390MA



300742

Original-Gebrauchsanleitung
02/0218

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность....226
1.1 Меры предосторожности....226
1.2 Значение символики....229
1.3 Использование по назначению....230
2. Общие сведения....231
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства....231
2.2 Защита авторских прав....231
2.3 Декларация о нормативном соответствии....231
3. Транспортировка, упаковка и хранение....232
3.1 Транспортная инспекция....232
3.2 Упаковка....232
3.3 Хранение....232
4. Технические данные....233
4.1 Описание частей прибора....233
4.2 Технические характеристики....234
5. Инсталляция и обслуживание....235
5.1 Инсталляция....235
5.2 Преимущества вакуумной упаковки....236
5.3 Правила вакуумной упаковки....238
5.4 Обслуживание....242
5.4.1 Перед началом эксплуатации....242
5.4.2 Функции кнопок/светодиодных контрольных лампочек....242
5.4.3 Вакуумная упаковка с применением мешочков для вакуумной упаковки....244
5.4.4 Вакуумная упаковка в вакуумных емкостях....247
5.4.5 Использование функции Pulse....247
5.4.6 Маринование с применением вакуумных емкостей....248
6. Очистка....249
7. Возможные неисправности....250
8. Утилизация....252

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 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.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.

- Прибор может быть взят в эксплуатацию лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии.
- 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 исправное состояние.**
- 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! Опасность 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.
- Провод питания не прокладывать на ковровых покрытиях или других легко воспламеняющихся материалах. Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы и не должен погружаться в воду или другие жидкости.
- 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.
- Никогда не погружать прибор, провод питания и вилку в воду или другие жидкости; не размещать под проточной водой, не мыть какие-либо части прибора в посудомоечной машине.
- 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 получения травм!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации на тему безопасности.

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

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременно необходимо соблюдать эти указания для предотвращения 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.



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.

1.3 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.

УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Утилизируйте вторично перерабатываемый упаковочный материал в местах 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

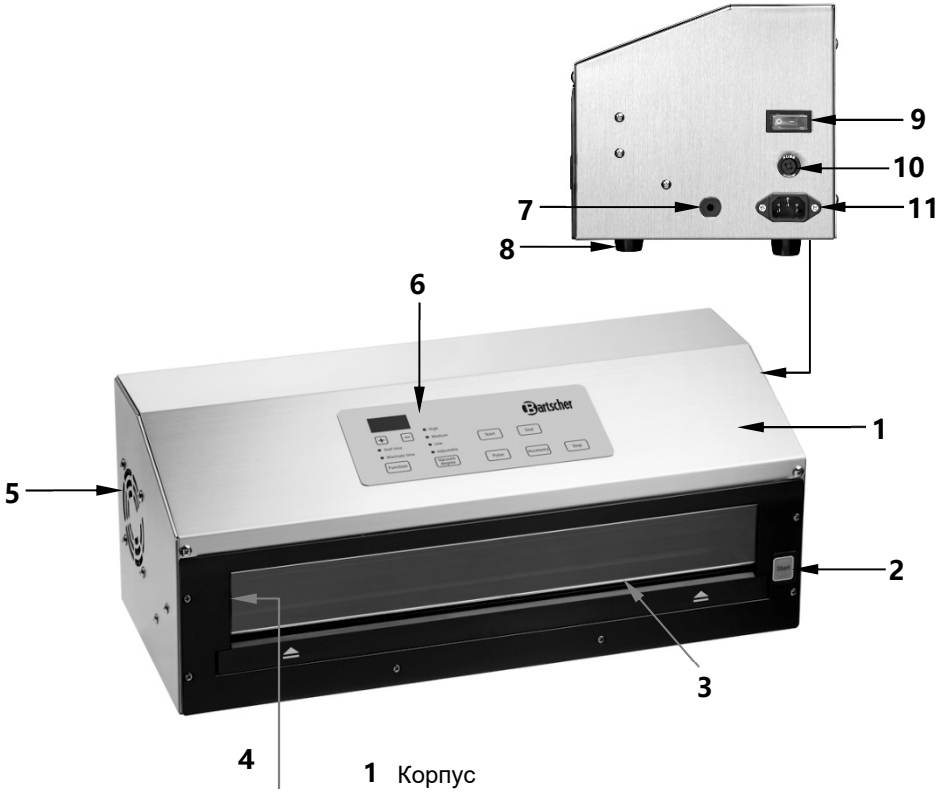
Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

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 Описание частей прибора





1 Корпус

2 Кнопка **СТАРТ**

3 Крышка вакуумной камеры

4 Светодиодное освещение

5 Вентиляционные отверстия

6 Панель обслуживания

7 Присоединение шланга к вакуумной емкости

8 Ножки (4)

9 Переключатель **ВКЛ/ВЫКЛ**

10 Предохранитель

11 Разъем неактивного штепселя провода прибора

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки!)

	**Набор рулонов пленки (2 рулона 22 см x 500 см)**	**Артикул: 300418**
	**Набор рулонов пленки (2 рулона 28 см x 500 см)**	**Артикул: 300419**
	**Вакуумная емкость** пластмасса, емкость прозрачная, крышка белая Объем: 1,5 литра **Важная рекомендация:** Емкость **не** предназначена для вакуумного маринования!	**Артикул: 300422**

4.2 Технические характеристики

Название	**Вакуумная упаковочная машина 390MA**
№ арт.:	**300742**
Материал:	нержавеющая сталь, пластик
Исполнение:	▪ цифровой дисплей ▪ светодиодное освещение ▪ электронная система управления вакуумом ▪ внешнее присоединение вакуумной емкости ▪ функция маринования ▪ уровень интенсивности вакуумирования: 3-ти ступенчатое ручное регулирование ▪ регулируемая продолжительность спаивания: 0 - 9 сек.
Параметры присоединения:	0,67 кВт | 230 В | 50 Гц
Вакуумная помпа:	0,96 м^3/ч (ок. 16 л/мин.)
Макс. давление:	-931 мбар
Сварочная планка:	1 сварной шов, 390 мм
Размеры:	шир. 485 x гл. 210 x выс. 198 мм
Вес:	24,4 кг

Технические изменения возможны!

5. Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Установка

- Перед началом эксплуатации следует распаковать прибор и полностью удалить упаковочный материал.

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! Опасность 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!
Прибор может быть подключен только к правильно установленным, одиночным розеткам с защитным контактом.

- Электрическая цепь вилки должна быть предохранена как минимум 16A. Прибор подключить непосредственно к настенному гнезду; нельзя пользоваться разветвителями или многоконтактными штепсельными гнездами.

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, разморожены или изъяты из холодильника. **Не** следует употреблять блюда, которые несколько часов лежали на воздухе; особенно если они с густым соусом и хранились в вакуумной упаковке или другой среде с ограниченным содержанием кислорода.
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 можно подогревать в мешочках для вакуумной упаковки, погруженных в водяной бане. Для размораживания в комнатной температуре или подогревания в водяной бане следует надрезать один из уголков мешочка, чтобы удалить вакуум, и дать возможность пару выходить наружу.
- После размораживания упакованных вакуумным способом продуктов их следует употребить в максимально короткие сроки. Никогда не следует замораживать оставшиеся 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 пищевые продукты всегда следует использовать до истечения их срока пригодности к употреблению, указанного на оригинальной упаковке. Во время упаковки пищевых продуктов с ними следует обращаться тщательно, соблюдая при этом гигиену.

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 дает возможность предохранять разнообразные продукты. Например, такое оснащение для кемпингов, как спички или одежду, можно предохранить от влаги и загрязнений. Можно обеспечить более длительную пригодность табака для трубок. Благодаря вакуумной упаковке можно избежать парообразования и появления налета на серебряных изделиях или предметах коллекционирования.

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 темп. 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.

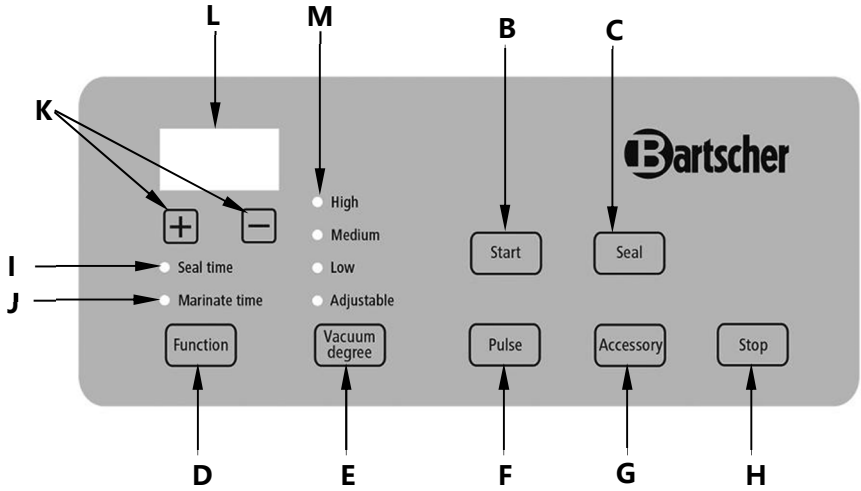
10. Чтобы избежать порчи продуктов, их следует хранить при низких температурах, поскольку только немногие организмы могут развиваться при этих температурах.
11. Если температура в холодильнике выше 4 ˚C (особенно если долгое время), создаются условия, благоприятные для развития вредных микроорганизмов. 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.

5.4 Обслуживание

5.4.1 Перед началом эксплуатации

- Всегда перед началом эксплуатации следует тщательно очистить прибор, а также рабочие поверхности и аксессуары, которые могли бы входить в контакт с пищевыми продуктами (вакуумные емкости, крышки и т.д.), руководствуясь рекомендациями **пункта 6 „Очистка“.**

5.4.2 Функции кнопок/светодиодных контрольных лампочек



A. (2, рис. на странице 233) кнопка Быстрый старт (возле вакуумной камеры)



Для того чтобы ввести прибор в действие, следует нажать **кнопку быстрого старта,** которая находится возле вакуумной камеры. Прибор переходит в режим вакуумной упаковки или в режим маринования (в зависимости от настроек).

B. Start (кнопка Старт) на панели обслуживания

Для того чтобы ввести прибор в действие, следует нажать **кнопку Start** (B) на панели обслуживания. Прибор переходит в режим вакуумной упаковки или в режим маринования (в зависимости от настроек).

C. Seal (кнопка спаивания)

После нажатия этой кнопки сразу вводится в действие процесс спаивания в следующих случаях:

- непосредственно после включения прибора во время приготовления мешочка для вакуумной упаковки из полиэтиленовой пленки.
- во время процесса вакуумной упаковки/вакуумного запечатывания или в режиме Pulse.

D. Function (функциональная кнопка)

Нажимая эту кнопку, можно выбрать режим работы:

режим вакуумной упаковки и вакуумного запечатывания или

режим вакуумного маринования

Включаются соответствующие светодиодные контрольные лампочки (I) или (J).

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

E. Vacuum degree (кнопка для настройки уровня интенсивности вакуумирования)

При нажатии кнопки для настройки уровня интенсивности вакуумирования (E), устанавливается уровень интенсивности вакуумирования.

В случае выбора **Adjustable**, нажимая кнопки регулирования (K) **„+“** или **„-“** можно вручную установить уровень интенсивности вакуумирования. Установленная величина появится на светодиодном дисплее (L).

F. Кнопка Pulse

В случае вакуумной упаковки чувствительных предметов или пищевых продуктов, нажимая эту кнопку, можно выработать вакуум вручную.

G. Accessory (только для вакуумных емкостей)

Кнопка для ввода в действие процесса выработки вакуума в вакуумных емкостях.

H. Stop (кнопка stop)

После нажатия кнопки Stop, происходит остановка каждого осуществляемого процесса.

I. + J. Светодиодные лампочки

Эти контрольные лампочки показывают установленный режим работы:

I - режим вакуумной упаковки и вакуумного запечатывания или

J - режим маринования

K. Кнопки регулирования „+“ и „-“

С помощью этих кнопок можно установить или изменить следующие величины:

- продолжительность спаивания
- продолжительность маринования
- уровень интенсивности вакуумирования

L. Светодиодный дисплей

На светодиодном дисплее появятся следующие величины:

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

M. Светодиодные контрольные лампочки для установки уровня интенсивности вакуумирования

Эти светодиодные контрольные лампочки показывают установленный уровень интенсивности вакуумирования.

5.4.3 Вакуумная упаковка с применением мешочков для вакуумной упаковки

Выбор мешочков для вакуумной упаковки

- Предлагаются разные размеры мешочков для вакуумной упаковки. Следует подобрать размер для пищевых продуктов, которые будут консервироваться. Убедиться, что длина мешочка для вакуумной упаковки больше как минимум на 4-5 см, чем консервируемый пищевой продукт, и учесть еще 2 см для каждого очередного использования мешочка для вакуумной упаковки.

УКАЗАНИЕ!

Для вакуумной упаковки следует использовать только мешочки, которые специально для этого предназначены (ребристые с одной стороны, гофрированные).

Подготовка мешочков для вакуумной упаковки из пленки

- Для того чтобы приготовить мешочек для вакуумной упакрвки следует выбрать рулон пленки соответствующей ширины.
- Неактивную вилку присоединительного провода подсоединить к разъему, который находится на правой стенке прибора. Подсоединить вилку к одиночной розетке.
- Для того чтобы включить прибор переключатель **ВКЛ/ВЫКЛ**, который находится с правой стороны, переключить в положение **„I“**. Включится светодиодное освещение.
- Свободный конец рулона вложить в вакуумную камеру прибора. Убедиться, что пленка правильно расположена на сварочной планке.
- Нажать кнопку **Seal** (C) на панели обслуживания. Вакуумная камера будет автоматически закрыта и начнется спаивание. Установленное время спаивания отображается на светодиодном дисплее и отсчитывается по убыванию до конца процесса.
- Вакуумная камера открывается автоматически и раздается звуковой сигнал.

  Указание: В случае преждевременного завершения процесса спаивания нажать **кнопку Stop** (H).
- Вынуть спаянную пленку из вакуумной камеры и проверить качество сварного шва. Он должен иметь равномерный разрез без складок. В случае неполного спаивания следует отрезать сварной шов и повторить процесс спаивания.
- Отрезать из рулона соответствующую длину для пакуемых пищевых продуктов или других предметов.

Вакуумная упаковка

Для того чтобы включить прибор переключатель **ВКЛ/ВЫКЛ**, который находится с правой стороны, переключить в положение **„I“**. Включится светодиодное освещение.

1. **Выбор режима работы**

   Нажать **кнопку функции** (D). Когда загорится светодиодная контрольная лампочка (I), прибор будет работать в **режиме спаивания**. С помощью кнопок (K) **„+“** или **„-“** установить время спаивания в диапазоне 0-9 секунд.

2. **Выбор уровня интенсивности вакуумирования**

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

   High
   Medium
   Low
   Adjustable (ручная настройка)

   Загорится соответствующая светодиодная лампочка, которая находится на панели обслуживания. В случае выбора опции **Adjustable**, нажимать кнопки

„+“ или **„-“** с целью настройки требуемого уровня интенсивности вакуумирования.

3. Процесс выработки вакуума и запечатывания



a) Открытый край наполненного мешочка для вакуумной упаковки поместить в вакуумной камере. Обратить внимание на правильность прилегания мешочка к сварочной планке.

b) Нажать **кнопку Быстрый старт** (2), которая находится рядом с вакуумной камерой или **кнопку Start** (B) на панели обслуживания. Вакуумная камера закроется автоматически, и прибор включит режим выработки вакуума.

c) Вводится в действие вакуумная помпа и мигает светодиодная контрольная лампочка для данного уровня интенсивности вакуумирования. На светодиодном дисплее отображается уровень интенсивности вакуумирования (от 0 до установленной величины).

d) После достижения этой величины прибор автоматически переходит в режим спаивания. На светодиодном дисплее появится установленное время спаивания, которое отсчитывается по убыванию.

Время спаивания можно установить в диапазоне от **0** до **9 секунд**. Стандартная настройка - 3 секунды.

e) По истечении установленного времени спаивания раздастся звуковой сигнал и вакуумная камера откроется автоматически. После этого можно вынуть мешочек из вакуумной камеры.

УКАЗАНИЕ!

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

f) Упакованные вакуумным способом пищевые продукты следует хранить в холодильнике или морозильной камере, не превышать указанное время хранения.

5.4.4 Вакуумная упаковка в вакуумных емкостях

ПРИМЕЧАНИЕ: Использовать только соответствующие емкости для вакуумной упаковки (например, Bartscher Артикул 300422), т.к. они точно соответствуют прибору и обеспечивают идеальную герметичную вакуумную упаковку пищевых продуктов.

a) Наполнить вакуумную емкость выбранными пищевыми продуктами так, чтобы их верхняя поверхность находилась как минимум 3 см ниже края емкости. Закрыть емкость крышкой. Открыть затвор крышки (повернуть в положение „Открыто").

b) Крышку вакуумной емкости и соответствующее присоединение прибора соединить с помощью соответствующего шланга.

c) Для того чтобы включить прибор переключатель **ВКЛ/ВЫКЛ**, который находится с правой стороны, переключить в положение **„I"**.

d) Нажать кнопку **Accessory** (G). Прибор начнет вырабатывать вакуум в вакуумной емкости, и выключится после завершения этого процесса.

e) Закрыть затвор крышки вакуумной емкости и отсоединить от нее шланг.

f) Вакуумную емкость с упакованными в ней пищевыми продуктами поместить в холодильник.

5.4.5 Использование функции Pulse

a) Эта функция чаще всего используется для упаковки деликатных пищевых продуктов или хрупких предметов, чтобы сохранить их целостность, или в случае жидкостей, чтобы во время выработки вакуума не произошло их всасывание. После нажатия кнопки **Pulse** (F) контролируется давление и время выработки вакуума.

b) Открытый край наполненного мешочка для вакуумной упаковки поместить в вакуумной камере.

c) Нажимать кнопку **Pulse** (F) для достижения требуемого уровня интенсивности вакуума в мешочке для упаковки. Процесс выработки вакуума можно в любой момент приостановить, отпуская кнопку.

d) После того как вакуум будет выработан, нажать кнопку **Seal** (C) для того чтобы ввести в действие процесс спаивания мешочка. Оставшееся время спаивания отсчитывается по убыванию, до „0", и отображается на свето-диодном дисплее.

e) По истечении времени спаивания происходит автоматическое открытие камеры спаивания и раздается звуковой сигнал.

5.4.6 Маринование с применением вакуумных емкостей.

1. Выбор вакуумной емкости для маринования

Вакуумная емкость для маринования должна иметь затвор с положением „Открыто" и „Закрыто". Перед и в процессе маринования следует убедиться, что затвор находится в положении „Открыто".

2. Процесс маринования

a) Наполнить вакуумную емкость выбранными пищевыми продуктами. Как минимум 3 см от края емкости оставить свободными.

b) Вложить крышку и убедиться, что между емкостью и крышкой не находятся остатки пищевых продуктов, жидкостей и т.д.

c) Повернуть затвор в положение „Открыто".

d) Подсоединить соединительный шланг к предусмотренному разъему с правой стороны прибора и к крышке вакуумной емкости.

e) Нажать **кнопку функции** (D), чтобы выбрать режим маринования.

f) С помощью кнопок (K) **„+"** или **„-"** установить время маринования. Цикл маринования длится 9 минут. С помощью этих кнопок можно вручную установить время маринования до 99 минут (10 циклов).

g) Далее нажать **кнопку Start** (B) на панели обслуживания и в течение нескольких секунд придержать крышку вакуумной емкости.

h) Во время процесса маринования на светодиодном дисплее отсчитывается установленная величина до „0". По истечении установленного времени цикл маринования заканчивается и раздается звуковой сигнал.

i) Повернуть затвор вакуумной емкости в положение „Закрыто" и отсоединить соединительный шланг.

УКАЗАНИЕ!

Во избежание перегрева двигателя, рекомендуется сделать 20-секундный перерыв между процессами выработки вакуума и маринования.

Если прибор не будет использоваться в течение более длительного периода времени, его следует выключить с помощью переключателя **ВКЛ/ВЫКЛ** и отключить от источника питания (вынуть вилку!). Отсоединить провод питания из разъема для неактивного штепселя.

6. Очистка



ОСТОРОЖНО!

Перед началом очистки отсоединить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!).
Прибор не приспособлен к очищению непосредственно под струей воды. В связи с этим для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением!
Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.

Очистка прибора

- 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).
- 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!**
- Если в вакуумной камере или на сварочной планке накопятся остатки продуктов или жидкости, их следует удалить с помощью бумажного полотенца.
- Крышку вакуумной камеры 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 сполоснуть чистой водой и осушить.



ОСТОРОЖНО!

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

Вакуумные емкости

- Для очистки вакуумных емкостей, крышек и соединительного шланга следует воспользоваться рекомендациями, содержащимися в инструкции для данного элемента оснащения.
- Убедиться, что все аксессуары чистые и готовы к дальнейшей эксплуатации.

Хранение прибора

- Если прибор не будет использоваться в течение более длительного периода, его следует очистить согласно описанию выше и хранить в сухом, чистом месте, защищенном от воздействия низких и высоких температур, а также солнечных лучей. Хранить вдали от детей. На приборе не следует устанавливать никаких тяжелых предметов.

7. Возможные неисправности

В случае неисправности следует выключить прибор при помощи **ВКЛ/ВЫКЛ** и отключите от источника электропитания. На основании данных в таблице ниже следует проверить, есть ли возможность устранения неисправностей прибора перед вызовом сервисных служб или контактом с продавцом.

Проблема	Возможные причины и решения
Прибор не работает	▪ Проверить, правильно ли подсоединена сетевая вилка к 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 вакуумная камера закрыта правильно.
Прибор не вырабатывает полного вакуума в мешочках	▪ С целью правильного закрытия, открытый конец мешочка для вакуумной упаковки должен быть гладким (без складок) и должен прилегать к сварочной планке. ▪ Время выработки вакуума слишком короткое. ▪ Проверить сварочную планку на предмет загрязнений. В случае необходимости тщательно очистить. ▪ Если мешочек для упаковки был приготовлен из пленки на рулоне, следует проверить, что сварной шов выполнен правильно. Если он неправильный, следует повторно выполнить процесс спаивания или воспользоваться другим мешочком.

Проблема	Возможные причины и решения
После спаивания мешочек для упаковки не удерживает вакуум	▪ Неплотные места на сварном шве могут возникать по причине складок, крошек или влаги. 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 на то, чтобы во время закрытия открытый конец мешочка для упаковки лежал плоско на сварочной планке.
Прибор не вырабатывает полного вакуума в вакуумной емкости	▪ Соединительный шланг неправильно подсоединен к крышке вакуумной емкости или к присоединению прибора. ▪ Затвор крышки вакуумной емкости не был установлен в положении „Открыто“. ▪ Вакуумная емкость переполнена. Убедиться, что как минимум 3 см от края емкости остаются свободными.

Указатели кодов ошибок на светодиодном дисплее

E01	Неплотность в пространстве выработки вакуума
E02	Сработал термостат, предохраняющий двигатель
E03	Проверить уплотнение вакуумной камеры

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 в задней части прибора).

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.

ОСТОРОЖНО!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.

ВНИМАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

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