K 290/77L



300749

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

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0
Дата составления: 2022-08-23

Оригинальная иструкция по эксплуатации

1 Безопасность ... 2
1.1 Значение символики ... 2
1.2 Рекомендации по технике безопасности ... 3
1.3 Использование по назначению ... 5
1.4 Использование не по назначению ... 5
2 Общие сведения ... 6
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства ... 6
2.2 Защита авторских прав ... 6
2.3 Декларация соответствия ... 6
3 Транспортировка, упаковка и хранение ... 7
3.1 Транспортная инспекция ... 7
3.2 Упаковка ... 7
3.3 Хранение ... 7
4 Технические данные ... 8
4.1 Технические характеристики ... 8
4.2 Обзор компонентов прибора ... 9
4.3 Функции прибора ... 10
5 Инсталляция и обслуживание ... 11
5.1 Инсталляция ... 11
5.2 Преимущества вакуумной упаковки ... 12
5.3 Правила вакуумирования ... 14
5.4 Обслуживание ... 17
6 Очистка ... 24
6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки ... 24
6.2 Очистка ... 25
7 Возможные неисправности ... 26
8 Утилизация ... 28



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

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

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 инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- 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.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Обслуживающий персонал

RU

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

– Вакуумирование и маринование соответствующих продуктов питания или других предметов.

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

RU

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик 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 третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

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

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените уапковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование:	**Вакуумная упаковочная машина K 290/77L**
Номер арт.:	**300749**
Материал корпуса:	нержавеющая сталь
Материал крышки:	полиметилметакрилат
Количество швов спаивания:	1
Длина электрода в мм:	290
Вакуумный насос л / мин ($м^3$ / час):	77 (4,62)
Интенсивность вакуумирования, уровни:	5
Максимальный вакуум в мбар:	-999
Размеры камеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	350 x 300 x 80
Активная мощность:	0,63 кВт | 220-240 В | 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	360 x 550 x 560
Вес в кг:	21,8

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия / характеристики

- Управление: кнопка
- Контроль вакуума: электронный
- Функции:
  - Комбинированное вакуумирование и запаивание
  - Маринование
- Уровень вакуумирования регулируется
- Цифровая индикация: да
- Выключатель: да
- Контрольная лампа: в эксплуатации

4.2 Обзор компонентов прибора



Рис. 1

1. Ручка крышки
2. Крышка
3. Электрод
4. Вакуумная камера
5. Зажим для крепления вакуумного упаковочного мешка
6. Пластина спаивания
7. Панель управления
8. Корпус
9. Ножки (4x)
10. Вентиляционные отверстия

RU

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки!)

Набор рулонов пленки для вакуумирования 220



Состоит из 2 рулонов пленки для вакуумирования

Ширина рулона: 22 см

Длина рулона: 5 мм

Размеры:

220 x гл. 370 x гл. 40 x выс. 40 мм

Вес: 0,46 кг.

Арт. №: 300418

Набор рулонов пленки для вакуумирования 280



Состоит из 2 рулонов пленки для вакуумирования

Ширина рулона: 28 мм

Длина рулона: 5 мм

Размеры:

280 x гл. 370 x гл. 50 x выс. 50 мм

Вес: 0,512 кг.

Арт. №: 300419

RU

4.3 Функции прибора

Вакуумная упаковочная машина предназначена для вакуумной упаковки пищевых продуктов. Во время процесса вакуумирования из мешка или контейнера для вакуумной упаковки извлекается воздух, а затем плотно закрывается, чтобы предотвратить порчу пищевых продуктов или замедлить этот процесс.

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушения!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:
  - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
  - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
  - легко доступная
  - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.

RU

Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Присоединительный провод следует проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.

5.2 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.

RU

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),
- в морозильной камере остается больше свободного места;
- пищевые продукты защищены от высыхания и окисления;
- можно легко и качественно мариновать (достаточно 20 минут в вакууме);
- 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.

УКАЗАНИЕ!

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 холодильнике. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения продуктов питания, но они не превращаются в „консервы", т. е. стабильный продукт в комнатной температуре.

Время хранения пищевых продуктов

Пищевые продукты	Хранение вакуум. продуктов в морозильнике	Хранение вакуум. продуктов в холодильнике	Хранение без вакуумирования
Свежая говядина и телятина	1 - 3 года	1 месяц	1 - 2 недели
Мясной фарш	1 год	1 месяц	1 - 2 недели
Свежая свинина	2 - 3 года	2 - 4 недели	1 неделя
Свежая рыба	2 года	2 недели	3 - 4 дня
Свежая птица	2 - 3 года	2 - 4 недели	1 неделя
Копченое мясо	3 года	6 - 12 недель	2 - 4 недели
Свежие овощи, бланшированные	2 - 3 года	2 - 4 недели	1 - 2 недели
Свежие фрукты	2 - 3 года	2 недели	3 - 4 дня
Твердые сыры	6 месяцев	6 - 12 недель	2 - 4 дня
Нарезанное мясное ассорти	не рекомендуется	6 - 12 недель	1 - 2 недели
Свежие макаронные изделия	6 месяцев	2 - 3 недели	1 неделя

RU

5.3 Правила вакуумирования

Важные рекомендации

- Перед началом упаковки тщательно вымыть руки, упаковочную машину и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной упаковки.
- Во время обработки продуктов питания по мере возможности следует пользоваться перчатками.
- Для вакуумной упаковки следует использовать только свежие продукты.
- Продукты, которые легко портятся, сразу положить в холодильник или морозильную камеру и не оставлять долго при комнатной температуре.
- Равномерно разложить вакуумные упаковки в холодильнике или морозильной камере, чтобы ускорить заморозку.
- Продовольственные продукты, изъятые из упаковки, следует обязательно употребить до истечения срока их пригодности, указанного на оригинальной упаковке.
- 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.
- Вакуумная упаковка не продлевает срок хранения овощей и фруктов таких, как бананы, яблоки или картофель, разве что перед упаковкой они будут очищены.
- Некоторые виды овощей, такие как брокколи, цветная или белая капуста, в вакуумной упаковке выделяют газы. Поэтому эти овощи следует перед вакуум-ной упаковкой бланшировать и заморозить.
- 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.
- 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.
- Мягкие и нежные продукты (рыба, земляника и т.п.) предварительно заморозить в течение ночи. После предварительного замораживания продукты можно упаковать в вакууме и поместить в морозильную камеру.

  ВНИМАНИЕ!

Вакуумная упаковка не заменяет 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 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 морозиль-ной камере.
- Свежие овощи следует мыть 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 упакованными в вакууме в холодильнике, а далее подогревать по мере необходимости.

RU

Вакуумная упаковка с дальнейшим хранением в кладовке

- Вакуумная упаковка может дать также преимущества в случае продовольст-венных 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 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 подогрева-ния 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.

RU

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, одежду и другие предметы, которые должны остаться сухими. Табак для курения трубки можно хранить длительное время. Также налет и тускнение серебра, а также других коллекционерских предметов можно исключить путем вакуумной упаковки.

5.4 Обслуживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Травмы рук, вызванные защемлением руки или пальцев между крышкой и вакуумной камерой!

Следует быть очень осторожным при закрытии крышки.

Опасность ожога при прикосновении к горячим элементам прибора после работы!

Никогда не прикасайтесь к шине спаивания, электроду спаивания или вакуумной камере вскоре после работы. Подождать, пока прибор остынет

RU

Перед первым использованием

1. Тщательно очищать прибор и рабочие поверхности перед каждым использованием, следуя указаниям раздела 6 **„Очистка“**.
2. Тщательно осушить прибор.

Функции кнопок управления / светодиодной контрольной лампы

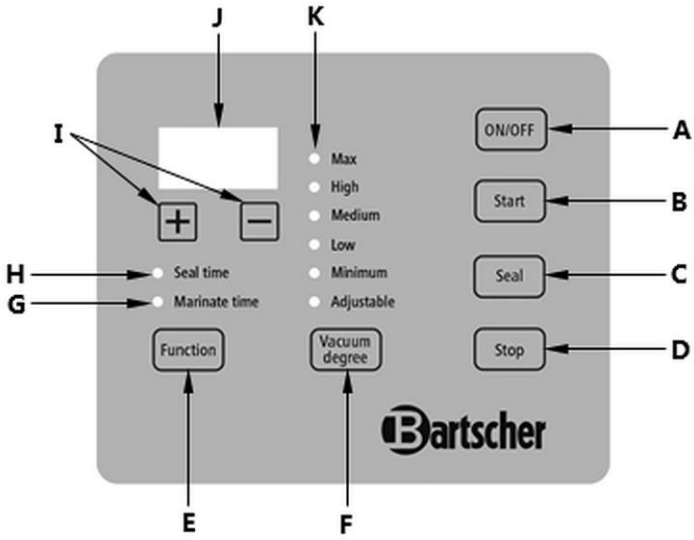


Рис. 2

A. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (рис. стр.18)

Когда прибор подключен к электросети, на светодиодном дисплее (J) отображается сообщение „OFF“. Нажать кнопку ON / OFF(A), на светодиодном дисплее (J) отобразится время спаивания по умолчанию или маринования, а затем уровень вакуума по умолчанию.

Вакуумная упаковочная машина теперь готова к работе. При повторном нажатии кнопки ON/OFF прибор снова переключается в режим Standby.

На светодиодном дисплее (J) отображается сообщение „OFF”.

B. Старт (кнопка Start)

Прибор запускается нажатием кнопки Start.

Прибор переходит в режим вакуумирования или маринования (в зависимости от настроек).

C. Seal (кнопка спаивания)

При нажатии кнопки "Seal" (кнопка спаивания) во время процесса удаления воздуха процесс удаления воздуха останавливается раньше времени. Прибор переходит в режим спаивания.

D. Стоп (кнопка Stop)

При нажатии кнопки Stop прерывается любой процесс, который как раз выполняется.

E. Функция (функциональная кнопка)

Нажимая эту кнопку, можно выбрать режим работы:

- режим удаления воздуха и спаивания или
- режим вакуумного маринования.

Загорается соответствующая светодиодная лампа (H) или (G).

Нажмите кнопки регулировки „+„или“ -", чтобы отрегулировать время спаивания или маринования. Установленное время появится на светодиодном дисплее (J).

F. Vacuum degree (кнопка настройки уровня вакуума)

Нажимая кнопку настройки уровня вакуума (F), выберите уровень вакуума. Когда загорится контрольная лампа Adjustable, нажимайте кнопки " + „или“ -", чтобы установить требуемый уровень вакуума. Установленная величина появится на светодиодном дисплее (L).

G. + H. Светодиодные контрольные лампы

Эти контрольные лампочки показывают установленный режим работы:

- режим удаления воздуха и спаивания или
- режим вакуумного маринования

J. Светодиодный дисплей

На светодиодном дисплее появятся следующие величины:

- уровень вакуума
- время спаивания
- время маринования.

I. Кнопки регулирования „+“ и „-“

С помощью этих кнопок можно установить или изменить следующие величины:

- время спаивания
- время маринования
- уровень вакуума

K. Светодиодные контрольные лампы для настройки уровня вакуума

Эти светодиодные контрольные лампы показывают настроенный уровень вакуума.

Вакуумирование

Выбор мешков для вакуумирования

Предлагаются разные размеры мешочков для вакуумной упаковки. Выбрать правильный размер мешка для пищевых продуктов, которые должны быть упакованы.

УКАЗАНИЕ!

Для вакуумирования следует использовать только специально предназначенные для этого мешки (ребристые с одной стороны, гофрированные).

Убедиться, что длина мешочка для упаковки больше как минимум на 4-5 см от консервируемого пищевого продукта, и учесть еще 2 см для каждого очередного использования мешочка для вакуумной упаковки.

RU

Ввод прибора в действие

1. Вставьте разъем IEC соединительного кабеля в гнездо на задней панели прибора.
2. Подключить вилку к соответствующей, одиночной заземленной розетке.

На светодиодном дисплее (J) отображается сообщение „OFF”.

3. Нажмите кнопку ON/OFF (A) для запуска прибора.

Прибор готов к вводу настроек.

Режим удаления воздуха и спаивания

Выбор режима работы

1. Нажмите функциональную кнопку (E).

Когда загорится светодиодная контрольная лампа (H), выбран режим спаивания.

2. С помощью кнопок регулировки **„+“** или **„-“** установить время спаивания в диапазоне 0 - 6 секунд.

Выбор уровня интенсивности вакуумирования

1. Нажмите кнопку Vacuum degree (F), чтобы установить требуемый уровень вакуума.

На выбор есть несколько настроек:

Max ((29,3 рт. ст. / -999 мбар),
High (29,0 рт. ст. / -999 мбар),
Medium (27,5 рт. ст. / -931 мбар),
Low (26,0 рт. ст. / -881 мбар),
Minimum (23,5 рт. ст. / -796 мбар),
Adjustable (настройка вручную).

Загорится соответствующая светодиодная лампочка, которая находится на панели обслуживания.

2. При выборе опции **Adjustable**, нажимайте кнопки регулировки **„+“** или **„-“**, чтобы выбрать между значениями -999 мбар и -796 мбар.

Надевание мешков для вакуумирования в вакуумную камеру

1. Открыть крышку прибора.
2. Пищевой продукт, предназначенный для вакуумной упаковки, помещается в вакуумный упаковочный мешок и помещается в вакуумную камеру.

Обратить внимание, чтобы:

- высота содержимого в вакуумном упаковочном пакете не выходила выше пластины спаивания,
- мешок для вакуумирования лежал с отверстием над пластиной спаивания (рис. справа).



Рис. 3

3. С помощью зажимного хомута закрепить мешок для вакуумирования в переднем пространстве вакуумной камеры.

УКАЗАНИЕ!

Весь мешок для вакуумирования вместе с открытием должен находиться внутри вакуумно камеры.

Процесс удаления воздуха (режим вакуума)

1. Закрыть крышку.
2. Нажмите кнопку Start (B) на панели управления.

Вакуумный насос начинает качать, и светодиодная контрольная лампа уровня вакуума мигает. Когда заданный уровень вакуума достигнут, раздается звуковой сигнал, и светодиодная контрольная лампа постоянно горит. На дисплее отображается достигнутый уровень вакуума. На уровне 5 и 19 слышен звуковой сигнал.

Когда процесс удаления воздуха завершен, прибор автоматически переключается в режим спаивания. На дисплее отображается и отсчитывается заданное время спаивания. По истечении времени спаиваемый прибор начинает спускать воздух.

Когда весь процесс завершен, раздается 3-кратный звуковой сигнал. Прибор готов к очередному процессу вакуумирования.

На дисплее отображаются значения, установленные для завершенного процесса вакуумирования, и начинают гореть соответствующие светодиодные контрольные лампы.

УКАЗАНИЕ!

Следует проверить полученный сварной шов, который должен иметь равномерное сечение и не может иметь складок. В случае неправильного шва спаивания процесс вакуумирования следует повторить.

RU

Режим вакуумного маринования

Выбор режима работы

1. Нажимать функциональную кнопку (E) до тех пор, пока не загорится светодиодная контрольная лампа (G).

Был выбран режим маринования.

2. С помощью кнопок регулировки **„+“** или **„-“** установить время маринования в диапазоне 9 - 99 минут.

Выбор уровня интенсивности вакуумирования

1. Нажмите кнопку Vacuum degree (F), чтобы установить требуемый уровень вакуума.

На выбор есть несколько настроек:

Max ((29,3 рт. ст. / -999 мбар)
High (29,0 рт. ст. / -999 мбар)
Medium (27,5 рт. ст. / -931 мбар)
Low (26,0 рт. ст. / -881 мбар)

Minimum (23,5 рт. ст. / -796 мбар)

Adjustable (ручная настройка)

Загорается соответствующая светодиодная контрольная лампа на панели управления.

2. При выборе опции **Adjustable**, нажимайте кнопки регулировки **„+“** или **„-“**, чтобы выбрать между значениями -999 мбар и -796 мбар.

Установка мешков для вакуумирования

1. Открыть крышку прибора.
2. Выберите подходящий мешок для вакуумирования.
3. Пищевой продукт, предназначенный для вакуумирования, помещают в вакуумный упаковочный мешок, а затем помещают в вакуумную камеру.

Всегда обращайте внимание на:

- высота содержимого мешка для вакуумирования не выходила за пределы пластины для спаивания.
- мешок для вакуумирования лежал с отверстием над пластиной спаивания (рис. 3).

RU

4. Откройте зажим в передней части камеры, сожмите нижнюю часть отверстия мешка и нажмите зажим, чтобы закрепить мешок для вакуумирования.

УКАЗАНИЕ!

Весь мешок для вакуумирования вместе с открытием должен находиться внутри вакуумной камеры.

Вакуумное маринование

1. Закрыть крышку прибора.
2. Нажмите кнопку Start (B) на панели управления.

Начинается процесс маринования.

Цикл длится 9 минут; возможно максимум 11 циклов (99 минут).

Цикл маринования состоит из:

создание вакуума - поддержание вакуума - удаление вакуума, при этом создание и удаление вакуума занимает около 1 минуты, а поддержание вакуума-около 8 минут.

Вакуумный насос начинает качать, и светодиодная контрольная лампа уровня вакуума мигает. Когда заданный уровень вакуума достигнут, светодиодная контрольная лампа постоянно горит. На дисплее отображается достигнутый уровень вакуума. При достижении заданного значения раздается звуковой сигнал.

Когда процесс удаления воздуха завершен, прибор переходит в процесс вакуумного маринования. Оставшееся время маринования отображается на дисплее и отсчитывается каждые 1 минуту. По истечении времени маринования прибор начинает спускать воздух из вакуумной камеры.

Когда весь процесс маринования завершен, раздается 3-кратный звуковой сигнал. На дисплее отображаются значения, установленные для завершенного процесса вакуумного маринования, и начинают гореть соответствующие светодиодные контрольные лампы.

УКАЗАНИЕ!

При нажатии кнопки "Seal" во время процессов, описанных выше, прибор немедленно начинает процесс спаивания.

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

6.2 Очистка

Внешняя сторона прибора

1. Прибор следует чистить ежедневно после использования, при необходимости чаще.
2. Внешние поверхности прибора следует очищать перед началом использования и по его окончании с помощью салфетки или губки с применением мягкого моющего средства.
3. Вытереть чистой салфеткой.
4. Все поверхности следует тщательно осушить.

Внутренняя сторона прибора

1. Если на вакуумной камере, на пластине спаивания или на электроде спаивания скопились остатки пищи или жидкости, их необходимо удалить бумажным полотенцем.
2. Внутреннюю часть вакуумной камеры протереть мягкой влажной салфеткой.
3. Тщательно высушить вакуумную камеру.

Мешочки для вакуумной упаковки

1. Мешки для вакуумирования промыть в теплой воде с мягким моющим средством.
2. Прополоскать в чистой воде.
3. Затем тщательно высушите мешки для вакуумной упаковки безворсовой тряпочкой.

   ОСТОРОЖНО!

   Во избежание пищевых отравлений мешочки для вакуумной упаковки, в которых хранится сырое мясо, рыба или жирные продукты, не следует использовать повторно.

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удается устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Нет напряжения	Проверить и восстановить подачу электропитания
	Прибор не подключен к источнику питания	Подключить вилку к розетке
	Поврежден сетевой кабель	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Не нажата кнопка Вкл./выкл.	Убедиться, что вкл./выкл. был нажат правильно.
Прибор не производит полный вакуум в мешке для вакуумной упаковки	Открытый конец мешка для вакуумной упаковки не полностью находится в вакуумной камере	Для правильного спаивания открытый конец мешка для вакуумной упаковки должен полностью оставаться в вакуумной камере.
	Время удаления воздуха не было установлено на достаточно долгое время	Увеличьте время удаления воздуха
	Мешок для вакуумной упаковки может иметь дыру	Чтобы проверить это, следует сварить вакуумный упаковочный пакет с небольшим количеством воздуха внутри, погрузить его в воду и нажать на него. Образование пузырьков воздуха указывает на утечку. Повторно сварите вакуумный упаковочный мешок или используйте другой вакуумный упаковочный мешок

RU

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не вырабатывает вакуум в вакуумной камере	Уплотнение крышки загрязнено или повреждено	Очистить уплотнение или заменить его новым уплотнением
После спаивания мешочек для упаковки не удерживает вакуум	Негерметичные места на спайке могут быть вызваны складками, крошками, жиром или влагой	Повторно откройте мешок для вакуумной упаковки, очистите верхнюю часть вакуумного мешка с внутренней стороны, удалите посторонние предметы с пластины спаивания и выполните повторное спаивание
	Мешок для вакуумной упаковки поврежден	Проверьте мешок для вакуумной упаковки на наличие повреждений. Если есть острые края содержимого мешка, накройте его бумажным полотенцем.
	Мешочек для упаковки был неправильно расположен на электроде спаивания.	Всегда обращайте внимание на то, чтобы во время запечатывания весь мешок для вакуумной упаковки находился в вакуумной камере

Указатели кодов ошибок на светодиодном дисплее

Код ошибки	Описание	Решение
E01	Прибор не производит вакуум	Проверить, правильно ли закрыта крышка вакуумной упаковки
		Проверить, правильно ли лежит уплотнение
		Проверить, работает ли вакуумный насос
		Доверьте квалифицированному персоналу, чтобы проверить, являются ли реле давления, соединительный провод, кабель для передачи данных 10P и т. д. исправными
E02	Когда прибор переходит в режим спаивания, микропереключатель не закрывается	Проверьте, закрыта ли крышка вакуумной упаковки
		Доверьте квалифицированному персоналу, чтобы проверить, являются ли реле давления, соединительный провод, кабель для передачи данных 10P и т. д. исправными

RU

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.