



**инструкция по эксплуатации
вакуумный упаковщик
FastVac 390**



Артикул 1411

Braukmann GmbH (Браукманн ГмбХ)

Райффайзенштрассе 9

59757 Арнсберг, Германия

Международная горячая линия сервисной службы:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Интернет: www.caso-germany.de

23-07-2019

Возможны опечатки.

© 2019 Braukmann GmbH

1	Инструкция по эксплуатации	5
1.1	Общие положения	5
1.2	Информация в отношении данной инструкции	5
1.3	Предупредительные указания	5
1.4	Ограничение ответственности	6
1.5	Охрана авторских прав	6
2	Безопасность	7
2.1	Применение в соответствии с назначением	7
2.2	Общая информация по безопасности	7
2.3	Источники опасности	9
2.3.1	Опасность ожога	9
2.3.2	Пожароопасность	9
2.3.3	Опасность, связанная с электрическим током	9
2.4	Указания по безопасности при хранении продуктов питания	10
3	Ввод в эксплуатацию	11
3.1	Информация по безопасности упаковки	11
3.2	Объем поставки	11
3.3	Использование и преимущества вакуумной упаковки	11
3.4	Распаковка	12
3.5	Утилизация упаковки	12
3.6	Установка	12
3.6.1	Требования к месту установки:	12
3.7	Подключение электропитания	12
3.7.1	Удлинительный кабель	13
4	Устройство и работа	13
4.1	Элементы управления	14
4.2	Общий обзор	15
4.3	Паспортная табличка	17
5	Эксплуатация	17
5.1	Вакуумная упаковка в пакете, полученном из рулона	17
5.2	Вакуумная упаковка в пакете	18
5.3	Вакуумная упаковка в сосуде	19
5.4	Маринование в сосуде	20
5.5	Использование функции «Вакуум вручную»	20
5.6	Пакеты и рулоны	21
5.7	Вскрытие запаянного пакета	21
5.8	Хранение	21

6	Очистка и уход.....	21
6.1	Указания по безопасности	21
6.2	Очистка.....	22
6.3	Устранение неисправностей.....	22
6.4	Таблица поиска и устранения неисправностей	23
7	Утилизация старого прибора	23
8	Гарантия	24
9	Технические характеристики.....	24

1 Инструкция по эксплуатации

1.1 Общие положения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме.

Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом.

Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

1.2 Информация в отношении данной инструкции

Эта инструкция по эксплуатации является составной частью вакуумного упаковщика (называемого далее Прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним.

Инструкция по эксплуатации должна быть всегда поблизости от прибора. Ее должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

- ввод в эксплуатацию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- очистку

прибора. Сохраняйте эту инструкцию по эксплуатации и передавайте ее вместе с прибором его следующим владельцам.

1.3 Предупредительные указания

В данной инструкции используются следующие предупредительные указания:



GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание данной степени опасности означает угрожающую опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к смерти или тяжелым травмам.

- Необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.



WARNING

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к смерти или тяжелым травмам.

- Необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

▲VORSICHT**ОСТОРОЖНО**

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к легким травмам или травмам умеренной тяжести.

► Необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

Указание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией. На указанных сведениях, рисунках и описаниях в данной инструкции не могут основываться никакие претензии.

Изготовитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- несоблюдения инструкции
- применения не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования не разрешенных к применению запасных частей.

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется.

Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

1.5 Охрана авторских прав

Авторские права на эту документацию защищены.

Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети данных), даже частично, принадлежат Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

2 Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором.

Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

2.1 Применение в соответствии с назначением

Этот прибор предназначен только для использования в закрытых помещениях для вакуумирования пакетов и сосудов, а также для сваривания пленки.

Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

⚠️ WARNUNG Предостережение

Опасность из-за ненадлежащего применения!

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода от прибора может исходить опасность.

- ▶ Прибор следует использоваться только в соответствии с назначением.
- ▶ Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данной инструкции по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены. Риск несет только пользователь.

2.2 Общая информация по безопасности

HINWEIS Примечание

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности.

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ При повреждении электрического кабеля или вилки они должны быть заменены только специалистом, имеющим авторизацию изготовителя, чтобы избежать опасностей.
- ▶ Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают возможные опасности.

- ▶ Дети должны чистить и обслуживать прибор только в возрасте старше 8 лет и под присмотром взрослых. Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и его соединительный кабель следует хранить в недоступном месте для детей до 8 лет.
- ▶ Прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и / или знаний об их использовании, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают возникающие опасности.
- ▶ Только отделы обслуживания клиентов, уполномоченные производителем, могут проводить ремонт прибора, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы в случае любых последующих повреждений. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.
- ▶ Неисправные детали всегда следует заменять оригинальными запчастями. Только такие детали гарантируют соблюдение требований безопасности.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ При отсоединении, пожалуйста, вынимайте вилку из розетки, держась за вилку, а не за шнур, чтобы избежать травм.
- ▶ Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Пожалуйста, для хранения не закрывайте плотно крышку прибора, не блокируйте ее, чтобы уплотнения не деформировались и не нарушалась работа прибора.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

⚠️ WARNUNG Предостережение

Запаивающая пластина прибора становится очень горячей.

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

- ▶ Чтобы избежать возможных ожогов, никогда не касайтесь запаивающей пластины во время работы прибора и сразу после процесса запайки.

2.3.2 Пожароопасность

⚠️ WARNUNG Предостережение

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

- ▶ Не ставьте прибор поблизости от горючих материалов.
- ▶ Держите прибор вдали от возможных источников тепла (газ, ток, горелка, отопливаемая печь).

2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током

⚠️ GEFAHR Опасность

Опасность для жизни от электрического тока!

При контакте с находящимися под напряжением проводами или деталями существует опасность для жизни! Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током.

- ▶ Не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель или вилка, если он не работает должным образом или если он был поврежден или упал. Если шнур питания или вилка повреждены, они должны быть заменены производителем или его сервисной службой, чтобы избежать опасности.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и/или изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- ▶ Никогда не трогайте прибор и штепсельную вилку мокрыми руками.
- ▶ Не помещайте никакие предметы в отверстия прибора.

2.4 Указания по безопасности при хранении продуктов питания

Вакуумный упаковщик кардинальным образом изменит ваши закупки, вид и принцип хранения продуктов питания. Вы так привыкнете к вакуумной упаковке, что она станет неотъемлемой частью вашего приготовления пищи.

- ▶ Если скоропортящиеся продукты были разогреты или разморожены или хранились в неохлажденном виде, их следует немедленно использовать.
- ▶ Перед вакуумной упаковкой продуктов питания важно вымыть руки и вымыть все инструменты и поверхности.
- ▶ Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты сразу после их вакуумной упаковки. Не оставляйте их при комнатной температуре.
- ▶ Срок хранения сухих продуктов питания, таких, как, например, орехи, кокосовые орехи или зерновые при их вакуумной упаковке увеличивается, если они будут храниться в темном месте. Кислород и тепло у продуктов с особенно высоким содержанием жира способствуют тому, что жир становится прогорклым.
- ▶ Очистите кожуру с таких фруктов и овощей, как, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, прежде чем будете подвергать их вакуумной упаковке; это увеличит их срок хранения.
- ▶ Если вы хотите упаковать абсолютно герметично такие виды овощей, как, например, брокколи, цветная капуста и капуста, то предварительно их следует бланшировать в течение короткого времени и заморозить, так как в противном случае они выделяют газы.

3 Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

3.1 Информация по безопасности упаковки

⚠️ WARNUNG ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами из-за опасности удушья.

3.2 Объем поставки

Вакуумный упаковщик FastVac 390 включает в себя следующие компоненты:

- Вакуумный упаковщик FastVac 390
- Инструкция по эксплуатации
- Вакуумный шланг
- 4 листа с стикерами
- 1 рулон пленки (20 x 300 см)
- 1 рулон пленки (28 x 300 см)
- 50 пакетов (20 x 30 см)
- 50 пакетов (30 x 40 см)

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

3.3 Использование и преимущества вакуумной упаковки

Вакуумная упаковка продуктов продлевает срок их хранения, сохраняя при этом свежесть, аромат и питательные вещества. Вакуумная герметизация может поддерживать свежесть продуктов в восемь раз дольше, чем при стандартных методах хранения. Ниже приведены лишь несколько способов использования вакуумного упаковщика:

- Готовьте пищу заранее и упаковывайте ее абсолютно герметично. Храните индивидуальные порции или обед целиком.
- Готовьте продукты для пикников и экскурсий с проживанием в кемпинге или для барбекю.
- Избегайте ожога от замораживания.
- Упаковывайте такие продукты, как, например, мясо, рыбу, птицу, и морепродукты и овощи для заморозки или для хранения в холодильнике.
- Упаковывайте такие сухие продукты питания, как, например, бобы, орехи, мюсли и т.д., чтобы их срок хранения стал намного дольше.
- Вакуумный упаковщик может разнообразно использоваться также в непродовольственной сфере. Он сохраняет сухими и чистыми такие необходимые вещи для кемпинга, как например, спички, аптечки и одежду. Не образуется налет на серебре и коллекционных изделиях.

3.4 Распаковка

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

3.5 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому могут подвергаться вторичному использованию.

Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не используются, в сборных пунктах для системы утилизации "Зеленая точка".



HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

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

3.6 Установка

3.6.1 Требования к месту установки:

Для безопасной и бесперебойной работы прибора, место установки должно соответствовать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердой, ровной горизонтальной поверхности, способной поддерживать вакуумный упаковщик и любые предметы, подлежащие вакуумной герметизации.
- Выберите место установки, где дети не могут достать до горячей герметизирующей ленты прибора.
- Не устанавливайте прибор в горячей или влажной среде или рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Для правильной работы прибору требуется достаточный поток воздуха. При установке прибора оставьте не менее 10 сантиметров свободного пространства со всех сторон.
- Не перемещайте вакуумный упаковщик во время его работы.
- Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы можно было быстро отключить вилку в случае аварии.
- Установка этого прибора в нестационарных местах (например, на лодках, самолетах, домах на колесах) должна выполняться квалифицированными электриками, если они гарантируют необходимые условия для безопасного использования прибора.

3.7 Подключение электропитания

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

-
- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора. В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.
 - Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.
 - Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А.
 - Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. Эксплуатация от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику. Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

3.7.1 Удлинительный кабель

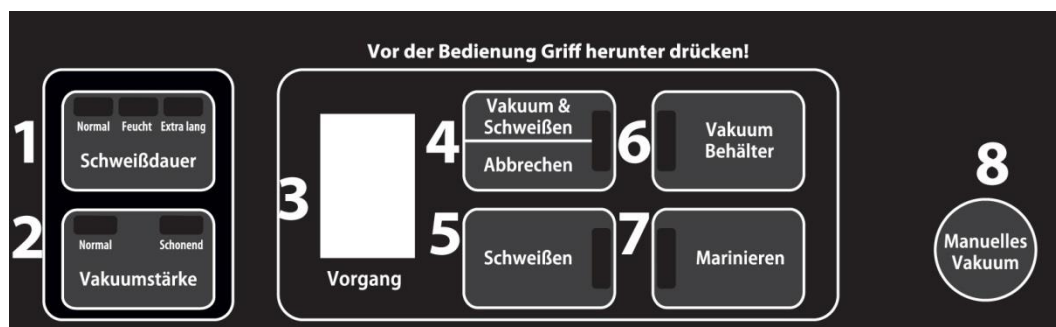
Если используется удлинительный кабель:

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

4 Устройство и работа

В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

4.1 Элементы управления



1 Длительность запаивания / Запаивание: Три различные установки для выбора длительности запаивания.

„нормальный“ (normal) – для сухого вакуумируемого продукта или продукта без жидкости, с более коротким временем запаивания.

„влажный“ (feucht) – для влажного вакуумируемого продукта или продукта с жидкостью, с обычным временем запаивания.

„экстра долгий“ (extra lang) – для влажного вакуумируемого продукта или продукта с жидкостью, с экстремально продолжительным временем запаивания.

Стандартной установкой является "нормальный" с коротким временем запаивания.

Светодиодная индикация состояния показывает, какая установка выбрана.

2 Степень вакуума: Две различные установки для выбора степени вакуума.

„нормальная“ (normal) – для обычного вакуумируемого продукта

„щадящая“ (schonend) – для мягких и чувствительных продуктов. Выбирайте установку "щадящая", если вы хотите получить более низкую степень вакуума.

Стандартной установкой является "нормальная" при высокой степени вакуума.

Светодиодная индикация состояния показывает, какая установка выбрана.

3 Светодиодная индикация процесса: Цифровой дисплей с 2 функциями

Показывает ход процесса вакуумирования / процесса запаивания.

Показывает, что прибор включен и крышка закрыта. Если индикация мигает, подождите, пока она будет гореть нормально, лишь после этого продолжайте следующую операцию.

4 Вакуум & Запаивание / Прерывание

Эта кнопка имеет две функции в зависимости от состояния прибора.

В **режиме ожидания** кнопкой включается автоматическое вакуумирование и запаивание пакета.

В **рабочем режиме** кнопка останавливает рабочий процесс.

5 Запаивание 2 функции:

Запаивает пакет без его предварительного вакуумирования.

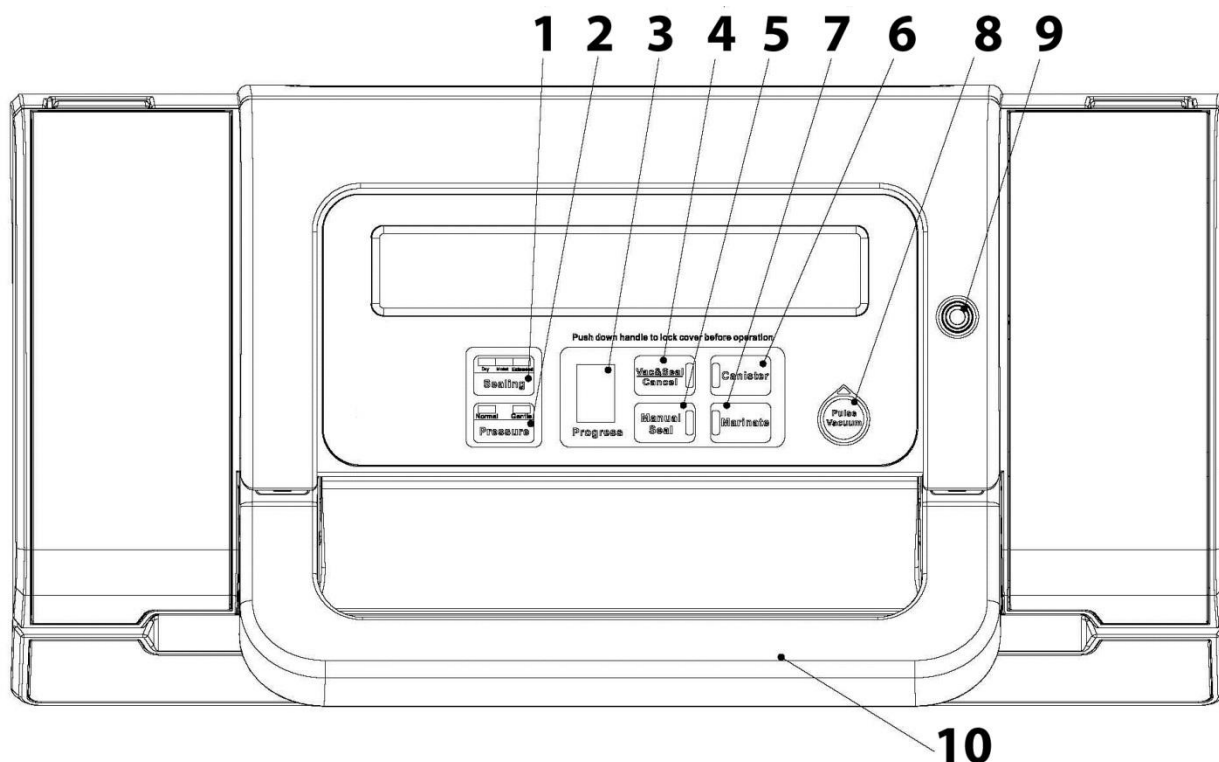
Если работает функция „Вакуум & Запаивание“, то нажатием кнопки „Запаивание“ можно прервать процесс вакуумирования и сразу запечатать пакет. Так вы можете точнее управлять процессом вакуумирования и предотвратить раздавливание чувствительных продуктов, которые подвергаются вакуумной упаковке.

6 Вакуумный сосуд: Для вакуумирования вакуумных контейнеров, винных пробок и других принадлежностей с помощью вакуумной трубки.

7 Маринование: Для маринования в вакуумном контейнере.

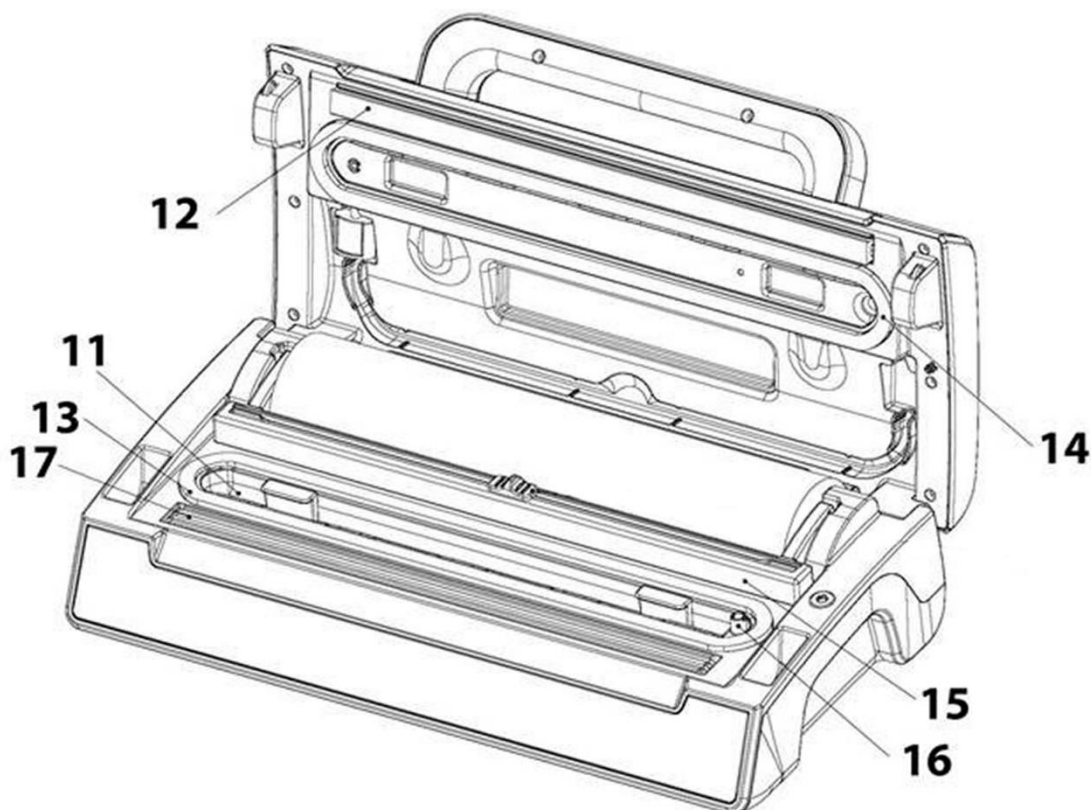
8 Вакуум вручную: Пока нажата кнопка, воздух удаляется из пакета. Если вы перестаете нажимать на кнопку, процесс заканчивается. Потом вы должны запаять пакет с помощью кнопки **"Запаивание"**. Можно выбрать разное давление в зависимости от типа продуктов.

4.2 Общий обзор



9 Вакуумная трубка-Подключение: Для подключения вакуумной трубки для вакуумирования вакуумных контейнеров или винных пробок.

10 Ручка: Нажмите, чтобы закрыть крышку. Поднимите, чтобы открыть крышку.



11 Вакуумная камера: Размещайте открытую сторону пакета в камере.

12 Резиновое уплотнение: Прижимает пакет к запаивающей пластине (17).

13 Нижнее уплотнение + 14 верхнее уплотнение

15 Нож Для отрезания пакетов

16 Всасывание воздуха: Входное отверстие для воздуха соединено с вакуумной камерой и насосом. При вакуумировании и запаивании пакета не перекрывайте входное отверстие для воздуха.

17 Запаивающая пластина: Она содержит нагревательный провод с тефлоновым покрытием; он позволяет запечатывать пакет так, что пакет не приклеивается.

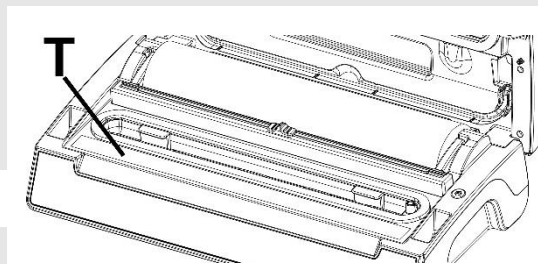
Кладите пакет на запаивающую пластину.

▲WARNING Предостережение

Запаивающая пластина прибора становится очень горячей.

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

- Чтобы избежать возможных ожогов, никогда не касайтесь запаивающей пластины во время работы прибора и сразу после процесса запайки.



HINWEIS

Примечание

- Не снимайте тефлоновую ленту (Т).

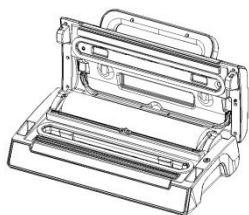
4.3 Паспортная табличка

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

5 Эксплуатация

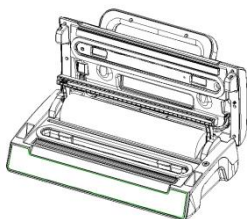
В этой главе приведены инструкции по правильной эксплуатации прибора.

5.1 Вакуумная упаковка в пакете, сделанном из рулона



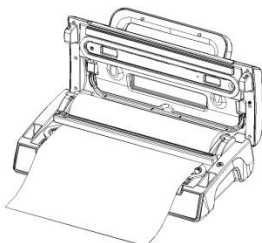
Устанавливайте прибор в сухом месте и следите за тем, чтобы рабочая зона перед прибором была свободной от других предметов и достаточно большой, чтобы на нее можно было положить пакет с упаковываемыми продуктами.

Откройте крышку прибора.



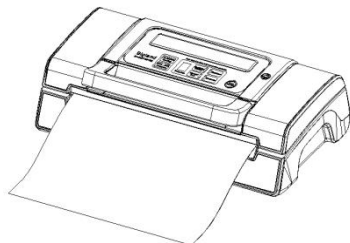
Следите за тем, чтобы нож перед разрезанием находился со стороны крепления ножа, потом откиньте крепление ножа вверх.

Отмотайте от рулона нужную длину.



Откиньте крепление ножа вниз и проверьте, чтобы оно находилось в правильном положении над пленкой. После этого потяните нож с нажимом на другую сторону, чтобы отрезать пакет.

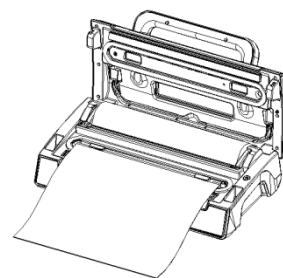
Положите конец пакета на запаивающую пластину, но не в вакуумную камеру. Закройте крышку и прижмите ручку.



Нажмите кнопку "Запаивание".

Загорается индикаторная лампочка "Запаивание". Дисплей

ведет обратный отсчет до 0. Индикаторная лампочка гаснет, когда процесс запаивания закончен.



Снова нажмите ручку вверх, откройте крышку и выньте пакет. Теперь можно переходить к процессу вакуумирования.

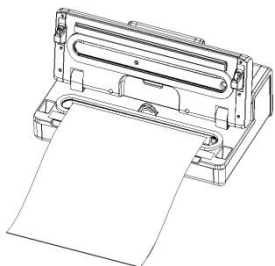
HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Отрежьте пакет как минимум на 8 см длиннее, чем необходимо. Запечатанные концы займут дополнительное место.

5.2 Вакуумная упаковка в пакете

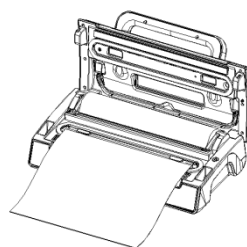
Устанавливайте прибор в сухом месте и следите за тем, чтобы рабочая зона перед прибором была свободной от других предметов и достаточно большой, чтобы на нее можно было положить пакет с упаковываемыми продуктами.



Положите продукты, которые вы хотите сохранить, в пакет.

Очистите и расправьте верхний конец пакета и убедитесь, что на поверхностях открытого конца нет складок и волн.

Убедитесь, что верхний конец пакета находится внутри вакуумной камеры. Это гарантирует, что вакуум не исчезнет. Никогда не перекрывайте входное отверстие для воздуха.



Закройте крышку и прочно прижмите ручку.



Нажмите кнопку „Вакуум & Запаивание“ / "Прерывание". Дисплей считает в обратном порядке, воздух автоматически откачивается. В заключении пакет запаивается, в это время загорается индикаторная лампочка "Запаивание", на дисплее идет обратный отсчет до 0.

Если вы хотите прервать процесс (например, из-за того, что пакет неправильно расположен), нажмите кнопку „Вакуум & Запаивание“ / "Прерывание".



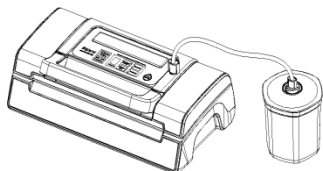
HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Мы не рекомендуем запечатывать с вакуумированием более одного пакета в минуту, так прибор сможет в промежутках достаточно остыть.
- ▶ Не переполняйте пакет, оставьте достаточно свободного места на открытом конце мешка, чтобы его можно было правильно поместить в вакуумную камеру
- ▶ Не мочите открытые края пакета. Мокрые пакеты могут плохо запечатываться.
- ▶ Очистите и выровняйте края пакета, прежде чем его запаивать. Убедитесь, что на открытом конце пакета нет остатков пищи и нет складок. Инородные тела или мятый пакет могут послужить причиной для появления сложностей при запаивании.

- ▶ Надавите на пакет, чтобы удалить лишний воздух. Слишком много воздуха внутри мешка может привести к плохому вакууму.
- ▶ Если у продуктов, которые вы хотите герметично упаковать, есть острые края, у таких, как, например, кости, спагетти или ракообразные, то заверните продукты в бумажное полотенце; таким образом вы предотвратите повреждение пакета.
- ▶ При вакуумной герметизации продуктов на жидкой основе (например, супов или тушеных блюд) сначала заморозьте их в противне или закаленной посуде, а затем запакуйте в пакеты.
- ▶ Непродолжительное время бланшируйте овощи в кипящей воде или в микроволновой печи, потом овощи охладите и потом запакуйте герметично практичными порциями.
- ▶ Чтобы герметично упаковать не замороженные продукты, вам понадобится дополнительно около 5 см от длины пакета, чтобы продукты во время заморозки могли увеличиться в объеме. Положите мясо или рыбу на кухонное полотенце и герметично упакуйте все вместе. Преимуществом кухонного полотенца является его способность впитывать влагу с продуктов питания.
- ▶ Прежде чем класть на хранение такие продукты питания, как, например, тортильи, французские блинчики, гамбургеры или пирожки, положите между ними вощеную или пергаментную бумагу, так их можно будет лучше сложить. Тогда потом будет легче вынуть часть замороженных продуктов, снова их герметично упаковать и заморозить.

5.3 Вакуумная упаковка в контейнере



Протрите крышку вакуумного контейнера и сам контейнер, чтобы убедиться, что они чистые и сухие.

Уложите вакуумируемый продукт в контейнер. Следите за тем, чтобы продукта не было слишком много. Закройте крышку.

Закрепите один конец вакуумной трубки на патрубке прибора, а другой - на патрубке крышке контейнера.

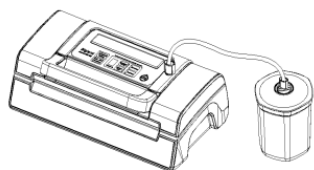
Проверьте светодиодную индикацию состояния для степени вакуума, должно быть выбрано "нормальная".

Закройте крышку и прочно прижмите переднюю ручку.

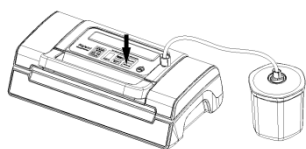
Нажмите кнопку „Вакуумный контейнер“. В начале процесса вакуумирования прочно прижимайте крышку, чтобы препятствовать просачиванию воздуха. Процесс вакуумирования заканчивается автоматически при достижении достаточной степени вакуума.

Удалите вакуумную трубку с патрубков на крышке сосуда и на приборе.

5.4 Маринование в контейнере



Протрите крышку контейнера и сам контейнер, убедитесь, что они чистые и сухие. Поместите предметы в контейнер и не заполняйте его слишком полно, чтобы крышка могла плотно прилегать к краю контейнера. Закройте крышку. Закрепите один конец вакуумной трубки на патрубке прибора, а другой - на патрубке крышке контейнера.



Проверьте статус светодиода, чтобы подтвердить желаемое нормальное или мягкое давление вакуума в зависимости от типа продуктов.

Закройте крышку и надавите на переднюю ручку.

Нажмите кнопку «Marinieren» (мариновать), чтобы начать работу.

Световой индикатор будет гореть. Он будет выпускать воздух автоматически после завершения вакуумирования, прибор проработает 5 циклов (примерно 6 минут).

Когда индикатор погаснет, процесс маринования завершен. Удалите вакуумную трубку с патрубков на крышке контейнера и на приборе.

5.5 Использование функции «Вакуум вручную»

Так как для некоторых продуктов питания давление вакуумирования является слишком большим, и они могут оказаться в пакете раздавленными, с помощью функции "Вакуум вручную" можно регулировать длительность и тем самым интенсивность процесса вакуумирования. Тем самым вы можете скорректировать степень вакуумирования в зависимости от консистенции вакуумируемого продукта, а также герметично упаковывать с использованием вакуума мягкие продукты (например, ягоды), не раздавливая их.

Система регулирования времени и давления препятствует раздавливанию чувствительных продуктов питания. При упаковке некоторых сочных продуктов эту функцию можно также использовать для того, чтобы препятствовать всасыванию и вытеканию жидкости.

1. Положите продукты, которые вы хотите сохранить, в пакет.
2. Очистите и расправьте верхний конец пакета и убедитесь, что на поверхностях открытого конца нет складок и волн.
3. Убедитесь, что верхний конец пакета находится внутри вакуумной камеры. Это гарантирует, что вакуум не исчезнет.
4. Закройте крышку и прочно прижмите переднюю ручку.
5. Нажмите кнопку „**Вакуум вручную**“. Пока нажата кнопка, воздух удаляется. Когда вы отпускаете кнопку, процесс останавливается. Вы можете точно управлять вакуумом и препятствовать отсасыванию жидкости. Держите кнопку нажатой до получения нужной вам степени вакуума.
6. Нажмите кнопку "**Запаивание**" и запечатайте пакет.

** Нажмите кнопку „**Вакуум & Запаивание**“ / „**Прерывание**“, чтобы прервать процесс.

5.6 Пакеты и рулоны

Используйте только пакеты и рулоны, которые предназначены для вакуумирования. Материал этой специальной предназначенной для вакуумирования пленки отличается от обычной пленки для сохранения свежести продуктов.

Все рулоны пленки и пакеты, поставляемые CASO, подходят для приготовления в пакете (Sous Vide). Кроме того, рулоны пленки и пакеты могут использоваться для размораживания и разогрева в микроволновой печи до максимально 70 градусов.

При применении пленки других изготовителей убедитесь, действительно ли она подходит также для использования в микроволновой печи и для приготовления в пакете (Sous Vide). Обратите, пожалуйста, внимание на то, что вакуумный упаковщик с запаивающей пластиной, как этот прибор, может работать только с пакетами из структурированной пленки. Поэтому вы получите от CASO широкое предложение различных рулонов и пакетов.

5.7 Вскрытие запаянного пакета

Обрежьте пакет ножницами вдоль сварочного шва.

5.8 Хранение

Храните прибор на ровном и устойчивом месте, в месте, недоступном для детей.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Всегда отключайте прибор от розетки сразу после использования и перед чисткой.
- ▶ Для правильного хранения слегка закройте крышку, не фиксируйте ее, это приведет к деформации прокладок и нарушит работу прибора.
- ▶ Поместите шнур питания в ящик для хранения, который находится в задней части прибора. Не наматывайте шнур вокруг прибора.

6 Очистка и уход

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



6.1 Указания по безопасности

⚠VORSICHT

Осторожно

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Для обеспечения оптимальной производительности прибор необходимо регулярно чистить. Несоблюдение правил чистки прибора может привести к потенциальным неисправностям, а также к риску для здоровья.
- ▶ Перед чисткой отключите прибор от сети. После использования уплотнительная лента остается горячей. Перед очисткой подождите несколько минут, пока полоска не остынет.

▲VORSICHT**Осторожно**

- ▶ Очищайте прибор после каждого использования, как только он остынет. Если оставить прибор неочищенным на длительное время, это может затруднить удаление остатков пищи и грязи и даже может привести к повреждению.
- ▶ Попадание влаги в корпус прибора может повредить электронные компоненты. Убедитесь, что в прибор не попадает влага.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не пытайтесь соскребать стойкую грязь твердыми или абразивными инструментами.
- ▶ После очистки тщательно просушите все детали перед использованием.
- ▶ Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не ставьте его в посудомоечную машину.

6.2 Очистка**◆ Наружная сторона прибора**

- Снаружи протрите прибор влажной тряпкой или губкой с использованием мягкого, не абразивного мыльного раствора.

◆ Внутренняя сторона прибора

- Внутреннюю сторону прибора очистите бумажным кухонным полотенцем для удаления остатков пищи и жидкостей.

◆ Пакет для хранения

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

▲VORSICHT**ОСТОРОЖНО**

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

◆ Уплотняющий профиль (прижимающий пакет к уплотнительной планке)

Снимите уплотнительный профиль и промойте его в теплой мыльной воде.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Перед повторной установкой уплотнительный профиль необходимо тщательно очистить.
- ▶ Будьте осторожны при повторной установке, чтобы ничего не повредить, а уплотнительный профиль расположен правильно, чтобы прибор мог работать правильно.

6.3 Устранение неисправностей**▲VORSICHT****Осторожно**

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у изготовителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

6.4 Таблица поиска и устранения неисправностей

Следующая таблица может помочь вам сузить круг вопросов и устранить незначительные неисправности:

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается	Неисправный шнур питания	Направить прибор в сервисную службу
В пакете не создается полный вакуум	Открытый конец пакета не полностью находится в вакуумной камере	Разместите пакет правильно
	Пакет поврежден	Выберите другой пакет
	На прокладке для запаивания или обычных уплотнениях имеются загрязнения	Очистите прокладку и уплотнения и после просушки снова правильно их установите
Пакет запаивается не корректно	Запечатывающая планка перегревается, поэтому пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Пожалуйста, используйте только указанные пакеты и рулоны Тщательно выполните все шаги, описанные в главе «Вакуумная упаковка в пакете из рулона»
	Рулон / пакет размещены неправильно	
После запечатывания пакет не держит вакуум	Пакет поврежден	Выберите другой пакет, обмотайте возможные острые края содержимого бумажной салфеткой
	Имеются утечки из-за наличия складок, крошек, жира и жидкостей на поверхности вдоль шва запаивания	Снова откройте пакет, очистите верхнюю внутреннюю часть пакета и удалите с запаивающей пластины возможно имеющиеся там инородные тела, прежде чем снова запаивать пакет

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если Вы с помощью описанных выше шагов не можете решить проблему, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

7 Утилизация старого прибора

Чтобы защитить окружающую среду, важно правильно утилизировать старые электронные приборы. Ни при каких обстоятельствах не выбрасывайте старый прибор в перерабатываемые отходы.



- ▶ Используйте организованные в Вашем населенном пункте сборные пункты для сдачи и утилизации электрических и электронных старых приборов. При необходимости получите информацию в Вашей ратуше, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о том, чтобы Ваш старый прибор до вывоза хранился в недоступном для детей месте.

8 Гарантия

Мы предоставляем 24-месячную гарантию на этот прибор, начиная с даты продажи, на дефекты, связанные с производственными дефектами или дефектами материала. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования, а также неисправности, которые лишь незначительно влияют на работу или стоимость прибора. Расходные материалы, повреждения при транспортировке, поскольку мы не несем за них ответственности, а также повреждения, возникшие в результате любого ремонта, который не был выполнен нами, также исключаются из гарантийных прав. В случае обоснованных претензий мы по своему усмотрениюотремонтируем неисправный прибор или заменим его исправным. О любых неурегулированных неисправностях необходимо сообщать в течение 14 дней с момента доставки. Все дальнейшие претензии исключены. Чтобы обеспечить соблюдение гарантийного требования, свяжитесь с нами перед возвратом прибора (всегда предоставляйте нам подтверждение покупки).

9 Технические характеристики

Прибор	Вакуумный упаковщик
Название	FastVac 390
Артикульный номер	1411
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	130 Вт
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	400 x 110 x 215 мм
Вес	2,79 кг