

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вакууматор

CSV 6800.0



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СОДЕРЖАНИЕ

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	4
Общие указания по безопасности.....	4
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
Установка.....	5
Подсоединение к сети электропитания.....	5
Порядок работы.....	6
Чистка и техническое обслуживание.....	6
Утилизация.....	6
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	7
Основные компоненты.....	7
Панель управления.....	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУМАТОРА	8
Перед первым использованием прибора.....	8
Использование.....	8
Стадии стандартного цикла упаковки.....	9
ПРОГРАММЫ	9
Выбор программы.....	9
Стандартная программа.....	9
Специальная программа «Созревание мяса».....	10
Специальная программа «Маринование».....	10
Специальная программа «Жидкости».....	10
НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ	11
Настройка уровня вакуума.....	11
Настройка времени уплотнения.....	12
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	13
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14
Сообщения об аварийных ситуациях.....	15
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	15

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Тщательно прочтите данное Руководство перед установкой и использованием прибора. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб здоровью и имуществу, связанный с ненадлежащим монтажом и эксплуатацией оборудования. Всегда держите данное Руководство под рукой, чтобы к нему можно было обратиться во время использования прибора. Данный прибор соответствует требованиям действующих стандартов по безопасности. Ненадлежащая эксплуатация прибора может быть опасной для пользователя.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

Внимание! Риск удушья, травмирования и утраты трудоспособности на длительное время.

- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом выше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем со стороны взрослых или лица, ответственного за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с данным прибором!
- Не позволяйте детям играть с упаковкой!
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

Общие указания по безопасности

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях и не предназначен для использования в отелях, магазинах, офисах и других похожих условиях.
- Внутренние компоненты прибора нагреваются при работе. Не касайтесь нагревательных элементов, расположенных внутри прибора. Всегда используйте прихватки для установки или извлечения принадлежностей и жаропрочной посуды.
- Не садитесь и не опирайтесь на выдвижную часть вакууматора. Это может привести к повреждению телескопических направляющих. Максимально допустимая нагрузка на прибор – 25 кг.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Установка

- **ВНИМАНИЕ!** Установка должна выполняться только квалифицированными специалистами.
- Удалите упаковочный материал.
- Запрещается осуществлять установку и эксплуатацию прибора при обнаружении каких-либо повреждений.
- Следуйте инструкциям, поставляемым в комплекте с прибором.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора и используйте защитные перчатки.
- Не опрокидывайте и не переворачивайте прибор вверх дном! Это может вызвать утечку масла из вакуумного насоса и повреждение оборудования.
- Соблюдайте минимально допустимое расстояние до других приборов.
- Убедитесь, что прибор установлен и закреплен на прочной конструкции.
- Боковые стенки прибора должны примыкать к другому оборудованию или модулям одинаковой высоты.

Подсоединение к сети электропитания

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания и поражения электрическим током.
- Работы по подсоединению прибора к сети электропитания должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические характеристики на заводской табличке прибора соответствуют электрическим параметрам сети электропитания. В случае несоответствия свяжитесь с электриком.

- Используйте только надлежащим образом установленную розетку с заземляющим контактом.
- Запрещается использовать удлинители и многоместные розетки.
- Осторожно! Не повредите вилку и кабель питания. Для замены поврежденного кабеля питания обратитесь в службу техподдержки или вызовите электрика.
- Устройства, обеспечивающие защиту от поражения электрическим током, должны быть установлены таким образом, чтобы их невозможно было демонтировать без использования инструментов.
- Вставлять вилку в розетку разрешается только после окончания установки. После установки прибора доступ к вилке должен быть свободным.
- Не вставляйте вилку в плохо закрепленную розетку.
- При отсоединении прибора от сети питания, держитесь за вилку; никогда не тяните за кабель питания.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: силовые выключатели, плавкие предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), расцепители тока замыкания на землю и реле.
- Электрическая система должна быть оснащена средствами отключения с размыканием контактов во всех полюсах, обеспечивающими полное разъединение цепи в условиях перенапряжения категории III.

Порядок работы

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность получения травмы, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых условиях.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики прибора.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- По окончании работы отключите прибор.
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками, не допускайте контакта с водой.
- Не надавливайте на выдвижной ящик.
- Не используйте прибор в качестве рабочей или опорной поверхности.
- Избегайте искр или открытого пламени вблизи прибора при открытии выдвижного ящика.
- Не помещайте легко воспламеняющиеся жидкости, материалы или предметы на поверхность, внутрь или вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Возможность повреждения прибора.

- Соблюдайте осторожность при монтаже и демонтаже аксессуаров.
- Не прикасайтесь к запаянной планке сразу после запайки пакета во избежание получения ожога.
- В случае аварийного отключения питания во время рабочего цикла прибора не пытайтесь открыть закрытую крышку при помощи инструментов, дождитесь возобновления подачи питания.
- Не ставьте тяжелые предметы на крышку!
- Избегайте падения посторонних предметов на крышку прибора!

- Это может привести к образованию трещин и повреждений, что чревато нарушением герметичности прибора.
- Не используйте прибор в случае обнаружения трещин или повреждений на крышке.

Поврежденная крышка подлежит замене. Обратитесь в службу техподдержки.

Чистка и техническое обслуживание

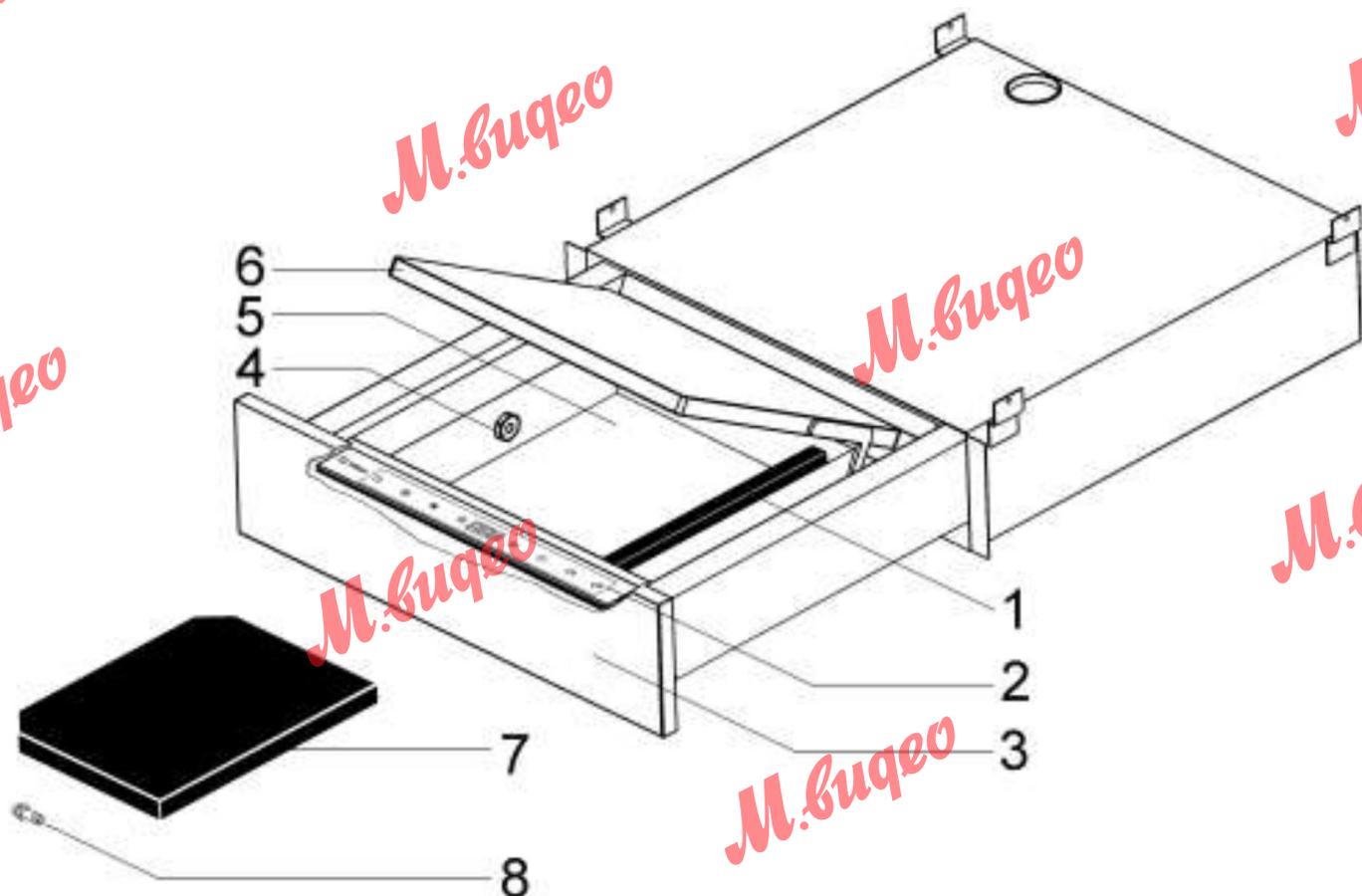
- **ВНИМАНИЕ!** Эксплуатация прибора сопряжена с опасностью повреждения, возникновения пожара или получения травмы.
- Перед выполнением работ по техобслуживанию отключите прибор и выньте вилку из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Регулярная чистка прибора поможет предотвратить преждевременный износ материалов поверхности.
- Для чистки прибора используйте мягкую влажную тканевую салфетку и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные продукты, моющие средства на основе спирта, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- При использовании аэрозолей руководствуйтесь инструкциями по технике безопасности на упаковке.

Утилизация

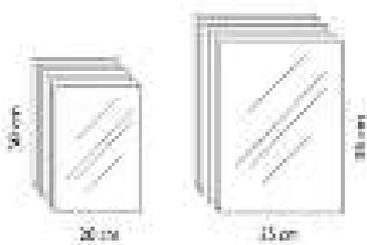
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность удушья и получения травмы.
- Перед утилизацией отсоедините прибор от сети электропитания.
- Удалите кабель питания.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Основные компоненты



1. Запаянная планка
2. Панель управления
3. Передняя панель
4. Всасывающее сопло / соединитель для вакуумирования внешних контейнеров
5. Камера
6. Крышка
7. Уплотнительная прокладка
8. Штуцер для вакуумирования внешних контейнеров



Пищевые продукты, помещенные в эти пакеты, можно хранить и готовить при температуре от 0 °С до 120 °С (120 °С максимальная рекомендуемая продолжительность такой обработки – 30 минут).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка ВКЛ/ОТКЛ.
2. Кнопка Пуск/Стоп
3. Кнопка выбора
4. Кнопка "Уменьшение"
5. Дисплей
6. Кнопка "Увеличение"
7. Светодиодный индикатор функции вакуумирования
8. Светодиодный индикатор функции запайки
9. Светодиодный индикатор функции подачи воздуха

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМАТОРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Перед первым использованием прибора очистите ящик:

- Демонтируйте все съемные детали.
- Перед первым использованием проведите очистку прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях.

Данный прибор позволяет упаковывать большинство продуктов питания, в том числе: овощи, фрукты, рыбные продукты, молочные продукты, мясо, салями, выпечку, кулинарные изделия, сухие продукты и т. д.

- Откройте выдвижной ящик.

- Включите прибор, удерживая кнопку  нажатой.

Когда 3 индикатора ,  и  погаснут, агрегат готов к использованию.

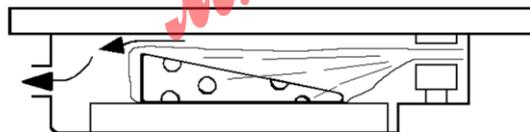
- Откройте крышку.
- Вставьте пакет с продуктом.
- Для небольших продуктов рекомендуется использовать стол, так как обрезка продукта облегчает размещение пакета по отношению к запаечной планке.
- Поместите пакет внутри ящика, уложив его на запаечную планку как можно равномерно, пытаясь избежать складок, которые могут стать причиной плохого уплотнения. Пакет должен выступать примерно на 2 см за запаечную планку.

- Закройте крышку, слегка надавив, и нажмите кнопку ► II, чтобы начать цикл вакуумирования.
- В конце цикла откройте крышку и извлеките пакет.
- Отключите прибор, удерживая кнопку ① нажатой.

ЭТАПЫ СТАНДАРТНОГО ЦИКЛА ВАКУУМИРОВАНИЯ

Стандартный цикл вакуумирования делится на 3 этапа:

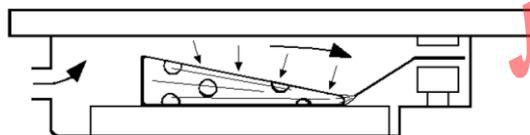
1. Этап вакуумирования, во время которого из ящика и пакета удаляется весь воздух. На этом этапе горит индикатор .



2. Этап запаивания, в течение которого пакет герметизируется. На этом этапе горит индикатор .



3. Этап подачи воздуха обратно в ящик. На этом этапе горит индикатор .



ПРОГРАММЫ

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Чтобы выбрать программу, нажмите на кнопки «-» и «+».

СТАНДАРТНАЯ ПРОГРАММА

Данная программа позволяет установить уровень вакуума и время вакуумирования следующим образом:



1. Нажмите на кнопку «F».
2. Замигает индикатор . Это указывает на возможность изменения уровня вакуума.

3. Установите уровень вакуума кнопками «-» и «+» (см. главу «Регулирование уровня вакуума»).
4. Нажмите кнопку «F» еще раз, чтобы подтвердить выбор.
5. Индикатор  погаснет и замигает индикатор . Это указывает на возможность изменения длительности вакуумирования.
6. Установите длительность вакуумирования кнопками «-» и «+» (см. главу «Регулирование длительности вакуумирования»).
7. Нажмите кнопку «F» еще раз, чтобы подтвердить выбор.
8. Индикатор  погаснет.
9. Теперь можно начать цикл вакуумирования. Для этого нажмите кнопку ► II.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «СОЗРЕВАНИЕ МЯСА»

Данная программа позволяет установить уровень вакуума, длительность вакуумирования и количество повторений вакуумных циклов следующим образом:



1. Установите уровень вакуума также, как и для стандартной программы.
2. Установите длительность вакуумирования также, как и для стандартной программы.
3. Еще раз нажмите кнопку «F», чтобы подтвердить выбор. Индикатор  погаснет.
4. На дисплее отобразится количество повторений стандартного цикла вакуумирования (5). Кнопками «+» и «-» можно изменить количество циклов от 2 до 15.
5. Нажмите кнопку «F», чтобы подтвердить выбор.
6. Теперь цикл созревания можно начать, нажав .

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «МАРИНОВАНИЕ»

Данная программа позволяет установить уровень вакуума, длительность вакуумирования и продолжительность маринования/инфузии следующим образом:



1. Установите уровень вакуума также, как для стандартной программы.
2. Установите длительность вакуумирования также, как для стандартной программы.
3. Еще раз нажмите кнопку «F», чтобы подтвердить выбор. Индикатор  погаснет.
4. На дисплее отобразится стандартная продолжительность цикла маринования (5 минут). Кнопками «+» и «-» можно изменить продолжительность от 1 до 15 минут.
5. Нажмите кнопку «F», чтобы подтвердить выбор.
6. Теперь цикл маринования можно начать, нажав .

Примечание: мы рекомендуем использовать очень незначительное количество ароматизаторов, так как отсутствие воздуха в пакете увеличивает их эффективность.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ЖИДКОСТИ»

Данная программа позволяет установить уровень вакуума, длительность вакуумирования и чувствительность к вмешательству следующим образом:



1. Установите уровень вакуума также, как для стандартной программы.
2. Установите длительность вакуумирования также, как для стандартной программы.
3. Еще раз нажмите кнопку «F», чтобы подтвердить выбор. Индикатор  погаснет.

4. На дисплее отобразится стандартное значение чувствительности к вмешательству (5). Кнопками «+» и «-» можно изменить значение от 1 до 5. Измените это значение в соответствии с температурой продукта, который должен быть упакован в пакет. Установленное значение определяет выполнение цикла вакуумирования.

Чувствительность к вмешательству	Температура продукта
1	~ 40+45 °C
2	~ 45+55 °C

3	~55+70 °C
4	~ 70+80 °C
5	~ 80+85 °C

5. Затем нажмите кнопку «F», чтобы подтвердить выбор.
6. Теперь цикл вакуумирования можно начать, нажав ►||.

Примечание: мы советуем использовать эту программу при наличии любой жидкости.

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

НАСТРОЙКА УРОВНЯ ВАКУУМА

Возможно установить 4 уровня вакуума.

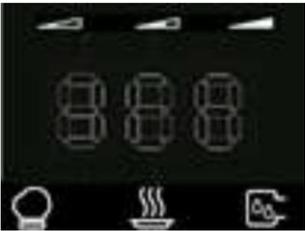
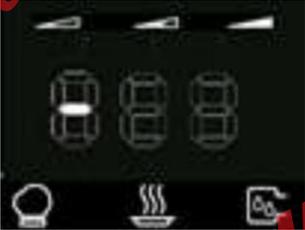
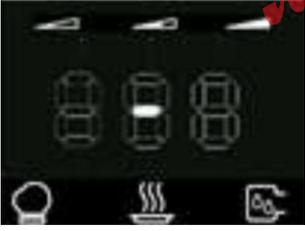
Чем выше уровень вакуума, тем больше воздуха будет откачено из пакета.

Дисплей	Уровень вакуума	Продукт
	Только герметизация (около 40%)	Упаковка и разделение на порции продуктов питания, очень чувствительных к давлению. PS: только герметизация, без глубокого вакуумирования пакета).
	Минимальный (около 70%)	Упаковка и разделение на порции деликатных продуктов питания (например, капуста, помидоры и т. д.).
	Средний (около 93%)	- Упаковка и разделение на порции деликатных продуктов питания (например, приготовленные овощи, фрукты, деликатное мясо, макароны ...), а также жидких продуктов (например, суп, сливки, соусы...) - Приготовление методом sous-vide (в вакууме) нежных продуктов (например, рыба). - Маринование в пакете.
	Максимальный (около 100%)	- Упаковка и разделение на порции твердых продуктов питания (например, сырые овощи, твердый сыр, нарезка). - Приготовление вакуумированных твердых продуктов (например, мясо, картофель, морковь, ...).

НАСТРОЙКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ВАКУУМИРОВАНИЯ

Для вакуумирования пакетов имеется 4 уровня.

Чем толще пакет, тем больше времени требуется на вакуумирование.

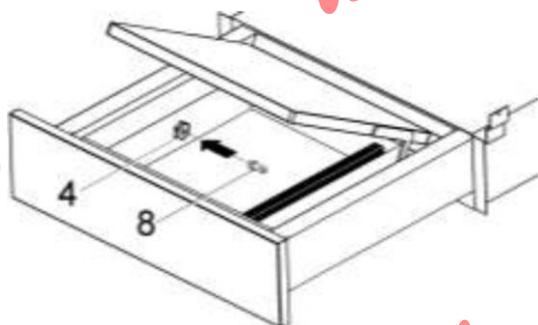
Дисплей	Уровень вакуумирования	Длительность вакуумирования
	Отключено	-
	Минимальный	1,5 с
	Средний (предлагается при использовании пакетов, поставляемых вместе с прибором)	2,5 с
	Максимальный (выбирается с более толстыми пакетами, например 150-200 мкм)	4 с

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

“ВАКУУМИРОВАНИЕ ВНЕШНИХ КОНТЕЙНЕРОВ”

Данная программа предназначена для удаления воздуха из специальных герметичных контейнеров (не поставляемых с данным прибором).

- Вверните прилагаемый соединитель (8) во всасывающее сопло (4).



- Подсоедините трубу контейнера к соединителю (8).



- Установите максимальный уровень вакуума в стандартной программе на панели управления и отключите вакуумирование.
- Открыв крышку, нажмите кнопку ►||, чтобы начать цикл вакуумирования.
- Цикл завершается, когда индикатор  гаснет.

“ПРОГРАММА САМОНАСТРОЙКИ”

Данная программа используется в следующих ситуациях:

- Перед первым использованием прибора.
- После длительного простоя.
- После запайки продуктов с высоким содержанием влаги (к примеру, супов).
- При обнаружении ухудшения эксплуатационных характеристик прибора (к примеру: увеличение длительности вакуумирования или неспособность прибора достичь нужной степени вакуума).

Выполнение данной программы занимает около 15 минут и гарантирует полную очистку насоса и удаление жидких эмульсий, которые могут присутствовать в масле. Запрещается осуществлять запаивание пакетов в ходе выполнения данной программы.

Для данной программы не установлены значения параметров.

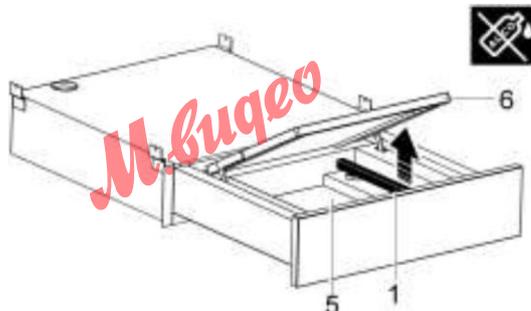
Для запуска программы, выполните следующие действия:

- Удерживайте кнопку «F» до тех пор, пока все индикаторы не начнут мигать.
- Слегка надавив, закройте крышку.
- Нажмите кнопку ►||, чтобы начать цикл самонастройки.
- По завершении цикла (15 минут) прибор будет готов к использованию.

Примечание: Программу самонастройки следует использовать не реже одного раза в месяц.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- По окончании работы необходимо провести очистку прибора.
- Используя нейтральное моющее средство (вода и мыло), очистите крышку из органического стекла марки Plexiglas (6) снаружи и изнутри.
- Не используйте абразивные продукты, моющие средства на основе спирта, абразивные губки, растворители или металлические предметы. При использовании аэрозолей руководствуйтесь инструкциями по технике безопасности на упаковке.
- Очистите запаечную планку (1) при помощи мягкой тканевой салфетки. Удалите с планки налипшие твердые остатки.
- Перед чисткой камеры (5) рекомендуется демонтировать запаечную планку (1), особенно при наличии в камере остатков жидкости.
- Используя обычное моющее средство, подходящее для нержавеющей стали, очистите металлические поверхности прибора.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Пакет запаян ненадлежащим образом	Неправильная длительность запаивания.	Измените длительность запаивания.
	Повышенная степень износа или грязь на уплотнительной прокладке крышки.	Очистите или замените уплотнительную прокладку крышки (обратитесь в службу техподдержки).
	Неправильное положение пакета на запаечной планке.	Разместите пакет надлежащим образом.
	Запаечная планка изношена (прожжено тефлоновое покрытие).	Замените запаечную планку (обратитесь в службу техподдержки).
	Сломан резец под тефлоновым покрытием запаечной планки.	Замените резец (обратитесь в службу техподдержки).
Недостаточная степень вакуума	Неправильно установлено значение степени вакуума в %.	Измените значение степени вакуума (%).
	Повышенная степень износа или грязь на уплотнительной прокладке крышки.	Почистите или замените уплотнительную прокладку крышки (обратитесь в службу техподдержки).
	Крышка не закрыта надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> • Закройте крышку надлежащим образом. • Убедитесь в отсутствии посторонних предметов или грязи между крышкой и камерой.
Крышка не открывается	Отсутствует напряжение питания	Дождитесь возобновления подачи питания.

Если после перечисленных выше проверок не удалось устранить неисправность, свяжитесь со службой техподдержки, изложив суть проблемы.

СООБЩЕНИЯ ОБ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

Прибор фиксирует аварийные сигналы, которые отображаются на дисплее в виде следующих сообщений:

Ошибка	Решение
E0	Ошибка внутренней памяти EPROM. Основная плата неисправна. Обратитесь в службу техподдержки
ER1	Ошибка конфигурации данных. Обратитесь в службу техподдержки
ER2	Ошибка калибровки. Переустановите плату управления с помощью подходящего вакуумметра. Обратитесь в службу техподдержки
ER3	Ошибка счетчика циклов. Обратитесь в службу техподдержки.
ER4	Неисправное реле герметизации. Обратитесь в службу техподдержки.
ER5	Сбой вакуумирования: превышение допустимой длительности. Убедитесь в правильности установки уровня вакуума. Убедитесь, что прокладка крышки не загрязнена или изношена. Убедитесь, что крышка закрыта правильно.
ER7	Потребность в замене масла. Прибор превысил количество циклов, после которых требуется замена масла. Обратитесь в службу техподдержки

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковок

На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую пленку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

Утилизация оборудования, вышедшего из употребления

В соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде, чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, удалив кабель питания, отрезав и утилизировав его.

M. Bugaeo

www.kuppersbusch.ru

EAC

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

M. Bugaeo

M. Bugaeo