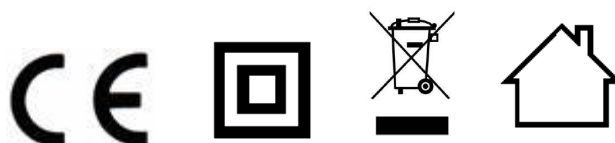

COSO®
DESIGN

Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик GourmetVAC 280



Артикул 1385

Braukmann GmbH Райффайзенштрассе 9 D-59757 Арнсберг

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

E-mail: kundenservice@caso-design.de

Интернет: www.caso-design.de

Документ №: 1385 20-08-2019

Возможны опечатки и ошибки в наборе.

© 2019 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	Подготовка к работе	11
3.1	Правила техники безопасности	11
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки	11
3.3	Использование и преимущества вакуумного запаивания.....	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	14
4.1	Устройство	14
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 из рулона	17
5.4	Вакуумная упаковка в пакет:.....	18
5.5	Использование функции «Импульсный режим»	19
5.6	Использование функции «Выбор времени запаивания»	20
5.7	Вакуумная упаковка в вакуумный контейнер	20

5.8	Использование резака	21
5.9	Открывание запаянного пакета	21
5.10	Хранение	21
6	Чистка и уход	21
6.1	Правила техники безопасности	21
6.2	Чистка	22
7	Устранение неисправностей	23
7.1	Правила техники безопасности	23
7.2	Причины неисправностей и их устранение	23
8	Утилизация отслужившего прибора	24
9	Гарантия.....	24
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 (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

Данный прибор предназначен только для бытового использования внутри помещения для вакуумирования пакетов и контейнеров, а также для запаивания пакетов. 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, 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 о безопасном использовании прибора и понимают возможные опасности.

- ▶ Дети должны чистить и обслуживать прибор только в возрасте 8 лет и старше и под присмотром взрослых. Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и его соединительный кабель следует хранить в недоступном месте для детей младше 8 лет.
- ▶ Прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и / или знаний об его использовании, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают возникающие опасности.
- ▶ Только отделы, уполномоченные производителем, могут проводить ремонт прибора, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы в случае любых последующих повреждений. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.
- ▶ Неисправные детали всегда следует заменять оригинальными запчастями. Только такие детали гарантируют соблюдение требований безопасности.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ При отсоединении, 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.
- ▶ Для правильного хранения поверните рычаг в положение STORE (ХРАНЕНИЕ), не закрывайте крышку, это приведет к деформации прокладок и нарушению работы прибора.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

▲ WARNUNG Предупреждение

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

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

2.3.2 Опасность возгорания

▲ WARNUNG Предупреждение

Существует опасность возгорания из-за неправильного использования прибора.

Во избежание возгорания соблюдайте следующие указания по безопасности:

► Не устанавливайте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами.

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

2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током

▲ GEFAHR Опасность

Смертельная опасность из-за поражения электрическим током!

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

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

⚠ GEFÄHR**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 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 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 неохлаждены, немедленно их используйте.
- ▶ Перед вакуумной упаковкой необходимо вымыть руки, а также всю посуду и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной упаковки продуктов.
- ▶ Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты, если вы упаковали их в вакуум, и не оставляйте их при комнатной температуре.
- ▶ 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.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Перед вакуумной упаковкой очистите от кожуры такие фрукты и овощи, как, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды. Это увеличит их срок хранения.
- ▶ Срок хранения сухих продуктов питания, например, орехов, кокосов или зерновых при их вакуумной упаковке увеличивается, если они будут храниться в темном месте. Кислород и тепло способствуют прогорканию жира в продуктах с особо высоким его содержанием.

3 Подготовка к работе

В этой главе содержится информация про распаковку и настройку вашего нового прибора.

3.1 Правила техники безопасности

▲ WARNUNG**Предупреждение**

- ▶ Запрещается использовать упаковочные материалы для игры. Существует опасность удушья.

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Вакуумный упаковщик GourmetVAC 280
- 10 пакетов для профессиональной вакуумной упаковки (20 x 30 см)
- Вакуумный шланг (A)
- 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 вакуумного запаивания

Этот прибор позволяет хранить множество продуктов питания с сохранением их свежести и вкуса. В общем, упаковка методом вакуумного запаивания позволяет продуктам оставаться свежими до восьми раз дольше, чем при традиционных методах хранения. Этот вакуумный упаковщик станет неотъемлемой частью вашей жизни. Вы сэкономите 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.
 - Сохраните продукты от морозного ожога
 - Упаковывайте такие продукты, как, например, мясо, рыбу, птицу, и морепродукты и овощи для заморозки или для хранения в холодильнике.
 - Упаковывайте такие сухие продукты питания, как, например, бобы, орехи, мюсли и т.д., чтобы их срок хранения стал намного дольше.
 - Также возможно разнообразное использование вакуумного упаковщика в непродовольственной сфере. Он сохраняет сухими и чистыми принадлежности для похода, например, спички, аптечки и одежду. Не образуется налет на серебре и коллекционных изделиях.

3.4 Распаковка

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

3.5 Утилизация упаковки

Caso верит в важность вторичной переработки и выбрал упаковочные материалы, которые не только 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. Любые упаковочные материалы, которые больше не требуются, отправьте в пункт приема вторичной переработки для надлежащей утилизации.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

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

3.6 Установка

3.6.1 Требования к месту установки:

Для безопасной и бесперебойной эксплуатации прибора место его установки должно соответствовать следующим условиям:

- Прибор необходимо разместить на твердой, ровной, горизонтальной жаропрочной поверхности с достаточной несущей способностью и достаточной площадью для размещения прибора и самого крупного продукта, предназначенного для вакуумной упаковки.
- Не двигайте прибор во время его работы.
- Выбирайте место установки так, чтобы дети не могли достать до горячей запаивающей пластины прибора.

-
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или вблизи от горючего материала.
 - Для корректной работы прибору нужна достаточная циркуляция воздуха. При установке оставляйте со всех сторон от прибора по 10 см свободного пространства.
 - Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости можно было легко вытащить сетевой шнур.
 - Установка прибора в нестационарных местах (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места обеспечивают условия безопасного использования данного прибора.

3.7 Подключение электропитания

Для безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие правила:

- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора.

В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.

- Розетка должна быть защищена предохранительным выключателем на 16А.
- Запрещается использовать многоконтактные штекеры или сетевые разветвители из-за связанной с ними опасности возгорания.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. Запрещено эксплуатировать прибор с розеткой без защитного заземляющего провода. В случае сомнений поручите электрику проверить внутреннюю электропроводку.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие отсутствия или прерывания провода заземления.

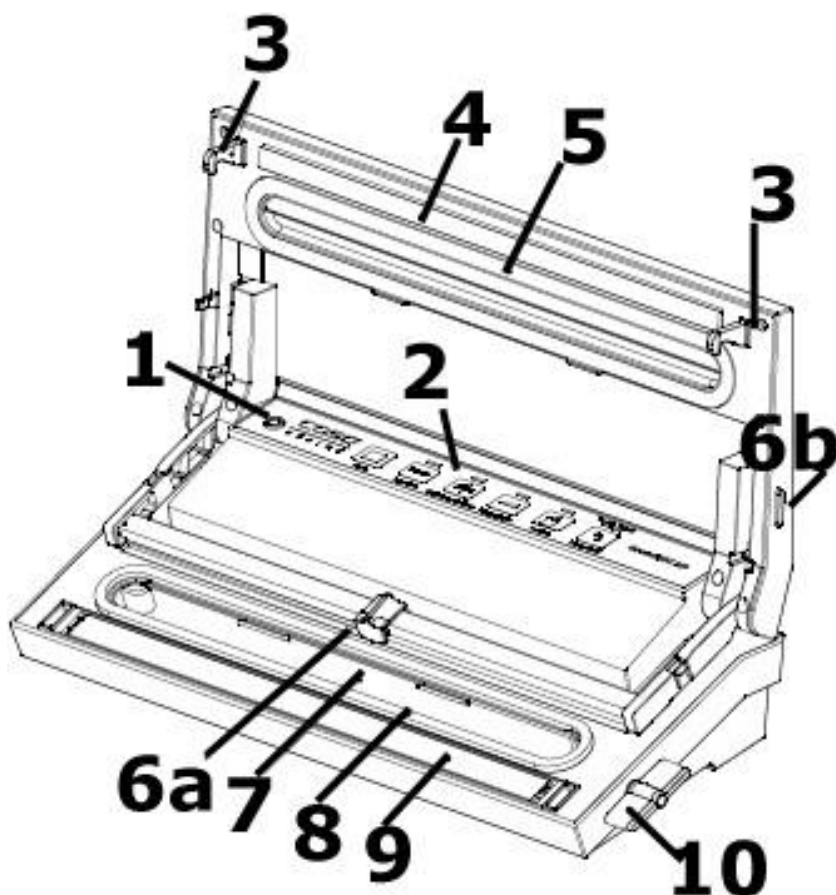
3.7.1 Удлинительный кабель

Если используется удлинитель:

- ▶ Электрическая номинальная мощность удлинительного кабеля должна быть не меньше, чем электрические параметры прибора.
- ▶ Кабель должен быть расположен таким образом, чтобы он не находился над рабочей поверхностью или над столом. Проследите, чтобы дети не могли потянуть за кабель и, чтобы об него нельзя было споткнуться.

4 Полный обзор

В этой главе представлен обзор прибора и объясняются некоторые из его основных характеристик.



4.1 Устройство

- 1 Место подсоединения шланга для вакуумирования
- 2 Панель управления
- 3 Крючок для блокировки крышки
- 4 Резиновый уплотнитель
- 5 Верхний уплотнитель + 8 нижний уплотнитель
- 6а Резак
- 6b Разблокировка резака
- 7 Съёмная вакуумная камера:

Предотвращает выход воздуха из пакета и удаляет лишнюю жидкость. Открытый конец пакета нужно разместить внутри камеры. Камеру легко вынуть и вымыть.

- 9 Запеивающая пластина,

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

▲ WARNUNG Предупреждение

Запеивающая планка сильно нагревается.

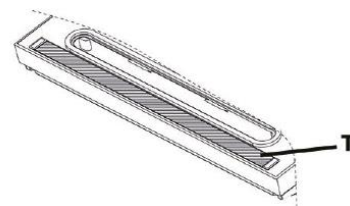
Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы не обжечь ни себя, ни других.

- ▶ Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к запеивающей планке сразу после процесса запайки.

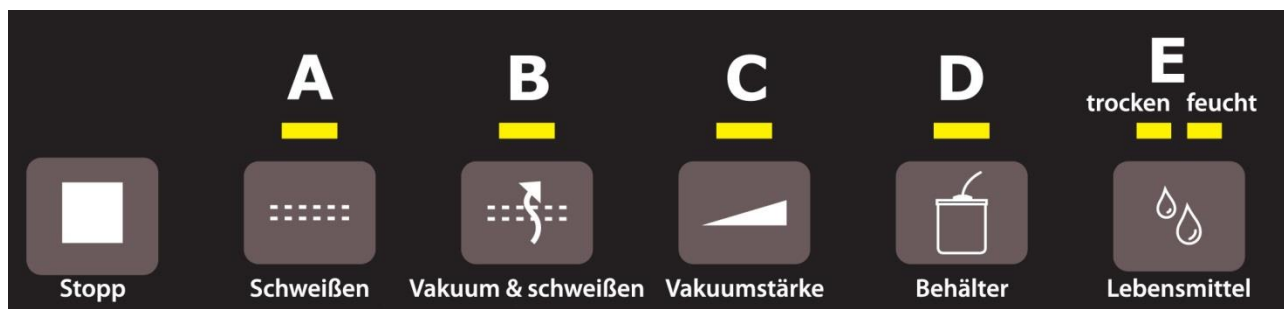
HINWEIS Примечание

- ▶ Не снимайте тефлоновую ленту (Т).

10 Рычаг для блокировки и разблокировки крышки



4.2 Панель управления



Индикаторные лампочки

A Лампочка-индикатор запаивания

Сигнализирует о режиме запаивания пакета без вакуумирования.

B Лампочка-индикатор Вакуум и Запаивание

Сигнализирует о режиме Вакуумирования и Запаивание.

C Лампочка-индикатор Импульсного режима

Сигнализирует о режиме Вакуум.

D Лампочка-индикатор Контейнер

Сигнализирует о режиме вакуумирования контейнера.

E Лампочки-индикаторы настраиваемого времени запаивания (сухой и влажный)

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

Кнопки

Кнопка "Стоп"

Прерывает процесс вакуумирования и запаивания в любой момент.

Кнопка "Запаивание" A

Запечатывает пакет без его предварительного вакуумирования.

Кнопка "Вакуум и запаивание" B

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

Кнопка Импульсный режим C

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

Кнопка Контейнер D

С помощью шланга для вакуумирования откачивает воздух из вакуумного контейнера.

Кнопка Настраиваемое время запаивания (сухой и влажный) E

С помощью этой функции можно установить длительность запаивания в зависимости от консистенции вакуумируемого продукта. Выберите „сухой“ для сухого вакуумируемого продукта и „влажный“ для влажного вакуумируемого продукта, из которого выделяется немного жидкости. Пожалуйста, выберите нужную длительность запаивания перед началом вакуумирования.

4.3 Паспортная табличка

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

5 Эксплуатация

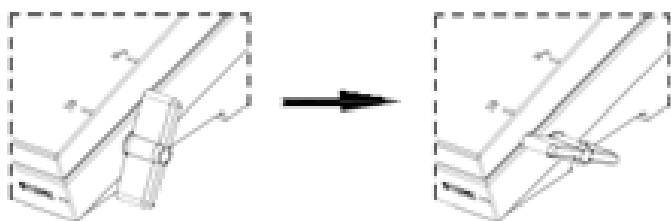
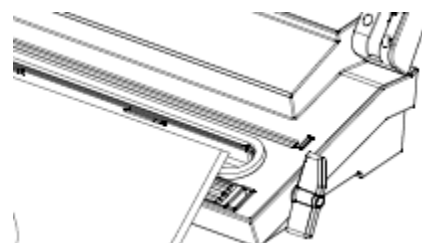
В этой главе содержатся важные указания по эксплуатации прибора. Следуйте этим указаниям, чтобы избежать опасностей и повреждений.

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".

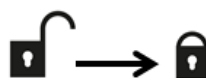
Шаг 1:

Поднимите крышку и разместите открытую сторону пакета в вакуумной камере.



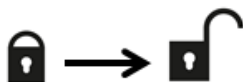
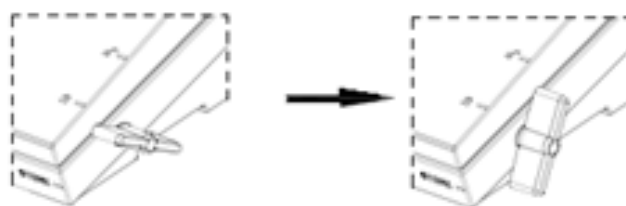
Шаг 2:

Закройте крышку. 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 запаивания).



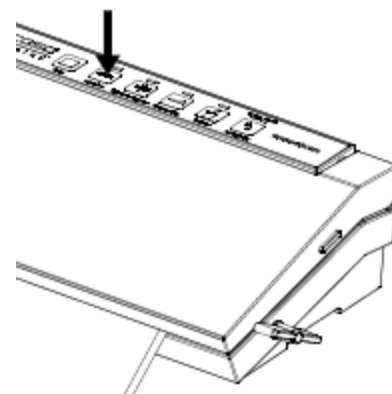
5.2 Пакеты и рулоны

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 бескамерные вакуумные упаковщики как этот могут использоваться только со структурированными пакетами. В этих целях CASO предлагает Вам широкий выбор различных рулонов и пакетов.

5.3 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 край 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 „**Запаивание**“, после этого загорится соответствующая контрольная лампочка.
5. Если контрольная лампочка погасла, запечатывание пакета завершено.
6. Теперь у вас есть пакет нужного размера.



HINWEIS

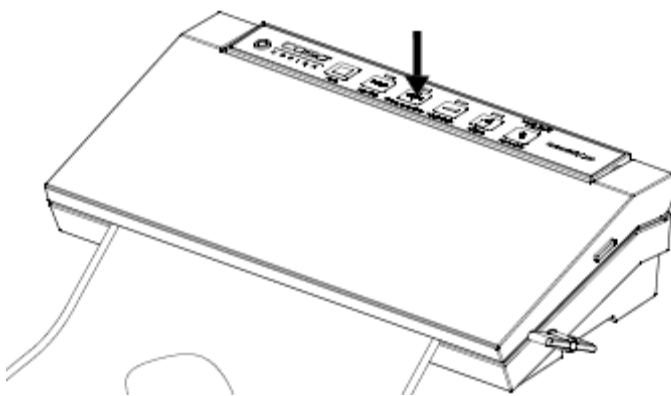
Примечание

- 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 запаиваться.

5.4 Вакуумная упаковка в пакет:

Установите прибор в сухом месте, обратив внимание, 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 край пакета и убедитесь, что на поверхностях нет складок и волн.
3. Убедитесь, что открытый край пакета находится внутри вакуумной камеры. Это гарантирует отсутствие утечек воздуха(см. **шаг 1**).
4. Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется (см. **шаг 2**).



5. Нажмите на кнопку **"Вакуум и запаивание"**. 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 края 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"**. 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 запаивать.
- ▶ Очистите и разгладьте открытый конец пакета, прежде чем его запаивать. Убедитесь, что на открытом конце пакета нет остатков пищи и нет складок. Инородные тела или мятый пакет могут вызвать сложности при запаивании.

- ▶ Не оставляйте в пакете слишком много воздуха. Прежде, чем герметично запаивать пакет, выдавите из него предварительно воздух. Если в пакете будет слишком много воздуха, вакуумный насос будет испытывать нагрузку, при которой у мотора 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 упакуйте 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 класть 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.

5.5 Использование функции «Импульсный режим»

Так как для некоторых продуктов 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. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется.
 5. Нажмите на кнопку **"Импульсный режим"**. 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 «Выбор времени запаивания»

Если в пакете, а значит, и в области запаянного шва имеется жидкость, то режим процесса запаивания следует установить на **„влажный“**. Благодаря этому процесс запаивания продлевается и пакет надежно запечатывается. Нажмите на кнопку Продукт **"сухой и влажный"**. Если загорается лампочка над позицией **„сухой“**, то время запаивания установлено для сухого вакуумируемого продукта. Если загорается лампочка над позицией **„влажный“**, то время запаивания установлено для влажного вакуумируемого продукта.

5.7 Вакуумная упаковка в вакуумный контейнер

Протрите крышку вакуумного контейнера и сам контейнер, чтобы они были сухими и чистыми.

Заложите вакуумируемый продукт в контейнер. 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 контейнера.

Проверьте светодиодную индикацию интенсивности вакуумирования, должна быть выбрана позиция "нормальная".

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

Нажмите на "Контейнер". 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 контейнера и на приборе.

5.8 Использование резака

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

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

5.9 Открывание запаянного пакета

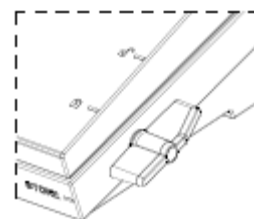
Обрежьте пакет ножницами вдоль запаянного шва.

5.10 Хранение

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

HINWEIS

- ▶ Всегда отключайте прибор от розетки сразу после использования и перед чисткой.
- ▶ Для правильного хранения поверните рычаг в положение STORE (ХРАНЕНИЕ), не закрывайте крышку плотно, это приведет к деформации прокладок и повлияет на работу прибора.



6 Чистка и уход

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

6.1 Правила техники безопасности

▲VORSICHT Осторожно

Пожалуйста, обратите внимание на следующие указания по технике безопасности перед очисткой 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 уплотнительная лента остается горячей. Перед чисткой подождите несколько минут, пока полоска не остынет.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание излишне затрудняет чистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. При определенных обстоятельствах слишком сильные загрязнения могут повредить прибор.

▲VORSICHT Осторожно

- ▶ При проникновении влаги внутрь прибора возможно повреждение электронных компонентов. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через вакуумный насос.
- ▶ Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители. Не соскребайте стойкие загрязнения острыми предметами.
- ▶ Тщательно высушите прибор, прежде чем снова использовать его.

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.

◆ Пакет для хранения

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

▲VORSICHT Осторожно

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

◆ Резиновый уплотнитель (прижимающий пакет к запаивающей пластине)

Выньте резиновый уплотнитель и промойте его в теплом мыльном растворе.

HINWEIS Примечание

- ▶ Перед повторной установкой уплотнительный профиль необходимо тщательно очистить.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Будьте осторожны при повторной установке, чтобы ничего не повредить, а уплотнительный профиль расположен правильно, 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 Правила техники 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
Вакуумный упаковщик не работает	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 прокладке для запаивания или обычных уплотнениях имеются загрязнения	Очистите уплотнители и после просушивания правильно вставьте их на место
Пакет запечатывается неправильно	Запаивающая планка перегревается, поэтому пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Пожалуйста, используйте только указанные пакеты и рулоны

	Рулон/пакет установлен неправильно	Тщательно выполните все шаги, описанные в главе «Вакуумирование пакета из рулона».
После запечатывания пакет не держит вакуум	Пакет поврежден	Выберите другой пакет, обмотайте возможные острые края содержимого бумажной салфеткой
	Имеются утечки из-за наличия складок, крошек, жира и жидкостей на поверхности вдоль шва запаивания	Снова откройте пакет, очистите верхнюю внутреннюю часть пакета и удалите с запаивающей пластины возможно имеющиеся там инородные тела, прежде чем снова запаивать пакет

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

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

8 Утилизация 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

- ▶ Для безопасной утилизации отнесите свой старый прибор в ближайший центр утилизации.
- ▶ Храните старый прибор в недоступном для детей месте, пока его не утилизируют должным образом.

9 Гарантия

Мы предоставляем 24-месячную гарантию на этот 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	GourmetVAC 280
Артикул	1385
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	130 Вт
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	402 x 90 x 180 мм
Вес	2 кг