caso DESIGN

Инструкция по эксплуатации

Вакуумный упаковщик

FastVac 500



Артикул 1409

Braukmann GmbH
Райффайзенштрассе 9
D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия сервисной службы:
Тел..: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

E-mail: kundenservice@caso-design.de
Интернет: www.caso-design.de

Документ №: 1409 21-04-2020
Возможны опечатки.
© 2020 Braukmann GmbH

1 Инструкция по эксплуатации 5
1.1 Общие положения 5
1.2 Информация в отношении данной инструкции 5
1.3 Предупредительные указания 5
1.4 Ограничение ответственности 6
1.5 Охрана авторских прав 6
2 Безопасность 7
2.1 Применение в соответствии с назначением 7
2.2 Общие указания по технике безопасности 7
2.3 Источники опасности 9
2.3.1 Опасность ожога 9
2.3.2 Пожароопасность 9
2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током 10
2.4 Указания по безопасности для хранения продуктов питания 10
3 Начало работы 11
3.1 Информация по безопасности упаковки 11
3.2 Объем поставки 11
3.3 Использование и преимущества вакуумного упаковщика 12
3.4 Распаковка 12
3.5 Утилизация упаковки 12
3.6 Установка 13
3.6.1 Требования к месту установки: 13
3.7 Подключение электропитания 13
3.7.1 Удлинительный кабель 14
4 Полный обзор 14
4.1 Панель управления 14
4.2 Устройство 15
4.3 Паспортная табличка 17
5 Эксплуатация 17
5.1 Вакуумная упаковка в пакете, полученном из рулона 17
5.2 Вакуумирование в пакете 18
5.3 Вакуумная упаковка в контейнере 19
5.4 Маринование в вакуумном контейнере 20
5.5 Использование функции "Вакуум вручную" 20

5.6 Пакеты и рулоны 21
5.7 Вскрытие запаянного пакета 21
5.8 Хранение 21
6 Чистка уход 22
6.1 Указания по безопасности 22
6.2 Чистка 22
7 Устранение неисправностей 23
7.1 Указания по безопасности 23
7.2 Причины неисправностей и их устранение 23
8 Утилизация старого прибора 24
9 Гарантия 24
10 Технические характеристики 25

1 Инструкция по эксплуатации

1.1 Общие положения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме.
Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом.

Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

1.2 Информация в отношении данной инструкции

Эта инструкция по эксплуатации является составной частью вакуумного упаковщика (далее - прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним. Инструкция по эксплуатации должна быть всегда поблизости от прибора. Ее должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

- ввод в эксплуатацию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- очистку

прибора.

Сохраняйте эту инструкцию по эксплуатации и передавайте ее вместе с прибором следующим владельцам.

1.3 Предупредительные указания

В данной инструкции используются следующие предупредительные указания:

⚠GEFAHR ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание данной степени опасности означает угрожающую опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к смерти или тяжелым травмам.

► Необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

⚠WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к смерти или тяжелым травмам.

► Необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

⚠VORSICHT ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к легким травмам или травмам умеренной тяжести.

► Важно следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

Указание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией. На указанных сведениях, рисунках и описаниях в данной инструкции не могут основываться никакие претензии.
Изготовитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- несоблюдения инструкции
- применения не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования не разрешенных к применению запасных частей.

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется.

Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

1.5 Охрана авторских прав

Авторские права на эту документацию защищены.
Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети данных), даже частично, принадлежат Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

2 Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

2.1 Применение в соответствии с назначением

Этот прибор предназначен только для использования в закрытых помещениях для вакуумирования пакетов и контейнеров, а также для запаивания пакетов.

Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

⚠WARNUNG Предостережение

Опасность из-за ненадлежащего применения!

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода от прибора может исходить опасность.

► Прибор следует использоваться только в соответствии с назначением.

► Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данной инструкции по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены. Риск несет только пользователь.

2.2 Общие указания по технике безопасности

HINWEIS Примечание

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности:

► Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.

►При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя, чтобы избежать опасностей.

HINWEIS Примечание

- ►Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет только в том случае, если они обучены безопасной работе с прибором и понимают возможные опасности.
- ►Дети должны чистить и обслуживать прибор только в возрасте 8 лет и под присмотром взрослых. Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и его соединительный кабель следует хранить в недоступном месте для детей младше 8 лет.
- ►Прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и / или знаний об их использовании, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают возникающие опасности.
- ►Только отделы обслуживания клиентов, уполномоченные производителем, могут проводить ремонт прибора, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы в случае любых последующих повреждений. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.
- ►Неисправные детали всегда следует заменять оригинальными запчастями. Только такие детали гарантируют соблюдение требований безопасности.
- ►Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ►Во избежание травм не вынимайте вилку из розетки за шнур.

HINWEIS Примечание

► Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.

► Пожалуйста, для хранения не закрывайте плотно крышку прибора, не блокируйте ее, чтобы уплотнения не деформировались и не нарушалась работа прибора.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

⚠WARNUNG Предупреждение

Запаивающая планка сильно нагревается. Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы не обжечь ни себя, ни других.

► Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к запаивающей планке сразу после процесса запайки.

2.3.2 Пожароопасность

⚠WARNUNG Предупреждение

Существует опасность возгорания из-за неправильного использования прибора.

Во избежание возгорания соблюдайте следующие указания по безопасности:

► Не устанавливайте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами.

► Держите этот прибор вдали от источников тепла (газ, электричество, горелка, нагретая духовка).

2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током

⚠GEFAHR Опасность

Смертельная опасность из-за поражения электрическим током!

При прикосновении к токоведущим проводам или узлам существует опасность для жизни!

Во избежание опасностей, связанных с электрическим током, соблюдайте следующие указания по безопасности:

► Не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель или вилка, если он не работает должным образом или если он был поврежден или упал. Если шнур питания или вилка повреждены, они должны быть заменены производителем или его сервисным агентом, чтобы избежать опасности.

► Ни при каких обстоятельствах не открывайте корпус прибора. При прикосновении к токоведущим соединениям и изменении электрической или механической конструкции существует опасность поражения электрическим током. Кроме того, на приборе также могут возникать функциональные неисправности.

► Перед включением прибора в розетку или при работе с ним убедитесь, что ваши руки сухие.

► Не вставляйте предметы в отверстия прибора.

2.4 Указания по безопасности для хранения продуктов питания

Вакуумный упковщик изменит способ покупки и хранения продуктов. Когда вы привыкнете к вакуумной упаковке, она станет незаменимой частью вашего способа приготовления и хранения пищи.

HINWEIS Примечание

► Если скоропортящиеся продукты были разогреты или размороженны или хранились в неохлажденном виде, их следует немедленно использовать.

HINWEIS Примечание

- ► Перед вакуумной упаковкой продуктов питания важно вымыть руки и вымыть все инструменты и поверхности.
- ► Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты сразу после их вакуумной упаковки. Не оставляйте их при комнатной температуре.
- ► Срок хранения сухих продуктов питания, таких, как, например, орехи, кокосовые орехи или зерновые при их вакуумной упаковке увеличивается, если они будут храниться в темном месте. Кислород и тепло у продуктов с особенно высоким содержанием жира способствуют тому, что жир становится прогорклым.
- ► Очистите кожуру с таких фруктов и овощей, как, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, прежде чем будете подвергать их вакуумной упаковке; это увеличит их срок хранения.
- ► Если вы хотите упаковать абсолютно герметично такие виды овощей, как, например, брокколи, цветная капуста и капуста, то предварительно их следует бланшировать в течение короткого времени и заморозить, так как в противном случае они выделяют газы.

3 Начало работы

В этой главе содержатся важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

3.1 Информация по безопасности упаковки

⚠WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ► Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами из-за опасности удушья.

3.2 Объем поставки

Вакуумный упаковщик FastVac 500 включает в себя следующие компоненты:

- • Вакуумный упаковщик FastVac 500
- • Вакуумный шланг
- • 2 рулона пленки
- • Инструкция по эксплуатации

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ► Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ► Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

3.3 Использование и преимущества вакуумного упаковщика

Этот прибор позволяет обеспечивать хранение множества продуктов питания с сохранением их свежести и вкуса. В общем, упаковка методом вакуумного запаивания позволяет продуктам оставаться свежими до восьми раз дольше, чем при традиционных методах хранения. Этот вакуумный упаковщик станет неотъемлемой частью вашей жизни. Вы экономите деньги, так как меньше продуктов будут портиться.

• Готовьте пищу заранее и упаковывайте ее абсолютно герметично. Храните индивидуальные порции или обед целиком.

• Готовьте продукты для пикников и экскурсий с проживанием в кемпинге или для барбекю.

• Избегайте ожога от замораживания.

• Упаковывайте такие продукты, как, например, мясо, рыбу, птицу, и морепродукты и овощи для заморозки или для хранения в холодильнике.

• Упаковывайте такие сухие продукты питания, как, например, бобы, орехи, мюсли и т.д., чтобы их срок хранения стал намного дольше.

• Вакуумный упаковщик может разнообразно использоваться также в непродовольственной сфере. Он сохраняет сухими и чистыми такие необходимые вещи для кемпинга, как например, спички, аптечки и одежду. Не образуется налет на серебре и коллекционных изделиях.

3.4 Распаковка

Для распаковки прибора выньте его из коробки и удалите упаковочный материал.

3.5 Утилизация упаковки

Caso верит в важность вторичной переработки и выбрал упаковочные материалы, которые не только защищает ваш прибор от повреждений во время транспортировки, но и может быть переработан для минимизации любого воздействия на окружающую среду.



Переработка упаковочных материалов позволяет сохранить сырье и сократить количество отходов. Любые упаковочные материалы, которые больше не требуются, отправьте в пункт приема вторичной переработки для надлежащей утилизации.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

3.6 Установка

3.6.1 Требования к месту установки:

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия:

• Устанавливайте прибор на прочное, ровное, горизонтальное и жаропрочное основание с достаточной несущей способностью и местом для прибора и для самого тяжелого и большого предполагаемого продукта для вакуумирования.

• Никогда не передвигайте вакуумный упаковщик во время его работы.

• Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячей спаивающей пластины прибора.

• Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горючего материала.

• Для правильной работы прибору нужен достаточный поток воздуха. При установке со всех сторон оставляйте свободное пространство 10 см.

• Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко вытащить из розетки.

• Установка прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

3.7 Подключение электропитания

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

• Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора. В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.

• Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16A.

• Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.

• Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.

• Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. Эксплуатация от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику. Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

3.7.1 Удлинительный кабель

Если используется удлинительный кабель:

- ► Электрическая номинальная мощность удлинительного кабеля должна быть не меньше электрической мощности прибора.
- ► Кабель должен быть расположен таким образом, чтобы он не находился над рабочей поверхностью или над столом. Проследите, чтобы дети не могли потянуть за кабель или споткнуться об него.

4 Полный обзор

В этой главе представлен обзор вашего вакуумного упаковщика и объясняются некоторые из его основных характеристик.

4.1 Панель управления

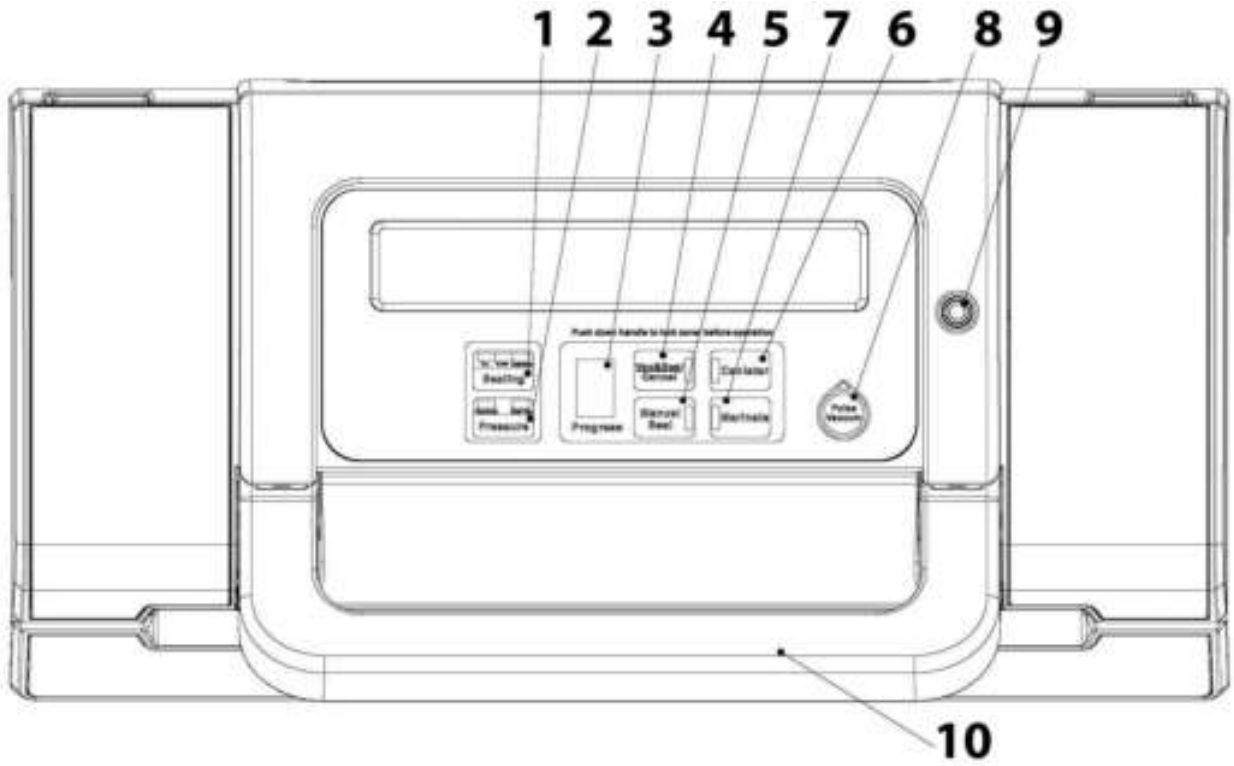


1 Длительность запаивания / Запаивание: Три различные установки для выбора длительности запаивания.
„нормальный“ (normal) – для сухого вакуумируемого продукта или продукта без жидкости, с более коротким временем запаивания.
„влажный“ (feucht) – для влажного вакуумируемого продукта или продукта с жидкостью, с обычным временем запаивания.
„экстра долгий“ (extra lang) – для влажного вакуумируемого продукта или продукта с жидкостью, с экстра продолжительным временем запаивания.
Стандартной установкой является "нормальный" с коротким временем запаивания.
Светодиодная индикация состояния показывает, какая установка выбрана.
2 Степень вакуума: Две различные установки для выбора степени вакуума.
„нормальная“ (normal) – для обычного вакуумируемого продукта
„щадящая“ (schonend) – для мягких и чувствительных продуктов. Выбирайте установку "щадящая", если вы хотите получить более низкую степень вакуума.
Стандартной установкой является "нормальная" при высокой степени вакуума.
Светодиодная индикация состояния показывает, какая установка выбрана.
3 Светодиодная индикация процесса: Цифровой дисплей с 2 функциями
Показывает ход процесса вакуумирования / процесса запаивания.
Показывает, что прибор включен и крышка закрыта. Если индикация мигает, подождите, пока она будет гореть нормально, лишь после этого продолжайте следующую операцию.

4 Вакуум & Запаивание / Прерывание
Эта кнопка имеет две функции в зависимости от состояния прибора.
- В **режиме ожидания** кнопкой включается автоматическое вакуумирование и запаивание пакета.
- В **рабочем режиме** кнопка останавливает рабочий процесс.
5 Запаивание 2 функции:
- Запаивает пакет без его предварительного вакуумирования.
- Если работает функция „Вакуум & Запаивание“, то нажатием кнопки „Запаивание“ можно прервать процесс вакуумирования и сразу запечатать пакет. Так вы можете точнее управлять процессом вакуумирования и предотвратить раздавливание чувствительных продуктов, которые подвергаются вакуумной упаковке.
6 Вакуумный контейнер: Для вакуумирования вакуумных контейнеров, винных пробок и других принадлежностей с помощью вакуумной трубки.
7 Маринование: Для маринования в вакуумном контейнере.

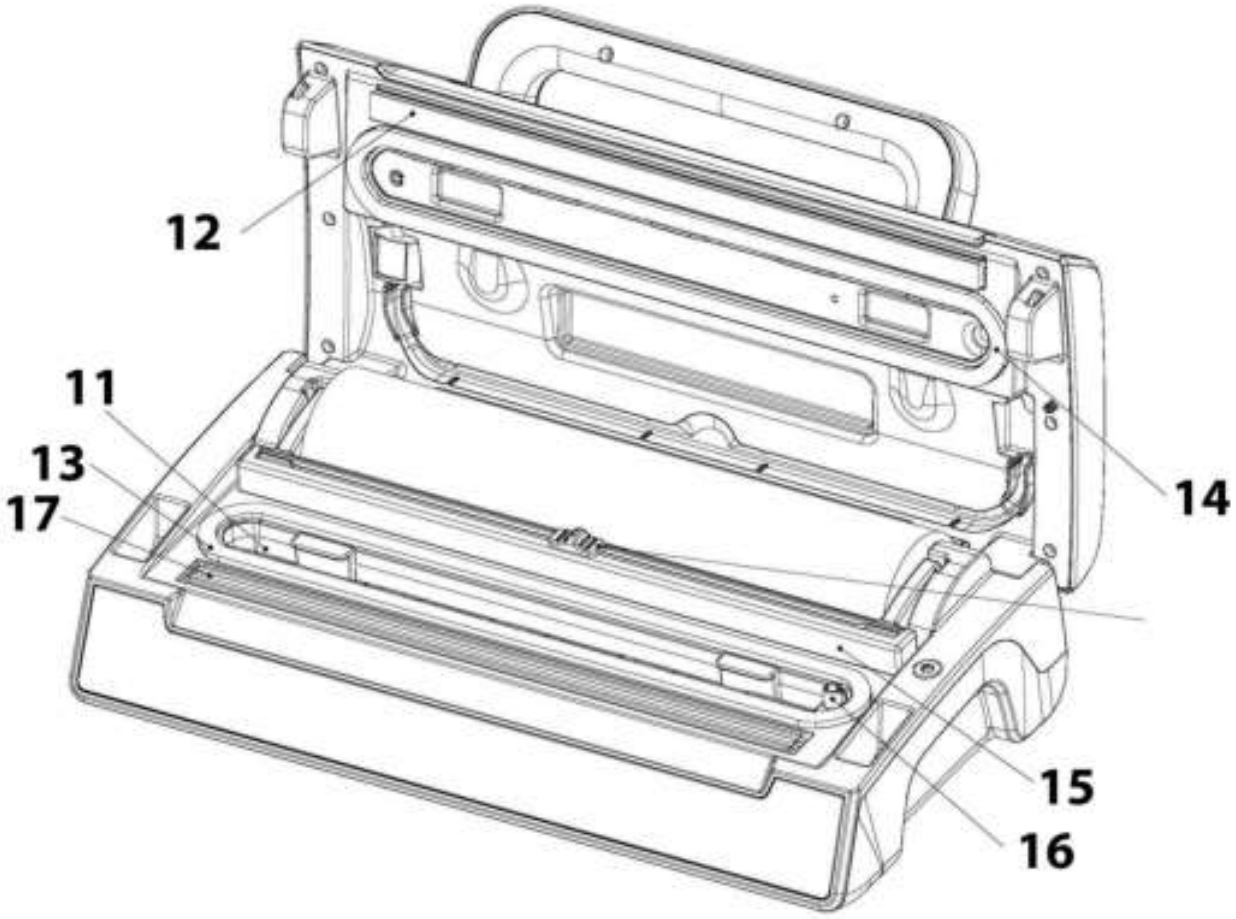
8 Вакуум вручную: Пока нажата кнопка, воздух удаляется из пакета. Если вы перестаете нажимать на кнопку, процесс заканчивается. Потом вы должны запаять пакет с помощью кнопки **"Запаивание"**.

4.2 Устройство



9 Вакуумная трубка-Подключение: Для подключения вакуумной трубки для вакуумирования вакуумных контейнеров или винных пробок.

10 Ручка: Нажмите, чтобы закрыть крышку. Поднимите, чтобы открыть крышку.



11 Вакуумная камера: Размещайте открытую сторону пакета в камере.
12 Резиновое уплотнение: Прижимает пакет к запаивающей пластине (17).
13 Нижнее уплотнение + 14 верхнее уплотнение
15 Нож Для отрезания пакетов
16 Всасывание воздуха: Входное отверстие для воздуха соединено с вакуумной камерой и насосом. При вакуумировании и запаивании пакета не перекрывайте входное отверстие для воздуха.
17 Запаивающая пластина: Она содержит нагревательный провод с тефлоновым покрытием; он позволяет запечатывать пакет так, что пакет не приклеивается.

Кладите пакет на запаивающую пластину.

⚠WARNUNG Предупреждение

Запаивающая планка сильно нагревается.

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы не обжечь ни себя, ни других.

► Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к запаивающей планке сразу после процесса запайки.

HINWEIS Примечание

► **Не удаляйте тефлоновую ленту (T).**



4.3 Паспортная табличка

Паспортная табличка с указанием параметров подключения и мощности находится с нижней стороны прибора.

5 Эксплуатация

В этой главе приведены инструкции по правильной эксплуатации вашего вакуумного упаковщика:

5.1 Вакуумная упаковка в пакете, полученном из рулона



Устанавливайте прибор в сухом месте и следите за тем, чтобы рабочая зона перед прибором была свободной от других предметов и достаточно большой, чтобы на нее можно было положить пакет с упаковываемыми продуктами.

Откройте крышку прибора.



Следите за тем, чтобы нож перед разрезанием находился со стороны крепления ножа, потом откиньте крепление ножа вверх.

Отмотайте от рулона нужную длину.



Откиньте крепление ножа снова вперед и проверьте, чтобы оно находилось в правильном положении над пленкой.



После этого потяните нож с нажимом на другую сторону, чтобы отрезать пакет.



Положите конец пакета на запаивающую пластину, но не в вакуумную камеру.

Закройте крышку и прочно прижмите ручку.
Нажмите кнопку "Запаивание".

Загорается индикаторная лампочка "Запаивание". Дисплей ведет обратный отсчет до 0. Индикаторная лампочка гаснет, когда процесс запаивания закончен.



Снова нажмите ручку вверх, откройте крышку и выньте пакет. Теперь можно переходить к процессу вакуумирования.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Убедитесь, что длина используемого пакета не менее чем на **8 см больше** длины консервируемого продукта и учтите **еще 2 см**, если пакет после вскрытия еще раз будет запечатываться.

5.2 Вакуумирование в пакете



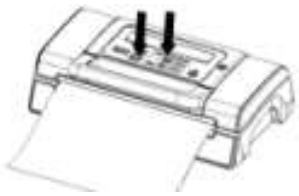
Устанавливайте прибор в сухом месте и следите за тем, чтобы рабочая зона перед прибором была свободной от других предметов и достаточно большой, чтобы на нее можно было положить пакет с упаковываемыми продуктами.
Положите продукты, которые вы хотите сохранить, в пакет.
Очистите и расправьте верхний конец пакета и убедитесь, что на поверхностях открытого пакета нет складок и волн.
Убедитесь, что верхний конец пакета находится внутри вакуумной камеры. Никогда не перекрывайте входное отверстие для воздуха.



Закройте крышку и прочно прижмите ручку.

Проверьте светодиодную индикацию состояния и выберите нужные вам время запаивания и степень вакуума.

Нажмите кнопку „Вакуум & Запаивание“ / "Прерывание". Дисплей считает в обратном порядке, воздух автоматически отсасывается. В заключении пакет запаивается, в это время загорается индикаторная лампочка "Запаивание", на дисплее идет обратный отсчет до 0.



Если вы хотите прервать процесс (например, из-за того, что пакет неправильно расположен), нажмите кнопку „Вакуум & Запаивание“ / "Прерывание".

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Мы не рекомендуем запечатывать с вакуумированием более одного пакета в минуту, чтобы прибор смог в промежутках достаточно остыть.

► Не кладите в пакет слишком много продуктов; оставляйте достаточно места, чтобы открытая сторона пакета легко размещалась в вакуумном упаковщике.

► Не увлажняйте открытую сторону пакета. Влажные пакеты очень сложно запечатывать.

HINWEIS Примечание

- ► Очистите и выровняйте открытый конец пакета, прежде чем его запаивать. Убедитесь, что на открытом крае пакета нет остатков пищи и нет складок. Инородные тела или мятый пакет могут послужить причиной для появления сложностей при запаивании.
- ► Не оставляйте в пакете слишком много воздуха. Прежде чем герметично запаивать пакет, выдавите из него предварительно воздух. Если в пакете будет слишком много воздуха, вакуумный насос будет испытывать нагрузку, при которой у мотора будет недостаточно мощности, чтобы удалить весь воздух из пакета.
- ► Если у продуктов, которые вы хотите герметично упаковать, есть острые края, у таких, как, например, кости, спагетти или ракообразные, то заверните продукты в бумажное полотенце; таким образом вы предотвратите повреждение пакета.
- ► Мы не рекомендуем запечатывать с вакуумированием более одного пакета в минуту, там прибор сможет в промежутках достаточно остыть.
- ► Чтобы абсолютно герметично упаковывать такие содержащие воду продукты питания, как, например, супы, запеканки или рагу, сначала их заморозьте в форме для выпекания или в другой твердой миске. Потом упакуйте их герметично и потом сразу снова заморозьте.
- ► Непродолжительное время бланшируйте овощи в кипящей воде или в микроволновой печи, потом овощи охладите и завакуумируйте практичными порциями.
- ► Чтобы герметично упаковать не замороженные продукты, вам понадобиться дополнительно около 5 см от длины пакета, чтобы продукты во время заморозки могли увеличиться в объеме. Положите мясо или рыбу на кухонное полотенце и герметично упакуйте все вместе. Преимуществом кухонного полотенца является его способность впитывать влагу с продуктов питания.
- ► Прежде чем класть на хранение такие продукты питания, как, например, тортильи, французские блинчики, гамбургеры или пирожки, положите между ними вощеную или пергаментную бумагу, так их можно будет лучше сложить. Тогда потом будет легче вынуть часть замороженных продуктов, снова их герметично упаковать и заморозить.

5.3 Вакуумная упаковка в контейнере



Протрите крышку вакуумного контейнера и сам контейнер, чтобы убедиться, что они чистые и сухие. Уложите вакуумируемый продукт в контейнер. Следите за тем, чтобы продукта не было слишком много. Закройте крышку.

Закрепите один конец вакуумной трубки на патрубке прибора, а другой - на крышки контейнера.
Проверьте светодиодную индикацию состояния степени вакуума, должна быть выбрана "нормальная".
Закройте крышку и прочно прижмите переднюю ручку.
Нажмите кнопку „Вакуумный контейнер“. В начале процесса вакуумирования прочно прижимайте крышку, чтобы препятствовать просачиванию воздуха. Процесс вакуумирования заканчивается автоматически при достижении достаточной степени вакуума.

Удалите вакуумную трубку с патрубков на крышке контейнера и на приборе.

5.4 Маринование в вакуумном контейнере

Протрите крышку вакуумного контейнер и сам контейнер, чтобы убедиться, что они чистые и сухие.



Уложите вакуумируемый продукт в контейнер. Следите за тем, чтобы продукта не было слишком много. Закройте крышку.
Закрепите один конец вакуумной трубки на патрубке прибора, а другой - на патрубке крышки контейнера.
Проверьте светодиодную индикацию состояния для степени вакуума, можно выбрать "нормальная" или "щадящая".



Закройте крышку и прочно прижмите ручку.
Нажмите кнопку "Маринование". Во время этого процесса горит светодиодная индикация "Маринование". Воздух удаляется, а после процесса вакуумирования снова автоматически впускается. Процесс продолжается в течение 5 рабочих циклов (и длится примерно 6 минут).

5.5 Использование функции "Вакуум вручную"

Так как для некоторых продуктов питания давление вакуумирования является слишком большим, и они могут оказаться в пакете раздавленными, с помощью функции "Вакуум вручную" можно регулировать длительность и тем самым интенсивность процесса вакуумирования. Тем самым вы можете скорректировать степень вакуумирования в зависимости от консистенции вакуумируемого продукта, а также герметично упаковывать с использованием вакуума мягкие продукты (например, ягоды), не раздавливая их.
Система регулирования времени и давления препятствует раздавливанию чувствительных продуктов питания. При упаковке некоторых сочных продуктов эту функцию можно также использовать для того, чтобы препятствовать всасыванию и вытеканию жидкости.
1. Положите продукты, которые вы хотите сохранить, в пакет.
2. Очистите и расправьте края пакета и убедитесь, что на поверхностях открытого края нет складок и волн.

3. Убедитесь, что открытый край находится внутри вакуумной камеры. Это гарантирует, что вакуум не исчезнет.
4. Закройте крышку и прочно прижмите переднюю ручку.
5. Нажмите кнопку **„Вакуум вручную“**. Пока нажата кнопка, воздух удаляется. Когда вы отпускаете кнопку, процесс останавливается. Вы можете точно управлять вакуумом и препятствовать откачиванию жидкости. Держите кнопку нажатой до получения нужной вам степени вакуума.
6. Нажмите кнопку **"Запаивание"** и запечатайте пакет.

** Нажмите кнопку **„Вакуум & Запаивание“ / „Прерывание“**, чтобы прервать процесс.

5.6 Пакеты и рулоны

Используйте только пакеты и рулоны, которые однозначно предназначены для вакуумирования. Материал этой специальной предназначенной для вакуумирования пленки отличается от обычной пленки для сохранения свежести продуктов.
Все рулоны пленки и пакеты, поставляемые CASO, подходят для приготовления в пакете (Sous Vide). Кроме того, рулоны пленки и пакеты могут использоваться для размораживания и разогрева в микроволновой печи до максимально 70 градусов.
При применении пленки других изготовителей убедитесь, действительно ли она подходит также для использования в микроволновой печи и для приготовления в пакете (Sous Vide).

Обратите, пожалуйста, внимание на то, что вакуумный упаковщик с запаивающей пластиной, как этот прибор, может принципиально работать только с пакетами из структурированной пленки. Поэтому вы получите от CASO широкое предложение различных рулонов и пакетов.

5.7 Вскрытие запаянного пакета

Обрежьте пакет ножницами вдоль запаянного шва.

5.8 Хранение

Храните прибор на ровном и устойчивом месте, недоступном для детей.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ► Всегда отключайте прибор из розетки сразу после использования и перед чисткой.
- ► Для правильного хранения, пожалуйста, слегка закройте крышку, не закрывайте ее плотно, так как это приведет к деформации прокладок и нарушит работу прибора.
- ► Уложите сетевой кабель в отсек для кабеля с обратной стороны прибора. Не обматывайте кабель вокруг прибора.

6 Чистка уход

В этой главе содержатся важные указания по чистке прибора и уходу за ним. Соблюдайте указания, чтобы избежать повреждений прибора из-за неправильной чистки.

6.1 Указания по безопасности

⚠VORSICHT ОСТОРОЖНО

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ► Прибор следует регулярно чистить и постоянно удалять остатки продуктов. Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, то это отрицательно влияет на срок его эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора.
- ► Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.
- ► Запаивающая пластина после процесса вакуумирования может быть горячей. Существует опасность получения ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ► Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое хранение с загрязнениями затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. При определенных обстоятельствах слишком сильные загрязнения могут повредить прибор.
- ► Если в прибор попадет влага, то могут быть повреждены электронные элементы. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через вакуумный насос.
- ► Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ► Не пытайтесь удалить стойкие загрязнения с помощью жестких предметов.
- ► Тщательно высушите прибор, прежде чем его снова использовать.

6.2 Чистка

◆ Наружная сторона прибора

- Снаружи протрите прибор влажной тряпкой или с использованием мягкого, не абразивного мыльного раствора.

◆ Внутренняя сторона прибора

- Внутреннюю сторону прибора очистите кухонным полотенцем для удаления остатков пищи и жидкостей.

◆ Пакет для хранения

- Вымойте пакет в теплой мыльной воде и потом тщательно его высушите, прежде чем снова использовать.

⚠VORSICHT ОСТОРОЖНО

► Пакеты, которые использовались для хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов питания, повторно использовать нельзя.

◆ Уплотняющий профиль (прижимающий пакет к планке)

Снимите уплотнительный профиль и промойте его в теплой мыльной воде.

HINWEIS Примечание

► Перед повторной установкой уплотнительный профиль необходимо тщательно очистить.

► Будьте осторожны при повторной установке, чтобы ничего не повредить, проверьте, что уплотнительный профиль расположен правильно, чтобы прибор мог работать правильно.

7 Устранение неисправностей

Следующая таблица помогает при локализации и устранении мелких неисправностей.

7.1 Указания по безопасности

⚠VORSICHT ОСТОРОЖНО

► Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у изготовителя.

► Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

7.2 Причины неисправностей и их устранение

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается	Кабель электропитания или вилка неисправны	Направить прибор в сервисную службу
В пакете не создается полный вакуум	Открытый конец пакета не полностью находится в вакуумной камере	Разместите пакет правильно
	Пакет поврежден	Выберите другой пакет
	На прокладке для запаивания или обычных уплотнениях имеются загрязнения	Очистите прокладку и уплотнения и после просушки снова правильно их установите

Пакет запечатывается неправильно	Запаивающая планка перегревается, поэтому пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Пожалуйста, используйте только указанные пакеты и рулоны
	Рулон/пакет установлен неправильно	Тщательно выполните все шаги, описанные в главе «Вакуумирование пакета сделанного из рулона».
После запечатывания пакет не держит вакуум	Пакет поврежден	Выберите другой пакет, обмотайте возможные острые края содержимого бумажной салфеткой
	Имеются утечки из-за наличия складок, крошек, жира и жидкостей на поверхности вдоль шва запаивания	Снова откройте пакет, очистите верхнюю внутреннюю часть пакета и удалите с запаивающей пластины возможно имеющиеся там инородные тела, прежде чем снова запаивать пакет

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► В случае технических неполадок, неисправности прибора или недостающих деталей обращайтесь в службу поддержки клиентов.

8 Утилизация старого прибора



Чтобы защитить окружающую среду, важно правильно утилизировать старые электронные приборы. Ни при каких обстоятельствах не выбрасывайте старый блок в не перерабатываемые отходы.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Для безопасной утилизации отнесите свой старый прибор в ближайший центр утилизации.

► Храните старый прибор в недоступном для детей месте, пока его не утилизируют должным образом.

9 Гарантия

Мы предоставляем 24-месячную гарантию на этот прибор, начиная с даты продажи, на дефекты, связанные с производственными дефектами или дефектами материала.
Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования, а также неисправности, которые лишь незначительно влияют на работу или стоимость прибора.

Расходные материалы, повреждения при транспортировке, поскольку мы не несем ответственности за них, а также повреждения, возникшие в результате любого ремонта, который не был выполнен нами, также исключаются из гарантийных прав.
Этот прибор не предназначен для использования в коммерческих целях и имеет соответствующий уровень производительности. В случае обоснованных претензий мы по своему усмотрению отремонтируем неисправный прибор или заменим его исправным. О любых неурегулированных неисправностях необходимо сообщать в течение 14 дней с момента доставки. Все дальнейшие претензии исключены.
Чтобы обеспечить соблюдение гарантийного требования, свяжитесь с нами перед возвратом прибора (всегда предоставляйте нам подтверждение покупки).

10 Технические характеристики

Прибор	Вакуумный упаковщик
Название	FastVac 500
Артикул	1409
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	130 Вт
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	400 x 110 x 215 мм
Вес	2,79 кг