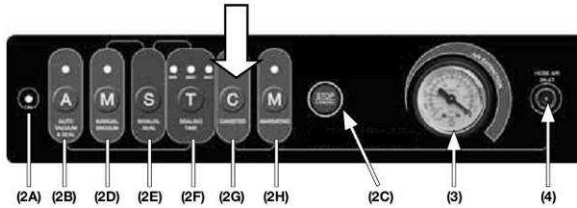
Прибор был запроектирован также для вакуумного процесса с соотв. емкостями.

- Наполнить соответствующую емкость и оставить, по крайней мере, 3 см в верхней части емкости.
- Прикрыть емкость крышкой.
- Шланг (**16**) соединить с входным отверстием для всасывания воздуха (**4**) (Рис. N).



УКАЗАНИЕ!

В начале вакуумного процесса, может появиться необходимость ручного прижатия крышки емкости с целью ее герметического закрытия.



- d) Нажать кнопку "С" (2G). Прибор выполняет вакуумный цикл и отключается автоматически по окончании операции. Насос отключится автоматически по истечении около 5 минут.
- e) Вынуть шланг из крышки емкости и выходного отверстия для всасывания воздуха в шланг для воздуха прибора.

**ВНИМАНИЕ!**

Чтобы обеспечить безопасную и оптимальную вакуумную упаковку, следует пользоваться только соответствующими аксессуарами и соблюдать инструкции производителя.

6. Очистка и технический уход

6.1 Указания по технике безопасности

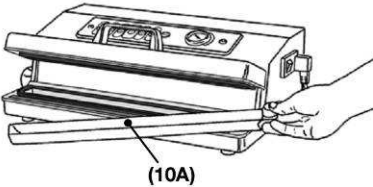
- Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ отключить подачу тока в прибор и дать прибору остыть.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Чтобы предотвратить травмы вследствие поражения электрическим током, **никогда** не опускать кабель, прибор и вилку в воду или другие жидкости.

**ВНИМАНИЕ!**

Прибор не предназначен для прямого опрыскивания водяной струёй! Никогда не применяйте никакую напорную водяную струю для чистки прибора!

6.2 Очистка

- Прибор следует регулярно очищать.
- Перед началом очистки прибора, его следует отсоединить от сети электропитания.
- Перед и после использования прибора, его поверхности необходимо очистить с помощью салфетки, смоченной нейтральным мылом или денатуратом или раствором воды с уксусом.
- Не употреблять агрессивных детергентов, растворителей ни продуктов на базе эфирных ароматических масел!

- Если в прибор случайно попадет какая-то жидкость, следует вынуть вилку из розетки, не пользоваться прибором и обратиться в центр сервисного обслуживания или к продавцу продукта.
 - **Важно: Нельзя** пользоваться металлическими инструментами (например, ножницами, ножом, пробойником или скребком) для удаления загрязнения, поскольку они могли бы повредить стальную поверхность, приводя к коррозии.
 - Кроме того, применение детергентов на базе хлора или соляной кислоты, (некоторые средства для удаления известковых осадков) могут уменьшить типичный блеск нержавеющей стали и повлиять на прочность прибора.
 - Относительно очистки аксессуаров (емкости, крышки и т.д.) см. инструкции для аксессуаров.
 - Защитную емкость жидкости прибора **(10A)** можно вынуть и помыть в верхней части посудомоечной машины. Сполоснуть так, как другие кухонные предметы и хорошо высушить, после чего вставить в вакуумную камеру.
- 
- Пользоваться исключительно мягкими салфетками и **никогда** не применять никаких крупнозернистых чистящих средств, которые могут поцарапать поверхность прибора.
 - После очистки воспользоваться мягкой, сухой салфеткой с целью осушения и полирования поверхности.

6.3 Меры предосторожности во время технического ухода

- Периодически проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- При повреждениях и перебоях обратиться в специализированные магазины или в нашу службу сервиса. Следует обратить внимание на указания касательно обнаружения неисправностей в пункте 7.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**

7. Возможные неисправности

Проблема	Возможная причина и решение
Прибор не работает	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверить состояние выключателей (1) ▪ Следует убедиться, правильно ли подсоединен провод питания к розетке и включен ли прибор. Проверить розетку на предмет исправности, подсоединяя другой прибор. ▪ Проверить электрический провод и вилку на предмет повреждений. В случае повреждения не пользоваться прибором.
Прибор не выполняет первую пломбировку на куске отрезанной пленки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверить положение куска рулона согласно описанию в параграфе: 5.5.4 "Подготовка мешочков с рулона". ▪ Проверить, уложено ли правильно и не повреждено ли уплотнение закрытия.
Прибор не вырабатывает полный вакуум в мешочках.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Чтобы тщательно запломбировать мешочек, весь его открытый край должен оказаться в вакуумной камере. ▪ Проверить, спаивающую планку, уплотнения и уплотняющие средства на предмет загрязнений. После возможной очистки, разместить их в соответствующих местах. ▪ Возможно, что мешочек продырявлен. Чтобы проверить, закрыть мешочек с воздухом внутри, окунуть его в воде и прижать. Появление пузырьков свидетельствует о неплотности. Заклеить неплотность или использовать другой мешочек.
Прибор пломбирует мешочек неправильно	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Если мешочек не закрывается соответствующим образом, удлинить время спаивания, нажимая кнопку "Т" (2F). ▪ Если спаивающая планка перегревает и растапливает мешочек, открыть клапан управления и оставить спаивающую планку остывать на несколько минут. ▪ Проверить, уложено ли правильно и не повреждено ли уплотнение закрытия.
Мешочек не удерживает состояние вакуума после закрытия	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Неплотность закрытия может быть вызвана загибами, крошками, жиром и влагой. Открыть мешочек, очистить верхнюю часть внутри, удалить остатки со спаивающей планки и повторить пломбирование. ▪ Проверить, не поврежден и не продырявлен ли мешочек, что могло бы быть поводом неплотности. Предохранить острые края содержимого с помощью бумажной салфетки.

Проблема	Возможная причина и решение
<p>Прибор не создает вакуума в емкости</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Повторно соединить всасывающий шланг на крышке емкости (или, в случае необходимости, с закруткой засоса) с входным отверстием для всасывания воздуха в шланг с прибором. ▪ Оставить, по крайней мере, 3 см в верхней части между содержимым и верхней частью емкости. ▪ Утечка жидкости может быть вызвана их ее недостаточным охлаждением перед процессом вакуумной упаковки. Охладить жидкость в холодильнике, а не в комнатной температуре. ▪ Проверить верхний край емкости и уплотнение крышки на предмет чистоты и ненарушенного состояния. Очистить их влажной салфеткой и начать процесс вакуумной упаковки. ▪ Проверить, правильно ли уложены уплотнения крышки емкости и не повреждены ли.
<p>Емкость или крышка теряют состояние вакуума</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверить верхний край емкости и уплотнение крышки на предмет чистоты и ненарушенного состояния. Очистить их влажной салфеткой и начать процесс вакуумной упаковки. ▪ Проверить, правильно ли уложены уплотнения крышки емкости и универсальная емкость и не повреждены ли они. ▪ Проверить, правильно ли соединен шланг с крышкой емкости и входным отверстием для всасывания воздуха в шланг (4) прибора.

Представленные выше проблемы могут служить только в качестве ориентировочной информации и примера. В случае появления таких или подобных проблем следует немедленно выключить прибор и устранить проблему. Незамедлительно обратиться к квалифицированному персоналу или производителю с целью проведения техосмотра или ремонтных работ.

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



УКАЗАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120