

305/15L



300748

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



Версия: 3.0

Дата составления: 2024-05-08

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.....	10
5	Инсталляция и обслуживание	11
5.1	Инсталляция.....	11
5.2	Преимущества вакуумной упаковки.....	12
5.3	Правила вакуумирования	14
5.4	Обслуживание	17
6	Очистка.....	27
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	27
6.2	Очистка	27
7	Возможные неисправности	28
8	Утилизация.....	30



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:	Прибор для вакуумирования 305/15L
Номер арт.:	300748
Материал:	нержавеющая сталь, пластмасса
Количество сварных швов:	1
Длина электрода в мм:	305
Вакуумный насос л / мин (м ³ / час):	15
Максимальный вакуум в мбар:	-800
Время запаивания регулируемое по уровням:	2
Присоединительная мощность:	0,13 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	400 x 180 x 92
Вес в кг:	2,5

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Модель / характеристики

- Цвет: серебристый
- Контроль вакуума: электронный
- Уровень вакуумирования регулируется
- Функции / Контрольные лампы:
 - Комбинированное вакуумирование и запаивание
 - Вакуумирование, мягкое и обычное
 - Запаивание, влажное и сухое
 - Ручное запаивание
 - Маринование
 - Вакуумирование с вакуумным контейнером
- В комплект поставки входит:
 - 1 рулон пленки для вакуумирования (ширина 22 см, длина 3 м)
 - 1 рулон пленки для вакуумирования (ширина 28 см, длина 3 м)

Технические данные

- 1 соединительный шланг (для внешнего вакуумирования)
- **Важное указание:**
Для вакуумирования используйте только гофрированные пакеты для вакуумирования (ребристые с одной стороны).

4.2 Обзор компонентов прибора

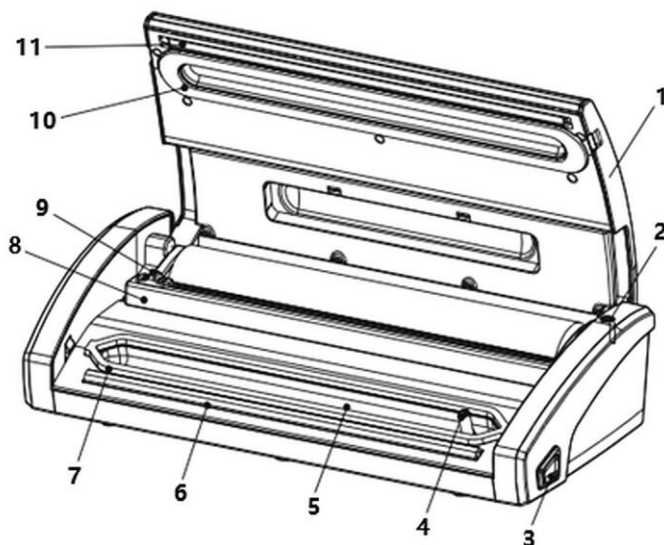


Рис. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Панель | 2. Присоединение соединительного шланга |
| 3. Кнопки разблокировки (2x правая и левая) | 4. Отверстие для всасывания воздуха |
| 5. Вакуумная камера | 6. Пластина спаивания |
| 7. Нижняя прокладка | 8. Режущий механизм |
| 9. Нож | 10. Верхняя прокладка |
| 11. Электрод | |

Дополнительное оснащение (не входит в объем 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



Вакуумные контейнеры

Вместимость: 1,5 литра

штабелируются друг на друга

Цвет: прозрачный, белый

Материал: пластик

Размеры: шир. 135 x гл. 135 x выс. 180 мм

Вес: 0,3 кг.

№ арт.: 300422



4.3 Функции прибора

Вакуумная упаковочная машина предназначена для вакуумирования и маринования пищевых продуктов. Во время процесса вакуумирования из мешка или контейнера 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.

RU

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 продуктов

	без вакуумной упаковки	с вакуумной упаковкой
Охлажденные пищевые продукты (5+/-2°C)		
Красное мясо	3 - 4 дня	8 - 9 дня
Белое мясо	2 - 3 дня	6 - 9 дня
Целая рыба	1 - 3 дня	4 - 5 дня
Дичь	2 - 3 дня	5 - 7 дня
Мясные копчености	7 - 15 дня	25 - 40 дня
Мясная нарезка	4 - 6 дня	20 - 25 дня
Мягкие сыры	5 - 7 дня	14 - 20 дня
Твердые и полутвердые сыры	15 - 20 дня	25 - 60 дня
Овощи	1 - 3 дня	7 - 10 дня
Фрукты	5 - 7 дня	14 - 20 дня
Варка и Охлажденные пищевые продукты (5+/-2°C)		
Овощные пюре и супы	2 - 3 дня	8 - 10 дня
Мучные изделия и ризотто	2 - 3 дня	6 - 8 дня
Мясо из бульона и жаркое	3 - 5 дня	10 - 15 дня
Торты с начинкой (с кремом и фруктами)	2 - 3 дня	6 - 8 дня
Масло для фритюра	10 - 15 дня	25 - 40 дня
Замороженные пищевые продукты (-18 +/-2°C)		
Мясо	4 - 6 месяцев	15 - 20 месяцев
Рыбы	3 - 4 месяцев	10 - 12 месяцев
Овощи	8 - 10 месяцев	18 - 24 месяцев

	без вакуумной упаковки	с вакуумной упаковкой
Продукты питания при комнатной температуре (25+/-2°C)		
Хлеб	1 - 2 дня	6 - 8 дня
Печенье в упаковке	4 - 6 месяцев	12 месяцев
Мучные продукты	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Рис	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Мука	4 - 5 месяцев	12 месяцев
Сушеные фрукты	3 - 4 месяцев	12 месяцев
Молотый кофе	2 - 3 месяцев	12 месяцев
Чай в порошке	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Сублимированные продукты	1 - 2 месяцев	12 месяцев
Сухое молоко	1 - 2 месяцев	12 месяцев

5.3 Правила вакуумирования

RU

Важные рекомендации

- Перед началом упаковки тщательно вымыть руки, упаковочную машину и поверхности, которые будут использоваться для резки и 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.

RU

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.

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.

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 обслуживания / контрольных ламп

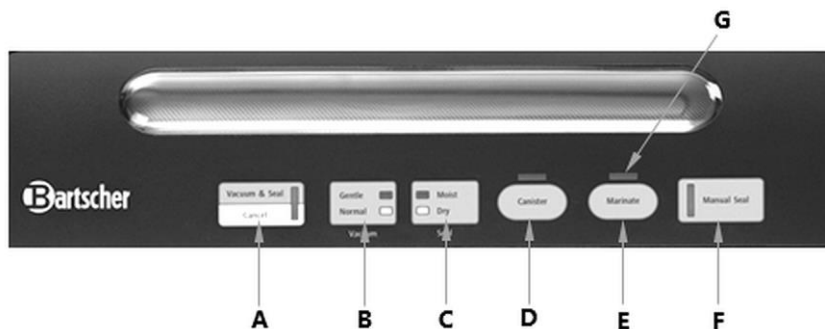


Рис. 2

RU

A. Кнопка **Vakuu & Seal / Cancel**

Вакуумирование и запаивание / остановка процесса: путем нажатия этой кнопки прибор начинает процесс вакуумирования, сжимает мешок для вакуумирования до момента достижения максимального вакуумного давления, и в завершение запаивает мешок для вакуумирования. Повторно нажимая эту кнопку, можно остановить осуществляемый процесс.

B. Кнопка **Vakuu (Gentle /Normal)**

Мягкое или обычное вакуумирование: путем нажатия этой кнопки можно выбрать скорость и давление в зависимости от пищевых продуктов, предназначенных для упаковки.

C. Кнопка **Seal (Moist / Dry)**

Влажное или сухое запаивание: этой кнопкой можно пользоваться для установки времени запаивания в зависимости от вида пищевых продуктов (влажные или сухие).

D. **Canister**

Функция контейнера: Только для вакуумирования в соотв. контейнере.

E. Marinate

Функция маринования: Важно: Эта функция может использоваться только с соответствующим контейнером и соединительным шлангом.

F. Manual Seal

Только запаивание: Вакуум вырабатывается на короткий промежуток времени, чтобы обеспечить, что электрод и сварочная пластина будут чистыми и будут прилегать друг к другу. Далее мешок для вакуумирования будет запаян.

Эту кнопку можно выбрать для следующей функции:

1. Запаивание открытого конца мешка для вакуумирования, который поступает с рулона с пленкой.
2. Только запаивание мешков для вакуумирования. Таким образом пользователь может контролировать, чтобы внутри мешка для вакуумирования не возникло слишком большое вакуумное давление, что предотвратит сжимание нежных пищевых продуктов.

G. Контрольные лампы

Загорание соответствующих контрольных ламп указывает на состояние работы выбранной функции прибора.

RU

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 повыситься таким образом, что двигатель не будет иметь достаточно силы, чтобы вытянуть из мешка весь воздух.
- При вакуумировании продуктов питания с острыми краями / заостренными углами, например, кости или сушеные макароны, такие края/углы обернуть бумажным полотенцем во избежание повреждения мешка 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.

Выбор мешков для вакуумирования

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

УКАЗАНИЕ!

Для вакуумирования 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

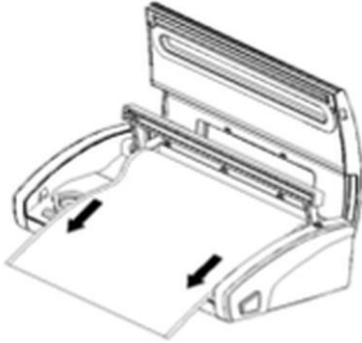
1. Для того чтобы приготовить мешочек для вакуумирования следует выбрать рулон пленки соответствующей ширины.
2. Установить прибор на ровной поверхности.
3. Подключить вилку к соответствующей, одиночной заземленной розетке. Загорятся контрольные лампы для режимов «Normal» и «Dry».



4. Нажать кнопки разблокировки и открыть крышку.

Убедиться, что нож находится на правом или левом конце режущего механизма, никогда внутри.

5. Приподнять режущий механизм и положить рулон с пленкой в предусмотренное для этого углубление под крышкой.



6. Растянуть рулон с пленкой на необходимую длину.



7. Потянуть режущий механизм вниз и положить его над рулоном с пленкой.



8. Переместить нож с одного конца на другой, чтобы разрезать мешок для вакуумирования с точным и чистым срезом.



9. Затем положите открытый конец разрезанного вакуумного пакета на запаивающую планку прибора, но не растягивайте его до самой вакуумной камеры.



10. Закрыть крышку, прижимая одновременно обе стороны до момента, когда раздастся щелчок обоих кнопок разблокировки.



11. Нажать кнопку Manual Seal, чтобы начать запаивание мешка.

Загорится контрольная лампа этой кнопки.

Как только процесс запаивания закончится, контрольная лампа погаснет.

12. Нажать обе кнопки разблокировки (правую и левую), и открыть крышку.

13. Вынуть готовый мешок для вакуумирования.

11. Проверить полученный сварной шов. В случае неполного запаивания следует отрезать сварной шов и повторить процесс запаивания.



RU

Вакуумирование с применением мешочков для вакуумирования

1. Продукт питания, предназначенный для упаковки, поместить в мешок для вакуумирования.
2. Очистить открытый конец мешка для вакуумирования и убедиться, что на нем нет никаких остатков продуктов и жидкостей.
3. Установить прибор на ровной поверхности.
4. Подключить вилку к соответствующей, одиночной заземленной розетке. Загорятся контрольные лампы для режима «Normal» кнопки Vacuum и «Dry» кнопки Seal.
5. Нажать кнопки разблокировки и открыть крышку.

- Открытый конец мешка для вакуумирования класть всегда плоско и ровно на электроде, не делать закладок и не загибать мешок для вакуумирования.
- Убедиться, что отверстия для всасывания воздуха не прикрыты мешком для вакуумирования.



- Закрыть крышку, прижимая одновременно обе стороны до момента, когда раздастся щелчок обоих кнопок разблокировки.
- В зависимости от пищевых продуктов следует выбрать скорость вакуумирования путем нажатия кнопки **Vakuu**:



- «**Normal**» для нормальной скорости или
- «**Gentle**» для мягких и нежных пищевых продуктов или предметов.

- Теперь нажать кнопку **Seal**, чтобы выбрать время запаивания, соответствующее для выбранных пищевых продуктов:
 - «**Dry**» для сухих мешков для вакуумирования и пищевых продуктов, не содержащих влагу;
 - «**Moist**» для влажных мешков для вакуумирования и пищевых продуктов, содержащих некоторое количество влаги или для жидких пищевых продуктов.

В случае выбора настройки «**Moist**» время запаивания увеличивается для обеспечения правильного запаивания мешка для вакуумирования.

- Нажать кнопку **Vakuu & Seal / Cancel**.

Загорится контрольная лампа и начнется вакуумирование.

Из мешка для вакуумирования автоматически высасывается воздух, после чего осуществляется запаивание.

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.

12. Для того чтобы раньше остановить 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.

Когда контрольные лампы «**Vakuu & Seal / Cancel**» или «**Manual Seal**» погаснут, процесс вакуумирования завершен.

13. Нажать обе кнопки разблокировки (правую и левую), и открыть крышку.
14. Вынуть запаянный мешок для вакуумирования.
15. Проверить полученный сварной шов.



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

ПОДСКАЗКА!

Для достижения оптимальных результатов вакуумирования и запаивания рекомендуем удалять остатки продуктов и разлитой жидкости в зоне камеры для вакуумирования.

16. Между каждым очередным процессом вакуумирования прибор должен постоять без работы в течение 1 минуты во избежание перегрева.
17. Чтобы открыть завакуумированный мешок следует разрезать его ножницами.
18. После использования прибора отключить его от источника питания (вынуть штекер).

Вакуумирование с применением вакуумных контейнеров

1. Установить прибор на ровной поверхности.
2. Подключить вилку к соответствующей, одиночной заземленной розетке. Загорятся контрольные лампы для режима **«Normal»** кнопки **Vakuum** и **«Dry»** кнопки **Seal**.
3. Убедиться, что вакуумный контейнер и крышка чистые и сухие.
4. Наполнить вакуумный контейнер выбранными пищевыми продуктами так, чтобы их верхняя поверхность находилась как минимум 3 см ниже края контейнера.
5. Очистить ободок контейнера.
6. Накрыть крышкой.



RU

7. Присоединить прилагаемый к прибору соединительный шланг к крышке вакуумного контейнера, а также к предназначенному для этого разъему на приборе.
8. Убедиться, что блокада крышки находится в положении **«OPEN»**.
9. В зависимости от пищевых продуктов следует выбрать скорость вакуумирования путем нажатия кнопки **Vakuum**:
 - **«Normal»** для нормальной скорости или
 - **«Gentle»** для мягких и нежных пищевых продуктов или предметов.
10. Нажмите кнопку **Canister**.
Начнется процесс вакуумирования.
11. Для того, чтобы быть уверенным, что из под крышки вакуумного контейнера вышел воздух, в начале процесса прижать крышку вниз.

Прибор останавливается автоматически, когда в вакуумном контейнере было достигнуто достаточное вакуумное давление. Процесс вакуумирования завершен.

12. Закрыть закрытие крышки и отсоединить соединительный шланг от крышки вакуумного контейнера и от прибора.

ПОДСКАЗКА!

Во время упаковки в вакуумный контейнер влажных продуктов питания в присоединение соединительного шланга может попасть влага. Присоединение следует очищать после каждого использования.

13. Следует использовать только соответствующие вакуумные контейнеры и соблюдать указания касательно открытия и закрытия вакуумных контейнеров.
14. Между каждым процессом вакуумирования прибор должен постоять без работы в течение 1 минуты во избежание перегрева.

Маринование в вакуумном контейнере

RU

1. Наполнить вакуумный контейнер выбранными пищевыми продуктами так, чтобы их верхняя поверхность находилась как минимум 3 см ниже края контейнера.
2. Очистить край контейнера и положить крышку.
3. Установить прибор на ровной поверхности.
4. Подсоединить вилку к одиночной, заземленной розетке.

Загорятся контрольные лампы для режима **«Normal»** кнопки **Vakuum** и **«Dry»** кнопки **Seal**

5. Убедиться, что вакуумный контейнер и крышка чистые и сухие.
6. Наполнить вакуумный контейнер выбранными пищевыми продуктами так, чтобы их верхняя поверхность находилась как минимум 3 см ниже края контейнера.
7. Очистить ободок контейнера.
8. Накрыть крышкой.
9. Присоединить прилагаемый к прибору соединительный шланг к крышке вакуумного контейнера, а также к предназначенному для этого разьему на приборе.
10. Убедиться, что блокада крышки находится в положении **«OPEN»**.
11. Нажать кнопку **Marinate** для запуска процесса маринования.

Во время процесса горит контрольная лампа.

Когда контрольная лампа погаснет, процесс маринования завершен.

12. Убедиться, что блокада крышки находится в положении «CLOSED» и оттянуть соединительный шланг от вакуумного контейнера.
13. Для того чтобы проверить вакуум необходимо просто потянуть крышку контейнера. Она не может быть подвижной.
14. Для того чтобы открыть вакуумный контейнер следует повернуть блокаду крышки из положения «CLOSED» в положение «OPEN».

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.

RU

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 салфетки или губки с применением мягкого моющего средства.
3. Вытереть чистой салфеткой.
4. Все поверхности следует тщательно осушить.

Внутренняя 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.

Мешочки для вакуумной упаковки

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 мешочки для вакуумной упаковки, в которых хранится сырое мясо, рыба или жирные продукты, не следует использовать повторно.

Вакуумные контейнеры

1. При очистке контейнеров для вакуумирования и крышек контейнеров следует соблюдать рекомендации, содержащиеся в инструкции производителя данного элемента оснащения.
2. Убедиться, что все аксессуары чистые и готовы к дальнейшей эксплуатации.

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.

Возможные неисправности


Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Нет напряжения	Проверить и восстановить подачу электропитания
	Прибор не подключен к источнику электропитания	Подключить вилку к розетке
	Поврежденный соединительный провод или штепсельная вилка	Обратиться в центр сервисного обслуживания
	Не нажат вкл./выкл.	Нажать правильно вкл./выкл.
Прибор не производит полный вакуум в мешке для вакуумной упаковки	Открытый конец мешка для вакуумной упаковки не полностью находится в вакуумной камере	Для правильного запаивания открытый конец мешка для вакуумирования должен полностью находиться на в вакуумной камере
	Время удаления воздуха не было установлено на достаточно долгое время	Увеличьте время удаления воздуха
	Мешок для вакуумной упаковки может иметь дыру	Чтобы проверить это, следует запаять вакуумный мешок с небольшим количеством воздуха внутри, погрузить его в воду и нажать на него. Образование пузырьков воздуха указывает на утечку. Повторите запаивание мешка или используйте другой мешок
В вакуумной камере не создается вакуум	Уплотнение крышки загрязнено или повреждено	Очистить уплотнение или заменить его новым уплотнением
После запаивания мешочек для упаковки не удерживает вакуум	Негерметичные места на спайке могут быть вызваны складками, крошками, жиром или влагой	Повторно откройте мешок для вакуумной упаковки, очистите верхнюю часть вакуумного мешка с внутренней стороны, удалите посторонние предметы с пластины спаивания и выполните повторное спаивание

Проблема	Возможная причина	Решение
После запаивания мешочек для упаковки не удерживает вакуум	Мешок для вакуумирования поврежден	Проверьте мешок для упаковки на наличие повреждений Острые края содержимого выложить бумажным полотенцем
	Мешочек для упаковки был неправильно расположен на электроде спаивания.	Убедитесь, что весь вакуумный мешок находится в вакуумной камере во время запаивания
Прибор не вырабатывает вакуум в контейнере для вакуумирования	Соединительный шланг неправильно присоединен к крышке контейнера для вакуумирования или присоединению прибора, предназначенному для контейнеров для вакуумирования	Правильно подсоедините соединительный шланг к крышке и к патрубку прибора
	Закрытие крышки контейнера для вакуумирования не открыто	Открыть защелку крышки
	Контейнер для вакуумирования переполнен.	Оставьте не менее 3 см свободного пространства от края контейнера

RU

8 Утилизация

Электрические приборы

	<p>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.</p>
---	--

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.