K 300/60L



300747

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

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

Версия: 4.0
Дата составления: 2025-11-04

Оригинальная иструкция по эксплуатации

1 Безопасность ... 2
1.1 Значение символики ... 2
1.2 Рекомендации по технике безопасности ... 3
1.3 Использование по назначению ... 5
1.4 Использование не по назначению ... 5
2 Общие сведения ... 6
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства ... 6
2.2 Защита авторских прав ... 6
2.3 Декларация соответствия ... 6
3 Транспортировка, упаковка и хранение ... 7
3.1 Транспортная инспекция ... 7
3.2 Упаковка ... 7
3.3 Хранение ... 7
4 Технические данные ... 8
4.1 Технические характеристики ... 8
4.2 Обзор компонентов прибора ... 10
4.3 Функции прибора ... 11
5 Инсталляция и обслуживание ... 11
5.1 Инсталляция ... 11
5.2 Преимущества вакуумной упаковки ... 12
5.3 Правила вакуумирования ... 15
5.4 Обслуживание ... 18
6 Очистка ... 26
6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки ... 26
6.2 Очистка ... 27
7 Возможные неисправности ... 27
8 Утилизация ... 30



Перед началом эксплуатации следует прочитать инструкцию по обслуживанию, и хранить ее в доступном месте недалеко от прибора!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным источником информации и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций относительно безопасности и обслуживания является условием безопасной и правильной работы с прибором.

Перед началом работы с прибором, особенно перед его включением, следует прочитать данную инструкцию по обслуживанию во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба! Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

На каждом этапе эксплуатации вся важная информация, содержащаяся в инструкции по эксплуатации, должна быть доступна для соответствующего персонала. Ответственность за ее доступность несет оператор.

Кроме инструкции по эксплуатации следует соблюдать общие и другие действующие положения законодательства, касающиеся безопасности труда и защиты окружающей среды.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

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



ОПАСНОСТЬ!

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

ОСТОРОЖНО!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРИМЕЧАНИЕ!

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

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

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

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Эксплуатация только под наблюдением

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

Обслуживающий персонал

RU

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

Неправильное использование

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

1.3 Использование по назначению

Прибор предназначен исключительно для применения, описанного в инструкции обслуживания, с поставленными и утвержденными компонентами.

Любое другое применение считается несоответствующим назначению. Производитель не несет ответственности за вытекающий из этого ущерб. В таких случаях ответственность несет исключительно пользователь/оператор.

Следующие виды эксплуатации считаются соответствующими назначению:

– Вакуумирование и маринование соответствующих продуктов питания или других предметов.

1.4 Использование не по назначению

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

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Прибор построен в соответствии с настоящим состоянием техники и правилами технической безопасности. Несмотря на это, во время его эксплуатации могут возникнуть угрозы для здоровья и жизни пользователя или посторонних людей, риск повреждения прибора или других составляющих имущества. Претензии по гарантии и ответственности за травмы/повреждения имущества, а также аварии во время работы исключены, если можно их отнести к одной или нескольким следующим причинам:

- использование, несоответствующее назначению;
- несоблюдение/пренебрежение инструкцией и связанной с ней информации;
- неавторизованные конструкционные и технические изменения в приборе;
- привлечение для работы недостаточно обученного и недостаточно квалифицированного персонала;
- эксплуатация с поврежденными или неправильно установленными предохранительными или защитными устройствами;
- несоответствующее техническое обслуживание или очистка;
- неустраненные аварии;
- применение неразрешенных агентов, чистящих средств и т. п.;
- применение неавторизованных запчастей;
- ошибки во время обслуживания или другое неправильное использование;
- катастрофы, вызванные посторонними предметами или форс-мажором;
- уничтожение шильдика и наклеек, существенных для обслуживания и безопасности.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

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

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

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

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

3.2 Упаковка

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

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

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

3.3 Хранение

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

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

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

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование:	**Вакуумная упаковочная машина K 300/60L**
Номер арт.:	**300747**
Материал:	нержавеющая сталь, пластмасса
Материал крышки:	стекло
Количество швов спаивания:	2
Длина электрода в мм:	300
Вакуумный насос л/мин ($м^3$/час):	60
Максимальный вакуум в мбар:	-900
Время запаивания, регулируемое в секундах:	3 - 9
Время удаления воздуха от - до в секундах:	20 - 99
Присоединительная мощность:	0,35 кВт | 220-240 В | 50/60 Гц
Размеры вакуумной камеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	305 x 320 x 90
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	375 x 440 x 271
Вес в кг:	15,1

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия/характеристики

- Цвет: серебряный/черный
- Управление: электронное
- Индикаторы:
  - Комбинированное вакуумирование и запаивание
  - Запаивание
  - Маринование
  - Вкл./выкл.
  - Остановка
- Контроль вакуума: с управлением по времени
- Регулируемый уровень вакуумирования
- Функции:
  - Комбинированное вакуумирование и запаивание
  - Ручное запаивание
  - Маринование
- Цифровой дисплей
- Выключатель
- Индикатор давления на манометре
- Зажимной хомут для мешков для вакуумирования
- В комплект поставки входит:
  - 30 мешков для вакуумирования (280 × 330 мм)

4.2 Обзор компонентов прибора

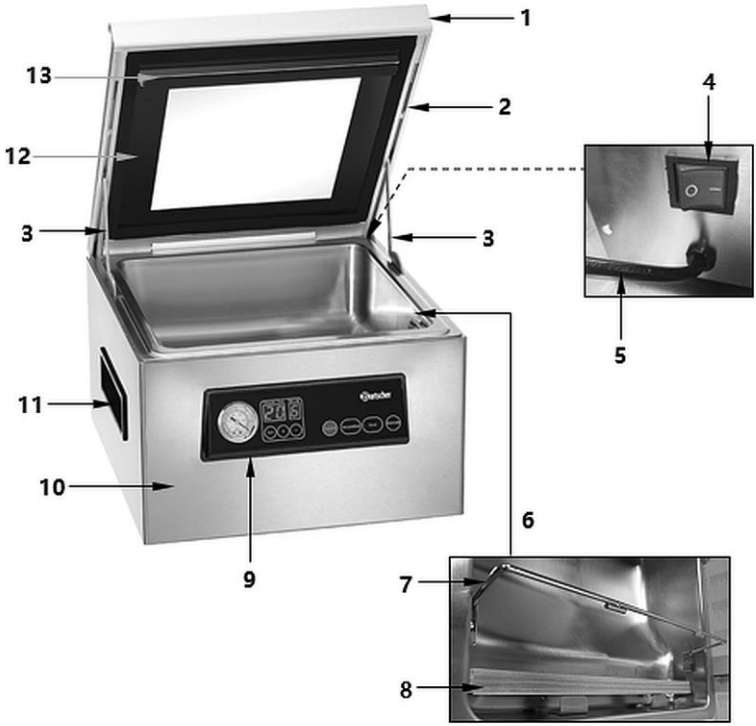


Рис. 1

1. Ручка крышки
2. Крышка
3. Шарнир крышки (2 шт.)
4. Выключатель
5. Кабель питания
6. Вакуумная камера
7. Зажимной хомут для мешка для вакуумирования
8. Электрод
9. Панель управления
10. Корпус
11. Ручка для переноски (2 шт.)
12. Прокладка
13. Пластина спаивания

Дополнительное оснащение (не входит в комплект поставки!)



Рис. 2

Мешки для вакуумирования K1,2L

Вместимость: 1,2 литра

Размеры: 160 × 250 мм

№ арт. 300311

Мешки для вакуумирования K1,2L

Вместимость: 2,5 литра

Размеры: 200 × 300 мм

№ арт. 300312

4.3 Функции прибора

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

RU

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Распаковка/установка

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

ОСТОРОЖНО!

Опасность удушения!

Исключить возможность доступа детей к упаковочным материалам, таким как пластиковые мешки и компоненты из пенопласта.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обратить внимание на то, чтобы не повредить шильдик и предупреждения на приборе.
- **Запрещается** устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.

- Прибор устанавливать так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединениям для быстрого отключения.
- Выбирая место установки, следует учитывать следующие аспекты:
  - поверхность установки должна быть ровной, достаточно несущей, водонепроницаемой, сухой и устойчивой к высокой температуре;
  - назначенные эвакуационные пути должны были свободными;
  - обеспечить стабильную позицию;
  - предусмотреть достаточное количество места для работы, технического обслуживания и очистки;
  - вентиляционные отверстия для подаваемого и отводимого воздуха, если есть, оставить свободными;
  - соблюдать действующие технические и строительные правила.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.

- Сохранять 10 см расстояния от легковоспламеняющихся стен и предметов.

RU

Подсоединение к источнику тока

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

5.2 Преимущества вакуумной упаковки

При вакуумной упаковке после удаления воздуха вакуумный мешочек или емкость плотно закрыты, благодаря чему процесс порчи продуктов питания замедляется или приостанавливается. Благодаря вакуумной упаковке срок хранения пищевых продуктов увеличивается в 3-5 раз. Вкус и витамины при этом сохраняются. Продовольственные продукты, таким образом, предохранены от высыхания и окисления, бактериями и плесенью.

Расфасовка с использованием вакуума является процессом продления срока годности, который рекомендуется для свежих продуктов питания и должен совмещаться с низкими температурами, то есть расфасованный продукт с использованием вакуума должен храниться в холодильнике или морозильной камере, чтобы добиться лучших результатов.

Таким способом можно хранить продукты на много дольше, чем те, которые не были упакованы с помощью вакуумной упаковки, а их срок годности составляет только несколько часов или дней.

Вакуумная упаковка используется, чтобы улучшить организацию работы, сохранять продукты питания более здоровым способом, а также сэкономить деньги:

- Можно ею пользоваться в особых случаях:
  - чтобы упаковать продукты питания в вакуумную упаковку, и тем самым продлить срок годности,
  - чтобы предварительно приготовить питание на всю неделю,
  - чтобы дольше хранить салаты, овощи и специи (остаются хрупкими и свежими),
- в морозильной камере остается больше свободного места;
- пищевые продукты защищены от высыхания и окисления;
- можно легко и качественно мариновать (достаточно 20 минут в вакууме);
- можно также повторно запаковать мясные продукты, колбасы или сыры, которые перед этим были в вакуумной упаковке (сохраняется вкус);
- можно экономить деньги, так как все остатки без проблем можно хранить и использовать позже;
- разного вида фрукты и овощи можно купить в сезоне, запаковать в вакуумную упаковку и хранить дольше обычного.

УКАЗАНИЕ!

Вся информация, указанная в таблице ниже является ориентировочной и зависит от безупречного состояния упаковки, а также от изначальных качественных характеристиках продуктов питания.

ВНИМАНИЕ!

Портящиеся продукты следует хранить в морозильной камере или в холодильнике. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения продуктов питания, но они не превращаются в „консервы", т. е. стабильный продукт в комнатной температуре.

Время хранения продуктов

	без вакуумной упаковки	с вакуумной упаковкой
Охлажденные пищевые продукты (5+/-2°C)		
Красное мясо	3 - 4 дня	8 - 9 дня
Белое мясо	2 - 3 дня	6 - 9 дня
Целая рыба	1 - 3 дня	4 - 5 дня
Дичь	2 - 3 дня	5 - 7 дня
Мясные копчености	7 - 15 дня	25 - 40 дня
Мясная нарезка	4 - 6 дня	20 - 25 дня
Мягкие сыры	5 - 7 дня	14 - 20 дня
Твердые и полутвердые сыры	15 - 20 дня	25 - 60 дня
Овощи	1 - 3 дня	7 - 10 дня
Фрукты	5 - 7 дня	14 - 20 дня
Варка и Охлажденные пищевые продукты (5+/-2°C)		
Овощные пюре и супы	2 - 3 дня	8 - 10 дня
Мучные изделия и ризотто	2 - 3 дня	6 - 8 дня
Мясо из бульона и жаркое	3 - 5 дня	10 - 15 дня
Торты с начинкой (с кремом и фруктами)	2 - 3 дня	6 - 8 дня
Масло для фритюра	10 - 15 дня	25 - 40 дня
Замороженные пищевые продукты (-18 +/-2°C)		
Мясо	4 - 6 месяцев	15 - 20 месяцев
Рыбы	3 - 4 месяцев	10 - 12 месяцев
Овощи	8 - 10 месяцев	18 - 24 месяцев

	без вакуумной упаковки	с вакуумной упаковкой
Продукты питания при комнатной температуре (25+/-2°C)		
Хлеб	1 - 2 дня	6 - 8 дня
Печенье в упаковке	4 - 6 месяцев	12 месяцев
Мучные продукты	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Рис	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Мука	4 - 5 месяцев	12 месяцев
Сушеные фрукты	3 - 4 месяцев	12 месяцев
Молотый кофе	2 - 3 месяцев	12 месяцев
Чай в порошке	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Сублимированные продукты	1 - 2 месяцев	12 месяцев
Сухое молоко	1 - 2 месяцев	12 месяцев

5.3 Правила вакуумирования

Важные рекомендации

- Перед началом упаковки тщательно вымыть руки, упаковочную машину и поверхности, которые будут использоваться для резки и упаковки.
- Во время обработки продуктов питания по мере возможности следует пользоваться перчатками.
- Для вакуумной упаковки следует использовать только свежие продукты.
- Продукты, которые легко портятся, сразу положить в холодильник или морозильную камеру и не оставлять долго при комнатной температуре.
- Равномерно разложить вакуумные упаковки в холодильнике или морозильной камере, чтобы ускорить заморозку.
- Продовольственные продукты, изъятые из упаковки, следует обязательно употребить до истечения срока их пригодности, указанного на оригинальной упаковке.
- Вакуумная упаковка продлевает срок хранения сухих продуктов питания. Продукты с большим содержанием жира быстрее портятся в случае доступа кислорода и тепла. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения орехов, кокосовой стружки и зерновых. Хранить в холодном и темном месте.
- Вакуумная упаковка не продлевает срок хранения овощей и фруктов таких, как бананы, яблоки или картофель, разве что перед упаковкой они будут очищены.

- Некоторые виды овощей, такие как брокколи, цветная или белая капуста, в вакуумной упаковке выделяют газы. Поэтому эти овощи следует перед вакуум-ной упаковкой бланшировать и заморозить.
- Для повторной вакуумной упаковки блюд, которые были изъяты из вакуумной упаковки, следует действовать согласно рекомендациям касательно хранения в холодных условиях после открытия, чтобы повторное хранение было безопасным.
- Следует немедленно употребить портящиеся блюда, которые были ранее подогреты, размморожены или изъяты из холодильника. Не следует употреблять блюда, которые несколько часов лежали на воздухе; особенно если они с густым соусом и хранились в вакуумной упаковке или другой среде с ограниченным содержанием кислорода.
- Мягкие и нежные продукты (рыба, земляника и т.п.) предварительно заморозить в течение ночи. После предварительного замораживания продукты можно упаковать в вакууме и поместить в морозильную камеру.

ВНИМАНИЕ!

Вакуумная упаковка не заменяет замораживания или глубокой заморозки! Каждый портящийся продовольственный продукт, который требует заморозки перед вакуумной упаковкой, должен быть охлажден и заморожен также после вакуумной упаковки.

RU

Вакуумная упаковка с дальнейшей заморозкой

- В случае правильного хранения прибор помогает сохранить длительную свежесть блюд. Блюда паковать по возможности в свежем состоянии.
- Чувствительные продукты питания или продукты, которым необходимо сохранить форму и внешний вид, могут повредиться во время вакуумной упаковки в свежем состоянии. Мягкие продукты, такие как мясо, рыба, клубника, бутерброды следует предварительно заморозить.
- Их можно замораживать в течение 24 часов, прежде чем появятся ожоги от замораживания. После предварительной заморозки продуктов их можно запаковать в вакуумных мешочках и хранить длительное время в морозильной камере, чтобы сохранить как вкус, так и питательные ценности запакованных продуктов.
- 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.

RU

Размораживание продуктов, запакованных в вакуумные мешочки

- Запакованные в вакууме продукты питания, такие как мясо, рыба, фрукты и овощи или другие мягкие продукты можно размораживать медленно на самой нижней полке холодильника.
- Хлеб и питу можно размораживать в комнатной температуре.
- Супы или другие жидкие блюда следует подогревать непосредственно в вакуумном мешочке в горячей водной ванне, пока они полностью не будут горячими. Для размораживания в комнатной температуре или подогревания в водной ванне следует надрезать один из углов вакуумного мешочка, чтобы сократить вакуум и дать возможность пару выходить наружу.
- Продукты следует употребить вскоре после размораживания. Никогда не замораживать продукты повторно.

Повторная вакуумная упаковка распакованных продуктов питания

- Многие продовольственные продукты, такие как сыры или мясные изделия продаются в вакуумных упаковках. После открытия таких продуктов можно также сохранить их вкус и свежесть путем повторной вакуумной упаковки.

  ВНИМАНИЕ!

  Распакованные продукты питания всегда следует употребить до истечения срока пригодности, указанного на оригинальной упаковке.

После повторной вакуумной упаковки продукты следует хранить с соблюдением максимальной осторожности и гигиены.

Инструкции на тему вакуумной упаковки

- Упаковывая в вакууме продовольственные продукты с острыми краями или формами, например, кости или сухие макароны, следует воспользоваться бумажным полотенцем во избежание повреждений мешочка.
- Для того чтобы во время вакуумной упаковки хрупкие продукты питания не крошились, а мягкие продукты питания такие, как бисквиты или печенье не ломались для их ранения следует использовать емкости.
- Вакуумная упаковка обеспечивает защиту различных продуктов в разных условиях. С помощью этого прибора можно запаковать вещи необходимые в походе, такие как спички, одежду и другие предметы, которые должны остаться сухими. Табак для курения трубки можно хранить длительное время. Налет и тускнение серебра, а также других коллекционерских предметов можно исключить путем вакуумной упаковки.

5.4 Обслуживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Следует быть очень осторожным при закрытии крышки.

Опасность ожога при прикосновении к горячим элементам прибора после работы!

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

Перед первым использованием

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

Функции кнопок управления/индикаторов/светодиодных индикаторов

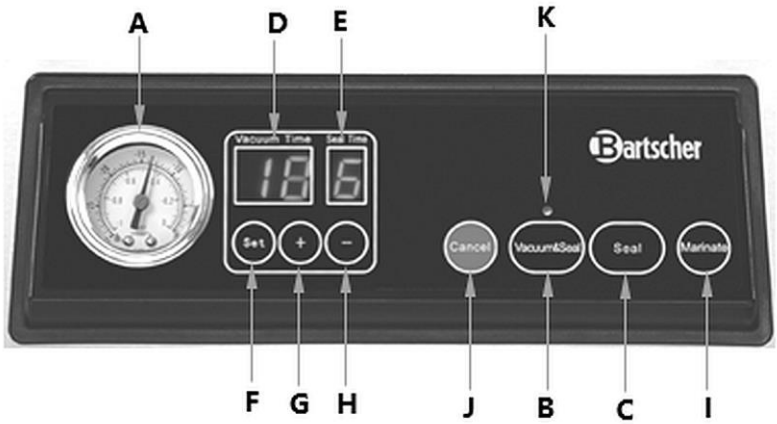


Рис. 3

RU

A. Манометр

Манометр показывает давление в вакуумной камере во время работы.

B. «Vakuum & Seal» (вакуумирование и запаивание)

Путем нажатия этой кнопки осуществляется выбор автоматического режима вакуумирования и запаивания.

C. «Seal» (запаивание)

С помощью этой кнопки можно выбрать две функции:

закрытие открытого конца мешка для вакуумирования, который поступает с рулона с пленкой. Когда мешки для вакуумирования запаиваются, прибор начинает всасывание, которое сначала длится около 20 сек., чтобы сохранить плотность электрода, прежде чем мешок для вакуумирования будет запаян.

В случае нажатия кнопки **«Seal»** во время осуществления автоматического процесса «Vakuum & Seal», вакуумный насос останавливается, клапан закрывается и прибор переходит в режим запаивания.

D. Индикатор «Vakuum Time» (время вакуумирования)

На этом индикаторе отображается:

– прогресс процесса вакуумирования;

– настроенное время вакуумирования.

E. Индикатор «Seal Time» (время запаивания)

На этом индикаторе отображается:

– прогресс процесса запаивания;
– настроенное время запаивания.

F. Кнопка «Set»

С помощью этой кнопки можно перейти к настройкам времени вакуумирования (от 20 до 99 секунд) или времени запаивания (от 3 до 9 секунд). Эти настройки или возможные изменения значений можно вводить с помощью кнопок «+» и «–». Введенные значения появляются на соответствующих индикаторах D или E.

G. + H. Кнопки регулирования «+» и «–»

С помощью этих кнопок можно повысить, снизить, или настроить следующие величины:

– время вакуумирования (от 20 до 99 секунд);
– время запаивания (от 3 до 9 секунд).

J. «Cancel» (кнопка stop)

После нажатия этой кнопки происходит остановка любого осуществляемого процесса.

I. «Marinate» (режим маринования)

С помощью этой кнопки можно выбрать режим маринования.

K. Светодиодные индикаторы

Эти индикаторы показывают настроенный режим работы:

– Вакуумирование и запаивание;
– апаивание;
– Маринование;
– Остановка.

Настройки

Время вакуумирования

Чтобы соответственно настроить время вакуумирования в зависимости от разных пищевых продуктов и размера мешков для вакуумирования (повысить или снизить), следует нажать кнопку **«SET»** (F), после чего использовать кнопки **«+»** (G) или **«–»** (H).

Следует учесть рекомендуемое время вакуумирования, указанное в таблице ниже.

	Применение	**Примеры**	**Время вакуумирования (в с)**
1	Общие виды применения	Подходит для мешков стандартной величины и всех видов продуктов питания, мяса.	50, заводские настройки
2	Вакуумирование мягких и нежных продуктов питания	Хлеб, картофельные чипсы, фрукты и т. д.(россыпью в упаковке)	20 ~ 40
3	Стандартные мешки для вакуумирования	Все мешки для вакуумирования меньше, чем 22 × 30 см	40 – 60
4	Большие мешки для вакуумирования с крупным содержимым	Для неудобных, больших мешков для вакуумирования 30 × 33 см с полным содержимым	60 – 80
5	Плоская или жидкая упаковка	супы, соусы	60 ~ 80
0 6	Очень плотная вакуумная упаковка	Маринование продуктов питания, очень плотная вакуумная упаковка	99

RU

Время запаивания

Для того чтобы соответственно настроить время запаивания в зависимости от толщины и материала, из которого изготовлен мешок, температуры окружающей среды или вида пищевых продуктов (повысить или снизить), следует нажать кнопку **«SET»** (F), после чего нажать кнопки **«+»** (G) или **«–»** (H).

Следует учесть рекомендуемое время запаивания, указанное в таблице ниже.

	Применение	Примеры	Время запаивания (в с)
1	Стандартные нейлоновые мешки для вакуумирования	Мешки вакуумирования из нейлона, используемые в комнатной температуре в сухой окружающей среде	6
2	Очень тонкие мешки для вакуумирования или влажные мягкие мешки	Тонкие нейлоновые мешки для вакуумирования или влажные мешки из PE	4 – 6
3	При более низкой температуре помещения или в случае холода вне помещения	Вакуумирование в холодные дни вне помещения или в помещениях с температурой ниже 12 °C	6 ~ 7
0 4	Влажные или мокрые мешки для вакуумирования или вакуумирование в случае холода	Мокрые мешки для вакуумирования или много влаги в мешках для вакуумирования	7 ~ 9

Вакуумирование

Важные указания и советы по использованию пакетов для вакуумирования

- Не оставлять слишком много воздуха в мешке для вакуумирования. Перед запаиванием мешка для вакуумирования из него следует по возможности максимально выжать воздух. При слишком большом количестве воздуха в мешке для вакуумирования нагрузка вакуумной помпы может повысится таким образом, что двигатель не будет иметь достаточно силы, чтобы вытянуть из мешка весь воздух.
- При вакуумировании продуктов питания с острыми краями / заостренными углами, например, кости или сушеные макароны, такие края/углы обернуть бумажным полотенцем во избежание повреждения мешка вакуумирования.
- Не вкладывать слишком много продуктов питания в мешок для вакуумирования. Оставить достаточно места, чтобы открытый конец без проблем можно было поместить в вакуумной камере.
- Открытый конец мешка для вакуумирования класть всегда плоско и ровно на электроде, не делать закладок и не загибать мешок для вакуумирования.

- Большие мешки для вакуумирования, заполненные в небольшой степени, требуют более длительного времени вакуумирования; меньшие мешки можно вакуумировать быстрее.
- Всегда проверять полученный шов, который должен иметь равномерный разрез ине должен иметь складок.
- В случае неполного запаивания следует отрезать сварной шов и повторить процесс запаивания.

Выбор мешков для вакуумирования

Предлагаются разные размеры мешков для вакуумирования. Выбрать правильный размер мешка в зависимости от упаковываемого пищевого продукта.

УКАЗАНИЕ!

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

Убедиться, что длина мешка для упаковки больше как минимум на 7 см от консервируемого пищевого продукта, и учесть еще 2 см для каждого последующего использования мешка для вакуумирования.

RU

Подготовка мешков для вакуумирования с рулона с пленкой

1. Для того чтобы приготовить мешок для вакуумирования следует выбрать рулон пленки соответствующей ширины.
2. Установить прибор на ровной поверхности.
3. Подключить вилку к соответствующей, одиночной заземленной розетке.
4. Установить выключатель на задней стенке прибора в положение **«I»**, чтобы запустить прибор.

Загорятся индикаторы времени вакуумирования **«Vacuum Time»** (D) и времени запаивания **«Seal Time»** (E).

5. Установить соответствующее время вакуумирования и запаивания для выбранного рулона с пленкой. Учесть данные из таблицы, содержащиеся в разделе **«Настройки»**.
6. Открыть крышку прибора.
7. Свободный конец рулона пленки поместить в вакуумную камеру прибора. Убедиться, что пленка правильно расположена на электроде.
8. Закрыть крышку.
9. Нажать кнопку запаивания **«Seal»** (C) на панели управления.

Начинается процесс запаивания.

Настроенное время запаивания отображается на индикаторе **«Seal Time»** (E) и снижается до «0», пока процесс не закончится.

УКАЗАНИЕ!

С целью преждевременного завершения процесса запаивания следует нажать кнопку «Cancel» (J).

10. Открыть крышку прибора.
11. Вынуть из вакуумной камеры запаянный рулон пленки.
12. Проверить оба шва.

Швы должны иметь равномерное сечение и не должны иметь складок. В случае неполного запаивания следует отрезать шов и повторить процесс запаивания.

13. Отрезать с рулона мешок соответствующей длины в зависимости от упаковываемых пищевых продуктов или других предметов.

Помещение мешков для вакуумирования в вакуумную камеру

1. Поместить упаковываемый пищевой продукт в мешок для вакуумирования.
2. Открыть крышку прибора.
3. Положить мешок для вакуумирования открытым концом на электрод в вакуумной камере.
4. Очистить и выровнять открытый конец мешка для вакуумирования. Убедиться, что нет пыли, складок или загибов.
5. Обратить внимание на то, чтобы:

– высота содержимого мешка для вакуумирования не выходила над электродом;
– мешок для вакуумирования лежал открытием над электродом (рис. справа);
– весь мешок для вакуумирования вместе с открытием находился внутри вакуумной камеры.

6. С помощью зажимного хомута закрепить мешок для вакуумирования в переднем пространстве вакуумной камеры.
7. На несколько секунд поднять зажимной хомут вверх.



Рис. 4

Запуск автоматического процесса вакуумирования (вакуумирование и запаивание)

1. Закрыть крышку прибора.

   УКАЗАНИЕ!

   Чтобы убедиться, что из крышки не выходит воздух, во время запуска прибора всегда следует придержать крепко крышку в течение нескольких секунд.

2. Установить выключатель на задней стенке прибора в положение **«I»**, чтобы запустить прибор.

Загорится красный индикатор питания в выключателе.

3. Нажать кнопку **«Vakuum & Seal»** (B), чтобы запустить процесс вакуумирования и запаивания.

Засветиться индикатор над нажатой кнопкой.

Вакуумный насос начинает качать, а индикатор **«Vakuum Time»** (D) отсчитывает установленное время вакуумирования до «0». По истечении этого времени процесс вакуумирования заканчивается и прибор автоматически переходит к процессу запаивания.

Время запаивания отсчитывается до «0» на индикаторе **«Seal Time»** (E). После завершения процесса запаивания индикатор над кнопкой **«Vakuum & Seal»** (B) мигает в течение нескольких секунд, после чего гаснет.

4. Открыть крышку прибора.
5. Вынуть из вакуумной камеры запаянный мешок для вакуумирования.

   УКАЗАНИЕ!

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

Прибор готов к следующему процессу вакуумирования.

Чтобы достичь оптимального результата вакуумирования, лучше оставить прибор на одну минуту остывать, прежде чем использовать его повторно.

6. После каждого процесса вакуумирования следует вытереть жидкость или остатки пищевых продуктов, оставшиеся в вакуумной камере.
7. Чтобы открыть вакуумированный мешок, следует разрезать его ножницами.

RU

Маринование

1. Открыть крышку прибора.
2. Поместить в мешок для вакуумирования маринуемые пищевые продукты.
3. Положить мешок для вакуумирования открытым концом на электрод в вакуумной камере.
4. Закрыть крышку.
5. Установить выключатель в положение **«I»**, чтобы запустить прибор.
6. Нажать кнопку **«Marinate»** (I), чтобы запустить процесс маринования.

Загорится индикатор над кнопкой **«Marinate»** (I).

Прибор генерирует вакуум в вакуумной камере в течение 99 секунд. В завершение процесса маринования не наступает процесс запаивания и вакуумирование отменяется.

После завершения процесса маринования индикаторы **«Vacuum & Seal»** и **«Seal»** мигают в течение нескольких секунд и гаснут.

7. В случае необходимости многократно повторять **Шаг 6**.
8. Открыть крышку прибора.
9. Вынуть маринованные пищевые продукты.

RU

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

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

6.2 Очистка

Внешняя сторона прибора

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

Внутренняя сторона прибора

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

Мешочки для вакуумной упаковки

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

   ОСТОРОЖНО!

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

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Работы могут осуществляться только соответствующим квалифицированным техническим персоналом.

Если не удается устранить неисправности, следует обратиться в сервисный центр. Обязательно указать номер артикула, модель и серийный номер. Эти данные указаны на шильдике прибора.

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

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

8 Утилизация

Электрические приборы

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

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.

RU