Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик
GourmetVAC 380



Артикул 1386

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

eMail: kundenservice@caso-design.de
Интернет: www.caso-design.de

Документ №: 1386 31-08-2020
Возможны опечатки и ошибки в наборе.
© 2020 Braukmann GmbH

1 Руководство по эксплуатации 5
1.1 Информация о данном руководстве 5
1.2 Предупреждения 5
1.3 Ограничение ответственности 6
1.4 Охрана авторских прав 6
2 Безопасность 7
2.1 Надлежащее использование 7
2.2 Общие правила техники безопасности 7
2.3 Источники опасности 9
2.3.1 Опасность ожога 9
2.3.2 Опасность возгорания 9
2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током 9
2.4 Правила безопасности при хранении продуктов питания 10
3 Ввод в эксплуатацию 11
3.1 Информация по безопасности 11
3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки 11
3.3 Использование и преимущества вакуумирования 11
3.4 Распаковка 12
3.5 Утилизация упаковки 12
3.6 Установка 12
3.6.1 Требования к месту установки: 12
3.7 Подключение электропитания 13
3.7.1 Удлинительный кабель 13
4 Устройство и работа 13
4.1 Элементы управления 15
4.2 Паспортная табличка 16
5 Обслуживание и эксплуатация 16
5.1 Основы вакуумирования 16
5.2 Пакеты и рулоны 17
5.3 Вакуумная упаковка в пакет 17
5.4 Вакуумная упаковка в пакет из рулона 19
5.5 Использование функции «Регулируемая интенсивность вакуумирования» 19
5.6 Использование функции «Давление» 20
5.7 Использование функции «Выбор времени сваривания» 20

5.8 Вакуумная упаковка в вакуумную емкость....20
5.9 Маринование в вакуумной емкости....21
5.10 Использование резака....21
5.11 Открывание заваренного пакета....21
5.12 Хранение....22
6 Очистка и уход....22
6.1 Правила техники безопасности....22
6.2 Очистка....23
7 Устранение неисправностей....23
7.1 Указания по безопасности....23
7.2 Таблица поиска и устранения неисправностей....24
8 Утилизация отслужившего прибора....24
9 Гарантия....25
10 Технические характеристики....25

1 Руководство по эксплуатации

Прочтите содержащуюся здесь информацию, чтобы быстро ознакомиться со своим прибором и в полной мере использовать все его функции.
Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода.
Желаем Вам пользоваться им с удовольствием!

1.1 Информация о данном руководстве

Это руководство по эксплуатации является составной частью вакуумного упаковщика (называемого далее Прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним.
Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

• ввод в эксплуатацию,

• обслуживание,

• устранение неисправностей и/или

• очистку прибора.

Сохраните данное руководство по эксплуатации и передайте его следующему владельцу вместе с прибором.

1.2 Предупреждения

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

⚠GEFAHR ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации.

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

► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

⚠WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к тяжелым травмам.

► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать нанесения травм людям.

⚠VORSICHT ОСТОРОЖНО

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать нанесения травм людям.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

1.3 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания.

Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

• Несоблюдения указаний в Руководстве по эксплуатации

• Использования прибора не по назначению

• Неквалифицированного ремонта

• Технических изменений, модификаций прибора

• Использования неразрешенных запчастей

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только оригинальным немецким текстом.

1.4 Охрана авторских прав

Данная документация защищена авторским правом.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

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

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к материальному ущербу и травмам.

2.1 Надлежащее использование

Этот прибор предназначен только для использования в домашних хозяйствах в закрытых помещениях для вакуумирования пакетов и емкостей, а также для сваривания пленки. Кроме того, этот прибор может быть использован в полупрофессиональном секторе (охотники, рыболовы, повара-любители и т.д.). Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

⚠WARNUNG Предупреждение

Опасность из-за ненадлежащего использования!

В случае ненадлежащего использования и/или иного применения прибор может быть источником опасности.

- ► Использовать прибор только по назначению.
- ► Соблюдать принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие ненадлежащего применения. Все риски несет пользователь.

2.2 Общие правила техники безопасности

HINWEIS Примечание

Для безопасной работы с прибором следуйте следующим общим правилам техники безопасности:

- ► Перед использованием проверьте прибор на наличие видимых внешних повреждений. Никогда не вводите поврежденный прибор в эксплуатацию.
- ► Если шнур питания или вилка повреждены, их должен заменить сервисный центр, чтобы избежать опасности.
- ► Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают возможные опасности.

HINWEIS Примечание

- ► Дети должны выполнять чистку и обслуживание только под присмотром взрослых и детей старше 8 лет. Детям не разрешается играть с прибором.
- ► Храните прибор и его соединительный кабель в недоступном месте для детей в возрасте до 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 наблюдением или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают возникающие опасности.
- ► Только отделы обслуживания клиентов, уполномоченные производителем, могут выполнять ремонт прибора, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы в случае любых последующих повреждений. Неправильно выполненный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя.
- ► Неисправные компоненты всегда следует заменять оригинальными запасными частями. Только такие детали гарантируют соблюдение требований безопасности.
- ► Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ► Во избежание травм при отключении вынимайте вилку, а не шнур.
- ► Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не ставьте в посудомоечную машину.
- ► Для правильного хранения поверните рычаг в положение STORE, не закрывайте крышку, это деформирует прокладки и повлияет на работу прибора.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

⚠WARNUNG Предупреждение

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

► Чтобы избежать возможных ожогов, во время работы прибора никогда не касайтесь сваривающей пластины.

2.3.2 Опасность возгорания

⚠WARNUNG Предупреждение

Существует опасность возгорания из-за неправильного использования прибора.

Во избежание возгорания соблюдайте следующие указания по технике 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 от поражения электрическим током! Прикосновение к токоведущим проводам или узлам существует смертельная опасность!

Во избежание опасности поражения электрическим током соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

⚠GEFAHR Опасность

- ► Не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель или вилка, если он не работает должным образом или если он был поврежден или уронен. 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 Правила безопасности при хранении продуктов питания

Вакуумный упаковщик GourmetVAC 380 кардинальным образом изменит ваши покупки, а также способ хранения продуктов питания. Вы так привыкнете к вакуумной упаковке, что она станет неотъемлемой частью Вашего процесса приготовления пищи. При вакуумировании действуйте, как описано ниже, так вы сможете гарантировать качество и безопасность своих продуктов питания.

HINWEIS Примечание

- ► Если скоропортящиеся продукты были разогреты или разморожены или хранятся в неохлажденном виде, их следует немедленно употребить.
- ► Перед вакуумной упаковкой продуктов питания важно вымыть руки и очистить 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 вакуумной упаковке увеличивается, если они хранятся в темном месте. Кислород и тепло способствуют прогорканию жира в продуктах с особо высоким его содержнием.

HINWEIS Примечание

► Перед вакуумной упаковкой очистите от кожуры такие фрукты и овощи, как, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды; это увеличит их срок хранения.

► Если вы хотите упаковать абсолютно герметично такие виды овощей, как, например, брокколи, цветная и белокочанная капуста, то предварительно их следует бланшировать в течение короткого времени и заморозить, так как в противном случае они выделяют газы.

3 Ввод в эксплуатацию

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

3.1 Информация по безопасности

⚠WARNUNG Предупреждение

► Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность задохнуться.

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Вакуумный упаковщик GourmetVAC 380
- 10 пакетов для профессиональной вакуумной упаковки (20 x 30 см)
- 1 шланг для вакуумирования
- 1 рулон (30 см x 3 м)
- Руководство по эксплуатации

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Проверьте поставку на комплектность и на видимые повреждения.

► В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

3.3 Использование и преимущества вакуумирования

Вакуумная упаковка продлевает срок хранения продуктов, сохраняя при этом свежесть, вкус и питательные вещества. Вакуумная упаковка может поддерживать свежесть продуктов в восемь раз дольше, чем при стандартных методах хранения. Ниже приведены лишь несколько способов использования вакуумного упаковщика:

• Готовьте заранее, затем герметично упаковывайте и храните отдельные порции или целые блюда.

• Заранее готовьте продукты для пикников, походов и барбекю.

• Избавьтесь от морозного ожога при замораживании продуктов.

•Упакуйте продукты, такие как мясо, рыбу, птицу, морепродукты и овощи, для хранения в холодильнике.

• Сохраняйте свежесть сухих продуктов, таких как бобы, орехи и злаки.

• Помимо хранения продуктов, существует множество других применений вакуумной упаковки: защита чувствительных к влаге предметов, таких как походные принадлежности, спички, аптечки, придорожные фонари и одежда. Защищайте ценные предметы коллекционирования от пыли и влаги.

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 защищают ваш прибор от повреждений во время транспортировки, но и могут быть переработаны для минимизации любого воздействия на окружающую среду. Переработка упаковочных материалов позволяет сохранить сырье и сократить количество отходов. Все 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:

Чтобы обеспечить безопасную и бесперебойную работу прибора, место установки должно соответствовать следующим требованиям:

• Прибор должен быть установлен на твердой, ровной горизонтальной поверхности, способной выдержать вакуумный упаковщик и любые предметы, подлежащие вакуумной герметизации.

• Выберите место для установки, где дети не смогут достать до горячей сваривающей пластины прибора.

• Не устанавливайте прибор в горячей или влажной среде или рядом с легковоспламеняющимися материалами.

• Для правильной работы прибору требуется достаточный поток воздуха. При установке прибора оставьте не менее 10 сантиметров свободного пространства со всех сторон.

• Не перемещайте вакуумный упаковщик во время его работы.

• Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы можно было быстро отключить вилку в случае аварии.

• Установка этого прибора в нестационарных местах (например, на лодках, самолетах, домах на колесах) должна выполняться квалифицированным электриком при условии, что они гарантируют необходимые условия для безопасного использования прибора.

3.7 Подключение электропитания

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по электрическому подключению:

• Перед подключением прибора сравните данные подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке с данными вашей электрической сети. Эти данные должны быть согласованы во избежание повреждений прибора. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

• Убедитесь, что шнур питания не поврежден и не проложен под прибором, а также на горячих или острых поверхностях.

• Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если прибор подключен к правильно установленной системе защитных проводов. Запрещены работы с розеткой без защитного провода. В случае сомнений поручите квалифицированному электрику проверить установку в доме. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные отсутствием или повреждением защитного провода.

3.7.1 Удлинительный кабель

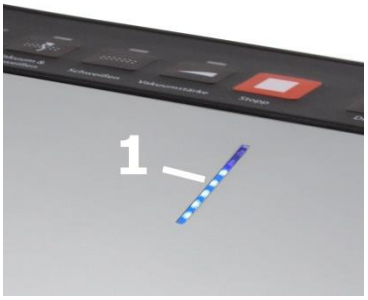
Если используется удлинитель:

► Электрические характеристики удлинительного кабеля должны быть не меньше, чем электрические параметры прибора.

► Кабель должен быть расположен таким образом, чтобы не свисать над рабочей поверхностью или над столом. Проследите, чтобы дети не могли потянуть за кабель и чтобы об него нельзя было споткнуться.

4 Устройство и работа

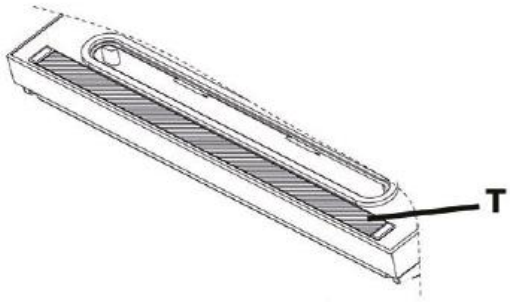
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

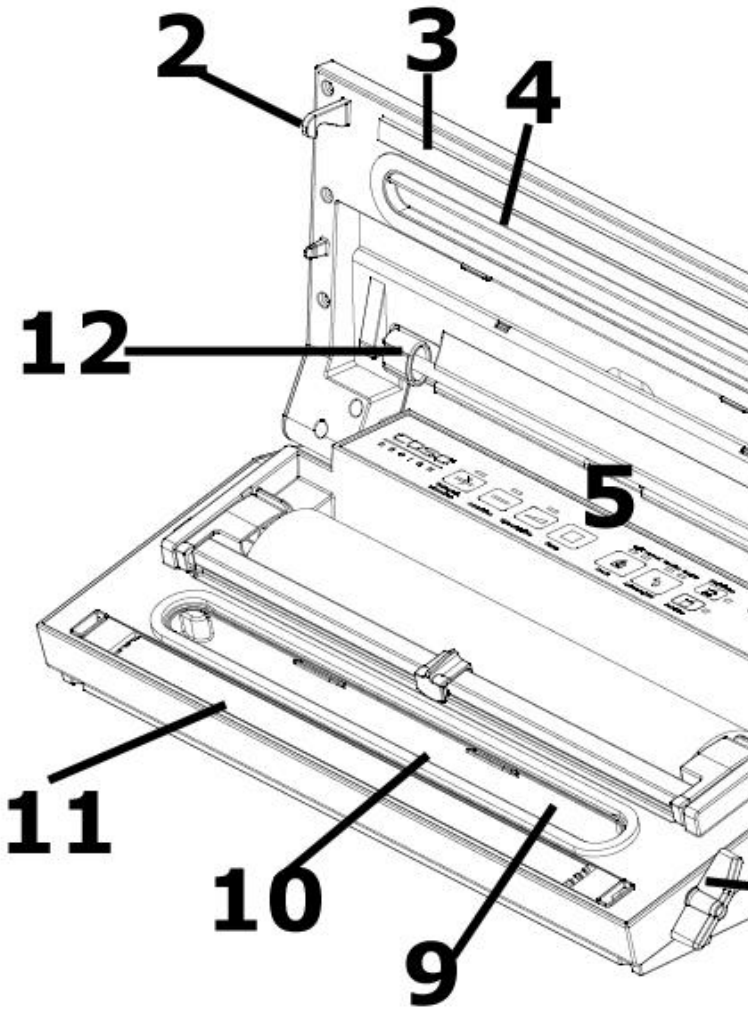


1 Светодиод процесса: Показывает, насколько продвинулся процесс работы.

HINWEIS Примечание

► Не снимайте тефлоновую ленту (T).





2 Крючок для блокировки крышки **3 Резиновый уплотнитель**

4 Верхний уплотнитель+10 нижний уплотнитель

5 Панель управления

6 Место подсоединения шланга для вакуумирования

7 Резак

8 Рычаг для блокировки и разблокировки крышки

9 Съемная вакуумная камера: предотвращает попадание влаги внутрь прибора. Открытый конец пакета нужно разместить внутри камеры. Камеру легко вынуть и вымыть.

11 Сваривающая пластина, включает в себя нагревательный провод с тефлоновым покрытием; он позволяет запечатывать пакет без прилипания.

⚠WARNUNG Предупреждение

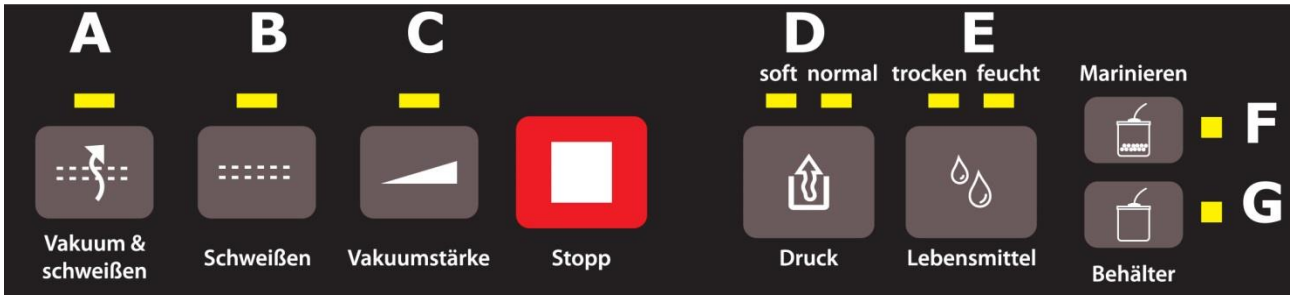
Сваривающая пластина сильно нагревается.

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

► Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к сваривающей пластине сразу после процесса запайки.

12 шланг для вакуумирования

4.1 Элементы управления



Индикаторные лампочки

A Лампочка-индикатор Вакуум и Сваривание (Vakuum & Schweißen)

Сигнализирует о режиме Вакуум/Сваривание

B Лампочка-индикатор сваривания (Schweißen)

Сигнализирует о режиме запечатывания пакета без откачивания воздуха

C Лампочка-индикатор импульсного режима (Vakuumstärke)

Сигнализирует о режиме Вакуум

D Лампочки-индикаторы давления (мягкий и нормальный)

(Druck soft & normal)

Показывает, какая интенсивность вакуумирования выбрана - для мягкого или нормального вакуумируемого продукта.

E Лампочки-индикаторы настраиваемого времени сваривания (сухой и влажный) (trocken & feucht)

Показывает, какое время сваривания выбрано - для сухого или влажного вакуумируемого продукта.

F Лампочка-индикатор маринования

Сигнализирует о режиме маринования в контейнерах

G Лампочка-индикатор Емкость (Behälter)

Сигнализирует о режиме откачивания воздуха из контейнера

Кнопки

Кнопка «Вакуум и сваривание» (Vakuum & Schweißen)

Удаляет воздух из пакета (вакуумирование), сразу после этого процесса пакет заваривается

Кнопка «Сваривание» (Schweißen)

Запечатывает пакет без его предварительного вакуумирования

Кнопка «Импульсного режима» (Vakuumstärke)

Пока Вы удерживаете эту кнопку, воздух откачивается из пакета. При отпускании кнопки этот процесс прекращается. Затем нужно с помощью кнопки **"Сваривание"** заварить пакет.

Кнопка «Стоп» (Stop)

Прерывает процесс вакуумирования и запечатывания в любой момент

Кнопка «Давление» (Druck):

Две разных настройки для выбора интенсивности вакуумирования.

«нормальный» («normal») - для нормального вакуумируемого продукта

«мягкий» («soft») - для мягких и чувствительных вакуумируемых продуктов. Если нужна низкая интенсивность вакуумирования, выберите «мягкий».

По умолчанию настроен "нормальный" уровень при высокой интенсивности вакуумирования.

Кнопка «Маринование (Marinieren): Для маринования в контейнерах.

Кнопка «Емкость» (Vakuum Behälter)

С помощью шланга для вакуумирования откачивает воздух из вакуумной емкости

Кнопка «Продукты / Настраиваемое время сваривания» (сухой и влажный) (Lebensmittel trocken & feucht)

С помощью этой функции можно установить длительность сваривания в зависимости от влажности вакуумируемого продукта. Выберите **«сухой» (trocken)** для сухого вакуумируемого продукта и **«влажный» (feucht)** для влажного вакуумируемого продукта, из которого выделяется немного жидкости. Пожалуйста, выберите нужную длительность заваривания перед началом вакуумирования.

4.2 Паспортная табличка

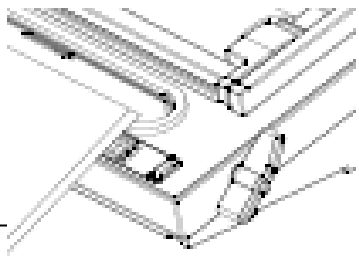
Паспортная табличка с указанием параметров подключения и мощности находится с нижней стороны прибора.

5 Обслуживание и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Следуйте этим указаниям, чтобы избежать опасностей и повреждений.

5.1 Основы вакуумирования

После каждого запечатывания и перед запуском проверяйте, чтобы прибор и все аксессуары были чистыми и на них не осталось остатков пищи. Следуйте инструкциям по очистке, приведенным в главе **«Очистка и техническое обслуживание».**

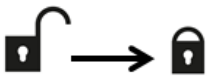


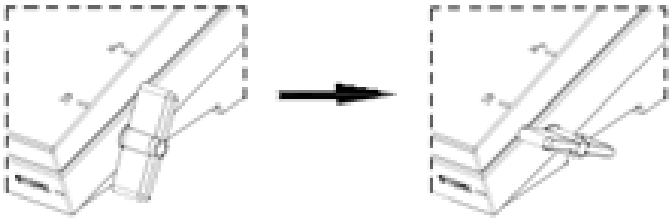
Шаг 1:

Поднимите крышку и разместите открытую сторону пакета в вакуумной камере.

Шаг 2:

Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется.

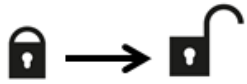




Шаг 3:

После завершения процесса поверните рычаг против часовой стрелки, пока крышка не разблокируется. (после завершения процесса сваривания).



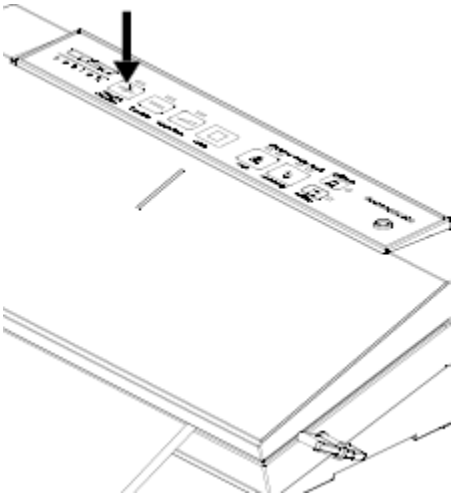


5.2 Пакеты и рулоны

Используйте только пакеты и рулоны, которые специально предназначены для вакуумирования. Материал этой специальной предназначенной для вакуумирования пленки отличается от обычной пленки для сохранения свежести продуктов.

Все поставляемые CASO пленочные рулоны и пакеты подходят для готовки в пакете (Sous Vide). Кроме того, пленочные рулоны и пакеты могут использоваться для размораживания и разогрева в микроволновой печи при температуре до 70 градусов.

При применении пленки других производителей убедитесь, действительно ли она подходит также для использования в микроволновой печи и для готовки в пакете (Sous Vide). Пожалуйста, учтите, что такие пластинные вакуумные упаковщики как этот в принципе могут использоваться только со структурированными пленочными пакетами. В этих целях CASO предлагает Вам широкий выбор различных рулонов и пакетов.



5.3 Вакуумная упаковка в пакет

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.

1. Положите продукты, которые вы хотите сохранить, в пакет.

2. Очистите и расправьте открытый конец пакета и убедитесь, что на поверхностях открытого конца нет складок и волн.
3. Убедитесь, что открытый конец пакета находится внутри вакуумной камеры. Это гарантирует отсутствие утечек (см. **шаг 1**).
4. Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется (см. **шаг 2**).
5. Нажмите на кнопку **«Вакуум и сваривание» (**«Vakuum & schweißen»)**.** Загорится соответствующая контрольная лампочка. По окончании вакуумирования пакет автоматически абсолютно герметично запечатывается.
6. После завершения процесса поверните рычаг против часовой стрелки, пока крышка не разблокируется. (см. **шаг 3**).
7. Проверьте запечатанный пакет; у него должна быть полоса вдоль сварного шва и не должно быть складок, в противном случае запечатывающий шов будет негерметичным.
8. Если вы хотите прервать процесс (например, из-за того, что пакет неправильно расположен), сначала нажмите **кнопку «Стоп» («**Stop»). После завершения процесса поверните рычаг против часовой стрелки, пока крышка не разблокируется.

HINWEIS Примечание

- ► 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.
- ► ► Очистите и распрямите открытый конец пакета перед запечатыванием. Убедитесь, что на открытой части ничего не осталось. Посторонние предметы или помятые пакеты могут затруднить плотное закрытие.
- ► ► Не оставляйте в пакете слишком много воздуха. Перед тем, как заваривать пакет, надавите на него, чтобы из него вышел лишний воздух. Слишком много воздуха внутри пакета увеличивает нагрузку на вакуумный насос и может привести к тому, что двигатель будет работать недостаточно, чтобы вытянуть весь воздух из пакета. ► Если у продуктов, которые вы запечатываете, есть острые края, например, кости, спагетти или моллюски, заверните края кухонной бумагой, чтобы не порвать пакет. ► Рекомендуется вакуумно запечатывать один пакет в течение 1 минуты, чтобы дать прибору достаточно остыть.
- ► ► Для вакуумной герметизации продуктов на жидкой основе, таких как супы, запеканки или тушеные блюда, сначала заморозьте их в противне или закаленной посуде, запечатайте в вакууме, наклеите этикетку и сложите в морозильную камеру, как только они станут замороженными.
- ► ► Бланшируйте овощи, недолго готовя в кипящей воде или микроволновой печи, охладите их, а затем запакуйте их в удобные порции с помощью вакуума.

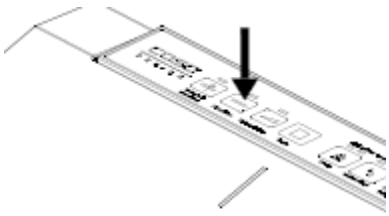
HINWEIS Примечание

► Чтобы герметично упаковать незамороженные продукты, вам понадобится примерно на 5 см больше длины пакета, чтобы продукты во время заморозки могли увеличиться в объеме. Положите мясо или рыбу на бумажное полотенце и вакуумируйте все вместе. Преимуществом бумажного полотенца является его способность впитывать влагу с продуктов питания.

► Перед хранением таких продуктов, как лепешки, блины или гамбургеры, используйте вощеную или пергаментную бумагу между ними, чтобы сложить кусочки, так будет легче удалить часть продуктов, закрыть остальные и сразу же положить в морозильную камеру.

► Вакуумный упаковщик нельзя использовать непосредственно для вакуумного запечатывания емкостей или консервных банок.

5.4 Вакуумная упаковка в пакет из рулона



1. Отмотайте пленку нужной длины и обрежьте ее, сделав точный и аккуратный разрез на нужной длине.

2. Откройте крышку и вложите конец пакета в вакуумную камеру, потом закройте крышку (смотри **шаг 1**).

3. Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется. (см. **шаг 2**).



4. Нажмите кнопку **«Сваривание» (Schweißen),** после этого загорится соответствующая контрольная лампочка.

5. Если контрольная лампочка погасла, запечатывание пакета завершено.

6. Теперь у Вас есть пакет нужного размера.

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.

5.5 Использование функции «Регулируемая интенсивность вакуумирования»

Так как для некоторых продуктов питания давление вакуумирования оказывается слишком большим и их может раздавить в пакете, с помощью функции "регулируемая мощность вакуумирования" можно регулировать длительность и вместе с ней мощность процесса вакуумирования. Тем самым Вы можете скорректировать интенсивность 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 предотвращает раздавливание чувствительных продуктов питания. При упаковке некоторых сочных продуктов эту функцию можно также использовать для предотвращения всасывания и выкачивания жидкости.

Регулируемая интенсивность вакуумирования

1. Поместите продукты, которые хотите хранить, в пакет.

2. Очистите и разгладьте открытый конец пакета и убедитесь, что на поверхности открытых концов нет складок или волн.

3. Убедитесь, что открытый конец пакета находится внутри уплотнения вакуумной камеры. Это гарантирует отсутствие выхода из вакуума.

4. Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не защелкнется. Нажмите кнопку «**Импульсного вакуумирования» (**«Vakuumstärke»). Пока вы нажимаете кнопку, воздух выходит. Только когда вы отпускаете кнопку, процесс останавливается. Таким образом, вы можете точно контролировать вакуум и предотвратить всасывание жидкости. Удерживайте кнопку нажатой, пока не будет достигнут необходимый вакуум.

5. Затем нажмите кнопку **«Сваривание»** («Schweißen»), чтобы запечатать пакет.

** Нажмите кнопку «Стоп» («Stop»), чтобы прервать процесс.

5.6 Использование функции «Давление»

Интенсивность вакуумирования также можно регулировать с помощью кнопки **Давление**.

Выберите «нормальный» («normal») - для нормального вакуумируемого продукта

«мягкий» («soft») - для мягких и чувствительных вакуумируемых продуктов Если нужна низкая интенсивность вакуумирования, выберите «мягкий».

По умолчанию настроен «нормальный» уровень при высокой интенсивности вакуумирования.

5.7 Использование функции «Выбор времени сваривания»

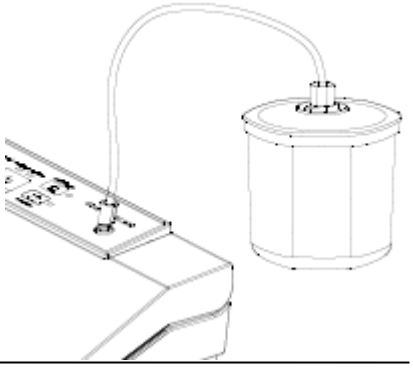
Если в пакете, а значит, и в области сварного шва имеется жидкость, то режим процесса сваривания следует установить на **«влажный“ («feucht»).** Благодаря этому процесс сваривания продлевается и пакет надежно запечатывается.

Нажмите на кнопку **Продукт «сухой и влажный» (Lebensmittel trocken & feucht).** Если загорается лампочка над позицией **«сухой» (trocken)**, то время сваривания установлено для сухого вакуумируемого продукта. Если загорается лампочка над позицией **«влажный» (feucht)**, то время сваривания установлено для влажного вакуумируемого продукта.

5.8 Вакуумная упаковка в вакуумную емкость

Протрите крышку вакуумной емкости и саму емкость, чтобы они были сухими и чистыми.

Заложите вакуумируемый продукт в емкость. Не закладывайте слишком большое количество продукта. Закройте крышку.



Закрепите один конец шланга для вакуумирования на разъеме на приборе, а второй конец на разъеме в крышке емкости.

Проверьте светодиодную индикацию интенсивности вакуумирования (vacuumstrengh), должна быть выбрана позиция «нормальный» (normal). Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется.

Нажмите на «Емкость» (Behälter). В начале процесса вакуумирования плотно прижмите крышку, чтобы не было утечки воздуха. Процесс вакуумирования закончится автоматически после достижения нужной интенсивности вакуумирования.

Отсоедините шланг для вакуумирования от разъемов на крышке емкости и на приборе.

5.9 Маринование в вакуумной емкости

Протрите крышку вакуумной емкости и саму емкость, чтобы они были сухими и чистыми.

Заложите вакуумируемый продукт в емкость. Не закладывайте слишком большое количество продукта. Закройте крышку.

Закрепите один конец шланга для вакуумирования на разъеме на приборе, а второй конец на разъеме в крышке емкости. Проверьте светодиодную индикацию интенсивности вакуумирования (vacuumstrength), может быть выбрана позиция «нормальный» (normal) или «мягкий» (soft).

Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется.

Нажмите на «Маринование» (Marinieren). Во время процесса будет гореть светодиод продвижения процесса. Воздух откачивается, а после процесса вакуумирования автоматически впускается обратно. После трехминутной паузы рабочий цикл начинается снова. Процесс включает в себя 5 рабочих циклов. После завершения процесса маринования светодиод продвижения процесса погаснет. Отсоедините шланг для вакуумирования от разъемов на крышке емкости и на приборе.

5.10 Использование резака

Чтобы отрезать пленку в нужном месте, нажмите на две боковые кнопки разблокировки резака. Опустите резак вниз для удерживания пленки. Теперь один раз проведите ножом резака по пленке.

После этого снова верните **резак** в исходное положение, надавливая до щелчка.

5.11 Открывание заваренного пакета

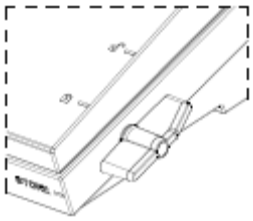
Обрежьте пакет ножницами вдоль сварного шва.

5.12 Хранение

Храните прибор на ровной поверхности в надежном месте, недоступном для детей.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ► Для отключения выньте вилку из розетки.
- ► Всегда отключайте прибор от розетки сразу после использования и перед чисткой.
- ► Для правильного хранения поверните рычаг в положение STORE, не закрывайте крышку, это деформирует прокладки и повлияет на работу прибора.



6 Очистка и уход

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

6.1 Правила техники безопасности

⚠VORSICHT Опасность

Перед очисткой прибора обратите внимание на следующие правила техники безопасности, чтобы избежать повреждения прибора или травм:

- ► Для обеспечения оптимальной производительности прибор необходимо регулярно чистить. Несоблюдение правил регулярной очистки прибора может привести к потенциальным сбоям в работе, а также к риску для безопасности и здоровья.
- ► Перед очисткой отключите прибор от сети.
- ► Сваривающая пластина остается горячей. Перед очисткой подождите несколько минут, пока полоска не остынет.
- ► Очищайте прибор после каждого использования, как только он остынет. Если оставить прибор неочищенным на длительное время, это может затруднить удаление остатков пищи и грязи и даже может привести к повреждению прибора.
- ► Попадание влаги в корпус прибора может привести к повреждению электронных компонентов. Убедитесь, что в прибор не попадает влага.
- ► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ► Не пытайтесь соскребать стойкую грязь твердыми или абразивными инструментами.
- ► После очистки тщательно просушите все детали перед использованием.
- ► Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не ставьте в посудомоечную машину.

6.2 Очистка

◆ Наружная поверхность прибора

Протрите влажной тканью или губкой с мягким мылом для посуды.

◆ Внутренняя поверхность прибора

Вытрите остатки пищи и жидкости бумажным полотенцем.

◆ Вакуумная камера

Прибор имеет съемную вакуумную камеру. Промойте камеру теплой мыльной водой и тщательно высушите перед повторной установкой. Убедитесь, что вакуумная камера установлена правильно.

◆ Пакеты для хранения

Вымойте пакеты в теплой воде с мягким мылом для посуды, затем хорошо ополосните их и дайте им полностью высохнуть перед повторным использованием.

⚠VORSICHT Осторожно

► Пакеты, используемые для хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов, никогда не должны использоваться повторно из-за риска заражения.

◆ Резиновый уплотнитель (прижимающий пакет к сваривающей пластине)

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, а уплотнительный профиль расположен правильно, чтобы прибор мог работать должным образом.

► Осторожно верните все съемные части в исходное положение, чтобы избежать утечки воздуха или сбоев в работе.

7 Устранение неисправностей

Следующая таблица помогает при локализации и устранении мелких неисправностей.

7.1 Указания по безопасности

⚠VORSICHT Осторожно

► Только квалифицированные электрики, прошедшие обучение у производителя, могут выполнять ремонт электрического оборудования.

► Неправильно выполненный ремонт может привести к травмам или повреждению прибора.

7.2 Таблица поиска и устранения неисправностей

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается	Кабель электропитания не исправен	Отправить 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 сварочных и обычных уплотнителях имеются загрязнения	Очистите уплотнители и после просушивания правильно вставьте их на место
Пакет не запечатывается должным образом	Сваривающая планка перегревается, поэтому пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Пожалуйста, используйте только указанные пакеты и рулоны Тщательно выполните все шаги, описанные в главе Вакуумная очистка и герметизация
	Рулон / пакет размещены неправильно	
Пакет не удерживает вакуум после того, как он был запечатан	Пакет поврежден	Выберите другой пакет, при необходимости обмотайте острые края содержимого бумажными салфетками
	Имеются утечки из-за наличия складок, крошек, жира и жидкостей на поверхности вдоль сварного шва	Снова откройте пакет, очистите верхнюю внутреннюю часть пакета и удалите со сваривающей пластины возможно имеющиеся там инородные тела, прежде чем снова сваривать пакет

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

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

8 Утилизация отслужившего прибора



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

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Пожалуйста, отнесите свой старый прибор в ближайший центр утилизации для безопасной утилизации.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

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

9 Гарантия

Мы предоставляем 24-месячную гарантию на этот продукт, 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 за них ответственности, а также повреждения, возникшие в результате любого ремонта, который не был выполнен нами, также исключаются из гарантийных прав. Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и имеет соответствующий уровень производительности. Любое использование в коммерческих ситуациях покрывается гарантией только в той степени, в которой оно было бы сопоставимо со стрессами, возникающими при использовании в домашних условиях. Он не предназначен для дополнительного коммерческого использования. 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
Наименование	GourmetVAC 380
Артикул	1386
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	160 Вт
Габаритные размеры (Ш x В x Г):	43 см x 11 см x 21 см
Вес	2,556 кг