CE

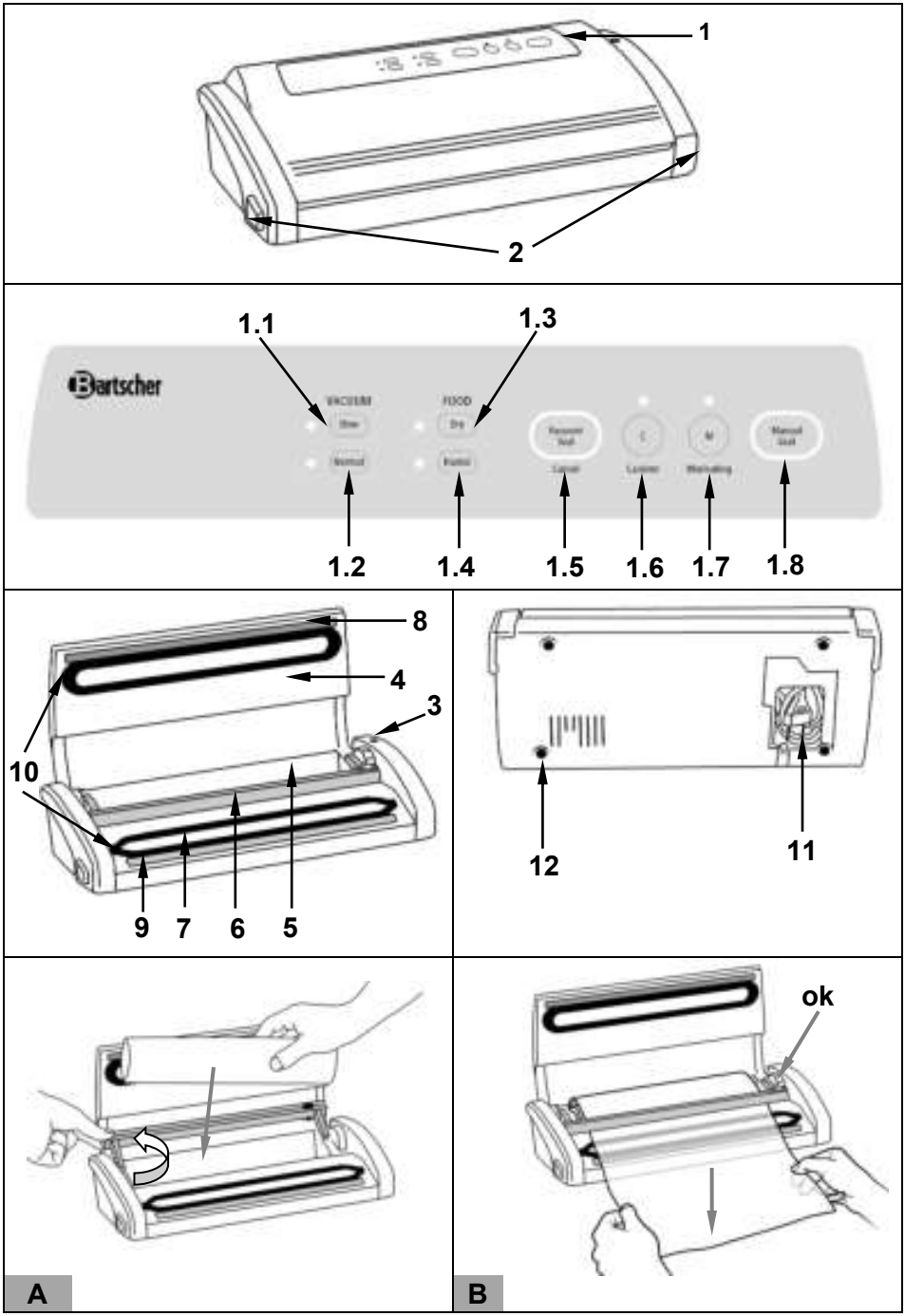
Bartscher

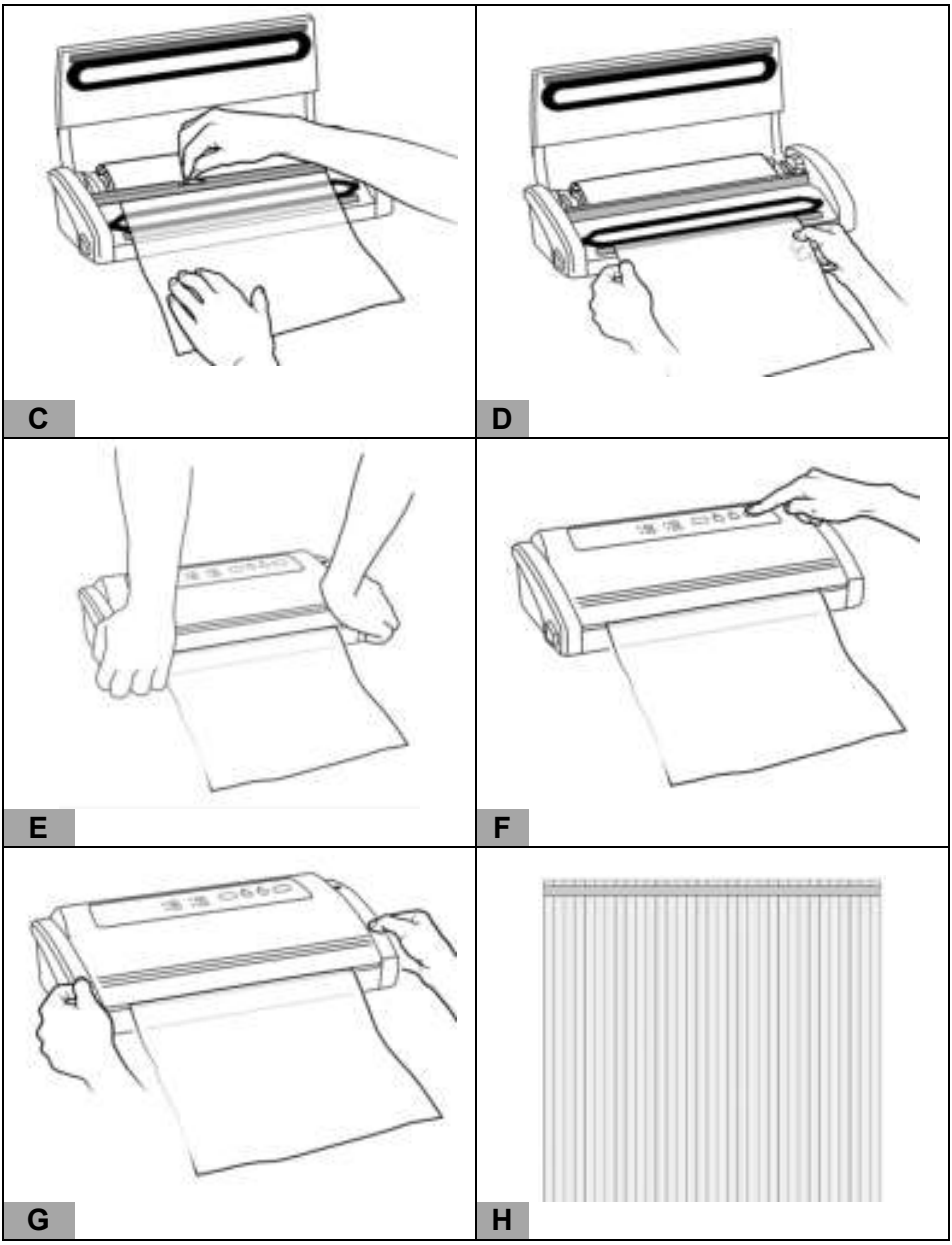


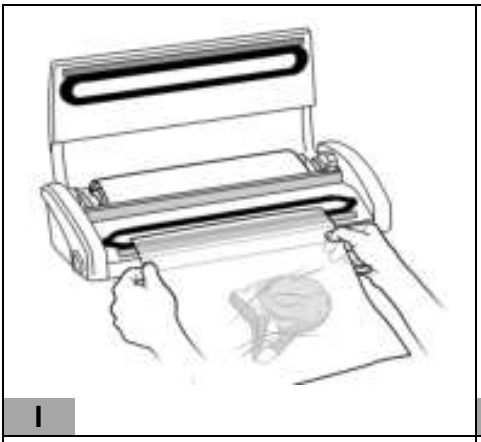
300741

Original-Gebrauchsanleitung

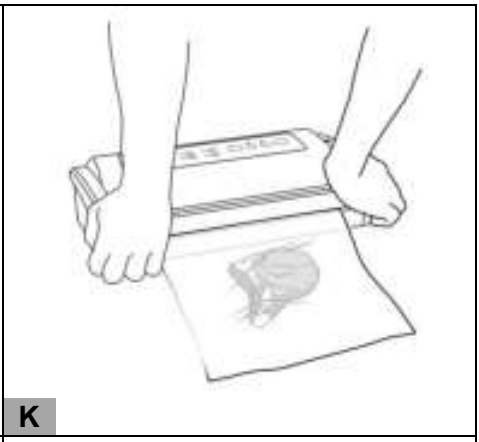
Cod. 16381 Rev 03/2018


1
2
1.1
1.3
Bartscher
1.2
1.4
1.5
1.6
1.7
1.8
8
4
3
10
9
7
6
5
12
11
ok
A
B

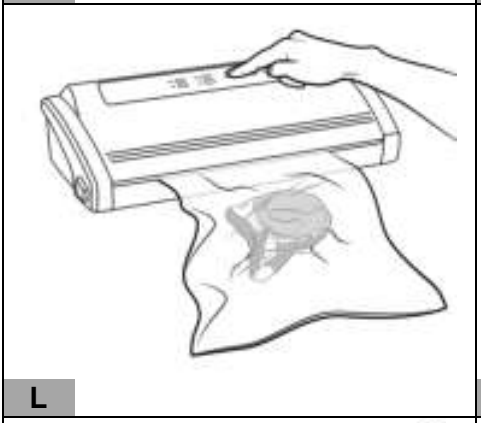

C
D
E
F
G
H



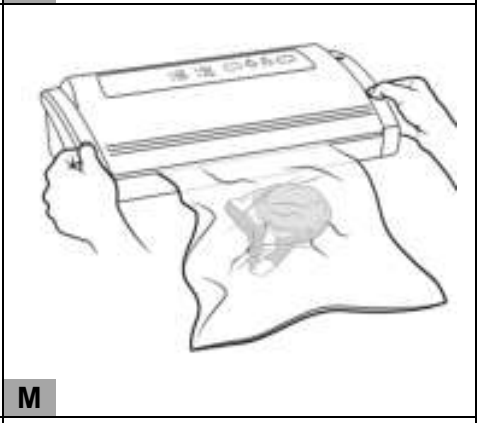
I



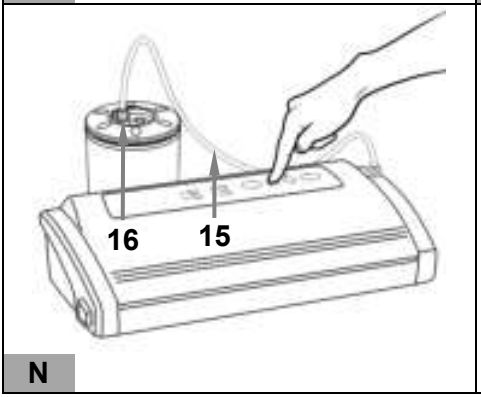
K



L



M



N

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность....226
1.1 Значение символики....226
1.2 Меры предосторожности....227
1.3 Использование по назначению....231
2. Общие сведения....232
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства....232
2.2 Защита авторских прав....232
2.3 Декларация о нормативном соответствии....232
3. Транспортировка, упаковка и хранение....233
3.1 Транспортная инспекция....233
3.2 Упаковка....233
3.3 Хранение....233
4. Технические данные....234
4.1 Технические характеристики....234
4.2 Описание частей прибора....234
4.3 Соответствующие аксессуары....236
5. Инсталляция....237
6. Обслуживание....238
6.1 Преимущества вакуумной упаковки....238
6.2 Правила вакуумной упаковки....240
6.3 Правила хранения продовольственных продуктов в вакуумной упаковке....243
6.4 Указания по обслуживанию прибора....244
6.4.1 Перед первым использованием....244
6.4.2 Включение прибора....244
6.4.3 Настройки....244
6.4.4 Подготовка мешочков из пленки на рулоне....245
6.4.5 Вакуумная упаковка в мешочках с рулона или в конфекционных мешочках для вакуумной упаковки....246
6.4.6 Использование функции Manual Seal....247
6.4.7 Вакуумная упаковка в емкостях для вакуумной упаковки....247
7. Очистка....248
8. Возможные неисправности....250
9. Утилизация....252

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

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com



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

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

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

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

1. Безопасность

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

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.2 Меры предосторожности

- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными отклонениями, а также лица с небольшим опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж на тему безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней потенциальные угрозы. Дети не должны играться прибором. Дети не могут выполнять очистку и техобслуживание прибора, кроме случаев, если им исполнилось 8 лет, и они находятся под присмотром взрослых. Дети моложе 8 лет не должны находиться поблизости от прибора и провода присоединения.
- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушения!**
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.

- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений касательно исправности и безопасности. В случае изъянов в действии прибора его следует отсоединить от источника питания (вынуть вилку из розетки) и сообщить в сервисный центр.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправность.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволительно предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы и не должен погружаться в воду или другие жидкости.

- Не погружать прибор в воду и не пользоваться прибором, если сетевой провод или вилка мокрые. Если такая ситуация возникнет во время эксплуатации, следует надеть сухие резиновые рукавицы и немедленно вынуть вилку из розетки. **Погруженный в воду прибор нельзя вынимать или прикасаться к нему, пока вилка не будет отсоединена от розетки.** Не пользоваться прибором, который был погружен в воду (его следует немедленно выслать в авторизованный сервисный центр или продавцу).
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Никогда не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
  - если прибор не используется.
  - если во время эксплуатации появятся помехи в работе прибора,
  - перед очисткой прибора.

ВНИМАНИЕ!

- Прибор не предназначен для непрерывного использования. Поэтому между очередными циклами работы следует сделать перерыв как минимум 1 мин.
- Интенсивная эксплуатация прибора может привести к включению автоматической системы термической защиты. В таком случае следует оставить прибор остывать на как минимум 20 минут, чтобы обеспечить выключение системы термической защиты.
- Не использовать прибор на горячих поверхностях или вблизи таких.
- Корпус прибора не предохраняет его от проникновения внутрь жидкостей. Избегать всасывания жидкости в вакуумную камеру упаковки. Если, несмотря на это, жидкость попадет в камеру, ее следует немедленно осушить.
- Никогда не следует прикасаться к сварочной планке прибора во время эксплуатации прибора во избежание получения ран или ожогов.
- Никогда не следует использовать адаптер, предназначенный для другого сетевого напряжения, чем параметр, указанный на номинальной табличке на дне прибора.
- Нельзя пользоваться крышками или емкостями, на которых имеются трещины или другие повреждения.
- Рекомендуем использовать пакеты для вакуумной упаковки фирмы Bartscher. Если указанные выше пакеты не будут использоваться, для проведения многоразовой вакуумной упаковки следует обеспечить, чтобы гладкая сторона пакета для вакуумной упаковки прилегала к сварочной планке.

1.3 Использование по назначению

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Прибор не предназначен для непрерывной работы в промышленной отрасли.

Прибор может использоваться в домашнем хозяйстве и подобных местах, как например:

- → в кухнях на предприятиях, в магазинах, офисах и других подобных местах работы;
- → в земледельческих хозяйствах;
- → клиентами в гостиницах, мотелях и других типичных жилых помещениях;
- → в закусочных.

Вакуумная упаковочная машина предназначена **только** для вакуумной упаковки соответствующих продовольственных продуктов или других предметов.



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.
Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации. Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

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

2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС.
Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС.
При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

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

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

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

3.2 Упаковка

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



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

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

3.3 Хранение

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

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

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

4. Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование	Вакуумная упаковочная машина 100
Артикул:	**300741**
Материал:	Пластик, белый
Исполнение:	▪ Электронная система управления вакуумом ▪ Функции: - автоматическое вакуумирование и - герметизация ▪ Внешнее подключение для вакуумной емкости ▪ Встроенный нож
Мощность присоединения:	0,13 кВт / 220-240 В 50 Гц
Вакуумная помпа:	0,72 м³/ч (ок. 12 л/мин.)
Спаивающая планка:	300 мм
Размеры:	Ш 400 x Г 185 x В 100 мм
Аксессуары:	1 рулон вакуумной пленки (20 см x 3 м) 1 рулон вакуумной пленки (30 см x 3 м) 1 соединительный шланг (для внешнего вакуумирования)
Вес:	2,8 кг

Технические изменения возможны!

4.2 Описание частей прибора



УКАЗАНИЕ!

На раскладных страницах инструкции по обслуживанию представлено сопоставление важнейших подузлов, а также иллюстрации, облегчающие обслуживание вакуумной упаковочной машины. Во время чтения инструкции эти страницы следует открыть для ознакомления с иллюстрациями.

(1) Панель обслуживания - для настройки различных функций прибора.

(2) Кнопки разблокирования - нажатие этих кнопок дает возможность открыть защитную крышку (4).

(3) Сопло высасывания воздуха - для подсоединения шланга с целью выработки вакуума в соответствующих вакуумных емкостях.

(4) Защитная крышка - открытие в верхнем фиксированном положении дает возможность отрезать и позиционировать мешочки перед началом вакуумной упаковки.

(5) Перегородка на рулон с пленкой - для размещения в ней соответствующего рулона с пленкой.

(6) Механизм отрезания - для отрезания от пленки мешочков для вакуумной упаковки.

(7) Вакуумная камера - место позиционирования мешочков для вакуумной упаковки и устранения воздуха.

(8) Спаивающая планка - нагревательный элемент для плотного закрытия/ спаивания вакуумных мешочков.

(9) Прижимной уплотнитель - прижимает вакуумный мешочек к спаивающей планке.

(10) Прокладки - гарантируют герметичность вакуума в камере и дают возможность устранения воздуха из мешочков для вакуумной упаковки.



ВНИМАНИЕ!

По окончании процесса упаковки прибор всегда хранить с открытой защитной крышкой; никогда не следует блокировать закрытую крышку, т.к. это может привести к деформации прокладок и повреждению прибора.

(11) Сетевой провод и **отсек для кабеля**.

(12) Противоскользящие ножки - предотвращают скольжение прибора во время эксплуатации.

Функции кнопок обслуживания

1.1 Slow кнопка выбора небольшой скорости высасывания воздуха помпой.

1.2 Normal кнопка выбора большой скорости высасывания воздуха помпой.

1.3 Dry кнопка выбора спаивания упаковки с сухими продуктами питания.

1.4 Humid кнопка выбора спаивания упаковки с влажными продуктами питания

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Кнопка (ГОЛУБАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА) для автоматического ввода в действие цикла упаковки в вакуумные мешочки с последующим спаиванием. Эта кнопка имеет также функцию **Cancel**, которая дает возможность аннулировать осуществляемый процесс упаковки.

1.6 Canister Кнопка для автоматического ввода в действие цикла упаковки в вакуумные емкости.

1.7 Marinating Кнопка ввода в действие цикла быстрого маринования, **для использования только с емкостями, предназначенными только для маринования**.

1.8 Manual Seal Кнопка (КРАСНАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА) для ручного ввода в действие процесса спаивания вакуумных мешочков.

4.3 Соответствующие аксессуары

ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения безупречного и безопасного высасывания воздуха, для вакуумной упаковки продовольственных продуктов следует использовать прилагаемую к прибору пленку на рулонах или аксессуары BARTSCHER, перечисленные в таблице ниже. Эти аксессуары были разработаны специально с учетом особенностей данного прибора и могут обеспечить тщательную вакуумную упаковку продуктов питания.

Для вакуумной упаковки продовольственных продуктов можно использовать мешочки или емкости.

Вакуумные мешочки подходят для твердых продуктов, а также продуктов плотной консистенции, которые не раздавятся.

Важная рекомендация:

Для вакуумной упаковки использовать только специальные вакуумные мешочки (с одной стороны рифленые, гофрированные мешочки для вакуумной упаковки)!

В **твердых вакуумных емкостях** можно запаковать продовольственные продукты в сыпучем состоянии (например, кофе), а также мягкие продукты, чувствительные к надавливанию, такие как клубника, помидоры или блюда, приготовленные в виде супов и соусов.

Аксессуары (не входят в объем поставки!)



Комплект вакуумной пленки 220

Комплект состоит из 2 рулонов вакуумной пленки, каждая 22 см шириной, длиной 5 м

Артикул 300418



Комплект вакуумной пленки 280

Комплект состоит из 2 рулонов вакуумной пленки, каждая 28 см шириной, длиной 5 м

Артикул 300419



Вакуумная емкость

Пластмасса, емкость прозрачная, крышка белая,
Объём: 1,5 литра; можно штабелировать
Размеры: Ш 135 x Г 135 x В 180 мм
Вес: 0,3 кг

Артикул 300422

Важная рекомендация: емкость **не** пригодна для маринования блюд!

5. Инсталляция

Установка

- Распаковать прибор и утилизировать все упаковочные материалы в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие обозначения.

- Установить прибор на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Никогда** не устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- Не устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- **Никогда** не устанавливать прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов, например, спирта, бензина и т.п.
- **Никогда** не устанавливать прибор на краю рабочей столешницы. Перед прибором следует обеспечить достаточно места для размещения вакуумных мешочков.
- Следует обратить внимание на хорошую циркуляцию воздуха. Со всех сторон следует сохранить минимальное расстояние 20 см, а над прибором - 1 м.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.

Подключение



ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!
Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор подключать только в случае полного соответствия параметров!

- Контур электрической розетки должен иметь защиту 16А. Подключайте прибор непосредственно к настенному гнезду, не используйте разветвители или розетки с несколькими входами.

6. Обслуживание

6.1 Преимущества вакуумной упаковки

При вакуумной упаковке после удаления воздуха вакуумный мешочек или емкость плотно закрыты, благодаря чему процесс порчи продуктов питания замедляется или приостанавливается. Благодаря вакуумной упаковке срок хранения пищевых продуктов увеличивается в 3-5 раз. Вкус и витамины при этом сохраняются.
Продовольственные продукты, таким образом, предохранены от высыхания и окисления, бактериями и плесенью.
Расфасовка с использованием вакуума является процессом продления срока годности, который рекомендуется для свежих продуктов питания и должен совмещаться с низкими температурами, то есть расфасованный продукт с использованием вакуума должен храниться в холодильнике или морозильной камере, чтобы добиться лучших результатов.
Таким способом можно хранить продукты на много дольше, чем те, которые не были упакованы с помощью вакуумной упаковки, а их срок годности составляет только несколько часов или дней.
Вакуумная упаковка используется, чтобы улучшить организацию работы, сохранять продукты питания более здоровым способом, а также сэкономить деньги:

- Можно ею пользоваться в особых случаях:
  - чтобы упаковать продукты питания в вакуумную упаковку, и тем самым продлить срок годности,
  - чтобы предварительно приготовить питание на всю неделю,
  - чтобы дольше хранить салаты, овощи и специи (остаются хрупкими и свежими),
- Высокосортные масла и похожие продукты, можно без проблем хранить в бутылке;
- В морозильной камере остается больше свободного места;
- Пищевые продукты защищены от высыхания и окисления;
- Таким способом можно легко и качественно мариновать (достаточно 20 минут);
- Таким способом можно также повторно запаковать мясные продукты, колбасы или сыры, которые перед этим были в вакуумной упаковке (сохраняется вкус);
- Можно экономить деньги, так как все остатки без проблем можно хранить и использовать позже;
- Разного вида фрукты и овощи можно купить в сезоне, запаковать в вакуумную упаковку и хранить дольше обычного.

Вся информация, указанная в таблице ниже является ориентировочной и зависит от безупречного состояния упаковки, а также от изначальных качественных характеристиках продуктов питания.



ВНИМАНИЕ!

Портящиеся продукты следует хранить в морозильной камере или в холодиль-нике. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения продуктов питания, но они не превращаются в „консервы", т. е. стабильный продукт в комнатной температуре.

Срок хранения продуктов в вакуумной упаковке и без:

	Срок годности без вакуумной упаковки	Срок годности с вакуумной упаковкой
Пищевые продукты охлажденные (5 +/-2°C)		
Говядина	3 до 4 дней	**8 до 9 дней**
Птица	2 до 3 дней	**6 до 9 дней**
Целая рыба	1 до 3 дней	**4 до 5 дней**
Дичь	2 до 3 дней	**5 до 7 дней**
Колбасные изделия	7 до 15 дней	**25 до 40 дней**
Колбасная нарезка	4 до 6 дней	**20 до 25 дней**
Мягкий сыр	5 до 7 дней	**14 до 20 дней**
Твердый и полутвердый сыр	15 до 20 дней	**25 до 60 дней**
Овощи	1 до 3 дней	**7 до 10 дней**
Фрукты	5 до 7 дней	**14 до 20 дней**
Пищевые продукты отваренные и охлажденные (5 +/-2°C)		
Овощное пюре и супы	2 до 3 дней	**8 до 10 дней**
Мучные продукты и ризотто	2 до 3 дней	**6 до 8 дней**
Отварное мясо и жаркое	3 до 5 дней	**10 до 15 дней**
Торты с начинкой (с кремом и фруктами)	2 до 3 дней	**6 до 8 дней**
Масло для фритюрниц	10 до 15 дней	**25 до 40 дней**
Пищевые продукты мороженные (-18 +/-2°C)		
Мясо	4 до 6 месяцев	**15 до 20 месяцев**
Рыбы	3 до 4 месяцев	**10 до 12 месяцев**
Овощи	8 до 10 месяцев	**18 до 24 месяцев**
Пищевые продукты комнатной температуры (25+/-2°C)		
Хлеб	1 до 2 дней	**6 до 8 дней**
Бисквиты в упаковках	4 до 6 месяцев	**12 месяцев**
Мучные продукты	5 до 6 месяцев	**12 месяцев**
Рис	5 до 6 месяцев	**12 месяцев**
Мука	4 до 5 месяцев	**12 месяцев**
Сухофрукты	3 до 4 месяцев	**12 месяцев**
Молотый кофе	2 до 3 месяцев	**12 месяцев**
Чай порошок	5 до 6 месяцев	**12 месяцев**
Лиофилизированные продукты	1 до 2 месяцев	**12 месяцев**
Молоко в порошке	1 до 2 месяцев	**12 месяцев**

6.2 Правила вакуумной упаковки

Важные рекомендации

1. Перед началом упаковки следует тщательно вымыть руки, упаковочную машину и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной упаковки.
2. Во время обработки продуктов питания по мере возможности следует пользоваться перчатками.
3. Для вакуумной упаковки следует использовать только свежие продукты.
4. Продукты которые легко портятся, следует сразу вложить в холодильник или морозильную камеру и не оставлять слишком долго в комнатной температуре.
5. Равномерно разложить вакуумные упаковки в холодильнике или морозильной камере, чтобы ускорить заморозку.
6. Продовольственные продукты, изъятые из упаковки, следует обязательно употребить до истечения срока их пригодности, указанного на оригинальной упаковке.
7. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения сухих продуктов питания. Продукты с большим содержанием жира быстрее портятся в случае доступа кислорода и тепла. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения орехов, кокосовой стружки и зерновых. Хранить в холодном и темном месте.
8. Вакуумная упаковка не продлевает срок хранения овощей и фруктов таких, как бананы, яблоки или картофель, разве что перед упаковкой они будут очищены.
9. Некоторые виды овощей, такие как брокколи, цветная или белая капуста, в вакуумной упаковке выделяют газы. Поэтому эти овощи следует перед вакуумной упаковкой бланшировать и заморозить.
10. Для повторной вакуумной упаковки блюда, которые были изъяты из вакуумной упаковки, следует действовать согласно рекомендациям касательно хранения в холодных условиях после открытия, чтобы повторное хранение было безопасным.
11. Следует немедленно употребить портящиеся блюда, которые были ранее подогреты, разморожены или изъяты из холодильника. **Не** следует употреблять блюда, которые несколько часов лежали на воздухе; особенно если они с густым соусом и хранились в вакуумной упаковке или другой среде с ограниченным содержанием кислорода.
12. Мягкие и нежные продукты (рыба, земляника и т.п.) следует предварительно заморозить в течение ночи. После предварительного замораживания продукты можно упаковать в вакууме и поместить в морозильную камеру.



ВНИМАНИЕ!

Вакуумная упаковка <u>не заменяет</u> замораживания или глубокой заморозки! Каждый портящийся продовольственный продукт, который требует заморозки перед вакуумной упаковкой, должен быть охлажден и заморожен также после вакуумной упаковки.

Вакуумная упаковка с дальнейшей заморозкой

- В случае правильного хранения прибор помогает сохранить длительную свежесть блюд. Блюда следует паковать по возможности в свежем состоянии.
- Чувствительные продукты питания или продукты, которым необходимо сохранить форму и внешний вид, могут повредиться во время вакуумной упаковки в свежем состоянии. Мягкие продукты, такие как мясо, рыба, клубника, бутерброды следует предварительно заморозить. Их можно замораживать в течение 24 часов, прежде чем появятся ожоги от замораживания. После предварительной заморозки продуктов их можно запаковать в вакуумных мешочках и хранить длительное время в морозильной камере, чтобы сохранить как вкус, так и питательные ценности запакованных продуктов.
- Для того чтобы запаковать в вакууме жидкие блюда такие, как супы, лечо или запеканки, сначала их следует заморозить в форме для запеканок или в миске, потом запаковать в вакууме и в замороженном состоянии хранить в морозильной камере.
- Свежие овощи следует умыть или очистить, а перед упаковкой в вакууме поддать короткой бланшировке в кипящей воде (или ошпарить в микроволновой печи), но сохраняя при этом упругость овощей и не допуская разваривания. После того, как продукты остынут запаковать в вакуумную упаковку в необходимых порциях.
- Для упаковки незамороженных блюд следует взять около 5 см больше пленки, чтобы таким образом компенсировать расширение продуктов в замороженном состоянии. Положить мясо или рыбу на бумажном полотенце и запаковать в вакуумных мешочках вместе с бумажным полотенцем. Благодаря этому впитается сок продукта.
- Перед вакуумной упаковкой таких блюд как пита, блинчики или гамбургеры следует отдельные куски отделить бумагой для выпечки или пленкой для продовольственных продуктов. Это облегчает изъятие отдельных кусков и повторное плотное закрытие остального содержимого для хранения в морозильной камере.

Вакуумная упаковка для хранения в холодильнике

- Блюда можно приготовить заранее в соответствующих порциях и хранить упакованные в вакууме в холодильнике, а далее подогревать по мере необходимости.

Вакуумная упаковка с дальнейшим хранением в кладовке

- Вакуумная упаковка может дать также преимущества в случае продовольственных продуктов, которые можно хранить в комнатной температуре (кофе, мука, мучные продукты, сахар и т.д.). Если эти продукты не будут использованы в течение нескольких дней, например в связи с поездкой на отдых, их следует запаковать в вакуумной упаковке. Это даст возможность сохранить их свежесть и предохранить от воздействия комнатной температуры, грибов, плесени и насекомых.

Размораживание продовольственных продуктов, запакованных в вакуумные мешочки

- Запакованные в вакууме продукты питания, такие как мясо, рыба, фрукты и овощи или другие мягкие продукты можно размораживать медленно на самой нижней полке холодильника.
- Хлеб и питу можно размораживать в комнатной температуре.
- Супы или другие жидкие блюда следует подогревать непосредственно в вакуумном мешочке в горячей водной ванне, пока они полностью не будут горячими. Для размораживания в комнатной температуре или подогревания в водной ванне следует надрезать один из углов вакуумного мешочка, чтобы сократить вакуум и дать возможность пару выходить наружу.
- Продукты следует употребить вскоре после размораживания. **Никогда** не замораживать продукты повторно.

Повторная вакуумная упаковка распакованных продуктов питания

- Многие продовольственные продукты, такие как сыры или мясные изделия продаются в вакуумных упаковках. После открытия таких продуктов можно также сохранить их вкус и свежесть путем повторной вакуумной упаковки в вакуумных мешочках.

ВНИМАНИЕ!
Распакованные продукты питания всегда следует употребить до истечения срока пригодности, указанного на оригинальной упаковке. После повторной вакуумной упаковки продукты следует хранить с соблюдением максимальной осторожности и гигиены.

Инструкции на тему вакуумной упаковки

- Упаковывая в вакууме продовольственные продукты с острыми краями или формами, например, кости или сухие макароны, следует воспользоваться бумажным полотенцем во избежание повреждений мешочка.
- Для того чтобы во время вакуумной упаковки хрупкие продукты питания не крошились, а мягкие продукты питания такие, как бисквиты или печенье не ломались для их ранения следует использовать емкости.
- Вакуумная упаковка обеспечивает защиту различных продуктов в разных условиях. С помощью этого устройства можно запаковать вещи необходимые в походе, такие как спички, аптечку первой помощи, одежду и другие предметы, которые должны остаться сухими. Предупредительный треугольник, упакованный в вакууме всегда готов к использованию. Табак для курения трубки можно хранить длительное время. Также налет и тускнение серебра, а также других коллекционерских предметов можно исключить путем вакуумной упаковки.

6.3 Правила хранения продовольственных продуктов в вакуумной упаковке

Вакуумная упаковка принципиально изменяет способ и вид хранения продовольственных продуктов. После того как Вы привыкнете к вакуумной упаковке, эта техника быстро станет незаменимым элементом процесса приготовления блюд. Во время вакуумной упаковки и хранения следует соблюдать рекомендации, представленные ниже, с целью обеспечения блюдам соответствующего качества:

1. Химические реакции блюд с воздухом, температура, влажность, энзимные реакции, микроорганизмы или контакт с насекомыми приводят к порче продуктов питания.
2. Главной причиной потери питательных субстанций, особенностей, вкуса и качества - является кислород, содержащийся в воздухе. Размножение микроорганизмов вызвано в большинстве случаев воздухом, так как он влияет на влагу, даже если продукты запакованы во влагонепроницаемый материал. Замороженные блюда под воздействием холодного воздуха в морозильной камере высыхают и окисляются.
3. Во время вакуумной упаковки воздуха из упаковки удаляется около 90%. При содержании кислорода в воздухе около 21%, удаление 90% означает, что в упаковке остается только 2-3% кислорода. При содержании кислорода менее 5%, большинство микроорганизмов не может размножаться.
4. Выделяется 3 типа микроорганизмов: плесень, дрожжевые грибки и бактерии. Они находятся практически везде, но опасными становятся только в определенных случаях.
5. В среде с малым количеством кислорода или без влажности плесень не может развиваться. Во влажной среде, содержащей сахар, при нормальной температуре развиваются дрожжевые грибки, при наличии кислорода или без него. Хранение в холодных температурах замедляет развитие дрожжевых грибков, в морозилке останавливает полностью. Бактерии развиваются как при наличии воздуха, так и без него.
6. Одним из самых опасных типов бактерий является Clostridium Botulinum (бактерия рода клостридий, возбудитель ботулины), которая развивается в условиях без воздуха при температуре от 4 °C до 46 °C. Хорошие условия для развития этих бактерий создают блюда, не содержащие кислоты, среда с малым содержанием воздуха и температура выше 4 °C удерживающаяся долгий период времени.
7. Замороженные блюда, сушеные, содержащие большое количество кислот, соли или сахара стойки к ботулине. Блюда, не содержащие кислот, такие как мясо, морепродукты, маслины, птица, рыба, яйца и грибы; содержащие небольшое количество кислоты, такие, как овощи, содержащие умеренное количество кислоты, такие как перезрелые помидоры, лук, пепперони, фиги и огурцы быстро подвергаются поражению ботулиной.
8. Эти блюда, даже если должны храниться короткий период времени, должны находиться в холодной среде, а сразу после разогрева употребляться в пищу.

9. Некоторые сухие продукты, например, мука или мюсли, могут содержать личинки насекомых. Если эти продукты не хранятся в вакуумной упаковке, личинки могут проснуться и испортить продукты. Чтобы избежать появления насекомых, такие продукты следует хранить в вакуумной упаковке.
10. Чтобы избежать порчи продуктов, их следует хранить при низких температурах, поскольку только немногие организмы могут развиваться при этих температурах.
11. Если температура в холодильнике выше 4 °C (особенно если долгое время), создаются условия, благоприятные для развития вредных микроорганизмов. Рекомендуется сохранять температуру в холодильнике ниже 4 °C.
12. Если температура в морозилке составляет -17 °C или ниже, то является оптимальной для хранения продуктов, хотя заморозка не убивает микроорганизмов, а только приостанавливает их развитие.
13. Температура также влияет на хранение сухих продуктов в вакуумной упаковке: срок годности удлиняется в 3 - 4 раза при каждых последующих -10 °C.

6.4 Указания по обслуживанию прибора

6.4.1 Перед первым использованием

- Перед каждым использованием следует тщательно очистить прибор, а также рабочие поверхности и аксессуары, которые будут входить в контакт с продовольственными продуктами (вакуумные емкости, крышки и т.п.), соблюдая при этом указания, содержащиеся в разделе **7 „Очистка“.**

6.4.2 Включение прибора

- Подключить **сетевую вилку** (11) к сетевой розетке (см. технические данные). Загорятся диоды 1.2 и 1.4 кнопок **Normal** и **Humid**.

6.4.3 Настройки

Настройки следует изменять, когда **сетевая вилка** (11) подключена к розетке. Для выбора данной настройки следует нажать соответствующую кнопку.

Настройка скорости высасывания воздуха

Вакуумная упаковочная машина имеет возможность регулирования скорости высасывания воздуха помпой, что облегчает процесс упаковки.

После включения прибора автоматически устанавливается скорость **Normal** (1.2), т.е. самая высокая, которая обычно используется для упаковки.

Если в вакуумные мешочки запаковываются хрупкие продовольственные продукты, рекомендуется выбрать функцию **Slow** (1.1), которая редуцирует скорость высасывания воздуха помпой, благодаря чему можно спокойно следить за процессом высасывания и закончить операцию ручным спаиванием мешочка путем нажатия в соответствующий момент кнопки **Manual Seal** (1.8).

Настройка вида спаивания

Вакуумная упаковочная машина имеет возможность выбора вида спаивания.

На окончательный результат спаивания мешочков влияет вид пакованных продовольственных продуктов и температура помещения. С целью оптимизации окончательного результата можно выбрать один из двух видов спаивания:

Dry (1.3) → для сухих продуктов, таких как печенье, рис, кофе;

Humid (1.4) → для красного мяса и рыбы, которые могут выделять сок или кровь.

6.4.4 Подготовка мешочков из пленки на рулоне

УКАЗАНИЕ!

Для упаковки следует использовать исключительно специальные вакуумные мешочки (мешочки с одной стороны рифленые, гофрированные).

- Предлагаются разные размеры мешочков для вакуумной упаковки. Выбрать соответствующую величину мешочка для продукта, который будет упакован в вакууме. Убедиться, что мешочек как минимум на 8 см длиннее продукта, который будет упакован в вакууме, и предусмотреть очередные 2 см для дальнейшего использования мешочка.

  Рекомендация: в случае использования конфекционных мешочков для вакуумной упаковки следует перейти к пункту 6.4.5 данной инструкции.

- П**однять защитную крышку** (4) и **механизм отрезания** (6), установить рулон с мешочками для вакуумной упаковки (**рис. A**),оставляя выступающую полоску, которая облегчит дальнейшее вытягивание, после чего закрыть **механизм отрезания** (6).

ВНИМАНИЕ!

Во время закрытия механизма отрезания (6) следует обратить внимание, чтобы нож находился на одном из краев углубления, по которому он передвигается. Нож НИКОГДА НЕ МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ ПОСЕРЕДИНЕ механизма отрезания (рис. B).

- Вытянуть из рулона кусочек пленки соответствующей длины (**рис. B**). Прижать **нож механизма отрезания** (6) и начиная на одном из концов мешочка для вакуумной упаковки провести ножом по всей ширине мешочка. Таким образом, можно получить чистую и точную резку (**рис. C**).
- Теперь можно спаять одну из открытых сторон мешочка, действуя в указанной ниже очередности:

- Поднять **защитную крышку** (4) прибора и установить в открытом положении.
- Поместить одну из открытых сторон мешочка на прижимном уплотнителе (9) (**рис. D**).
- Закрыть **защитную крышку** (4) и прижать одновременно с обеих сторон (**рис. E**). Раздастся щелчок, свидетельствующий о том, что **защитная крышка** (4) зафиксировалась.
- Нажать кнопку **Manual Seal** (1.8) (**рис. F**) с целью спаивания мешочка. Подождать, пока выключится кнопка **Manual Seal** (1.8).
- Нажать **кнопки освобождения блокады** (2) (**рис. G**), чтобы открыть **защитную крышку** (4).
- Открыть **защитную крышку** (4) и вынуть мешочек для вакуумной упаковки.

  Проверить полученный шов, который должен выглядеть как равномерная, поперечная линия без каких-либо складок (**рис. H**). В случае неполного спаивания повторить процесс упаковки.

6.4.5 Вакуумная упаковка в мешочках с рулона или в конфекционных мешочках для вакуумной упаковки

- Поднять **защитную крышку** (4) и установить в открытом положении.
- Поместить продукт питания в мешочке для вакуумной упаковки и вытереть жидкость или остатки блюда внутри конца мешочка, который будет спаян.
- Поместить мешочек с его содержимым перед прибором таким образом, чтобы открытая сторона мешочка находилась в **вакуумной камере** (7) (**рис. I**).
- Закрыть **защитную крышку** (4) и прижать одновременно с обеих сторон (**рис. K**). Раздастся щелчок, свидетельствующий о том, что **защитная крышка** (4) зафиксировалась.
- Нажать кнопку **Vacuum & Seal** (1.5) (**рис. L**), чтобы начать процесс упаковки. Подождать, пока выключится кнопка **Vacuum & Seal** (1.5).
- Нажать **кнопки освобождения блокады** (2) (**рис. M**), чтобы открыть **защитную крышку** (4).
- Проверить полученный шов, который должен выглядеть как равномерная, поперечная линия без каких-либо складок (**рис. H**). В случае неполного спаивания повторить процесс упаковки.

6.4.6 Использование функции Manual Seal

- Нажатие этой кнопки немедленно начинает фазу спаивания мешочка. Вид спаивания соответствует предварительным настройкам (см. **раздел 6.4.3 „Настройки“**).
- В случае упаковки мягких и хрупких продуктов питания (например, печенье, рис, кофе и т.п.) рекомендуется установить небольшую скорость отсасывания воздуха помпой, нажимая кнопку **Slow**. Благодаря этому можно спокойно наблюдать за фазой высасывания воздуха и предотвратить смятие продукта.
- Нажать кнопку **Manual Seal** (1.8), как только будет удалено достаточное количество воздуха.

6.4.7 Вакуумная упаковка в емкостях для вакуумной упаковки

ВНИМАНИЕ!

Пользоваться исключительно соответствующими вакуумными емкостями (например, фирмы Bartscher Артикул 300422), т.к. только они были изготовлены с учетом данного прибора и могут обеспечить тщательную, вакуумную упаковку продовольственных продуктов.

- Наполнить вакуумную емкость максимально до уровня 3 см от ее верхнего края и вложить крышку.
- С помощью **шланга** (15) подсоединить крышку вакуумной емкости к **соплу высасывания воздуха** (3) на приборе **(рис. N**).
- Закрыть **защитную крышку** (4). Нажать кнопку **Canister** (1.6) (**рис. N**). Прибор начнет вырабатывать в вакуумной емкости вакуум, и выключится после завершения этого процесса.
- Отсоединить **шланг** (15) от крышки вакуумной емкости.
- Для того чтобы открыть вакуумную емкость следует нажать среднюю кнопку (16), после чего открыть предохранительные замки (**рис. N**). В этот момент должен раздаться звук входящего в вакуумную емкость воздуха. Этот звук является подтверждением того, что содержимое герметично запаковано в вакуумной среде.

7. Очистка



ОСТОРОЖНО!

Отсоедините перед началом очистки прибор от источника электропитания (вынуть вилку!).

Не используйте для очистки прибора струю воды под давлением!

Следите за тем, чтобы в прибор не попадала вода.

- **Не** пользоваться никакими острыми металлическими предметами (например, ножницами, ножом или скребком) для удаления загрязнений, т.к. они могут повредить поверхность.
- Более того, несоответствующее использование хлора или чистящих средств на основе соляной, фтористоводородной или серной кислоты (которые входят в состав некоторых средств для удаления камней) может привести к повреждению поверхности.

Внешняя поверхность прибора

- Прибор следует регулярно очищать.
- Перед и после использования следует очистить **внешнюю поверхность прибора** с помощью влажной салфетки или губки, а также с использованием мягкого моющего средства. **Не употреблять агрессивных чистящих средств, растворителей или продуктов на базе эфирных ароматических масел!**

Внутренняя часть прибора

- Если на вакуумной камере, спаивающей планке или прокладках остаются остатки блюд или жидкости, их следует вытереть с помощью бумажного полотенца.
- Вынуть прокладку вакуумной камеры, а также прижимной уплотнитель, и помыть их в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
- Камеру вакуумной камеры протереть мягкой влажной салфеткой.
- Механизм отрезания протереть мягкой влажной салфеткой.



УКАЗАНИЕ!

Перед повторной установкой прокладку следует тщательно высушить, прежде чем она будет осторожно вложена во избежание повреждения. Прокладку следует устанавливать в оригинальном состоянии, чтобы обеспечить герметичность вакуума.

Мешочки для вакуумной упаковки

- Мешочки для вакуумной упаковки следует мыть в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, после чего тщательно осушить.



ВНИМАНИЕ!

Во избежание случаев пищевого отравления не следует повторно использовать для вакуумной упаковки мешочки, в которых уже хранилось сырое мясо, рыба или жирные блюда.

Вакуумные емкости

- Во время очистки аксессуаров (вакуумные емкости, крышки) следует соблюдать инструкции по эксплуатации отдельных аксессуаров.
- Емкость и крышку помыть в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
- Перед очередным использованием все аксессуары должны быть хорошо высушены.

Хранение вакуумной упаковочной машины

- Тщательно очистить прибор перед тем, как он будет отложен для хранения в сухом месте.
- Проверить, не находятся ли на прижимном уплотнителе и спаивающей планке никакие посторонние тела. Никогда не откладывать на прибор какие-либо тяжелые предметы.
- Прибор следует хранить на ровном, безопасном основании, в недоступном для детей месте.



ВНИМАНИЕ!

По окончании процесса упаковки следует всегда хранить прибор с открытой защитной крышкой; никогда не следует блокировать закрытую крышку, т.к. это может привести к деформации прокладок и повреждению прибора.

8. Возможные неисправности

В случае сбоев в работе или повреждений следует обратиться в специализированный магазин или наш сервисный центр. Предварительно проверить указанные ниже рекомендации касательно локализации сбоев.

Проблема	Возможная причина и решение
Прибор не работает	▪ Проверить, правильно ли подсоединена сетевая вилка к розетке. Проверить розетку на предмет исправности, подсоединяя другой прибор. ▪ Проверить сетевой провод и сетевую вилку на предмет повреждений. В случае их повреждения не пользоваться прибором. Связаться с пунктом сервисного обслуживания.
Прибор не спаивает первый шов на мешочке, отрезанном от рулона с пленкой	▪ Проверить правильность положения мешочка для вакуумной упаковки, как описано в разделе: **6.4.4 „Подготовка мешочков из пленки на рулоне“**. ▪ Проверить, в правильном ли положении установлена прижимной уплотнитель и не повреждена ли она.
Прибор не вырабатывает в мешочках полного вакуума	▪ Для правильного спаивания открытый конец мешочка должен по всей длине находиться в вакуумной камере. ▪ Проверить спаивающую планку, прижимной уплотнитель и остальные прокладки на предмет загрязнений. При необходимости очистить и установить в соответствующем положении. ▪ Мешочек для вакуумной упаковки может быть дырявым. Для проверки спаять мешочек, оставляя в нем немного воздуха, погрузить в воде и сжать. Если появятся пузырьки воздуха, значит в мешочке есть дырки. Спаять мешочек повторно или воспользоваться другим мешочком.
Прибор пломбирует мешочек неправильно	▪ Если спаивающая планка чересчур нагревается и плавит полиэтиленовый мешочек, следует поднять крышку и остудить спаивающую планку. ▪ Проверить, правильно ли установлен прижимной уплотнитель, и не поврежден ли он.
После спаивания мешочек не удерживает вакуум	▪ Отсутствие плотности шва может быть вызвано наличием складок, крошек, жира или влаги. Повторно открыть мешочек для вакуумной упаковки, очистить верхнюю часть внутренней стороны мешочка, удалить со спаивающей планки посторонние тела и выполнить повторный процесс спаивания. ▪ Проверить мешочек для вакуумной упаковки на предмет повреждений, которые могут привести к потере вакуума. Предохранить острые края содержимого мешочка бумажным полотенцем.

Проблема	Возможная причина и решение
Прибор не вырабатывает вакуум в вакуумной емкости	▪ Еще раз тщательно подсоединить крышку емкости с помощью шланга (или в случае необходимости присоединение крышки) к соплу отсасывания воздуха на приборе. ▪ В верхней части емкости, между ее содержимым и верхним краем емкости должно оставаться свободное пространство ок. 3 см. ▪ Если во время вакуумной упаковки жидкий продукт начинает переливаться, это может быть вызвано недостаточным его охлаждением перед процессом упаковки. Охладить жидкий продукт в холодильнике, а не в комнатной температуре. ▪ Проверить верхний край емкости и крышку емкости на предмет повреждений. Они не могут иметь никаких повреждений в районе уплотнений закрытия. В случае необходимости очистить край емкости и крышку, используя влажную салфетку и повторить процесс вакуумной упаковки. ▪ Проверить, правильно ли установлена прокладка крышки емкости, и не повреждена ли она.
Вакуумная емкость не удерживает вакуум	▪ Проверить, в правильном ли положении находится прокладка под средней кнопкой крышки емкости.

Если не удается устранить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в пункт обслуживания клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
  - вид неисправности;
  - номер артикула и серии (указан на номинальном щитке на нижней стенке прибора);
  - дату покупки.

9. Утилизация

Старые приборы

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

ОСТОРОЖНО!

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



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

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

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com