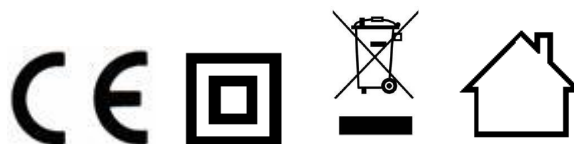

COSO[®]
DESIGN

Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик GourmetVAC 180



Артикул 1384

Braukmann GmbH

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-desing.de

www.caso-design.de

Документ №: 1384 20-08-2019

Возможны опечатки и ошибки в наборе.

© 2019 Braukmann GmbH

1	Руководство по эксплуатации.....	5
1.1	Общие указания.....	5
1.2	Информация о данном руководстве	5
1.3	Предупреждения	5
1.4	Ограничение ответственности.....	6
1.5	Защита авторских прав	6
2	Безопасность	6
2.1	Надлежащее использование	7
2.2	Общие правила техники безопасности	7
2.3	Источники опасности	9
2.3.1	Опасность ожога	9
2.3.2	Опасность возгорания	9
2.3.3	Опасность, связанная с электрическим током	9
2.4	Правила безопасности при хранении продуктов питания	10
3	Введение в эксплуатацию.....	11
3.1	Информация по безопасности.....	11
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки	11
3.3	Функции	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.....	13
4	Дизайн и функции.....	13
4.1	Полный обзор	14
4.2	Панель управления.....	15
4.3	Паспортная табличка.....	15
5	Эксплуатация	15
5.1	Инструкция по эксплуатации	15
5.2	Пакеты и рулоны	16
5.3	Упаковка продуктов с помощью вакуума:.....	16
5.4	Изготовление пакета из рулона	17
5.5	Открытие запечатанного пакета	18
5.6	Хранение	18
6	Чистка и обслуживание	18
6.1	Правила техники безопасности	18

6.2	Чистка.....	19
7	Устранение неисправностей.....	20
7.1	Правила техники безопасности	20
7.2	Причины неисправностей и их устранение.....	20
8	Утилизация отслужившего прибора	21
9	Гарантия.....	21
10	Технические характеристики	22

1 Руководство по эксплуатации

1.1 Общие указания

Прочтите содержащуюся здесь информацию, чтобы быстро ознакомиться со своим прибором и в полной мере использовать все его функции.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода. Желаем Вам пользоваться им с удовольствием.

1.2 Информация о данном руководстве

Это руководство по эксплуатации является составной частью вакуумного упаковщика (далее - прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

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

Сохраните данное руководство по эксплуатации и передайте его следующему владельцу вместе с прибором.

1.3 Предупреждения

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

▲GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации.

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

- ▶ Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

▲WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать нанесения травм людям.

▲VORSICHT**ОСТОРОЖНО**

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать нанесения травм людям.

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

Примечание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания.

Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- Несоблюдения указаний в Руководстве по эксплуатации
- Использования прибора не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования неразрешенных запчастей

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только оригинальным немецким текстом.

1.5 Защита авторских прав

Данная документация защищена авторским правом.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

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

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к материальному ущербу и травмам.

2.1 Надлежащее использование

Данный прибор предназначен только для бытового использования внутри помещения для вакуумирования пакетов и контейнеров, а также для запаивания пакетов. Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

▲WARNING

Предупреждение

Опасность из-за ненадлежащего использования!

В случае ненадлежащего использования и/или иного применения прибор может быть источником опасности.

- ▶ Использовать прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдать принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие ненадлежащего применения. Все риски несет пользователь.

2.2 Общие правила техники безопасности

HINWEIS

Примечание

Для безопасной работы с прибором следуйте следующим общим правилам техники безопасности.

- ▶ Перед использованием проверьте прибор на наличие видимых внешних повреждений. Никогда не вводите поврежденный прибор в эксплуатацию.
- ▶ Если шнур питания или вилка повреждены, их должен заменить производитель или его сервисный агент, чтобы избежать опасности.
- ▶ Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 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 8 лет и старше и под присмотром взрослых. Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и его соединительный кабель следует хранить в недоступном месте для детей младше 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, 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 компоненты всегда следует заменять оригинальными запчастями. Только такие детали гарантируют соблюдение требований безопасности.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ При отсоединении, пожалуйста, вынимайте вилку из розетки, держась за вилку, а не за шнур, чтобы избежать травм.
- ▶ Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не ставьте в посудомоечную машину.
- ▶ Для правильного хранения поверните рычаг в положение STORE (ХРАНЕНИЕ), не блокируйте крышку, это приведет к деформации прокладок и нарушению работы прибора.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

▲WARNING Предупреждение

Запаивающая планка сильно нагревается.

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

- ▶ Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к запаивающей планке сразу после процесса запайки.

2.3.2 Опасность возгорания

▲WARNING Предупреждение

Существует опасность возгорания из-за неправильного использования прибора.

Во избежание возгорания соблюдайте следующие указания по безопасности:

- ▶ Не устанавливайте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- ▶ Держите этот прибор вдали от источников тепла (газ, электричество, горелка, нагретая духовка).

2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током

▲GEFAHR Опасность

Смертельная опасность из-за поражения электрическим током!

При прикосновении к токоведущим проводам или узлам существует опасность для жизни!

Во избежание опасностей, связанных с электрическим током, соблюдайте следующие указания по безопасности:

- ▶ 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 сервисным агентом, чтобы избежать опасности.
- ▶ Ни при каких обстоятельствах не открывайте корпус прибора. При прикосновении к токоведущим соединениям и изменении электрической или механической конструкции существует опасность поражения электрическим током. Кроме того, на приборе также могут возникать функциональные неисправности.
- ▶ Перед включением прибора в розетку или при работе с ним убедитесь, что ваши руки сухие.
- ▶ Не вставляйте предметы в отверстия прибора.

2.4 Правила безопасности при хранении продуктов питания

Вакуумный упаковщик кардинальным образом изменит ваши покупки, а также способ хранения продуктов питания. Вы так привыкнете к вакуумной упаковке, что она станет неотъемлемой частью вашего процесса приготовления пищи. При вакуумном запаивании действуйте, как описано ниже, так вы сможете гарантировать качество и безопасность своих продуктов питания.

- ▶ Если скоропортящиеся продукты были нагреты, разморожены или неохлаждены, немедленно их используйте.
- ▶ Перед вакуумной упаковкой необходимо вымыть руки, а также всю посуду и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной упаковки продуктов.
- ▶ Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты, если вы упаковали их в вакуум, и не оставляйте их при комнатной температуре.
- ▶ Срок годности сухих пищевых продуктов, таких как орехи, кокос или крупы, будет увеличен в герметичной упаковке при хранении в темном месте. Кислород и высокая температура делают продукты с высоким содержанием жира прогорклыми.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Перед вакуумной герметизацией некоторых фруктов и овощей, таких как яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, очистите их от кожуры, это продлит срок их хранения.
- ▶ При вакуумной герметизации некоторых овощей, таких как брокколи, цветная капуста и свежая капуста для охлаждения, они выделяют газы, поэтому их необходимо бланшировать и заморозить перед вакуумной герметизацией.

3 Введение в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные замечания по безопасности во время первого ввода прибора в эксплуатацию. Во избежание опасностей и повреждений соблюдайте следующие указания:

3.1 Информация по безопасности

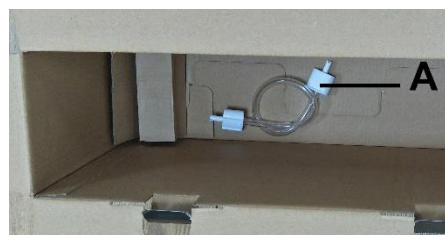
⚠WARNING**Предупреждение**

- ▶ Запрещается использовать упаковочные материалы для игры. Существует опасность удушья.

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Вакуумный упаковщик GourmetVAC 180
- 10 пакетов для профессиональной вакуумной упаковки (20 x 30 см)
- Вакуумный шланг (A) • Руководство по эксплуатации

**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Проверьте поставку на комплектность и на видимые повреждения.
- ▶ В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

3.3 Функции

Основная функция этого прибора - хранить самые разные продукты для обеспечения свежести, более длительного срока хранения, вкуса и удобства. Как правило, вакуумная упаковка сохраняет продукты свежими в восемь раз дольше, чем другие традиционные методы хранения продуктов. Как только этот прибор станет незаменимой частью вашей жизни, у вас будет меньше порчи продуктов, и это сэкономит ваши деньги.

- Готовьте пищу заранее и упаковывайте ее абсолютно герметично. Храните индивидуальные порции или сразу несколько блюд для целого приема пищи.

-
- Готовьте продукты для пикников и турпоходов или для барбекю.
 - Сохраните продукты от морозного ожога
 - 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.
 - Также возможно разнообразное использование вакуумного упаковщика в непродовольственной сфере. Он сохраняет сухими и чистыми принадлежности для похода, например, спички, аптечки

3.4 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, действуйте следующим образом:

- Выньте прибор из коробки и удалите упаковочный материал.

3.5 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбраны с учетом экологических требований и требований, связанных с переработкой, и поэтому могут быть переработаны. Возврат упаковки обратно в материальный цикл позволяет сэкономить сырье и сократить количество накопленных отходов. Все упаковочные материалы, которые больше не требуются, отправьте в пункты приема вторичной переработки для утилизации.



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 эксплуатации прибора место его установки должно соответствовать следующим условиям:

- Прибор должен быть установлен на твердой, плоской и горизонтальной поверхности с достаточной несущей способностью для системы вакуумного запечатывания и максимального веса продуктов, которые должны быть запечатаны под вакуумом.
- Выберите место установки таким образом, чтобы дети не могли дотянуться до горячей запаивающей пластины прибора.
- Не устанавливайте прибор в горячей, влажной или очень влажной среде или рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Для правильной работы прибора требуется достаточный поток воздуха. Оставьте вокруг прибора зазор 10 см.
- Не перемещайте систему вакуумного запечатывания во время работы.

-
- Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы шнур питания можно было легко отсоединить в случае аварии.
 - Установка и сборка этого прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) должны выполняться специализированными компаниями / электриками при условии, что они гарантируют необходимые условия для безопасного использования этого прибора.

3.7 Подключение электропитания

Для безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие правила:

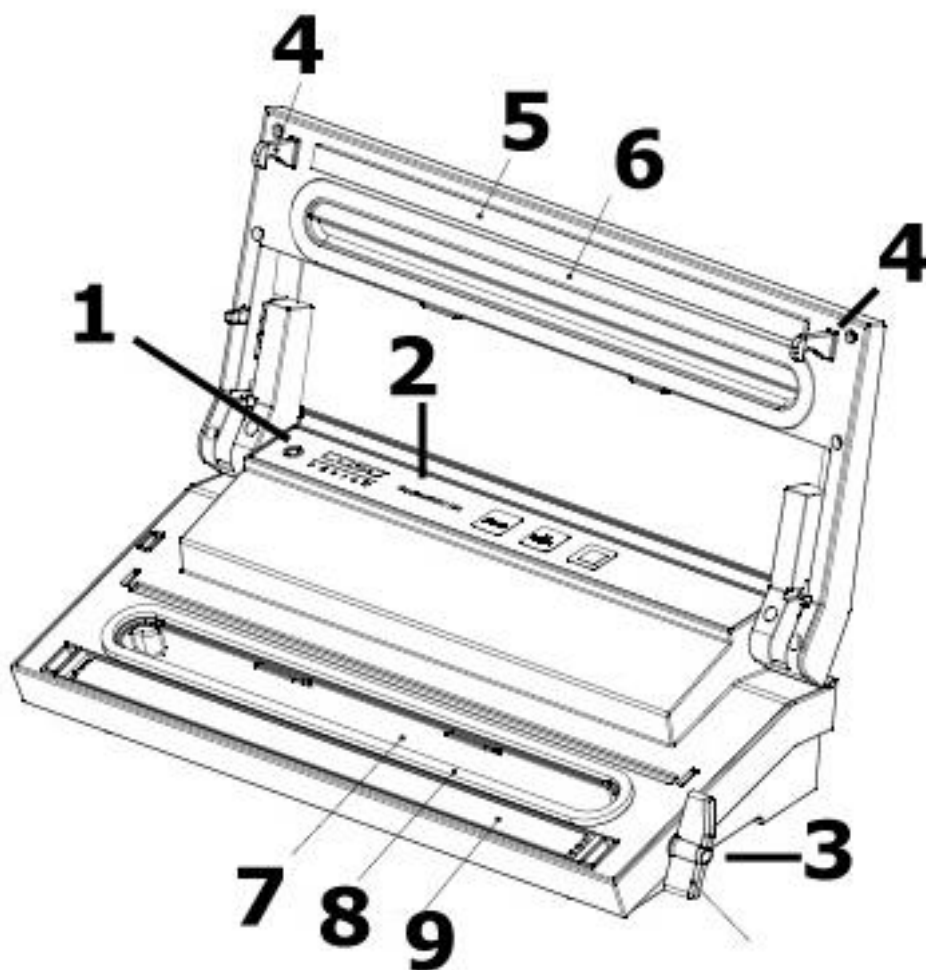
- Перед подключением прибора сравните данные подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке с данными вашей электрической сети. Эти данные должны быть согласованы, чтобы не было повреждений прибора. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Для соединения прибора с электрической сетью можно использовать удлинительный кабель длиной 3 метра (макс.) с поперечным сечением 1,5 мм². Использование нескольких вилок или группировок запрещено из-за опасности возгорания, связанной с этим.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден и не проложен под духовкой, а также на горячих или острых поверхностях.
- Электрическая розетка должна быть защищена предохранительным выключателем на 16 А.

Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если прибор подключен к правильно установленной системе защитных проводов. В случае сомнений поручите квалифицированному электрику проверить установку в доме. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные отсутствием или повреждением защитного провода.

4 Дизайн и функции

В этой главе представлен обзор прибора и объясняются некоторые из его основных характеристик.

4.1 Полный обзор



- 1 Разъем - для вакуумного шланга
- 2 Панель
- 3 Рычаг фиксации и разблокировки крышки
- 4 крючки для фиксации крышки
- 5 уплотнительный профиль
- 6 верхний уплотнитель +
- 8 нижний уплотнитель

7 Съёмная вакуумная камера. Открытый конец пакета необходимо поместить внутрь камеры. Эта функция гарантирует, что воздух не может выйти из пакета и что лишняя жидкость будет собрана. Легко снимается и чистится.

9 Запеивающая пластина, включает в себя нагревательный провод с тефлоновым покрытием, он позволяет запечатывать пакет без прилипания.

▲WARNING Предупреждение

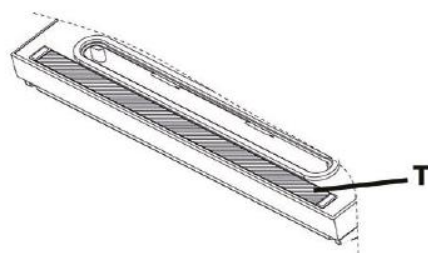
Запеивающая планка сильно нагревается.

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

- ▶ Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к запеивающей планке сразу после процесса запайки.

HINWEIS Примечание

- ▶ Не снимайте тефлоновую ленту (Т).



4.2 Панель управления



A Только запаивание (Schweißen)

Для запаивания пакета без вакуумирования

B Вакуум и запаивание (Vakuum & Schweißen)

Вытягивает воздух из пакета и автоматически переключает операцию, чтобы запечатать пакет после завершения вакуумирования

C Стоп (Stopp)

Выключает вакуумирование и запаивание всякий раз, когда оператор хочет остановить операцию

4.3 Паспортная табличка

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

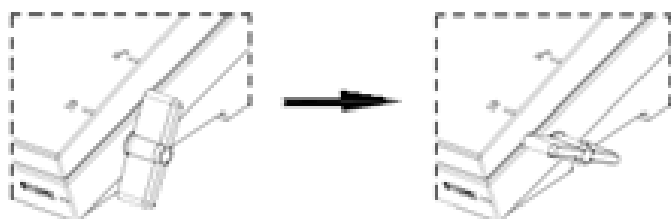
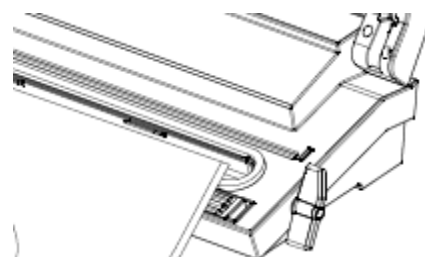
5 Эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по эксплуатации прибора. Следуйте этим указаниям, чтобы избежать опасностей и повреждений.

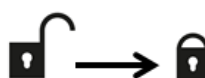
5.1 Инструкция по эксплуатации

После каждого сеанса запаивания и перед запуском проверяйте, чтобы прибор и все аксессуары, контактирующие с продуктами питания, были полностью чистыми. Следуйте инструкциям по очистке в главе «Очистка».

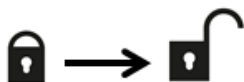
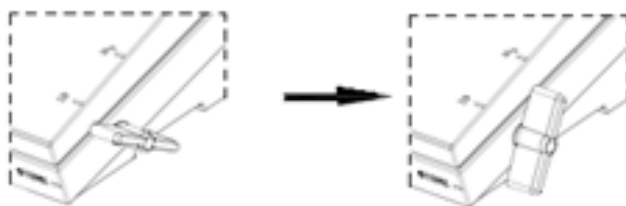
Шаг 1: Поднимите крышку и разместите открытую сторону пакета в вакуумной камере.



Шаг 2: Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не заблокируется.



Шаг 3: После завершения процесса поверните рычаг против часовой стрелки, пока крышка не разблокируется. (после завершения процесса запаивания).



5.2 Пакеты и рулоны

Используйте только пакеты и рулоны, которые специально предназначены для вакуумирования. Материал этой специальной предназначенной для вакуумирования пленки отличается от обычной пленки для сохранения свежести продуктов. Все поставляемые CASO пленочные рулоны и пакеты подходят для готовки в пакете (Sous Vide). Кроме того, рулоны и пакеты могут использоваться для размораживания и разогрева в микроволновой печи при температуре до 70 градусов. При применении пленки других производителей убедитесь, действительно ли она подходит также для использования в микроволновой печи и для готовки в пакете (Sous Vide).

Пожалуйста, учтите, что такие бескамерные вакуумные упаковщики как этот могут использоваться только со структурированными пакетами. В этих целях CASO предлагает Вам широкий выбор различных рулонов и пакетов.

5.3 Упаковка продуктов с помощью вакуума:

Поставьте прибор в сухое место. Убедитесь, что рабочая зона перед прибором свободна от препятствий и достаточно широка для размещения пакетов с едой.

1. Поместите в пакет продукты, которые хотите сохранить.
2. Очистите и распрямите открытый конец пакета, убедитесь, что на панелях открытых концов нет складок или заломов.
3. Убедитесь, что открытый конец пакета находится внутри вакуумной камеры. (см. Шаг 1)
4. Закройте крышку. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не защелкнется. (см. шаг 2).
5. Нажмите кнопку «Вакуум и запаивание» (B), и соответствующий светодиодный индикатор начнет мигать, после чего пакет будет автоматически вакуумирован и запаян.
6. После этой операции поверните рычаг против часовой стрелки до тех пор, пока крышка не откроется. (см. Шаг 3).
7. Проверьте внешний вид запечатанного пакета; он должен иметь полосу поперек уплотнения и без складок, иначе уплотнение может быть неполным.
8. Если вам нужно прервать операцию вакуумирования (например, пакет неправильно установлен), сначала нажмите кнопку «Стоп» (C), затем поверните рычаг против часовой стрелки, пока крышка не откроется.

- ▶ Не кладите в пакет слишком много еды; оставьте достаточно свободного места на открытом конце пакета, чтобы его можно было поместить в вакуумную камеру более надежно.
- ▶ Не мочите открытый конец пакета. Мокрые пакеты трудно плотно закрыть.
- ▶ Очистите и распрямите открытый конец пакета перед тем, как запечатать его. Убедитесь, что на открытой части пакета ничего не осталось. Посторонние предметы или помятые пакеты могут затруднить плотное закрытие.
- ▶ Не оставляйте внутри пакета слишком много воздуха. Перед тем, как вакуумировать, надавите на мешок, чтобы из него вышел лишний воздух. Слишком много воздуха внутри пакета увеличивает нагрузку на вакуумный насос и может привести к тому, что двигатель будет работать недостаточно, чтобы вытянуть весь воздух из пакета.
- ▶ Если у продуктов, которые вы запечатываете, есть острые края, например кости, спагетти или моллюски, заверните края кухонной бумагой, чтобы не порвать пакет.
- ▶ Вакуумируйте один пакет в течение 1 минуты, чтобы дать прибору достаточно остыть.
- ▶ Для вакуумной упаковки продуктов на жидкой основе, таких как супы, запеканки или тушеные блюда, сначала заморозьте их на противне или в закаленной посуде, запечатайте в вакууме, наклейте этикетку и сложите в морозильную камеру, как только они станут замороженными.
- ▶ Бланшируйте овощи, недолго готовя в кипящей воде или микроволновой печи, охладите их, а затем упакуйте их в удобные порции.
- ▶ Для вакуумной упаковки незамороженных продуктов требуется дополнительно 5 см для длины пакета, чтобы обеспечить расширение во время замораживания. Положите мясо или рыбу на бумажное полотенце и запечатайте его вместе с бумажным полотенцем в пакете. Это поможет впитать влагу из продуктов.
- ▶ Перед хранением таких продуктов, как лепешки, блины или гамбургеры, используйте вощеную или пергаментную бумагу между ними, чтобы сложить кусочки, так будет легче удалить часть продуктов, закрыть остальные и сразу же положить в морозильную камеру.
- ▶ Систему вакуумного откачивания нельзя использовать напрямую для вакуумной герметизации канистр или консервных банок.

5.4 Изготовление пакета из рулона

1. Разверните пленку до нужной длины и аккуратно и четко отрежьте пакет до нужной длины.
2. Откройте крышку и поместите один конец пакета сверху в вакуумную камеру, затем закройте крышку (см. Шаг 1).
3. Поверните рычаг по часовой стрелке, пока крышка не защелкнется (см. Шаг 2).
4. Нажмите кнопку «Запаивание» (B), и соответствующий контрольный светодиодный индикатор начнет мигать.

5. Когда светодиодный индикатор погаснет, пакет запечатан. Теперь у вас есть пакет нестандартного размера.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Убедитесь, что размер пакета, который вы хотите использовать, составляет не менее 8 см дольше, чем еда. Добавьте еще 2 см каждый раз, когда пакет используется повторно.

5.5 Открытие запечатанного пакета

Разрежьте пакет ножницами.

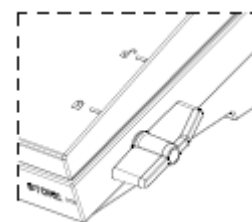
5.6 Хранение

Храните прибор на ровной поверхности в надежном месте, недоступном для детей.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Для отсоединения выньте вилку из розетки.
- ▶ Всегда отключайте прибор от розетки сразу после использования и перед чисткой.
- ▶ Для правильного хранения поверните рычаг в положение STORE (ХРАНЕНИЕ), не блокируйте крышку, это приведет к деформации прокладок и нарушению работы машины.



6 Чистка и обслуживание

В этой главе содержится важная информация о правильной чистке и обслуживании вакуумного упаковщика.

6.1 Правила техники безопасности

▲VORSICHT

Осторожно

Пожалуйста, обратите внимание на следующие указания по технике безопасности перед очисткой прибора, чтобы избежать повреждения прибора или травм:

- ▶ Для обеспечения оптимальной производительности прибор необходимо регулярно чистить. Несоблюдение правил чистки прибора может привести к потенциальным неисправностям, а также к риску для безопасности и здоровья.
- ▶ Перед чисткой отключите прибор от сети.
- ▶ После использования уплотнительная лента остается горячей. Перед очисткой подождите несколько минут, пока полоска не остынет.
- ▶ 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 повредить прибор.
- ▶ Попадание влаги в корпус прибора может привести к повреждению электронных компонентов. Убедитесь, что в прибор не попадает влага.

▲VORSICHT Осторожно

- ▶ 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 в посудомоечную машину.

6.2 Чистка

◆ Наружная поверхность прибора

Протрите прибор снаружи влажной тканью или губкой, смоченной мягким мылом для посуды.

◆ Внутренняя поверхность прибора

Чтобы очистить внутреннюю часть прибора, вытрите остатки пищи или жидкости бумажным полотенцем.

◆ Вакуумная камера

Прибор имеет съемную вакуумную камеру. Промойте камеру теплой мыльной водой и тщательно просушите перед повторной установкой. Убедитесь, что вакуумная камера установлена правильно.

◆ Пакеты для хранения

Промойте упаковочный материал в теплой воде с мягким мылом для мытья посуды, затем хорошо промойте пакеты водой и дайте им полностью высохнуть перед повторным использованием.

▲VORSICHT Осторожно

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

◆ Резиновый уплотнитель (прижимающий пакет к запаивающей пластине)

Выньте резиновый уплотнитель и промойте его в теплом мыльном растворе.

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.

7 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте этим указаниям, чтобы избежать опасностей и повреждений.

7.1 Правила техники безопасности

▲VORSICHT Осторожно

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у производителя.
- ▶ Неправильный ремонт может вызвать значительные угрозы для пользователя и повреждения прибора.

7.2 Причины неисправностей и их устранение

В случае неисправности на дисплее появится код ошибки; он описывает причину неисправности.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Вакуумный упаковщик не работает	Вилка питания не вставлена	Вставьте вилку в розетку!
	Неисправный шнур питания или вилка	Отправить прибор в службу поддержки клиентов
	Неисправная электрическая розетка	Выберите другую электрическую розетку
Первый запаивающий шов на отрезанном куске рулона не выполняется.	Рулон расположен неправильно	Выполните действия, описанные в главе «Вакуумная упаковка в пакете из рулона».
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 уплотнители и после просушивания правильно вставьте их на место
Пакет запечатывается неправильно	Запаивающая планка перегревается, поэтому пакет плавится Рулон/пакет установлен неправильно	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Пожалуйста, используйте только указанные пакеты и рулоны
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

- ▶ В случае технических неполадок, неисправности прибора или недостающих деталей обращайтесь в службу поддержки клиентов.

8 Утилизация отслужившего прибора

Старые электрические и электронные приборы часто все еще содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные вещества, которые необходимы для их функциональности и безопасности. Если бы они были выброшены вместе с перерабатываемыми отходами или с ними неправильно обращались, они могли нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому ни при каких обстоятельствах не выбрасывайте старый прибор в не перерабатываемые отходы.



HINWEIS

Примечание

- ▶ Используйте пункт сбора, расположенный в вашем городе, для возврата и утилизации старых электрических и электронных приборов. При необходимости обратитесь в вашу мэрию, местную службу вывоза мусора или к вашему дилеру за информацией.
- ▶ Убедитесь, что ваш старый прибор хранится в недоступном для детей месте до тех пор, пока оно не будет утилизировано.

9 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. Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и имеет соответствующий уровень производительности. Любое использование в коммерческих целях покрывается гарантией только в той степени, в которой оно было бы сопоставимо с нагрузками, возникающими при использовании в домашних условиях. Он не предназначен для дополнительного коммерческого использования.

В случае обоснованных претензий мы по своему усмотрению отремонтируем неисправный прибор или заменим его исправным. О любых неурегулированных неисправностях необходимо сообщать в течение 14 дней с момента доставки. Все дальнейшие претензии исключены. Для обеспечения гарантийного требования свяжитесь с нами до возврата прибора (всегда предоставляйте нам подтверждение покупки).

10 Технические характеристики

Прибор	Вакуумный упаковщик
Наименование	GourmetVAC 180
Артикул	1384
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	130 Вт
Габаритные размеры (Ш x В x Г):	402 x 90 x 180 мм
Вес	1,8 кг