

K 290/77L



300749

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

Тел. +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Технічна допомога: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версія: 1.0

Дата підготовки: 2025-09-03

Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів	2
1.2	Вказівки щодо безпеки	3
1.3	Використання за призначенням	5
1.4	Використання не за призначенням	5
2	Загальна інформація	6
2.1	Відповідальність та гарантія	6
2.2	Захист авторських прав	6
2.3	Декларація про відповідність	6
3	Перевезення, упаковка та зберігання	7
3.1	Контроль доступу	7
3.2	Упаковка	7
3.3	Зберігання	7
4	Технічні параметри	8
4.1	Технічні дані	8
4.2	Перелік складових частин приладу	9
4.3	Функції приладу	10
5	Встановлення і експлуатація приладу	11
5.1	Встановлення приладу	11
5.2	Переваги вакуумної упаковки	12
5.3	Принципи вакуумної упаковки	14
5.4	Експлуатація приладу	17
6	Очищення	24
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення	24
6.2	Очищення	25
7	Можливі несправності	26
8	Утилізація	28



Перед початком використання слід прочитати інструкцію з експлуатації та зберігати її в доступному місці поруч з пристроєм!

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт пристрою, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації пристрою є умовою безпечної та правильної його роботи.

Перед початком роботи з пристроєм, особливо перед введенням в експлуатацію, необхідно прочитати цю інструкцію з експлуатації, щоб уникнути травмування людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

На кожному етапі використання вся відповідна інформація, що міститься в інструкції з експлуатації, повинна бути доступною для відповідного персоналу. За їх доступність відповідає оператор.

Крім інструкції з експлуатації, необхідно дотримуватися загальних, правових та інших застосовних правил охорони праці та навколишнього середовища.

УК

1 Безпека

Прилад було виготовлено згідно з чинними технічними принципами. Однак пристрій може становити джерело небезпеки, якщо його використовувати неправильно або не за призначенням. Усі особи, які користуються пристроєм, повинні дотримуватися інформації, що міститься в цій інструкції з експлуатації, та дотримуватися вказівок на тему безпеки.

1.1 Пояснення попереджувальних слів

Важливі вказівки щодо безпеки експлуатації пристрою та попереджувальна інформація позначені в цій інструкції з експлуатації відповідними символами. Цих інструкцій слід суворо дотримуватися, щоб уникнути нещасних випадків, травм та пошкодження майна.



НЕБЕЗПЕКА!

Попереджувальне слово НЕБЕЗПЕКА попереджає про небезпеку, яка може призвести до серйозних травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово ЗАСТЕРЕЖЕННЯ попереджає про загрози, які можуть призвести до середньої тяжкості травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово ПОПЕРЕДЖЕННЯ попереджає про загрози, які можуть призвести до легких або помірної тяжкості травм, якщо їх не уникати.

УВАГА!

Попереджувальне слово УВАГА вказує на можливі пошкодження майна, які можуть виникнути, якщо не дотримуватися вказівок на тему безпеки.

ПОВІДОМЛЕННЯ!

Символ ПОВІДОМЛЕННЯ ознайомлює користувача з додатковою інформацією та інструкціями щодо експлуатації пристрою.

UK

1.2 Вказівки щодо безпеки

Електричний струм

- Занадто висока напруга мережі або неправильна установка можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад можна підключати лише в тому випадку, якщо дані на номінальній табличці відповідають напрузі мережі.
- Щоб уникнути електричних коротких замикань, пристрій слід тримати в сухому стані.
- Якщо під час роботи виникають несправності, пристрій слід негайно відключити від джерела живлення.
- Не торкатися вилки пристрою мокрими руками.
- Ніколи не брати пристрій, якщо він упав у воду. Відразу відключити пристрій від джерела електричного живлення.
- Будь-які ремонтні дії та відкриття корпусу можуть виконуватися тільки спеціалістами та відповідними майстернями.
- Не переносити пристрій за допомогою приєднувального проводу.

- Не допускати контакту приєднувального проводу з джерелами тепла та гострими краями.
- Приєднувальний провід не можна згинати, стискати або зав'язувати.
- Приєднувальний кабель пристрою завжди має бути повністю розкрученим.
- Ніколи не слід класти пристрій або інші предмети на приєднувальний провід.
- Для того щоб відключити пристрій від джерела електричного живлення, слід завжди братися за вилку.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

Експлуатація лише під наглядом

- Пристрій можна експлуатувати лише під наглядом.
- Слід завжди триматися в безпосередній близькості від пристрою.

Обслуговуючий персонал

UK

- Прилад може обслуговувати тільки кваліфікований та підготовлений спеціалізований персонал.
- Цей пристрій не можуть обслуговувати особи (у тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з обмеженим досвідом та/або обмеженими знаннями.
- Не залишати дітей без нагляду під час роботи приладу, щоб вони не гралися з ним і не вмикали його.

Неправильна експлуатація

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо його технічний стан є безперечним і дозволяє безпечно працювати.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо всі з'єднання виконані відповідно до чинних положень.
- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід намагатися самостійно ремонтувати пристрій.
- Не впроваджувати жодних змін та модифікацій у пристрій.

1.3 Використання за призначенням

Пристрій призначений тільки для використання, описаного в інструкції з експлуатації, з поставленими та схваленими компонентами.

Будь-яке інше використання вважається несумісним з цільовим призначенням. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті цього. У таких випадках відповідальність лежить виключно на користувачеві/операторі.

Наступні види застосування є використанням за призначенням:

- Вакуумне пакування та маринування відповідних харчових продуктів чи інших предметів.

1.4 Використання не за призначенням

Використання не за призначенням може призвести до серйозних травм людей та майна, спричинених електричною напругою, пожежею або ж високою температурою. За допомогою приладу можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

2 Загальна інформація

2.1 Відповідальність та гарантія

Пристрій розроблено відповідно до сучасного рівня техніки та визнаних принципів технічної безпеки. Тим не менш, під час його використання можуть виникнути ризики для здоров'я і життя користувача або сторонніх осіб, а також небезпека пошкодження пристрою або інших активів. Претензії щодо гарантійних зобов'язань та відповідальності за тілесні ушкодження/майновий збиток, а також несправності виключаються, якщо вони можуть бути пов'язані з однією або кількома з наведених нижче причин:

- Використання не за призначенням
- Недотримання/ігнорування інструкцій та всієї пов'язаної з ними інформації
- Несанкціоновані конструктивні або технічні зміни пристрою
- Залучення до роботи недостатньо підготовленого та недостатньо кваліфікованого персоналу
- Експлуатація з несправними або неправильно встановленими запобіжними та захисними пристроями
- Неналежне технічне обслуговування або очищення
- Не усунуті дефекти
- Використання недозволених носіїв, миючих засобів тощо.
- Використання несанкціонованих запасних компонентів
- Помилки у експлуатації або інше нецільове використання
- Катастрофи, спричинені сторонніми предметами або форс-мажорами
- Знищення заводської таблички та написів, що стосуються експлуатації та безпеки

UK

2.2 Захист авторських прав

Дана інструкція з експлуатації приладу, а також тексти, рисунки, фотографії та інші елементи, що містяться в ній, захищені авторським правом. Без письмової згоди виробника забороняється відтворювати зміст інструкції приладу в будь-якій формі та будь-яким способом (включаючи її фрагменти), а також використовувати та / або передавати її зміст третій стороні. Порушення вищезазначеного тягне за собою зобов'язання сплатити компенсацію. Ми залишаємо за собою право на подальший розгляд претензій.

2.3 Декларація про відповідність

Прилад відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Це підтверджено Декларацією відповідності ЄС. В разі потреби ми з радістю надішлемо Вам потрібну декларацію про відповідність.

3 Перевезення, упаковка та зберігання

3.1 Контроль доступу

Після отримання негайно переконайтесь, що прилад є повністю укомплектований та чи його не було пошкоджено під час перевезення. У разі видимих пошкоджень товару під час перевезення відмовтеся від його прийняття або ж домовтеся про його умовне прийняття. На транспортних документах / накладній транспортної компанії слід вказати розмір шкоди та скласти рекламцію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

У разі відсутності деталей або аксесуарів, зверніться, будь ласка, до нашого Відділу обслуговування клієнтів.

3.2 Упаковка

Не викидайте, будь ласка, картонну коробку від приладу. Вона може знадобитися для зберігання приладу під час переїзду або при його доставці до нашого сервісного центру у разі будь-яких пошкоджень.

Упаковка та окремі компоненти виготовлені з вторинних матеріалів. Це, зокрема: пластикова плівка та пакети, картонна упаковка.

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні.

Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

3.3 Зберігання

Упаковку слід зберігати закритою до часу встановлення приладу, а під час її зберігання слід дотримуватися інструкцій, розташованих назовні, щодо способу укладання та зберігання. Упаковку слід зберігати лише в наступних умовах:

- у закритих приміщеннях
- у сухому та вільному від пилу середовищі
- подалі від агресивних агентів
- в місці, захищеному від сонячних променів
- в місці, захищеному від механічних ударів.

У разі більш тривалого зберігання (понад три місяці) слід регулярно перевіряти стан усіх деталей та упаковки; При необхідності упаковку слід замінити.

4 Технічні параметри

4.1 Технічні дані

Назва:	Пристрій для вакуумування K 290/77L
Номер арт.:	300749
Матеріал корпусу:	нержавіюча сталь
Матеріал кришки:	поліметилметакрилат
Кількість зварювальних швів:	1
Довжина електрода в мм:	290
Вакуумний насос л / хв. (м ³ / год.):	77 (4,62)
Інтенсивність вакууму, рівні:	5
Максимальний вакуум в мбар:	-999
Розміри камери (шир. x гл. x вис.) в мм:	350 x 300 x 80
Потужність:	0,63 кВт 220-240 В 50 Гц
Габарити (шир. x гл. x вис.) в мм:	360 x 520 x 350
Вага в кг:	21,8

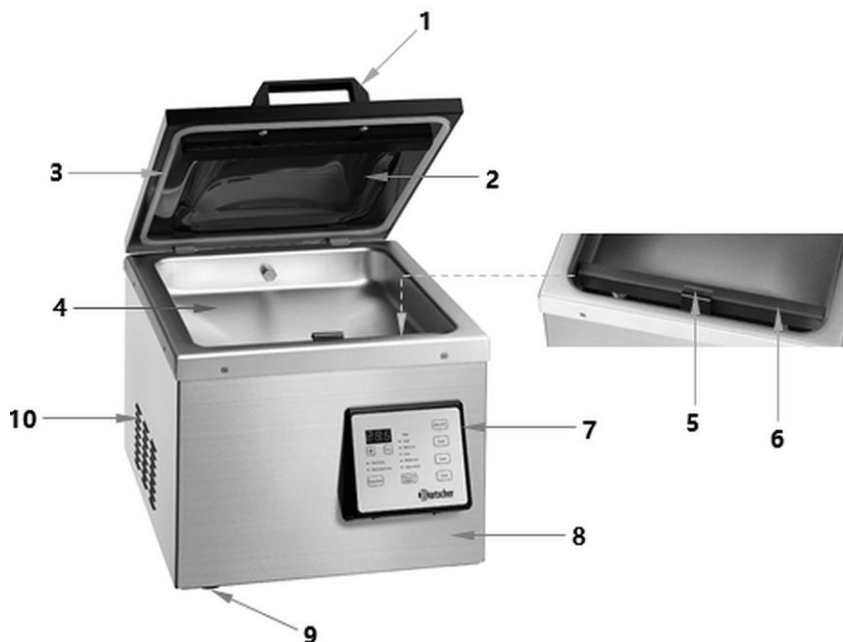
UK

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни!

Версія / характеристики

- Керування: кнопка
- Контроль вакууму: електронний
- Функції:
 - Комбіноване вакуумування та запаювання
 - Маринування
- Інтенсивність вакууму регулюється
- Цифровий дисплей
- Вмикач/вимикач
- Контрольна лампа

4.2 Перелік складових частин приладу



UK

Рис. 1

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Ручка кришки | 2. Кришка |
| 3. Зварювальна планка | 4. Вакуумна камера |
| 5. Затискач для кріплення пакета для вакуумування | 6. Зварювальна балка |
| 7. Панель керування | 8. Корпус |
| 9. Ніжки (4х) | 10. Вентиляційні отвори |

Додаткове оснащення (не входить в обсяг поставки!)

Комплект запасних рулонів плівки для вакуумної упаковки 220

Складається з 2 рулонів плівки для вакуумної упаковки

Ширина рулону: 22 см

Довжина рулону: 5 мм

Розміри: 220 x гл. 40 x вис. 40 мм

Вага: 0,46 кг.

№ арт.: 300418



Комплект запасних рулонів плівки для вакуумної упаковки 280

Складається з 2 рулонів плівки для вакуумної упаковки

Ширина рулону: 28 см

Довжина рулону: 5 мм

Розміри: 280 x гл. 50 x вис. 50 мм

Вага: 0,512 кг.

№ арт.: 300419



UK

4.3 Функції приладу

Пристрій для вакуумування призначений для вакуумного пакування харчових продуктів. Під час процесу вакуумного пакування повітря витягується з пакета або вакуумного контейнера, а потім герметично закривається, щоб запобігти або уповільнити псування продуктів.

5 Встановлення і експлуатація приладу

5.1 Встановлення приладу

Розпакування / встановлення

- Розпакувати пристрій та видалити усі зовнішні та внутрішні елементи упаковки, а також захист на час транспорту.



ОБЕРЕЖНО!

Небезпека удушення!

Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Бути обережними, щоб не пошкодити табличку з технічними даними та попереджувальні написи на пристрої.
- Ніколи** не встановлювати пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій слід розташовувати таким чином, щоб з'єднання були легко доступні для швидкого від'єднання в разі потреби.
- При виборі місця встановлення слід враховувати наступні пункти:
 - Поверхня для встановлення повинна бути рівною, достатньо несучою, водонепроникною, сухою та термостійкою.
 - Переконавшись, що визначені шляхи евакуації залишаються вільними.
 - Забезпечити стійке положення.
 - Передбачити достатній простір для роботи, технічного обслуговування та прибирання.
 - Залишити вільними вентиляційні отвори для вхідного та вихідного повітря, якщо такі є.
 - Дотримуватися чинних технічних і будівельних норм і правил.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.

Підключення до струму

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключити пристрій до одинарної, правильно забезпеченої розетки із захисним контактом. Не підключати прилад до багаторазової розетки.
- Приєднувальний провід прокласти так, щоб ніхто не міг ходити по ньому і не спотикатися, зачіплюючись за нього.

5.2 Переваги вакуумної упаковки

Під час вакуумного пакування, після видалення повітря плівковий пакет або контейнер щільно закривається, що гальмує або уповільнює процес псування харчових продуктів. Завдяки вакуумній упаковці термін зберігання харчових продуктів збільшується в три, а то і в п'ять разів. Смак і вітаміни зберігаються.

Таким чином харчові продукти захищені від висихання і окислення, бактерій та цвілі.

Вакуумне пакування - це процес консервування, який рекомендується застосовувати для свіжих харчових продуктів і повинен поєднуватися з низькими температурами, тобто продукт у вакуумній упаковці повинен зберігатися в холодильнику, морозильній камері або охолоджувальній камері для досягнення найкращих результатів.

Таким чином вакуумовані харчові продукти можна зберігати набагато довше, ніж аналогічні, але не запаковані у вакуумній упаковці, термін зберігання яких становить лише кілька годин або декілька днів.

Вакуумна упаковка використовується для покращення організації роботи, збереження продуктів здоровішим способом та економії грошей:

- Вакуумну упаковку можна використовувати в особливих випадках,
 - щоб упаковувати харчові продукти в умовах вакууму і тим самим продовжити термін їх зберігання,
 - щоб приготувати страви на весь тиждень,
 - щоб зберігати салати, овочі та зелень довше (вони залишаються хрусткими та свіжими);
- в морозильній камері залишається більше місця;
- харчові продукти захищені від висихання та окислення;
- таким чином можна швидко і довго маринувати (достатньо 20 хвилин у вакуумі);
- таким чином, можна також повторно запакувати м'ясні продукти, ковбаси чи сири, які вже були упаковані у вакуумі (смак зберігається);
- можна заощадити гроші, оскільки всі залишки можна без проблем зберігати та використовувати пізніше;

Встановлення і експлуатація приладу

- усі види фруктів та овочів можна купувати після закінчення сезону, у вакуумній упаковці і тому зберігати довше.

ВКАЗІВКА!

Вся інформація, наведена в таблиці нижче, є орієнтовними значеннями, які залежать від бездоганного стану упаковки та вихідних властивостей якості харчових продуктів.

УВАГА!

Продукти, що швидко псуються, слід зберігати в морозильній камері або холодильнику. Вакуумна упаковка продовжує термін зберігання харчових продуктів, але не робить їх «консервованими», тобто продуктами, відповідними для зберігання при кімнатній температурі.

Час зберігання харчових продуктів

Продукти харчування	Зберігання харчових продуктів у вакуумній упаковці в морозилці	Зберігання харчових продуктів у вакуумній упаковці в холодильнику	Зберігання без вакуумної упаковки
Свіжа яловичина і телятина	1 - 3 роки	1 місяць	1 - 2 тижні
М'ясний фарш	1 рік	1 місяць	1 - 2 тижні
Свіжа свинина	2 - 3 роки	2 - 4 тижні	1 тиждень
Свіжа риба	2 роки	2 тижні	3 - 4 дні
Свіжа птиця	2 - 3 роки	2 - 4 тижні	1 тиждень
Копчене м'ясо	3 роки	6 - 12 тижні	2 - 4 тижні
Овочі свіжі, бланшовані	2 - 3 роки	2 - 4 тижні	1 - 2 тижні
Свіжі фрукти	2 - 3 роки	2 тижні	3 - 4 дні
Тверді сири	6 місяців	6 - 12 тижні	2 - 4 дні
Нарізане м'ясне асорті	не рекомендується	6 - 12 тижні	1 - 2 тижні
Свіжі макарони	6 місяців	2 - 3 тижні	1 тиждень

UK

5.3 Принципи вакуумної упаковки

Важливі рекомендації

- Ретельно вимити руки, усе приладдя та стільницю, які будуть використовуватися для нарізки та вакуумної упаковки продуктів.
- При можливості при обробці харчових продуктів слід користуватися рукавицями.
- Для слід використовувати тільки свіжі продукти.
- Після вакуумування слід негайно покласти продукти, що швидко псуються, в холодильник або морозильну камеру, не залишаючи їх занадто довго при кімнатній температурі.
- Рівномірно розподілити вакуумні пакети в холодильнику або морозильній камері для швидкого заморожування.
- Вилучені з упаковки харчові продукти повинні бути повністю спожиті до закінчення терміну придатності, зазначеного на оригінальній упаковці.
- Вакуумна упаковка продовжує термін зберігання сухих харчових продуктів. Продукти з високим вмістом жиру швидше прогоркають під впливом кисню та тепла. Вакуумна упаковка також продовжує термін зберігання горіхів, кокосової стружки та зерна. Зберігати у холодному та темному місці.
- Вакуумна упаковка не продовжує термін зберігання овочів та фруктів, таких як банани, яблука чи картопля, якщо вони не були очищені перед вакуумуванням.
- Деякі види овочів, такі як броколі, цвітна капуста та білокачанна капуста, виділяють гази у вакуумній упаковці. З цієї причини ці овочі перед вакуумною упаковкою слід бланшувати і заморожувати.
- Щоб повторно вакуумувати продукти, вилучені з вакуумної упаковки, слід дотримуватись інструкцій щодо зберігання в холодильнику після відкриття для безпечного повторного зберігання.
- Слід негайно спожити продукти, що швидко псуються, які раніше були розігріті, розморожені або виїняті з холодильника. Не споживати продукти, які пролежали на повітрі кілька годин; зокрема, коли вони були приготовані з густим соусом і зберігалися у вакуумній упаковці або повітронепроникному середовищі.
- М'які та делікатні продукти (рибу, полуницю тощо) слід попередньо заморозити на ніч. Після попереднього заморожування продукти можна упакувати у вакуум і остаточно помістити в морозильну камеру.

УВАГА!

Вакуумна упаковка не може замінити заморожування або глибоке заморожування!

Будь-який швидкокопсувний харчовий продукт, який потребує заморожування перед вакуумуванням, також слід охолодити та заморозити після вакуумування.

Вакуумна упаковка з призначенням для морозильної камери

- При правильному зберіганні пристрій дає можливість зберігати продукти свіжими. Продукти слід вакуумувати максимально свіжими.
- Чутливі харчові продукти або такі, що мають зберегти свою форму та вигляд, можуть бути пошкоджені під час вакуумування свіжого продукту. Делікатні продукти, такі як м'ясо, риба, суниця, бутерброди тощо слід попередньо заморозити.
- Їх можна заморожувати протягом 24 годин до появи опіку при заморожуванні. Після попереднього заморожування продукти можна упаковувати у вакуумні пакети та зберігати у морозильній камері протягом тривалого часу, щоб зберегти як смак, так і харчову цінність упакованих продуктів.
- Свіжі овочі перед вакуумуванням слід мити або очищати від шкірки і ненадовго бланшувати в окропі (можливо, бланшувати в мікрохвильовій печі), але зберігаючи овочі твердими та запобігаючи їх розварюванню. Після охолодження вакуумувати будь-якими порціями.
- Для пакування незаморожених продуктів використовувати приблизно 5 см більше плівки, щоб компенсувати розширення заморожених продуктів. Покласти м'ясо або рибу на паперовий рушник і упакувати його у пакет із паперовим рушником. Завдяки цьому сік з продукту вбереться.
- Перед вакуумуванням продуктів, таких як лаваш, млинці або гамбургери, відокремити окремі штуки папером для випічки або харчовою плівкою. Це полегшить виняття окремих шматочків і повторне вакуумування для зберігання в морозильній камері.

UK

Вакуумування з призначенням для холодильника

- Страви можна підготувати заздалегідь у відповідних порціях і зберігати у вакуумній упаковці в холодильнику, а потім нагрівати за потреби.

Вакуумування з призначенням для комори

- Вакуумна упаковка також може бути корисною у разі продуктів харчування, які можна зберігати при кімнатній температурі (кава, борошно, борошняні вироби, цукор тощо). Якщо ці продукти не будуть використовуватися протягом кількох днів, наприклад у зв'язку з відпусткою, їх слід забезпечити вакуумною упаковкою. Це забезпечить їх свіжість і захистить від впливу кімнатної температури, цвілі та комах.

Розморожування харчових продуктів, упакованих у вакуумні пакети

- Продукти в вакуумній упаковці, такі як м'ясо, риба, фрукти та овочі чи інші делікатні предмети, можна повільно розморожувати на найнижчій полиці холодильника.
- Хліб і лаваш слід розморожувати при кімнатній температурі.
- Супи або інші рідкі продукти слід нагрівати безпосередньо у вакуумному пакеті на гарячій водяній бані до їх повного нагрівання. Для розморожування при кімнатній температурі або нагрівання на водяній бані відрізати один кут вакуумного пакета, щоб зменшити вакуум і дозволити пару вийти пізніше.
- Продукти слід спожити незабаром після розморожування. Ніколи не слід заморожувати продукти повторно.

Повторне вакуумування розпакованих харчових продуктів

- Багато харчових продуктів, таких як сир та м'ясні напівфабрикати, продаються у комерційних вакуумних упаковках. Також після відкриття таких продуктів їх смак та свіжість можна зберегти шляхом упаковки у вакуумні пакети.

UK

УВАГА!

Розпаковані харчові продукти слід завжди споживати до закінчення терміну придатності, зазначеного на оригінальній упаковці.

Після повторного вакуумування продукти слід зберігати з дотриманням максимальної обережності та гігієни.

Поради щодо вакуумування

- При вакуумуванні продуктів з гострими краями або формами, такими як кістки або сушені макарони, слід застелити ці ділянки паперовим рушником, щоб запобігти пошкодженню пакета.
- Щоб запобігти розсіпанню крихких харчових продуктів під час вакуумування та запобігти роздавлюванню делікатних продуктів, таких як печиво, слід використовувати ємності для їх зберігання.
- Вакуумна упаковка захищає найрізноманітніші предмети. На кемпінгу в ній можна зберігати чисті та сухі приналежності, наприклад сірники, одяг. Тютюн для люльки може зберігатися тривалий час. Нальоту та забрудненню срібла та інших предметів колекціонування також можна запобігти шляхом вакуумування.

5.4 Експлуатація приладу



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Травми рук, спричинені защемленням руки або пальців між кришкою та вакуумною камерою!

Слід бути дуже обережним при закритті кришки.

Небезпека опіків від дотику до гарячих частин пристрою після роботи!

Ніколи не слід торкатись зварювальної планки, електрода або вакуумної камери відразу після роботи. Зачекати, поки пристрій охолоне.

UK

Перед першим використанням

1. Перед кожним використанням слід ретельно очистити пристрій та робочі поверхні, дотримуючись вказівок у розділі 6 „Очищення“.
2. Ретельно висушити пристрій.

Функції кнопок керування/світлодіодні контрольні лампи

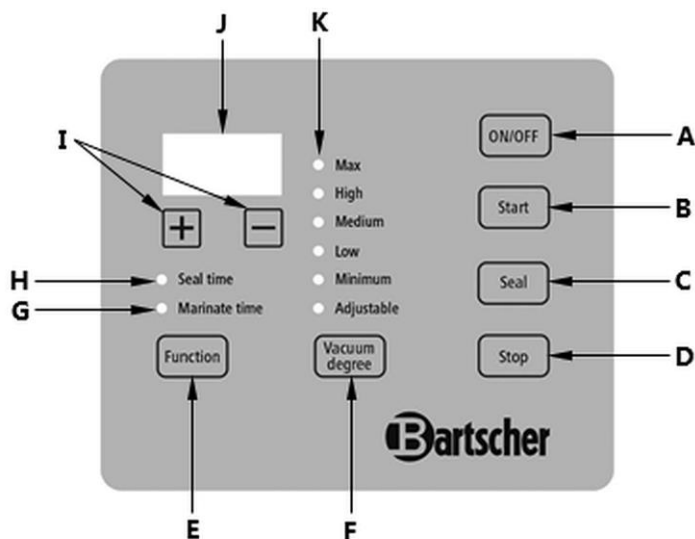


Рис. 2

A. Кнопка ON/OFF (УВІМК/ВИМК) (рис. стор. 18)

Як тільки пристрій буде підключено до джерела живлення, світлодіодний дисплей (J) покаже повідомлення «OFF». Натиснути кнопку ON/OFF (A), на світлодіодному дисплеї (J) відобразиться час запаявання або маринування за замовчуванням, а потім рівень вакууму за замовчуванням.

Пристрій для вакуумування тепер готовий до роботи. При повторному натисканні кнопки УВІМК/ВИМК пристрій знову перемикається в режим Standby.

На цифровому дисплеї (J) з'являється повідомлення „OFF”.

B. Start (кнопка Пуск)

Запуск пристрою здійснюється натисканням кнопки Start.

Пристрій переходить в режим вакуумування або маринування (залежно від налаштувань).

C. Seal (кнопка запаявання)

При натисканні кнопки "Seal" під час процесу видалення повітря процес видалення повітря зупиняється завчасно. Пристрій входить в режим запаявання.

D. Stop (кнопка Стоп)

При натисканні кнопки Stop переривається будь-який процес, який тільки що виконується.

E. Функція (функціональна кнопка)

Натиснувши цю кнопку, ви можете вибрати режим роботи:

- режим видалення повітря і зварювання або
- режим вакуумного маринування.

Загоряється відповідна світлодіодна контрольна лампа (H) або (G).

Натискайте кнопки регулювання «+» або «-», щоб відрегулювати час запаювання або маринування. Встановлений час відображається на світлодіодному дисплеї (J).

F. Vacuum degree (Кнопка налаштування рівня вакууму)

Натискаючи кнопку налаштування рівня вакууму (F), виберіть рівень вакууму. Коли загориться контрольна лампа Adjustable, натискайте кнопки "+" або "-", щоб встановити необхідний рівень вакууму. Задане значення відображається на світлодіодному дисплеї (L).

UK

G. + H. Світлодіодні контрольні лампи

Ці контрольні лампи вказують встановлений режим роботи:

- режим видалення повітря і зварювання або
- режим вакуумного маринування

J. Світлодіодний дисплей

На світлодіодному дисплеї відображаються наступні значення:

- рівень вакууму
- час запаювання
- час маринування.

I. Кнопки регулювання „+“ і „-“

Наступні значення можна встановити або змінити за допомогою цих кнопок:

- час запаювання
- час маринування
- рівень вакууму

K. Світлодіодні контрольні лампи налаштування рівня вакууму

Ці світлодіодні контрольні лампи показують встановлений рівень вакууму.

Вакуумування

Вибір пакетів для вакуумної упаковки

Вакуумні пакети доступні в різних розмірах. Вибрати відповідний розмір пакета для упаковки продуктів харчування.

ПІДКАЗКА!

Для вакуумування слід використовувати лише спеціальні пакети, призначені для цієї мети (односторонні ребристі, тиснені).

Переконайтеся, що довжина вакуумного пакета щонайменше на 4-5 см більша за паковані харчові продукти, і дати ще 2 см для кожного наступного використання вакуумного пакета.

Введення пристрою в дію

1. Вставте роз'єм IEC з'єднувального кабелю в гніздо на задній панелі пристрою.
2. Підключіть вилку до відповідної одиничної розетки.
На цифровому дисплеї (J) з'являється повідомлення „OFF”.
3. Натисніть кнопку ON / OFF (A), щоб запустити пристрій.
Пристрій готовий до введення налаштувань.

UK

Режим видалення повітря і запаювання

Вибір режиму роботи

1. Натисніть функціональну кнопку (E).
Коли загориться світлодіодна контрольна лампа (H), був обраний режим запаювання.
2. За допомогою кнопок регулювання „+“ або „-“ встановіть час запаювання в діапазоні 0 - 6 секунд.

Вибір рівня вакууму (інтенсивність вакууму)

1. Натисніть кнопку Vacuum degree (F), щоб встановити необхідний рівень вакууму.

Можливі наступні налаштування:

- Max** ((29,3 рт.ст. / -999 мбар),
- High** (29,0 рт.ст. / -999 мбар),
- Medium** (27,5 рт.ст. / -931 мбар),
- Low** (26,0 рт.ст. / -881 мбар),
- Minimum** (23,5 рт.ст. / -796 мбар),
- Adjustable** (ручне налаштування).

Загориться відповідна світлодіодна контрольна лампа, розташованій на панелі керування.

2. Вибираючи опцію **Adjustable**, натисніть кнопки регулювання „+“ або „-“, щоб вибрати між значеннями -999 мбар і -796 мбар.

Вставлення пакетів для вакуумного пакування у вакуумну камеру

1. Відкрити кришку пристрою.
2. Харчовий продукт, призначений для вакуумного пакування, поміщений у пакет для вакуумного пакування, помістити у вакуумну камеру.

Переконайтеся, що:

- висота вмісту у пакеті для вакуумного пакування не перевищує планку запаювання,
- пакет для вакуумного пакування лежав отвором над планкою запаювання (рис. праворуч).

3. Використовуйте затискач, щоб закріпити пакет для вакуумування на передній частині вакуумної камери.

ПІДКАЗКА!

Весь пакет для вакуумної упаковки, включаючи отвір, повинен знаходитися всередині вакуумної камери.



Рис. 3

Процес видалення повітря (режим вакууму)

1. Закрити кришку.
2. Натисніть кнопку Start (B) на панелі керування.

Вакуумний насос починає качати, і світлодіодна контрольна лампа рівня вакууму блимає. Коли заданий рівень вакууму досягнутий, лунає звуковий сигнал, і світлодіодна контрольна лампа постійно горить. На дисплеї з'являється поточний рівень вакууму. На рівні 5 і 19 чути звуковий сигнал.

Коли процес видалення повітря завершений, пристрій автоматично перемикається в режим запаювання. На дисплеї відображається і відраховується заданий час запаювання. Після закінчення часу пристрій запаювання починає спускати повітря.

Коли весь процес завершено, лунає 3-кратний звуковий сигнал. Пристрій готовий до наступного процесу вакуумної упаковки.

На дисплеї відображаються значення, встановлені для завершеного процесу вакуумної упаковки, і починають горіти відповідні світлодіодні контрольні лампи.

ПІДКАЗКА!

Слід перевірити отриманий шов запаювання, який повинен мати рівномірний перетин і не бути гофрованим. У разі неповного запаювання процес вакуумної упаковки слід повторити.

UK

Режим вакуумного маринування

Вибір режиму роботи

1. Натискайте функціональну кнопку (E), поки не загориться світлодіодна контрольна лампа (G).

Вибрано режим маринування.

2. За допомогою кнопок регулювання „+“ або „-“ встановити час запаювання в діапазоні 9 - 99 хвилин.

Вибір рівня вакууму (інтенсивність вакууму)

1. Натисніть кнопку Vacuum degree (F), щоб встановити необхідний рівень вакууму.

Можливі наступні налаштування:

Max ((29,3 рт.ст. / -999 мбар)

High (29,0 рт.ст. / -999 мбар)

Medium (27,5 рт.ст. / -931 мбар)

Low (26,0 рт.ст. / -881 мбар)

Minimum (23,5 рт.ст. / -796 мбар)

Adjustable (ручне налаштування)

Загоряється відповідна світлодіодна контрольна лампа на панелі керування.

2. Вибираючи опцію **Adjustable**, натисніть кнопки регулювання „+“ або „-“, щоб вибрати між значеннями -999 мбар і -796 мбар.

Встановлення пакетів для вакуумної упаковки

1. Відкрити кришку пристрою.
2. Вийняти відповідний пакет для вакуумування.
3. Харчовий продукт, призначений для вакуумного пакування, поміщений у пакет для вакуумного пакування, та потім помістити у вакуумну камеру.

Завжди звертайте увагу на:

- висоту вмісту пакета для вакуумного пакування не перевищує планку запаювання,
- пакет для вакуумного пакування лежав отвором над планкою запаювання (рис. 3).

4. Відкрийте затискач у передній частині відсіку, стисніть нижню частину отвору мішка та натисніть затискач, щоб закріпити пакет для вакуумування.

ПІДКАЗКА!

Весь пакет для вакуумної упаковки, включаючи отвір, повинен знаходитися в вакуумній камері.

UK

Вакуумне маринування

1. Закрити кришку пристрою.
2. Натисніть кнопку Start (B) на панелі керування.

Починається процес маринування.

Цикл триває 9 хвилин; можливо максимум 11 циклів (99 хвилин).

Цикл маринування складається з:

створення вакууму -підтримання вакууму -видалення вакууму, при цьому створення і видалення вакууму займає близько 1 хвилини, а підтримання вакууму-близько 8 хвилин.

Вакуумний насос починає качати, і світлодіодна контрольна лампа рівня вакууму блимає. Коли заданий рівень вакууму досягнутий, світлодіодна контрольна лампа постійно горить. На дисплеї з'являється поточний рівень вакууму. При досягненні заданого значення лунає звуковий сигнал.

Коли процес видалення повітря завершений, пристрій переходить в процес вакуумного маринування. Час маринування, що залишився відображається на дисплеї і відраховується кожні 1 хвилину. Після закінчення часу маринування пристрій починає здавати повітря з вакуумної камери.

Коли весь процес маринування завершено, лунає 3-кратний звуковий сигнал. На дисплеї відображаються значення, встановлені для завершеного процесу вакуумного маринування, і починають горіти відповідні світлодіодні контрольні лампи.

ПІДКАЗКА!

Якщо ви натиснете кнопку "Seal" в ході описаних вище процесів, пристрій відразу ж почне процес запаювання.

6 Очищення

6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

6.2 Очищення

Зовнішній вигляд пристрою

1. Пристрій слід чистити щоденно після використання, а в разі необхідності й частіше.
2. Очистити зовнішні поверхні пристрою перед використанням та після використання серветкою або губкою та м'яким миючим засобом.
3. Витерти за допомогою чистої ганчірки.
4. Помити поверхні слід ретельно осушити.

Внутрішня сторона пристрою

1. Якщо продукти або рідина залишаються у вакуумній камері, на зварювальній планці або на електроді, їх слід видалити паперовою серветкою.
2. Протерти вакуумну камеру м'якою вологою ганчіркою.
3. Ретельно висушити вакуумну камеру.

Пакети для вакуумної упаковки

1. Пакети для вакуумування мити в теплій воді з м'яким миючим засобом.
2. Промити в чистій воді.
3. Потім ретельно витерти пакети для вакуумування серветкою без ворсу на сухо.

УВАГА!

Щоб уникнути харчового отруєння, не слід повторно використовувати вакуумні пакети, у яких зберігалися сире м'ясо, риба або жирні продукти.

7 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення несправностей при роботі або помилок, що виникають під час використання пристрою. Роботи повинні виконуватися тільки технічним персоналом, який має відповідну кваліфікацію.

Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру. Обов'язково необхідно вказати номер артикулу, модель та серійний номер. Ці дані знаходяться на заводській табличці пристрою.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій не працює	Немає напруги	Перевірити і відновити електроживлення
	Пристрій не підключений до джерела електроживлення	Підключити вилку до розетки
	Пошкоджений кабель підключення	Звернутися в сервісний центр
	Кнопка ввімкнення / вимкнення не натиснута.	Переконайтеся, що вмикач/вимикач натиснуто правильно
Пристрій не генерує повний вакуум у пакеті для вакуумування	Відкритий кінець пакета для вакуумної упаковки не повністю знаходиться у вакуумній камері	Для правильного запаювання відкритий кінець пакета для вакуумування повинен повністю залишатися у вакуумній камері.
	Час усунення повітря встановлено на недостатньо довго	Подовжити час усунення повітря
	Пакет для вакуумування може мати отвір	Щоб перевірити це, ви повинні запаяти пакет для вакуумування з невеликою кількістю повітря всередині, занурити його в воду і натиснути. Утворення бульбашок повітря вказує на брак герметичності. Повторно запаяти пакет для вакуумування або взяти інший пакет для вакуумування

Можливі несправності

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій не створює вакуум у вакуумній камері	Прокладка кришки забруднена та пошкоджена	Очистити прокладку або замінити її новою
Після запаювання пакет для вакуумування втрачає вакуум	Негерметичні місця на зварному шві можуть бути викликані складками, крихтами, жиром або вологою	Повторно відкрити вакуумний пакет, очистити внутрішню частину верхнього краю вакуумного пакета, видалити сторонні речовини зі зварювальної планки та повторно запаяти
	Пакет для вакуумування пошкоджений	Перевірте пакет для вакуумування на наявність пошкоджень. Якщо є гострі краї вмісту пакета, накрийте його паперовим рушником.
	Пакет для вакуумування неправильно розміщений на зварювальній планці	Завжди звертайте увагу на те, щоб під час запаювання весь пакет для вакуумування знаходився у вакуумній камері

Індикація кодів несправностей на світлодіодному дисплеї

Код помилки	Опис	Рішення
E01	Пристрій не створює вакуум	Перевірте, чи правильно закрита кришка пакету для вакуумування
		Перевірте, чи правильно лежить прокладка
		Перевірте, чи працює вакуумний насос
		Делегувати кваліфікованому персоналу перевірити, чи є реле тиску, з'єднувальний провід, кабель для передачі даних 10P і т. д. чи вони в порядку
E02	Коли пристрій переходить в режим запаювання, мікроперемикач не закривається	Перевірте, чи правильно закрита кришка пакету для вакуумування
		Делегувати кваліфікованому персоналу перевірити, чи є реле тиску, з'єднувальний провід, кабель для передачі даних 10P і т. д. чи вони в порядку

UK

8 Утилізація

Електричні пристрої

	Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.
---	--

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.