290/4



300744

Original-Gebrauchsanleitung
V2/0518

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность....210
1.1 Значение символики....210
1.2 Меры предосторожности....211
1.3 Использование по назначению....214
2. Общие сведения....215
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства....215
2.2 Защита авторских прав....215
2.3 Декларация о нормативном соответствии....215
3. Транспортировка, упаковка и хранение....216
3.1 Транспортная инспекция....216
3.2 Упаковка....216
3.3 Хранение....216
4. Технические данные....217
4.1 Технические характеристики....217
4.2 Описание частей прибора....218
5. Инсталляция и обслуживание....219
5.1 Инсталляция....219
5.2 Преимущества вакуумной упаковки....220
5.3 Правила вакуумной упаковки....222
5.4 Правила безопасности хранения продовольственных продуктов....225
5.5 Обслуживание....226
5.5.1 Функции кнопок/светодиодных контрольных лампочек....226
5.5.2 Режим вакуумной упаковки....228
5.5.3 Режим упаковки и вакуумного запечатывания....229
5.5.4 Режим вакуумного маринования....230
6. Очистка....232
7. Возможные неисправности....233
8. Утилизация....234

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.



ОСТОРОЖНО! Опасность травмирования рук!

Этот символ означает опасные ситуации, которые могут стать причиной серьезных травм рук.



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

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.
- 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.

- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушения!**
- 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! Угроза 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.

- 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.



ОСТОРОЖНО! Опасность травмирования рук!

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

- Соблюдать особую осторожность во время закрытия крышки, т.к. может произойти зажатие пальцев между крышкой и вакуумной камерой.



ОСТОРОЖНО! Угроза получения ожогов!

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

- Во избежание получения телесных ран пальцев или рук, никогда не следует прикасаться к сварочной планке, сварочной пластине и вакуумной камере сразу после завершения работы.

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.

Вакуумная упаковочная машина предназначена только для вакуумной упаковки и маринования соответствующих пищевых 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

CE

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

Название	Вакуумная упаковочная машина 290/4
Артикул:	**300744**
Материал:	корпус: нержавеющая сталь, крышка: полиметилметакрилат (ПММА)
Исполнение:	▪ цифровой дисплей ▪ электронная система управления вакуумом ▪ функция маринования ▪ уровень интенсивности вакуумирования 5-ти ступенчатое и ручное регулирование ▪ регулируемая продолжительность спаивания: 0 - 6 секунд
Параметры присоединения:	0,63 кВт / 220-240 В 50 Гц
Вакуумная помпа:	4,62 м^3/ч (ок. 77 л/мин.)
Максимальное давление:	-999 мбар (в камере)
Спаивающая планка:	1 сварной шов, 290 мм
Размеры:	Ш 360 x Г 470 x В 350 мм
Размеры камеры:	Ш 350 x Г 300 x В 110 см
Вес:	24,95 кг

Технические изменения возможны!

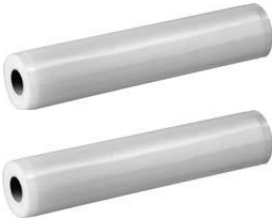
Аксессуары (не входят в объем поставки!)



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

4.2 Описание частей прибора



1 Ручка крышки

2 Крышка

3 Вакуумная камера

4 Сварочная планка

5 Панель обслуживания

6 Вентиляционные отверстия

7 Корпус

8 Сварочная пластина

5. Инсталляция и обслуживание

5.1 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 воспламеняющемся основании.
- **Не** устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.
- **Никогда** не устанавливать прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов, например, спирта, бензина и т.п.
- **Никогда** не устанавливать прибор на краю рабочей поверхности.
- Не закрывать вентиляционные отверстия прибора.
- Следует обратить внимание на хорошую циркуляцию воздуха. Со всех сторон следует сохранить минимальное расстояние 20 см, а над прибором - 1 м.
- Прибор следует установить в месте, недоступном для детей. Следите за тем, чтобы маленькие дети не смогли опрокинуть прибор, потягивая его за провод.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.

Подключение



ОПАСНО! Угроза 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.

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.

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;
- таким способом можно легко и качественно мариновать (достаточно 20 минут в вакууме);
- 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;
- зазного 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 холодильнике. 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 упаковки:

	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**

5.3 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, размерожены 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 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.

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, 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 Правила безопасности хранения продовольственных продуктов

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.
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.

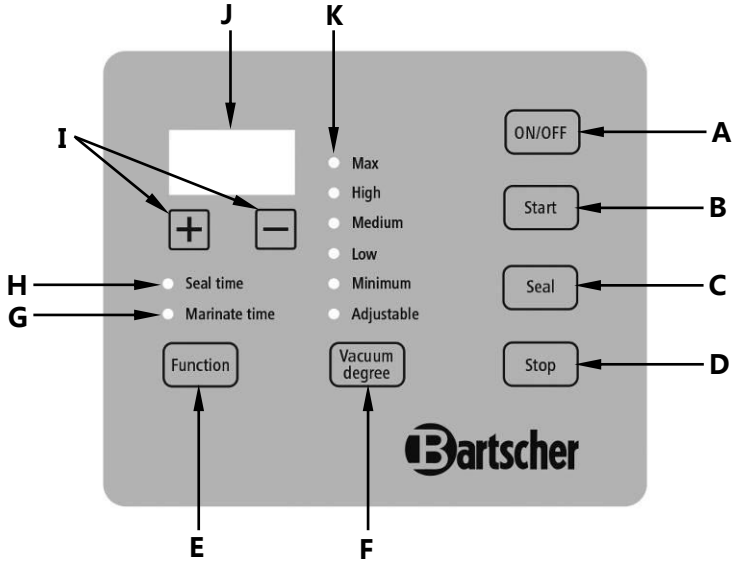
9. Некоторые сухие продукты, например, мука или мюсли, могут содержать личинки насекомых. Если эти продукты не хранятся в вакуумной упаковке, личинки могут проснуться и испортить продукты. Чтобы избежать появления насекомых, такие продукты следует хранить в вакуумной упаковке.
10. Чтобы избежать порчи 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.

5.5 Обслуживание

Перед началом эксплуатации

- Всегда перед началом эксплуатации следует тщательно очистить прибор и его рабочие поверхности согласно указаниям, описанным **в пункте 6 „Очистка“.**

5.5.1 Функции кнопок/светодиодных контрольных лампочек



A. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (рис. на стр. 226)

Как только прибор будет подключен к источнику электропитания, на светодиодном дисплее (J) появится символ **„OFF“**. Нажать кнопку **ON** / **OFF** (A), на светодиодном дисплее (J) появится установленное время спаивания или маринования, после чего появится установленный уровень интенсивности вакуумирования.

Вакуумная упаковочная машина готова к работе. После повторного нажатия кнопки **ON** / **OFF**, прибор повторно переходит в режим Standby.
На светодиодном дисплее (J) появится сообщение **„OFF“**.

B. Start (кнопка start)

Для того чтобы ввести прибор в действие следует нажать **кнопку start**.
Прибор переходит в режим вакуумной упаковки или в режим маринования (в зависимости от настроек).

C. Seal (кнопка спаивания)

Во время образования вакуума нажать кнопку спаивания **Seal**, таким образом, процесс образования вакуума завершается раньше, и прибор переходит в режим спаивания.

D. Stop (кнопка stop)

После нажатия кнопки stop, происходит остановка осуществляемого процесса.

E. Funktion (кнопка функции)

Нажимая эту кнопку, можно выбрать режим работы:

режим упаковки и вакуумного запечатывания или

режим вакуумного маринования

Включаются соответствующие светодиодные контрольные лампочки (H) или (G).

Для того чтобы подобрать время вакуумной упаковки или время маринования следует воспользоваться кнопками настройки **„+“** или **„-“**. Установленное время появится на светодиодном дисплее (J).

F. Vacuum degree (кнопка настройки уровня интенсивности вакуумирования)

Нажимая кнопку для настройки уровня интенсивности вакуумирования (F), установить уровень интенсивности вакуумирования. Когда загорится контрольная лампочка **Adjustable**, нажимать кнопки **„+“** или **„-“** с целью настройки требуемого уровня интенсивности вакуумирования. Установленная величина появится на светодиодном дисплее (J).

G. + H. Светодиодные контрольные лампочки

Эти контрольные лампочки показывают установленный режим работы:

режим упаковки и вакуумного запечатывания или

режим вакуумного маринования

J. Светодиодный дисплей

На светодиодном дисплее появятся следующие величины:

1. уровень интенсивности вакуумирования
2. продолжительность спаивания
3. продолжительность маринования

I. Кнопки для настройки „+“ и „-“

С помощью этих кнопок можно установить или изменить следующие величины:

- продолжительность спаивания
- продолжительность маринования
- уровень интенсивности вакуумирования

K. Светодиодные контрольные лампочки для установки уровня интенсивности вакуумирования

Эти светодиодные контрольные лампочки показывают установленный уровень интенсивности вакуумирования.

5.5.2 Режим вакуумной упаковки

Выбор мешочков для вакуумной упаковки

- Предлагаются разные размеры мешочков для вакуумной упаковки. Следует подобрать размер для пищевых продуктов, которые будут упакованы.

УКАЗАНИЕ!

Для вакуумной упаковки следует использовать только мешочки, которые специально для этого предназначены (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.

Включение прибора

- Неактивную вилку присоединительного провода подсоединить к разъему в задней части прибора. Подсоединить вилку к одиночной, заземленной розетке. На светодиодном дисплее (J) появится символ **„OFF“**.
- Для того чтобы ввести прибор в действие следует нажать кнопку **ON**/**OFF (A)**. Прибор готов к выполнению настроек.

5.5.3 Режим упаковки и вакуумного запечатывания

1. Выбор режима работы

Нажать **кнопку функции** (E). Когда загорится светодиодная контрольная лампочка (H), прибор будет работать в **режиме спаивания**. С помощью кнопок **„+“** или **„-“** установить время спаивания в диапазоне 0-6 секунд.

2. Выбор уровня интенсивности вакуумирования

Для того чтобы выбрать требуемый уровень интенсивности вакуумирования следует нажать кнопку **Vacuum degree** (F). На выбор есть несколько настроек:

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

Загорится соответствующая светодиодная лампочка, которая находится на панели обслуживания.

Для настройки уровня в диапазоне между -999 мбар и -796 мбар, после выбора опции **Adjustable** нажимать кнопку **„+“** или **„-“**.

3. Размещение мешочка для упаковки в вакуумной камере

Открыть крышку прибора, и поместить пищевые продукты, вложенные в мешочки, в вакуумной камере.



Следует помнить о том, что:

- высота содержимого мешочка не может быть больше, чем высота сварочной планки;
- мешочек для упаковки должен своим отверстием находиться на сварочной планке (см **рис. справа**);

С помощью клипса прикрепить мешочек для упаковки в передней зоне вакуумной камеры.

УКАЗАНИЕ!

Весь мешочек для вакуумной упаковки, включая отверстие мешочка, должен находиться внутри вакуумной камеры.

4. Процесс выработки вакуума (режим вакуума)

a) Закрыть крышку, нажать кнопку **Start** (B) на панели обслуживания.

b) Вводится в действие вакуумная помпа и мигает светодиодная контрольная лампочка уровня интенсивности вакуумирования. Когда будет достигнут установленный уровень интенсивности вакуумирования, раздастся звуковой сигнал, и светодиодная лампочка начнет непрерывно гореть. На дисплее будет показан достигнутый уровень интенсивности вакуумирования.

c) Когда процесс выработки вакуума завершится, прибор автоматически перейдет в режим спаивания. На дисплее появится установленное время спаивания, которое отсчитывается по убыванию. По окончании процесса спаивания прибор выпускает воздух.

d) По окончании всей операции 3 раза раздастся звуковой сигнал. Прибор готов к очередному процессу вакуумной упаковки.

e) На дисплее отобразятся величины, которые были установлены для завершенного процесса вакуумной упаковки, и на панели загорятся соответствующие светодиодные контрольные лампочки.

УКАЗАНИЕ!

Проверить полученный шов, который должен иметь равномерный разрез и не должен иметь складок. В случае неполного спаивания, повторить всю операцию вакуумной упаковки.

5.5.4 Режим вакуумного маринования

1. Выбор режима работы

Нажать **кнопку функции** (E). Когда загорится светодиодная контрольная лампочка (G), прибор будет работать в **режиме маринования**. С помощью кнопок **„+“** или **„-“** установить время маринования в диапазоне от 9 до 99 минут.

2. Выбор уровня интенсивности вакуумирования

Для того чтобы выбрать требуемый уровень интенсивности вакуумирования следует нажать кнопку **Vacuum degree** (F). На выбор есть несколько настроек:

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

Загорится соответствующая светодиодная лампочка, которая находится на панели обслуживания.

Для настройки уровня в диапазоне -999 мбар и -796 мбар, после выбора опции **Adjustable,** нажать кнопку **„+“** или **„-“**.

3. Мешочек для вакуумной упаковки

Открыть крышку прибора, и поместить пищевые продукты, вложенные в **мешочек для вакуумной упаковки**, в вакуумную камеру.

Следует помнить о том, что:

- высота содержимого мешочка для упаковки не может быть больше, чем высота сварочной планки;
- мешочек для упаковки должен своим отверстием находиться на сварочной планке (см. **рис. на стр. 229**);

С помощью клипса прикрепить мешочек для упаковки в передней зоне вакуумной камеры.

4. Вакуумное маринование

a) Закрыть крышку прибора, нажать кнопку **Start** (B) на панели обслуживания. Начнется процесс вакуумного маринования.

Один цикл длится 9 минут, доступно макс. 11 циклов (99 минут).

Процесс маринования включает следующие этапы: выработка вакуума - поддержание вакуума и исключение вакуума, при этом выработка вакуума и его исключение длятся около 1 минуты, а поддержание вакуума длится около 8 минут.

b) Вводится в действие вакуумная помпа и мигает светодиодная контрольная лампочка уровня интенсивности вакуумирования. Когда установленный уровунь вакуума будет достигнут, светодиодная контрольная лампочка будет гореть непрерывно. На дисплее будет указан достигнутый уровень вакуума. После достижения установленной величины раздается звуковой сигнал.

c) По окончании процесса выработки вакуума, прибор переходит в режим вакуумного маринования. Оставшееся время маринования отображается на дисплее и отсчитывается по убыванию с 1-минутным интервалом.

d) По окончании процесса маринования прибор выпускает воздух из вакуумной камеры.

e) После маринования прибор автоматически переходит в режим спаивания.

f) По окончании всей операции маринования 3 раза раздастся звуковой сигнал.

g) На дисплее отображаются величины, которые были установлены для завершенного процесса маринования, и на панели загораются соответствующие светодиодные контрольные лампочки.

h) **Указание:** Если во время процессов, описанных в пункте b или c, будет нажата кнопка **SEAL**, прибор сразу переключится в режим спаивания.

6. 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.

- Для удаления загрязнений не следует пользоваться **никакими** острыми металлическими предметами (например, ножницами, ножом или скребком), т.к. они могут повредить поверхность.
- Не использовать чистящие средства на базе хлора, соляной кислоты, плавиковой кислоты и серной кислоты (например, некоторые препараты для удаления осадков и камней).

Внешняя сторона прибора

- Прибор следует регулярно очищать.
- Внешние поверхности прибора следует очищать перед началом использования и по его окончании с помощью салфетки или губки с применением **мягкого моющего средства. Не использовать агрессивные чистящие средства, растворители или продукты на базе эфирных ароматических масел!**

Внутренняя сторона прибора

- Если в вакуумной камере, на сварочной планке или на сварочной пластинке накопятся остатки продуктов или жидкости, их следует удалить с помощью бумажного полотенца.
- Вакуумную камеру протереть мягкой, влажной салфеткой.

Мешочки для вакуумной упаковки

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



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 случае неисправности следует отключить прибор от источника электропитания. На основании данных в таблице ниже следует проверить, есть ли возможность устранения нарушений в действии прибора перед вызовом сервисных служб или контактом с продавцом.

Проблема	Возможные причины и решения
Прибор не работает	▪ Проверить, правильно ли подсоединена сетевая вилка в розетке. Проверить розетку на предмет исправности, подсоединяя к ней другой прибор. ▪ Проверять провод питания на предмет повреждений. Если прибор поврежден, им нельзя пользоваться. Обратиться в пункт сервисного обслуживания. ▪ Убедиться, что кнопка ON / OFF была нажата правильно.
Прибор не вырабатывает полного вакуума в мешочках	▪ Для того чтобы произошло правильное закрытие, открытый конец мешочка для упаковки должен полностью находиться в вакуумной камере. ▪ Время выработки вакуума слишком короткое. ▪ Проверить сварочную планку и сварочную пластинку на предмет загрязнений. В случае необходимости тщательно очистить. ▪ Мешочек для вакуумной упаковки может быть дырявым. Для того чтобы это проверить, следует закрыть мешочек, содержащий немного воздуха, погрузить его в воду и сжать. Образование пузырьков воздуха указывает на его неплотность. Повторно выполнить спаивание мешочка для упаковки или воспользоваться другим мешочком для упаковки.
После спаивания мешочек для упаковки не удерживает вакуум	▪ Неплотные места на сварном шве могут возникать по причине складок, крошек или влаги. Повторно открыть мешочек для упаковки, очистить его верхнюю часть внутри, удалить посторонние тела со сварочной планки и повторно выполнить спаивание. ▪ Проверить мешочек для вакуумной упаковки на предмет повреждений, которые могут привести к потере вакуума. Острые края содержимого завернуть в бумажное полотенце. ▪ Мешочек для упаковки был неправильно расположен на сварочной планке. Всегда обращать внимание, чтобы во время спаивания весь мешочек находился в вакуумной камере.

Коды ошибок, появляющиеся на LED индикаторе

Код ошибки	Описание	Помощь
E01	Прибор не вырабатывает вакуум	▪ Проверить, закрыта ли вакуумная камера; ▪ Проверить, правильно ли установлена прокладка; ▪ Проверить, работает ли вакуумная помпа.
E02	Прибор не сваривает пакеты для вакуумной упаковки	▪ Проверить прокладку

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.

8. Утилизация

Старые приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно местным предписаниям утилизации, отдельно от домашних отходов.

УКАЗАНИЕ!

Электрические приборы должны правильно использоваться и сдаваться в утилизацию во избежание негативного воздействия на окружающую среду.

- Отсоединить прибор от источника питания и удалить провод питания от прибора.

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