
Инструкция по эксплуатации

Вакуумный упаковщик

VacuChef SlimLine



Item No. 1419

Руководство по эксплуатации

Общие правила

Для быстрого ознакомления с устройством всеми его функциями ознакомьтесь с данной инструкцией. Ваш вакуумный упаковщик прослужит вам много лет, если вы будете правильно обращаться с ним. Желаем вам приятного использования!

13.2 Информация о руководстве

Данное руководство по эксплуатации входит в комплект поставки вакуумного упаковщика (далее - устройство) и содержит важную информацию о первоначальном вводе в эксплуатацию, обеспечении безопасности, правильном использовании и уходе за устройством. Инструкция по эксплуатации должна быть всегда в доступности. Данное руководство по эксплуатации должен прочитать и применять каждый, кто допущен к работе с устройством:

- Ввод в эксплуатацию
- Устранение неисправностей
- Функционирование
- Чистка

Храните руководство по эксплуатации в безопасном месте и передайте его следующему владельцу вместе с устройством.

13.3 Предостережения

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждающие пометки:

▲GEFAHR

ОПАСНО

Предупреждение указывает на потенциально опасную ситуацию.

Несоблюдение указаний по предотвращению опасной ситуации может привести к смерти или тяжелым травмам.

► Соблюдайте указания данного предупреждения, чтобы избежать опасности смерти или тяжелых травм.

▲WARNING

ОСТОРОЖНО

Предупреждающее сообщение указывает на возможную опасную ситуацию.

Несоблюдение указаний по предотвращению опасной ситуации может привести к тяжелым травмам.

► Во избежание получения травм соблюдайте инструкции, приведенные в данном предупреждающем указании.

▲VORSICHT

ВНИМАНИЕ

Предупреждение указывает на возможную опасную ситуацию.

Несоблюдение указаний по предотвращению опасной ситуации может привести к травмам легкой или средней тяжести.

► Во избежание получения травм соблюдайте инструкции, приведенные в данном предупреждающем указании.

HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Уведомление такого рода указывает на дополнительную информацию, которая упростит работу с устройством.

13.4 Ограничения ответственности

Вся техническая информация, данные и указания, касающиеся монтажа, эксплуатации и ухода, являются полностью актуальными на момент печати и составлены в соответствии с нашими знаниями и убеждениями, принимая во внимание наш прошлый опыт.

Никакие претензии не могут быть основаны на предоставленной информации, иллюстрациях или описаниях, приведенных в данном руководстве.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате следующего:

- Использование не по назначению
- Технические изменения, модификации устройства
- Использование неавторизованных запасных частей
- Несоблюдение инструкции по эксплуатации
- Ненадлежащий ремонт

Не рекомендуется вносить изменения в конструкцию прибора и гарантия на него не распространяется. Все переводы выполняются в соответствии с нашими знаниями. Мы не несем никакой ответственности за ошибки перевода, даже если перевод был выполнен нами или по нашим инструкциям. Первоначальный текст на немецком языке остается исключительно юридически действующим.

13.5 Защита авторских прав

Данный документ защищен авторским правом.

Braukmann GmbH оставляет за собой все права, включая права на фотомеханическое воспроизведение, дублирование и распространение с использованием специальных процессов (например, обработка данных, носители данных, сети данных), даже частично. Мы оставляем за собой право вносить изменения в содержание и технические характеристики.

14 Безопасность

В данной главе приведены важные указания по технике безопасности при работе с устройством. Устройство соответствует требуемым правилам техники безопасности. Неправильное использование может привести к причинению личного или имущественного ущерба.

14.1 Целевое использование

Данное устройство предназначено только для использования в закрытых помещениях для вакуумирования пакетов, а также для герметизации вакуумных пакетов.

Это устройство предназначено и создано только для коммерческого использования и эксплуатации квалифицированным персоналом в ресторанах, столовых и аналогичных коммерческих учреждениях. Использование, выходящее за рамки данного описания, считается несовместимым с предполагаемым или обозначенным использованием.

▲WARNING

ОСТОРОЖНО

Опасность в результате использования не по назначению! Опасность может исходить от устройства, если оно используется не по прямому назначению и/или для другого вида использования.

- ▶ Используйте устройство исключительно по назначению.
- ▶ Соблюдайте инструкции, приведенные в данном руководстве по эксплуатации.

Претензии любого рода в связи с ущербом, возникшим в результате использования не по назначению, исключаются. Пользователь несет единоличный риск.

14.2 Общие правила техники безопасности

HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Соблюдайте следующие общие правила техники безопасности в целях обеспечения безопасной работы с устройством.

► Перед использованием проверьте устройство на наличие видимых внешних повреждений.

Никогда не используйте поврежденное устройство.

► Если сетевой провод поврежден, то во избежание любой опасности заменой должен заниматься специалист авторизованного сервиса.

► Перед подключением сетевого кабеля к электрической розетке или отключением убедитесь, что крышка устройства находится в разблокированном состоянии, и отсоединяйте его, когда устройство не используется или перед очисткой.

► Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим опасности.

► Детям не разрешается играть с устройством.

► Устройство и его сетевой кабель должны находиться вдали от детей младше 8 лет.

► Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями по его использованию, если они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим опасности.

► Прибор должен постоянно очищаться, а остатки пищи удаляться после каждого использования.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ Не используйте и не храните прибор на открытом воздухе.
 - ▶ Ремонт разрешается выполнять только квалифицированным электрикам, прошедшим обучение у производителя. Неправильно выполненный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя.
 - ▶ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производиться только уполномоченным изготовителем сервисным центром, в противном случае гарантийные обязательства теряют силу в случае последующих повреждений.
 - ▶ Неисправные компоненты всегда должны заменяться оригинальными запасными частями. Только такие детали гарантируют выполнение требований безопасности.
 - ▶ Не оставляйте устройство без присмотра во время его эксплуатации.
 - ▶ При отключении, пожалуйста, отсоедините кабель, держа его за вилку, а не за шнур, не тяните устройство за шнур.
 - ▶ Не погружайте в воду или любые другие жидкости.
 - ▶ Для правильного хранения, пожалуйста, слегка закройте крышку, не блокируйте, это приведет к деформации прокладок и повлияет на работу устройства.
 - ▶ Не поднимайте крышку во время транспортировки устройства.
 - ▶ Не кладите руку в устройство во время процесса вакуумирования или запаивания.
 - ▶ Не перемещайте устройство во время процесса вакуумирования или запайки.
 - ▶ **ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ЭТИ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ.**
-

14.3 Причины возникновения опасности

14.3.1 Опасность ожогов

▲WARNING Внимание!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы не обжечься и не подвергнуть опасности окружающих.

- ▶ Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к сварочной планке во время работы устройства.

14.3.2 Опасность возгорания

▲WARNING Внимание!

В случае неправильного использования устройства существует опасность возгорания.

Во избежание пожара соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- ▶ Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ Храните прибор вдали от источников тепла (газа, электричества, горелки, духовки).

14.3.3 Опасности, связанные с электричеством

▲GEFAHR Опасность для жизни от электричества!

При контакте с проводами или узлами, находящимися под напряжением, существует смертельная опасность! Во избежание опасностей, связанных с электропитанием, соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- ▶ Если сетевой провод поврежден, то во избежание возможных опасностей специалист-электрик должен установить соответствующий кабель.
 - ▶ Не прикасайтесь к прибору и сетевой вилке влажными руками.
 - ▶ Не эксплуатируйте устройство, если кабель питания или вилка повреждены, если оно не работает должным образом, повреждено или упало. Если кабель питания поврежден, его замена должна производиться производителем или его сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом во избежание каких-либо опасностей.
-

▲GEFAHR

ОПАСНО

- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При соприкосновении с контактами под напряжением и изменении электрической или механической структуры существует опасность поражения электрическим током. Кроме того, возможны сбои в работе устройства.
- ▶ Перед подключением прибора к сети или перед началом работы убедитесь, что руки сухие.

14.4 Информация о безопасности хранения пищевых продуктов

Эта вакуумный упаковщик изменит способ покупки и хранения продуктов питания. Как только вы привыкнете к вакуумной упаковке, она станет неотъемлемой частью вашего процесса приготовления пищи.

HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Пожалуйста, соблюдайте определенные процедуры при использовании данного прибора для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

- ▶ Если скоропортящиеся продукты были нагреты, разморожены или не охлаждены, немедленно их следует употребить.
- ▶ Перед вакуумированием необходимо помыть руки, все инструменты и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной упаковки продуктов.
- ▶ Немедленно замораживайте или охлаждайте скоропортящиеся продукты, если они упакованы в вакуум, и не оставляйте их при комнатной температуре.
- ▶ Перед вакуумированием некоторых фруктов и овощей, таких как яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, очистите их, это продлит срок их хранения.
- ▶ При вакуумировании некоторых овощей, таких как брокколи, цветная капуста и цветная капуста, которые будут выделять газы, поэтому перед вакуумированием их необходимо бланшировать и замораживать.

15 Начало работы

Эта глава поможет вам безопасно распаковать и настроить ваше новое устройство.

15.1 Информация по безопасности упаковки

▲GEFAHR

ОПАСНО

Упаковочные материалы не являются игрушками и должны утилизироваться надлежащим образом.

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

15.2 Комплект поставки

Комплект поставки вакуумного упаковщика VacuChef SlimLine включает в себя следующие компоненты:

- Вакуумный упаковщик VacuChef SlimLine
- Руководство по эксплуатации
- 30 высококачественных пакетов (20 x 30 см)
- 1 сварная планка

HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Осмотрите доставленное оборудование, чтобы убедиться, что оно в комплекте с руководством, и осмотрите его на наличие видимых повреждений.
- ▶ Немедленно уведомьте перевозчика и/или поставщика о неполном комплекте поставки или любых повреждениях, возникших в результате ненадлежащей упаковки или транспортировки.

15.3 Использование и преимущества вакуумной упаковки

Вакуумная упаковка продлевает срок хранения, сохраняя при этом свежесть, вкус и питательные вещества продуктов. Вакуумная упаковка может поддерживать свежесть продуктов питания в восемь раз дольше, чем при стандартных способах хранения. Ниже приведены лишь некоторые из способов использования вакуумного упаковщика:

- Приготовьте заранее, затем упакуйте в вакуум и храните отдельные порции или блюда целиком.
- Готовьте еду заранее для пикников, походов и барбекю.
- Храните замороженные продукты в безопасности от низкотемпературных ожогов.
- Упаковывайте продукты питания, такие как мясо, рыба, птица, морепродукты и овощи для хранения в холодильнике.
- Поддерживайте свежесть сухих продуктов, таких как бобы, орехи и злаки.
- Помимо хранения продуктов, существует множество других областей применения вакуумной упаковки: защита чувствительных к влаге предметов, таких как принадлежности для кемпинга, спички, аптечки первой помощи, придорожные факелы и одежда, защита ценных предметов коллекционирования от пыли и влаги.

15.4 Распаковка

Осторожно выньте упаковочный материал и прибор из коробки.



15.5 Утилизация упаковки

Caso верит в важность переработки и выбрала упаковочные материалы, которые не только защищают ваше устройство от повреждений во время транспортировки, но и могут быть переработаны для обеспечения минимального экологического ущерба. Переработка упаковочных материалов позволяет сохранить сырье и сократить количество отходов.

Упаковочные материалы следует сдавать для надлежащей утилизации.

HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- ▶ По возможности храните оригинальную упаковку в течение гарантийного срока на случай необходимости возврата.
-

15.6 Настройка

15.6.1 Требования к месту установки:

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы устройства место установки должно отвечать следующим условиям:

- Устройство должно быть установлено на твердой, ровной, горизонтальной поверхности, способной выдерживать вакуумный упаковщик и любые предметы, подлежащие вакуумированию.
- Устройство не предназначено для установки в стене или встроенном шкафу.
- Выберите место установки, где дети не смогут добраться до горячей запаивающей планки устройства.
- Не устанавливайте устройство в жаркой или влажной среде или вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Не размещайте устройство рядом с газовой или электрической плитой или духовкой.
- Для правильной работы устройства требуется достаточный поток воздуха. При установке прибора оставляйте по крайней мере 10 сантиметров (4 дюйма) свободного пространства со всех сторон.
- Не перемещайте вакуумный упаковщик во время работы.
- Электрическая розетка должна быть легкодоступной, чтобы в случае аварии можно было быстро отсоединить вилку.
- Установка данного устройства в нестационарных местах (например, на лодках, самолетах, автодомов) должна выполняться квалифицированным электриком при условии, что они гарантируют условия безопасной эксплуатации устройства.

15.7 Подключение к электросети

Для обеспечения безопасной и безаварийной работы прибора необходимо соблюдать следующие указания по подключению к электросети:

- Перед подключением устройства сравните напряжение и частоту вращения на заводской табличке вакуумного упаковщика (расположенной в нижней части устройства) с напряжением и частотой в электрической сети. Эти данные должны быть совместимы. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Электрическая розетка должна быть защищена предохранительным выключателем 16 А.
- Не рекомендуется использовать многосекционный сетевой адаптер из-за опасности возгорания.
- Осмотрите шнур питания на предмет повреждений и убедитесь, что он не проходит под устройством, а также по горячим или острым поверхностям.
- Безопасность электрооборудования обеспечивается только при подключении к правильно смонтированной системе предохранителей. Эксплуатация устройства без предохранителя запрещена. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику. Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные отсутствием или повреждением предохранителя.

15.7.1 Электрический удлинитель

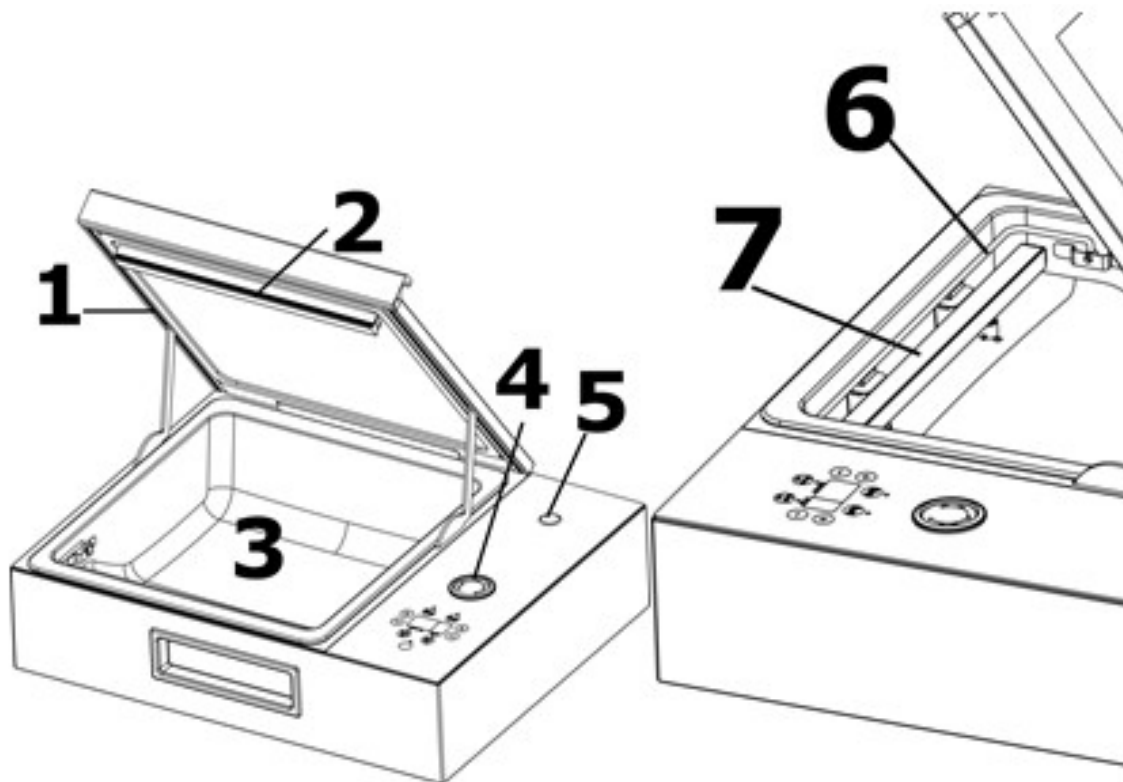
Если используется удлинитель:

- ▶ Характеристики удлинителя должны быть не менее чем равны электрическим характеристикам устройства.
 - ▶ Шнур должен быть расположен таким образом, чтобы он не натягивался над рабочей поверхностью или там, где его могут потянуть дети или споткнуться о него.
-

16 Подробный обзор

В этой главе представлен обзор вашего вакуумного упаковщика и объясняются некоторые из его основных характеристик.

16.1 Обзор



1 Уплотнитель

2 Профиль запайки: Прижимает пакет к сварной планке.

3 Вакуумная камера: Положите пакет в камеру.

4 Вакуумный манометр: Показывает уровень вакуума внутри камеры.

5 Выключатель питания On/Off

6 Фиксатор Закрепите пакет во время вакуумирования и запайки. Опустите и закрепите пакет, чтобы зафиксировать его.

7 Сварная планка: Содержит нагревательный провод, покрытый тефлоном, который обеспечивает запаивание пакета без прилипания к планке.

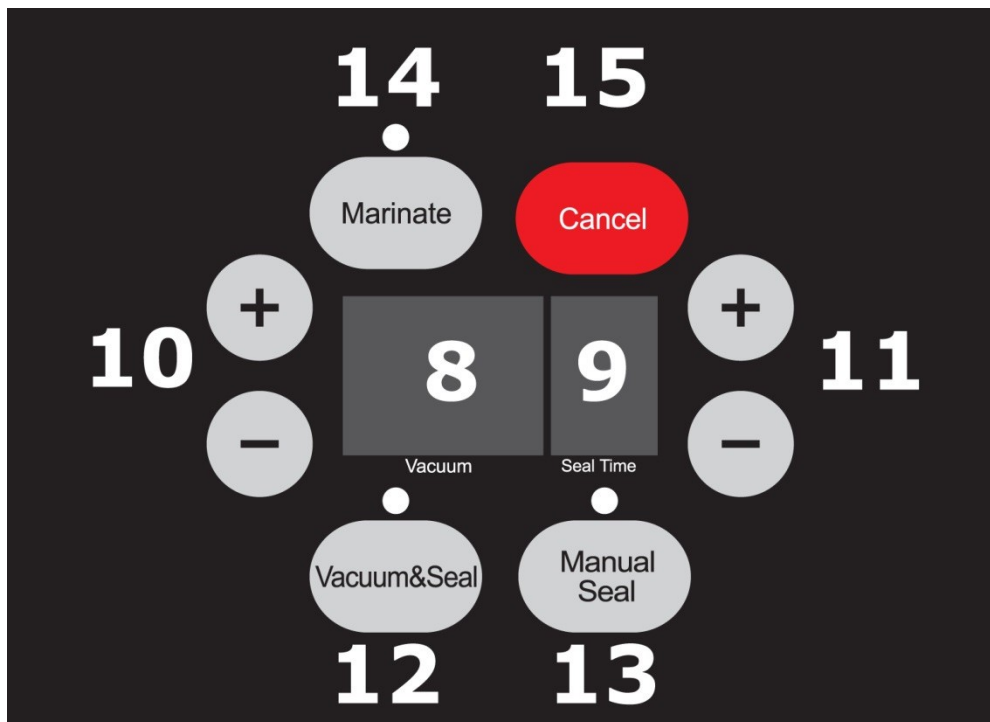
▲GEFAHR

ОПАСНО

Сварная планка устройства нагревается во время работы, не прикасайтесь к ней

Во избежание ожогов, никогда не прикасайтесь к ней во время работы устройства.

16.2 Панель управления



8 Отображение времени образования вакуума: цифровой дисплей с 2 функциями

- Отображает ход процесса вакуумирования
- Отображает установленное время вакуумирования

9 Отображение времени запаивания: цифровой дисплей с 2 функциями

- Отображает ход процесса запаивания
- Отображает установленное время запаивания

10 + / - Для увеличения/уменьшения времени вакуумирования

11 + / - Для увеличения/уменьшения времени запаивания

12 Кнопка вакуумирования и запаивания: В ждущем режиме запускается автоматическое вакуумирование и запаивание пакета.

13 Ручной режим: 2 различные функции

Для запайки открытого конца пакета без функции вакуумирования воздуха

Когда функция "Vacuum & Seal" работает, эта кнопка останавливает насос и немедленно начинает запаивать пакет, чтобы пользователь мог контролировать уровень вакуума внутри пакета, чтобы избежать деформации для деликатных предметов.

14 Маринование: Для маринования в вакуумном контейнере (без крышки).

15 Отменить: Останавливает устройство во время процесса вакуумирования/запаивания.

16.3 Заводская табличка

Заводская табличка с техническими данными и данными подключения находится на задней панели устройства.

17 Эксплуатация

В этой главе приведены инструкции по правильной эксплуатации вакуумного упаковщика. Пожалуйста, следуйте подсказкам, чтобы предотвратить опасность и повреждения.

17.1 Настройка времени вакуумирования

Время вакуумирования можно установить с помощью кнопок + / - (10).

Различные продукты питания и размеры пакетов требуют различного времени вакуумирования. Большие, частично пустые пакеты требуют больше времени вакуумирования, чем маленькие.

17.2 Настройка времени запаивания

Время запаивания можно установить с помощью + / - (11).

Время запаивания зависит от размера и материала пакета, температуры окружающей среды и типа продукта. Увеличьте время запаивания на 2 секунды при низких температурах окружающей среды и при упаковке влажных продуктов.

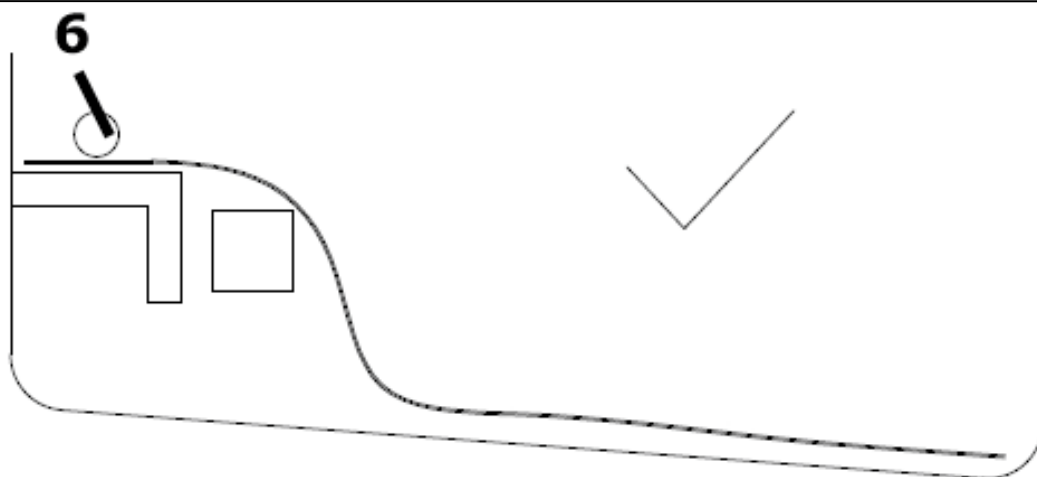
17.3 Вакуумная упаковка пакета в вакуумной камере

Поместите устройство на сухую поверхность. Следите за тем, чтобы рабочая зона перед устройством была свободной от других предметов и достаточно большой, чтобы пакет с продуктами питания можно было поместить на нее. Поместите продукты в пакет. Очистите и выпрямите открытый конец пакета - убедитесь, что нет складок.

HINWEIS

Обратите внимание

► Удалите лишний воздух из пакета для достижения наилучшего результата вакуумирования.



См. рисунок: 6 фиксация

Возьмитесь за ручку. Откройте крышку устройства и поместите открытый конец пакета над запаивающей планкой и зафиксируйте его. Открытый край пакета должен быть внутри устройства. Подключите вилку питания. Включите устройство. На дисплее отображается установленное время вакуумирования и время запайки. Отрегулируйте уровень вакуума и время запаивания по желанию. Закройте крышку и нажмите кнопку Vacuum & Seal. Сразу после запуска процесса вакуумирования нажмите на ручку крышки и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд. Устройство автоматически удалит воздух и запечатает пакет. Время образования вакуума отсчитывается до 0, после чего время запаивания отсчитывается до 0, по окончании процесса соответствующие индикаторы замигают, а затем погаснут.

HINWEIS

Обратите внимание

Устройство производит очень высокий уровень вакуума. Следите за продуктами и манометром, чтобы предотвратить повреждение деликатных продуктов. Остановите процесс, нажав кнопку Manual Seal (Ручная запайка), пакет будет запечатан автоматически.

Поднимите ручку. Откройте крышку устройства и извлеките пакет.

HINWEIS

Обратите внимание

- ▶ Для оптимальной работы устройства дайте ему остыть в течение 1 минуты до повторного использования.
- ▶ После каждого процесса вакуумирования из вакуумной камеры удалять излишки жидкости или остатки пищи.

17.4 Вакуумная упаковка пакета из рулона

Поместите устройство на сухую поверхность. Следите за тем, чтобы рабочая зона перед устройством была свободной от других предметов и достаточно большой, чтобы пакет с продуктами питания можно было поместить на нее.

Отрегулируйте уровень вакуума и время запайки по желанию.

Отмерьте нужную длину пакета из рулона и отрежьте кусок.

Поднимите ручку. Откройте крышку устройства и поместите один из открытых концов пакета поверх планки и зафиксируйте его. Открытый конец пакета должен находиться внутри устройства. Закройте крышку устройства.

Нажмите кнопку Manual Seal (Ручная запайка).

Время запайки отсчитывается с 0. Насос работает в течение короткого времени, затем время запаивания отсчитывается до 0 и замигает соответствующий индикатор. По окончании процесса он выключится. Поднимите ручку. Откройте крышку и достаньте пакет. Теперь вы можете использовать пакет для вакуумирования.

HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Отрежьте пакет на 8 см длиннее, чем это необходимо. Это нужно потому, что объем пакета будет изменяться в зависимости от формы продукта.
- ▶ Не переполняйте пакет; оставьте достаточно свободного пространства в открытом конце пакета (не менее нескольких сантиметров), чтобы пакет можно было правильно поместить в вакуумную камеру.
- ▶ Не мочите открытый конец пакета. Мокрые пакеты не запаиваются должным образом.
- ▶ Перед вакуумированием очистите и расправьте открытый край пакета. Инородные вещества или складки на пакете могут привести к дефекту швов.
- ▶ Если продукты, которые вы упаковываете, имеют острые края (например, кости или раковины) заверните их в бумагу, чтобы не разорвать пакет.
- ▶ При вакуумировании жидких продуктов (таких как супы или тушеное мясо) замораживайте их в противне или закаленной посуде перед упаковкой и вакуумированием.
- ▶ Бланшируйте овощи, на короткое время погружая их в кипящую воду. Дайте им остыть, а затем вакуумируйте их удобными порциями.
- ▶ При вакуумировании размороженных продуктов оставьте по крайней мере два дополнительных сантиметра длины пакета для расширения во время замораживания. Поместите размороженное мясо или рыбу на бумажное полотенце и промокните, чтобы впитать лишнюю влагу.
- ▶ Перед хранением таких продуктов, как тортильи, блины или хлеб, используйте между ними восковую или пергаментную бумагу для размещения кусков. Это облегчит процесс извлечения отдельных кусков, вакуумирования остатков и их быстрой повторной заморозки.

17.5 Пакеты и рулоны

Пожалуйста, используйте только рекомендованные пакеты и рулоны, предназначенные для вакуумной упаковки.

Не используйте другие материалы, такие как пластиковая упаковка.

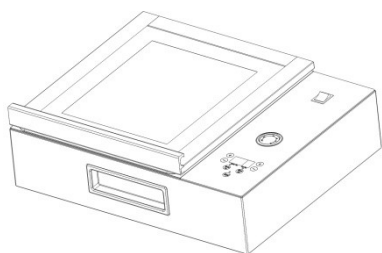
Все вакуумные рулоны и пакеты, поставляемые компанией CASO, пригодны для приготовления пищи в вакууме (sous vide). Кроме того, вакуумные рулоны и пакеты могут использоваться для размораживания и нагрева в микроволновой печи при температуре до 70° C.

Пожалуйста, проверьте, могут ли использоваться пакеты других производителей для вакуумирования и нагрева.

17.6 Маринование



Поместите продукты, которые вы хотите мариновать, в вакуумный контейнер. Поднимите ручку. Откройте крышку устройства и поместите контейнер без крышки в вакуумную камеру.



Закройте крышку устройства и нажмите клавишу "Маринование". Сразу после начала процесса маринования необходимо в течение 2 секунд удерживать ручку в нажатом положении.

Закройте крышку устройства и нажмите клавишу "Маринование". Сразу после начала процесса маринования необходимо в течение 2 секунд удерживать ручку в нажатом положении. Время вакуумирования отсчитывается до 0, и индикаторы Vacuum & Seal и Seal мигают в течение нескольких секунд, а затем выключаются.

Поднимите ручку. Откройте крышку. Для получения наилучших результатов маринования повторите этот процесс 2-3 раза. После каждой операции перемешивайте пищу ложкой. Поднимите ручку. Откройте крышку и выньте контейнер.

17.7 Вскрытие запечатанного пакета

Разрежьте пакет прямо по горизонтали ниже шва ножницами или лезвием.

17.8 Хранение

Храните прибор в вертикальном положении, в недоступном для детей месте.

HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Отключите устройство от сети после использования. Таким образом, вы снижаете лишние затраты энергии и обеспечиваете свою безопасность.
- ▶ Всегда отключайте прибор от розетки сразу же после использования и перед чисткой.

18 Чистка и техническое обслуживание

В этой главе содержится важная информация о надлежащей очистке и техническом обслуживании вакуумного упаковщика.

18.1 Правила техники безопасности

⚠ GEFÄHR

ОПАСНО

Во избежание повреждения устройства и получения травм соблюдайте следующие указания по технике безопасности перед очисткой устройства:

- ▶ Для обеспечения оптимальной работы устройства его необходимо регулярно чистить. Невыполнение регулярной очистки устройства может привести к потенциальным неисправностям, а также к рискам для здоровья и безопасности.
- ▶ Выключайте устройство перед очисткой и отключайте его от сети питания.
- ▶ После использования запаивающая планка остается горячей. Подождите несколько минут, пока планка остынет, прежде чем приступить к очистке.
- ▶ Очищайте устройство после каждого использования, как только оно остынет. Если долгое время не очищать устройство, это может сильно затруднить удаление остатков пищи и грязи и даже привести к его повреждению.
- ▶ Попадание влаги внутрь корпуса устройства может привести к повреждению электронных компонентов. Пожалуйста, убедитесь, что в устройство не попадает влага.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не пытайтесь соскрести стойкую грязь с помощью твердых или абразивных инструментов.
- ▶ Тщательно просушите все детали перед использованием после очистки.
- ▶ Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.

Чистка

- Внешняя часть корпуса: Протрите влажной тканью или губкой и мягким моющим средством для посуды.
- Внутри устройства: Вытрите бумажным полотенцем любые остатки продуктов питания или жидкостей.
- Если вы сняли уплотнитель во время очистки, затем тщательно просушите его и установите правильно, иначе устройство не сможет надлежащим образом создать вакуум.
- Помойте пакеты теплой водой с небольшим количеством средств для мытья посуды, затем тщательно промойте их и дайте полностью высохнуть перед повторным использованием.

⚠ GEFÄHR

ОПАСНО

- ▶ Пакеты, используемые для хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов, не должны использоваться повторно из-за риска контаминации.

19 Поиск и устранение неисправностей

Приведенная ниже таблица может помочь вам сузить поиск и устранить незначительные неполадки:

19.1 Примечания по технике безопасности



ОПАСНОСТЬ

- ▶ Ремонт электрооборудования разрешается выполнять только квалифицированным электрикам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неправильное выполнение ремонта может привести к травмам людей или повреждению устройства.

19.2 Таблица устранения неисправностей

Ошибка	Возможная причина	Как исправить
Устройство не включается	Штекер питания не подключен.	Подключите штекер.
	Неисправный шнур питания	Обратитесь в сервисную службу
	Неисправная розетка	Выберите другую розетку
В пакете не создается полноценный вакуум.	Открытый край пакета не находится в камере или не зафиксирован	Расположите пакет правильно
	Пакет поврежден	Возьмите другой пакет
	Край пакета или сварная планка испачканы	Очистите край / планку и попробуйте еще раз
Пакет плохо запечатан	Сварочная планка перегревается	Откройте крышку и дайте планке остыть несколько минут. Попробуйте еще раз.
	Неисправная планка запайки	
Пакет не держит вакуум после того, как он был запечатан.	Пакет поврежден.	Попробуйте использовать другой пакет
	Вдоль сварочного шва возникают утечки в результате образования складок, крошек, жира или жидкостей.	Откройте пакет и попробуйте очистить край пакета от излишков пищи, или используйте другой пакет
Пакет плавится	Пакет запечатывался слишком долго	Проверьте, не слишком ли длительное время упаковки.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ В случае технических неполадок, неисправностей приборов или недостающих деталей, пожалуйста, свяжитесь с нами.

Утилизация старого устройства

Для защиты окружающей среды важно утилизировать старые электронные устройства надлежащим образом. Ни при каких обстоятельствах не выбрасывайте старое устройство в отходы, не подлежащие вторичной переработке.



HINWEIS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ Старое устройство следует сдать в ближайший центр утилизации отходов
- ▶ Храните старое устройство вдали от детей, пока его нельзя будет утилизировать надлежащим образом.

Гарантия

Мы предоставляем 12-месячную гарантию на данное изделие, начиная с даты продажи, на дефекты, связанные с производственными неисправностями или дефектами материалов. Это не влияет на Ваши законные гарантии в соответствии с § 439 ff. BGB-E. Это не влияет на Ваши права на гарантию.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функционирование или стоимость устройства.

Расходные материалы, повреждения при транспортировке, за которые мы не несем ответственности, а также ущерб, возникший в результате ремонта, который был произведен не нами, также исключаются из гарантийных прав. Данное устройство предназначено для использования в коммерческих ситуациях и имеет соответствующий уровень производительности.

В случае обоснованных претензий мы отремонтируем неисправное устройство по своему усмотрению или заменим его на исправное. О любых неполадках в работе необходимо сообщить в течение 14 дней с момента поставки. Все остальные претензии исключаются. Для выполнения гарантийных требований, пожалуйста, свяжитесь с нами перед возвратом устройства (всегда предоставляйте нам доказательство покупки).

Технические характеристики

Устройство	Камерный вакууматор
Модель	VacuChef SlimLine
Артикул №:	1419
Сетевые параметры	220 В - 240 В; 50 Гц / 60 Гц
Мощность	400 Вт
Внешние размеры (Ш x В x Г x Г)	502 x 170 x 415 мм
Масса нетто	13,80 кг
Производительность	4,2 м ³ /ч (70 л/мин)
Максимальная ширина пакета	до 30 см