Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик

GourmetVAC 480



Артикул 1387

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

Последнюю версию руководства по эксплуатации можно найти на нашей домашней странице:

www.caso-design.de

Документ №: 1387 31-08-2020

Возможны опечатки и отклонения изображения от оригинала товара по техническим причинам.

© 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 Использование по назначению 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 Подготовка к работе 11
3.1 Информация о безопасности упаковки 11
3.2 Что входит в комплект поставки 11
3.3 Область применения и преимущества вакуумной упаковки 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 Полный обзор 13
4.1 Устройство 13
4.2 Панель управления 15
4.3 Паспортная табличка 16
5 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 сделанный из рулона 18
5.5 Использование функции «Регулируемая интенсивность вакуумирования» 19
5.6 Использование функции сохранения „V-Memory“ 19
5.7 Вакуумная упаковка в контейнере 20
5.8 Маринование в контейнере 20

5.9 Использование резака 20
5.10 Открытие запаянного пакета 20
5.11 Хранение 20
6 Чистка и обслуживание 21
6.1 Информация по безопасности 21
6.2 Чистка 21
7 Устранение неисправностей 22
7.1 Указания по безопасности 22
7.2 Причины неисправностей и их устранение 22
8 Утилизация отслужившего прибора 23
9 Гарантия 23
10 Технические характеристики 24

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 (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

• чистку

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 Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для использования в домашних условиях в закрытых помещениях для вакуумирования пакетов и контейнеров, а также для запаивания пакетов. Кроме того, этот прибор может использоваться в полупрофессиональном секторе (охотники, рыболовы, повара-любители и т. д.). Использование для других целей, выходящих за рамки данного описания, считается использованием не по назначению.

⚠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, они должны быть заменены производителем или его сервисным агентом, чтобы избежать опасности.

► Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают возможные опасности.

HINWEIS Примечание

► Дети должны чистить и обслуживать прибор только в возрасте старше 8 лет и под присмотром взрослых. Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и его кабель питания 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 авторизированные производителем сервисные центры 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.

При выключении прибора, пожалуйста, вынимайте вилку из розетки, держась за вилку, а не за шнур, чтобы избежать травм.

► Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не ставьте в посудомоечную машину.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

⚠WARNUNG Предупреждение

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

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

2.3.2 Опасность возгорания

⚠WARNUNG Предупреждение

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания.

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

Опасность для жизни от электрического тока!

Прикосновение к токоведущим проводам или деталям опасно для жизни!

Во избежание опасностей, связанных с электрическим током, соблюдайте следующие указания по 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 упал. Если шнур питания или вилка повреждены, они должны быть заменены производителем или его сервисным центром, 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 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 вакуумном запаивании действуйте, как описано ниже; так вы сможете гарантировать качество и безопасность своих продуктов питания.

HINWEIS Примечание

- ► Если скоропортящиеся продукты были нагреты, разморожены или хранятся в неохлажденном виде, немедленно их употребляйте.
- ► Перед вакуумной упаковкой необходимо вымыть руки, а также всю посуду и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной упаковки продуктов.
- ► Немедленно охладите или заморозьте скоропортящиеся продукты, если вы запечатали их в вакууме, и не оставляйте их при комнатной температуре.
- ► Срок годности сухих пищевых продуктов, таких как орехи, кокос или крупы, будет увеличен в герметичной упаковке при хранении в темном месте. Кислород и высокая температура делают продукты с высоким содержанием жира прогорклыми.
- ► Перед вакуумной упаковкой некоторых фруктов и овощей, таких как яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, очистите их от кожуры, это продлит срок их хранения.

HINWEIS Примечание

► 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 Подготовка к работе

В этой главе содержится информация по безопасной распаковке и установке вашего нового прибора.

3.1 Информация о безопасности упаковки

⚠WARNUNG Предупреждение

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

3.2 Что входит в комплект поставки

Вакуумный упаковщик GourmetVAC 480 включает в себя следующие компоненты:

- Вакуумный упаковщик GourmetVAC 480
- 1 рулон профессиональных пакетов (30 см x 3 м)
- 10 пакетов высшего качества (20 x 30 см)
- 1 вакуумный шланг
- 1 рулон профессональных пакетов (20 см x 3 м)
- Руководство по эксплуатаци

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Осмотрите комплект поставки, чтобы убедиться, что в комплект входят прибор и руководство, и проверьте прибор на наличие видимых повреждений.
► Немедленно сообщите перевозчику и / или поставщику о неполной поставке или любом повреждении в результате неправильной упаковки или неправильного обращения.

3.3 Область применения и преимущества вакуумной упаковки

Этот прибор позволяет хранить множество продуктов питания с сохранением их свежести и вкуса. В принципе 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 будет портиться.

- Готовьте пищу заранее и упаковывайте ее абсолютно герметично. Храните индивидуальные порции или сразу несколько блюд для целого приема пищи.
- Готовьте продукты для пикников и турпоходов или для барбекю.
- Избавьтесь от ожогов при замораживании.

• Упаковывайте такие продукты, как, например, мясо, рыбу, птицу, 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 принадлежности для похода, например, спички, аптечку 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 выбраны 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 упаковке.

• Выберите место установки, где дети не могут достать до горячей запаивающей планки 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 он гарантирует необходимые условия для безопасного использования прибора.

3.7 Подключение электропитания

Для обеспечения безопасной и безотказной 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 вакууматором, а также на горячих или острых поверхностях.

• Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если прибор подключен к правильно установленной системе защитного заземления. Запрещается работа с розеткой без защитного заземления проводов. В случае сомнений поручите квалифицированному электрику проверить установку в доме.

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные отсутствием или повреждением защитного заземления.

3.7.1 Удлинительный кабель

Если используется удлинительный кабель:

► 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 через него нельзя было споткнуться.

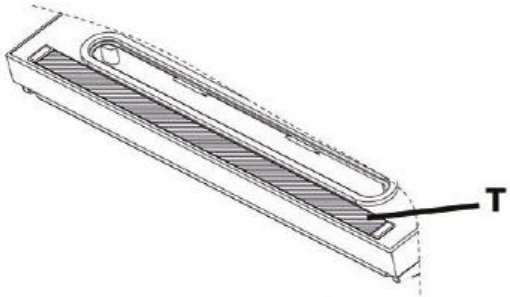
4 Полный обзор

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

4.1 Устройство

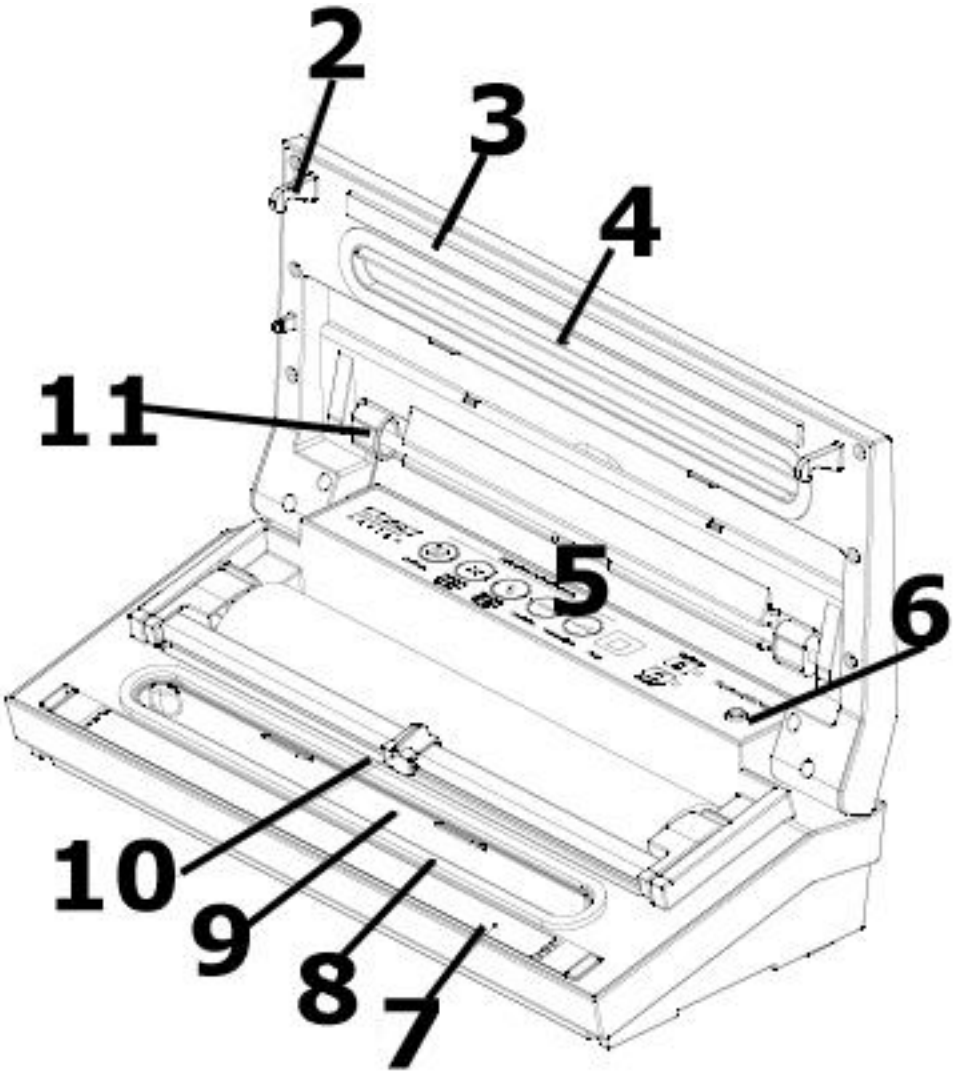


1 Светодиод процесса работы: Показывает, насколько продвинулся процесс работы.



HINWEIS Примечание

► Не снимайте тефлоновую ленту (T).



2 крючки для фиксации крышки **3 уплотнительный профиль**

4 верхний уплотнитель + 8 нижний уплотнитель **5 панель управления**

6 разъем для вакуумного шланга

7 запаивающая пластина: содержит нагревательную ленту с тефлоновым покрытием, что позволяет запаять пакет без прилипания

⚠WARNUNG Предупреждение

Запаивающая планка прибора сильно нагревается.

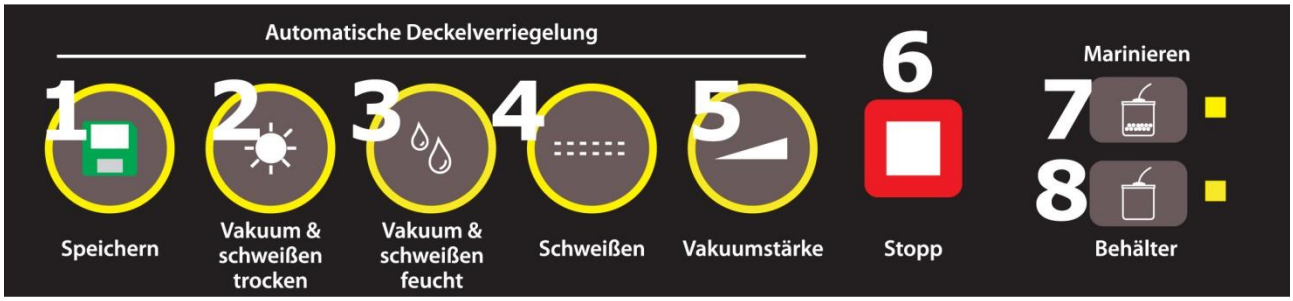
Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы не обжечь ни себя, ни других.

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

9 съемная вакуумная камера. Открытый конец пакета необходимо поместить внутрь камеры. Эта функция гарантирует, что воздух не может выйти из пакета и что лишняя жидкость будет удалена. Камера легко снимается и чистится.

10 резак **11 вакуумный шланг**

4.2 Панель управления



Лампочки-индикаторы

1. Лампочка индикатор Функция памяти

Указывает, что функция памяти активирована

2.Лампочка-индикатор Вакуумирование и Запаивание сухих продуктов

Указывает на процесс вакуумирования/запайки

3. Лампочка-индикатор Вакуумирование и Запаивание влажных продуктов

Указывает на процесс вакуумирования/запайки

4.Лампочка-индикатор Запаивание

Указывает на процесс запаивания пакета без вакуумирования

5.Лампочка-индикатор Регулируемый вакуум (импульсный режим)

Указывает на процесс вакуумирования

6. **Лампочка-индикатор Стоп**

7.Лампочка-индикатор Маринование

Указывает процесс маринования в контейнерах

8.Лампочка-индикатор Вакуумирование контейнеров

Указывает на процесс вакуумирования в контейнере

Кнопки

1 Кнопка Сохранение

Активирование функции сохранения „V-Memory“

2 Кнопка Вакуумирование и запаивание сухое

Режим для вакуумирования сухих продуктов. Удаляет воздух из пакета (вакуумирование), сразу после этого процесса пакет запаивается.

3 Кнопка Вакуумирование и запаивание влажное

Режим для влажных продуктов. Удаляет воздух из пакета (вакуумирование), сразу после этого процесса пакет запаивается.

4 Кнопка Запаивание

Запаивание пакета без его предварительного вакуумирования.

5 Кнопка Регулируемый вакуум (Импульсный режим)

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

6 Кнопка Стоп

Прерывает процесс вакуумирования и запаивания в любой момент.

7 Кнопка Маринование

Для маринования продуктов в вакуумных контейнерах.

8 Кнопка Вакуумирование в контейнере

С помощью шланга для вакуумирования откачивает воздух из вакуумного контейнера

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 Основы вакуумирования

Перед каждым использованием и после каждого запаивания следует тщательно очистить как сам прибор, так и все принадлежности, контактирующие с продуктами питания; пожалуйста, следуйте указаниям в главе **"Чистка и обслуживание".**

Шаг 1: Поднимите крышку и разместите открытую сторону пакета в вакуумной камере.

Шаг 2: Закройте крышку. За счет автоматической блокировки крышки прибор автоматически закрывает вакуумную камеру сразу же после начала рабочего процесса.

Шаг 3: Откройте крышку, когда прибор подаст звуковой сигнал.

5.2 Пакеты и рулоны

Используйте только пакеты и рулоны, которые 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 бескамерные вакуумные упаковщики как этот могут использоваться только со структурированными пленками. 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 (смотри **шаг 1**).

4. Закройте крышку (смотри **шаг 2**).

5. Нажмите кнопку **„Вакуумирование и запаивание" (сухой или мокрый продукт).** Загорится соответствующая контрольная лампочка. По окончании вакуумирования пакет автоматически абсолютно герметично запечатывается.

6. Откройте крышку, когда прибор подаст звуковой сигнал (см. **шаг 3**).

7. Проверьте запечатанный пакет. Шов должен быть без 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"**.

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 запаивать.
- ► Очистите и разгладьте открытый конец пакета, прежде чем его запаивать. Убедитесь, что на открытом конце пакета нет остатков пищи и складок. Инородные тела или мятый пакет могут вызвать сложности при запаивании.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ► 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 такую нагрузку, при которой у мотора не хватит мощности, чтобы удалить весь воздух из пакета.
- ► Если Вы хотите герметично упаковать, продукты с острыми краями, например, кости, спагетти или ракообразных, то заверните их в бумажное полотенце; таким образом Вы предотвратите повреждение пакета.
- ► Мы рекомендуем герметично запечатывать не более одного пакета в минуту, так прибор сможет в промежутках достаточно остыть.
- ► Чтобы абсолютно герметично упаковывать такие содержащие воду продукты питания, как, например, супы, запеканки или рагу, сначала заморозьте их в форме для выпекания или в твердой миске. Потом герметично упакуйте их и затем сразу снова заморозьте.
- ► Непродолжительное время бланшируйте овощи в кипящей воде или в микроволновой печи, охладите их, а затем герметично запакуйте удобными порциями.
- ► 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.
- ► Прежде, чем помещать на хранение такие продукты питания, как, например, тортильи, французские блинчики, гамбургеры или пирожки, положите между ними вощеную или пергаментную бумагу, так их удобнее будет складывать друг на друга. Тогда потом будет легче вынуть часть замороженных продуктов, снова их герметично упаковать и заморозить.

5.4 Вакуумная упаковка в пакет сделанный 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 (смотри **шаг 1**).
3. Закройте крышку (смотри **шаг 2**).
4. Нажмите кнопку **„Запаивание“,** 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 силу 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. 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.
4. Закройте крышку.
5. Нажмите на кнопку **"Интенсивность вакуумирования".** Пока вы удерживаете кнопку, воздух откачивается. Процесс прекратится, только когда вы отпустите кнопку. Так можно точно управлять вакуумированием и предотвращать вытягивание жидкости. Пожалуйста, удерживайте кнопку нажатой, пока не будет достигнута нужная вам степень вакуумирования.
6. Затем нажмите кнопку **"Запаивание"**, чтобы запечатать пакет.

** Чтобы прервать процесс, нажмите **"Стоп"**.

5.6 Использование функции сохранения „V-Memory“

С помощью функции сохранения „V-Memory“ можно повторить последнюю операцию.

Так, например, можно вакуумировать с помощью функции "Регулируемая интенсивность вакуумирования" вакуумировать чувствительные блюда, затем запечатать их и повторить этот общий процесс с той же интенсивностью вакуумирования, если, например, вы хотите вакуумировать большое количество мягких продуктов.

Поместите пакет в вакуумную камеру, как обычно. Закройте крышку.

Выполните нужные операции.

Поместите в вакуумную камеру следующий пакет.

Нажмите на кнопку "Сохранение", чтобы вызвать последний сохраненный процесс. Прибор повторит последний рабочий процесс, например, вакуумирование с регулируемой интенсивностью + запаивание.

HINWEIS Примечание

► Если Вы хотите повторно использовать функцию "Регулируемая интенсивность вакуумирования", пожалуйста, учтите, что объем продукта в пакете должен быть примерно таким же, иначе чувствительные блюда все равно могут быть раздавлены.

5.7 Вакуумная упаковка в контейнере

Протрите крышку контейнера, основание контейнера и убедитесь, что они чистые и сухие. Поместите предметы в контейнер и не заполняйте его слишком полно, чтобы крышка могла плотно прилегать к краю чаши контейнера. Закройте крышку. Вставьте один конец шланга в воздухозаборник, а другой конец шланга - в центральное отверстие крышки контейнера.

Закройте крышку. Нажмите кнопку «Контейнер», чтобы начать вакуумирование. Чтобы убедиться в отсутствии утечки воздуха между крышкой и контейнером, в начале работы надавите на крышку вниз. Прибор автоматически остановится, когда будет достигнуто достаточное давление вакуума.

Выньте шланговую трубку из контейнера или чаши сразу после завершения работы.

5.8 Маринование в контейнере

Протрите крышку контейнера, основание контейнера и убедитесь, что они чистые и сухие. Поместите предметы в контейнер и не заполняйте его слишком полно, чтобы крышка могла плотно прилегать к краю чаши контейнера. Закройте крышку.

Вставьте один конец шланга в воздухозаборник, а другой конец шланга - в центральное отверстие крышки контейнера. Закройте крышку. Нажмите кнопку «Marinieren» (мариновать), чтобы начать работу. Световой индикатор горит во время маринования. Он будет выпускать воздух автоматически после завершения вакуумирования, прибор проработает 5 циклов. Когда индикатор погаснет, процесс маринования завершен.

5.9 Использование резака

Чтобы отрезать пленку нужной длины, нажмите на нож так, чтобы пленка крепко держалась под ним. Проведите резаком по пленке. Задвиньте его на место до защелкивания.

5.10 Открытие запаянного пакета

Разрежьте пакет ножницами или резаком прямо вдоль запаянного шва.

5.11 Хранение

Храните прибор в недоступном для детей месте.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

► Для отключения выньте вилку из розетки.

► Всегда отключайте прибор от розетки сразу после использования и перед чисткой.

6 Чистка и обслуживание

В этой главе содержится важная информация о правильной чистке и обслуживании прибора.

6.1 Информация по безопасности

⚠VORSICHT Осторожно

Пожалуйста, обратите внимание на следующие указания по технике безопасности перед чисткой прибора, чтобы избежать повреждения прибора или травм:

- ► Для обеспечения оптимальной производительности прибор необходимо регулярно чистить. Несоблюдение правил чистки прибора может привести к потенциальным неисправностям, а также к риску для безопасности и здоровья.
- ► Перед чисткой отключите прибор от сети.
- ► После использования запаивающая планка остается горячей. Перед чисткой подождите несколько минут, пока она 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 повредить электронные компоненты. 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 Чистка

◆ Наружная поверхность прибора

Протрите наружную поверхность прибора влажной тряпкой или используйте мягкий, не абразивный мыльный раствор.

◆ Внутренняя поверхность прибора

Чтобы удалить остатки пищи и жидкости, протрите внутреннюю сторону прибора бумажным полотенцем.

◆ Вакуумная камера

В состав вакуумного упаковщика входит съемная вакуумная камера. Вымойте вакуумную камеру в теплом мыльном растворе и тщательно вытрите ее насухо, прежде чем снова вставить ее в прибор. Проверьте, правильно ли вставилась вакуумная камера.

◆ Пакеты для повторного использования

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.

◆ Резиновый уплотнитель (прижимающий пакет к запаивающей пластине)

Выньте резиновый уплотнитель и промойте его в теплом мыльном растворе.

HINWEIS Примечание

► Прежде чем снова вставить резиновый уплотнитель, нужно его тщательно высушить.

► При повторной установке действуйте осторожно, чтобы ничего не повредить и вставить уплотнитель так, чтобы прибор мог работать правильно.

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

7 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте этим указаниям, чтобы избежать опасностей и повреждений.

7.1 Указания по безопасности

⚠VORSICHT Осторожно

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

► Неправильный ремонт может вызвать значительные угрозы для пользователя и повреждения прибора.

7.2 Причины неисправностей и их устранение

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается	Кабель электропитания или вилка неисправны	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 неправильно запаян	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 размещены неправильно	Тщательно выполните все шаги, описанные в главе Вакуумная чистка и герметизация
После запечатывания пакет не держит вакуум	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 запаянного шва	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 отслужившего прибора



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

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

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

► Храните старый прибор в недоступном для детей месте, 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 на 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 будет сопоставимо с нагрузками, 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	Gourmet VAC 480
Артикул	1387
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	160 Вт
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	41 см x 11 см x 21 см
Вес	3,017 кг