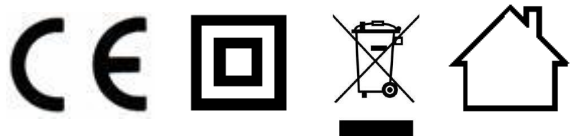


---

**CASO**<sup>®</sup>  
DESIGN

**Руководство  
по эксплуатации  
Вакуумный упаковщик  
НС 170**



Артикул 1358

---

**Браукманн ГмбХ Braukmann GmbH**

Райффайзенштрассе 9

D-59757 Арнсберг

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-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de)

Последнюю версию руководства по эксплуатации смотрите на нашей домашней странице в сети Интернет:

[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Номер документа: 1358 09-04-2019

Возможны ошибки печати и набора. Отклонения изображения от оригинального товара технически возможны.

© 2019 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Руководство по эксплуатации</b>	<b>5</b>
1.1	Общие положения	5
1.2	Информация о данном руководстве	5
1.3	Предупредительные указания	5
1.4	Ограничение ответственности	6
1.5	Защита авторского права	7
<b>2</b>	<b>Безопасность</b>	<b>7</b>
2.1	Использование по назначению	7
2.2	Общие требования техники безопасности	7
2.3	Источники опасности	9
2.3.1	Опасность ожогов	9
2.3.2	Опасность пожара	9
2.3.3	Опасность от электрического тока	10
2.4	Информация о безопасном хранении продуктов питания	11
<b>3</b>	<b>Начало работы</b>	<b>11</b>
3.1	Информация по безопасной распаковке	11
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки	11
3.3	Использование и преимущества вакуумной упаковки	12
3.4	Распаковка	12
3.5	Утилизация упаковки	12
3.6	Установка	13
3.6.1	Требования к месту установки:	13
3.7	Подключение к сети	13
3.7.1	Удлинитель	14
<b>4</b>	<b>Описание прибора</b>	<b>14</b>
4.1	Схема прибора	14
4.2	Панель управления	15
4.3	Заводская табличка	16
<b>5</b>	<b>Эксплуатация прибора</b>	<b>16</b>
5.1	Основы запаивания	16
5.2	Пакеты и пленка в рулоне	16
5.3	Вакуумирование в пакете из пленки	16
5.4	Вакуумирование с использованием пакета	17
5.5	Вакуумирование в контейнере	18
5.6	Использование функции ручное вакуумирование (Manuelles Vakuum)	18
5.7	Использование функции Выбор времени запаивания	19

---

---

<b>5.8</b>	<b>Открывание запаянного пакета .....</b>	<b>19</b>
<b>5.9</b>	<b>Хранение .....</b>	<b>19</b>
<b>6</b>	<b>Чистка и обслуживание .....</b>	<b>20</b>
<b>6.1</b>	<b>Информация по безопасности .....</b>	<b>20</b>
<b>6.2</b>	<b>Чистка .....</b>	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>Устранение неисправностей.....</b>	<b>21</b>
<b>7.1</b>	<b>Указания по безопасности .....</b>	<b>21</b>
<b>7.2</b>	<b>Проблемы и способы их решения .....</b>	<b>21</b>
<b>8</b>	<b>Утилизация отслужившего прибора.....</b>	<b>22</b>
<b>9</b>	<b>Гарантия.....</b>	<b>22</b>
<b>10</b>	<b>Технические характеристики.....</b>	<b>23</b>

---

# 1 Руководство по эксплуатации

## 1.1 Общие положения

Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования!

## 1.2 Информация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью вакуумного упаковщика (в дальнейшем именуемого «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором.

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 при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

## 1.3 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:

**▲ GEFÄHR**

**ОПАСНОСТЬ**

**Предупредительное указание этой степени опасности обозначает угрозу опасной ситуации.**

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

**▲WARNING****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

**▲VORSICHT****ОСТОРОЖНО**

**Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.** Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или умеренно тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

**HINWEIS****ПРИМЕЧАНИЕ**

**Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение 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, содержащихся в Руководстве по эксплуатации
- Использования прибора не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования не разрешенных запчастей

Мы не рекомендуем осуществлять какие-либо модификации прибора, в случае модификаций гарантия становится недействительной.

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 авторского права

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 внесение содержательных и технических изменений.

## 2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмам людей и причинению материального ущерба.

### 2.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для использования в домашних хозяйствах в закрытых помещениях для

- вакуумирования и запаивания

пакетов. Другое использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

#### **▲WARNING** Предупреждение

**Опасность вследствие использования не по назначению!** При использовании прибора не по прямому назначению от прибора могут исходить определенные опасности.

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

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования прибора не по назначению, исключены.

Все риски несет пользователь.

### 2.2 Общие требования техники безопасности

#### **HINWEIS** Примечание

**Пожалуйста, соблюдайте следующие общие правила безопасности для безопасного обращения с прибором.**

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.

- ▶ В случае повреждения кабеля питания либо вилки, во избежание опасности их необходимо передать продавцу или в авторизованный сервисный центр для замены.
- ▶ Детям в возрасте 8 лет и старше разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.
- ▶ Детям запрещается играть с прибором.
- ▶ Прибор и его кабель питания необходимо хранить в месте, недоступным для детей младше 8 лет.
- ▶ Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Ремонт прибора разрешено осуществлять только сервисным центрам, уполномоченным производителем. В ином случае гарантия на прибор при возникновении других повреждений будет аннулирована. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ В течение гарантийного периода ремонт прибора следует выполнять только в авторизованном сервисном центре, в противном случае гарантийные обязательства для последующих повреждений в течение оставшегося гарантийного периода будут аннулированы.



**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ Во избежание травм при отключении прибора, отсоединяйте его от сети, держась за вилку, а не за кабель питания.
- ▶ Никогда не погружайте прибор в воду или иные жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ Для правильного хранения, пожалуйста, слегка закройте крышку, не захлопывая ее, в противном случае будут деформированы прокладки и это повлияет на работу приборы.

## 2.3 Источники опасности

### 2.3.1 Опасность ожогов

**▲WARNING** Предупреждение

Сваривающая планка прибора очень сильно нагревается. **Во избежание получения ожогов, пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности.**

- ▶ В целях предотвращения возможных ожогов ни в коем случае не прикасайтесь к сваривающей планке сразу после окончания процесса герметизации.

### 2.3.2 Опасность пожара

**▲WARNING** Предупреждение

**Существует опасность пожара вследствие неправильного использования устройства.**

**Во избежание опасности пожара следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:**

**▲WARNING****Предупреждение**

- ▶ Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ Держите прибор вдали от любых источников тепла (газ, электричество, горелка, нагретая печь).

**2.3.3 Опасность от электрического тока****▲GEFAHR****Опасность****Опасность для жизни от электрического тока!**

**Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением!**

**Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:**

- ▶ Не используйте прибор, если его кабель или вилка повреждены, если прибор не работает должным образом, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или вилки прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус устройства. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемам и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкций прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Перед тем, как подключать прибор к сети либо при использовании прибора будьте уверены, что ваши руки полностью сухие.
- ▶ Не вставляйте никакие предметы в отверстия на приборе.

## 2.4 Информация о безопасном хранении продуктов питания

Система хранения продуктов в вакуумной упаковке изменит Ваш подход к приобретению и хранению продуктов. Как только вы привыкнете к хранению продуктов в вакуумной упаковке, это станет для Вас неотъемлемой частью приготовления пищи. Пожалуйста, следуйте определенным правилам при использовании данного прибора для обеспечения качества и безопасности продуктов питания.

### HINWEIS

### Примечание

- ▶ Если скоропортящиеся продукты были подогреты или разморожены либо хранятся в неохлажденном виде, их необходимо употребить немедленно.
- ▶ Прежде чем упаковывать продукты в вакуумную упаковку, важно предварительно вымыть руки и очистить всю используемую утварь и все поверхности.
- ▶ Скоропортящиеся продукты необходимо охладить или заморозить сразу же после герметизации. Не оставляйте их лежать при комнатной температуре.
- ▶ Срок годности сухих продуктов, таких как орехи, кокосы или зерновые, будет продлен в вакуумной упаковке при хранении в темном месте. Под воздействием кислорода и тепла продукты, содержащие большое количество жира, становятся прогорклыми.
- ▶ Перед герметизацией фруктов и овощей, например, яблок, бананов, картофеля и корнеплодов, очистите их от кожуры, это увеличит их срок хранения.
- ▶ Перед герметизацией овощей, например, брокколи, цветной капусты и обычной капусты, их необходимо бланшировать и заморозить, так как в противном случае они будут выделять газы.

## 3 Начало работы

В данной главе содержатся указания по безопасной распаковке и настройке Вашего нового прибора.

### 3.1 Информация по безопасной распаковке

#### ▲WARNING

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Упаковочные материалы не являются игрушками и должны быть утилизированы надлежащим образом.**

- ▶ Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, поскольку существует опасность удушья.

### 3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

Вакуумный упаковщик HC 170 поставляется в следующей комплектации:

- Вакуумный упаковщик HC 170
- 10 высококачественных пакетов (20 x 30 см)
- Руководство по эксплуатации
- вакуумный шланг

- ▶ Проверьте товар на предмет его комплектности и любых видимых повреждений
- ▶ В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

### 3.3 Использование и преимущества вакуумной упаковки

Вакуумная упаковка увеличивает срок хранения продуктов, сохраняя при этом питательные вещества, свежесть и аромат. Вакуумная упаковка поможет поддерживать свежесть продуктов примерно в 8 раз дольше, чем при стандартных способах хранения. Ниже приведены несколько способов использования вакуумного упаковщика:

- Готовьте блюда заранее, герметично запаивайте и храните отдельные порции или блюда целиком.
- Готовьте блюда для пикников, кемпингов и барбекю.
- Сохраняйте замороженные продукты без морозного ожога.
- Упаковывайте в вакуум такие продукты как мясо, рыбу, птицу, морепродукты и овощи и храните их в холодильнике.
- Сохраняйте свежесть сухих продуктов, таких как орехи, бобы и злаки.
- Помимо хранения продуктов, существует множество других применений вакуумной упаковки: защита чувствительных к влаге предметов, таких как походные принадлежности, спички, аптечки, фонарики и одежда. Защищайте ценные предметы коллекционирования от пыли и влаги.

### 3.4 Распаковка

Аккуратно вытащите упаковочные материалы и прибор из картонной коробки.

### 3.5 Утилизация упаковки



Caso верит в важность переработки и поэтому выбирает упаковочные материалы, которые не только защищают ваше устройство от повреждений во время транспортировки, но и могут быть переработаны для минимизации воздействия на окружающую среду.

Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать прибор соответствующим образом.

---

## 3.6 Установка

### 3.6.1 Требования к месту установки:

Для безопасной и безотказной работы прибора место его установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердой, плоской, горизонтальной и термостойкой поверхности с достаточной несущей способностью для самого прибора и максимально тяжелого и большого продукта, который Вы планируете упаковывать.
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли достать до сваривающей планки прибора.
- Не устанавливайте прибор в горячем, мокром либо очень влажном месте или вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Для правильной работы прибора необходимо обеспечить достаточный приток воздуха. При установке оставьте по 10 см свободного пространства со всех сторон от прибора.
- Не передвигайте прибор во время работы.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в случае необходимости легко было отсоединить прибор от сети.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.

## 3.7 Подключение к сети

Для обеспечения безопасной работы прибора без сбоев при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А, отдельный от других потребителей тока.
- Использование адаптера с несколькими розетками не рекомендуется из-за опасности возгорания.
- Удостоверьтесь, что кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит внутреннюю проводку в месте, где вы устанавливаете прибор. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

### 3.7.1 Удлинитель

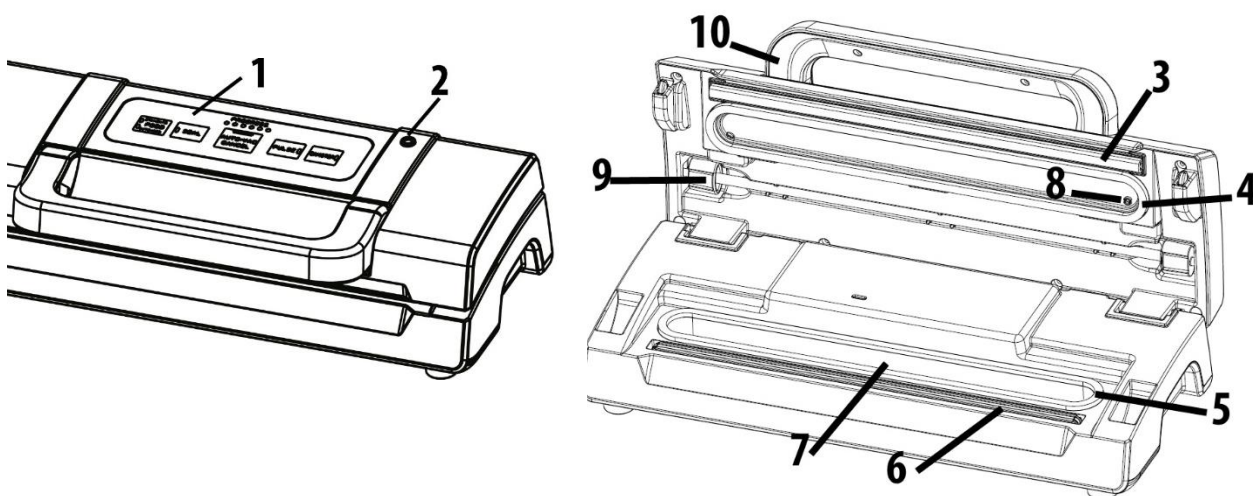
Если используется удлинитель:

- ▶ Номинальная электрическая мощность удлинителя должна быть как минимум такой же, как и электрическая мощность прибора.
- ▶ Шнур должен располагаться таким образом, чтобы он не свешивался над столешницей и чтобы дети не могли столкнуть прибор или споткнуться о провод.

## 4 Описание прибора

В данной главе Вы получите важные указания по конструкции и функциональному назначению прибора.

### 4.1 Схема прибора



**1 Панель управления**

**2 Подключение вакуумного шланга**

**3 Уплотняющий профиль (прижимает пакет к уплотнительной планке)**

**4 Нижняя прокладка + 5 Верхняя прокладка**

**6 Сваривающая планка:** Содержит нагревательный провод, покрытый тефлоном, который позволяет пакету запечатываться, но не прилипать к полосе. Поместите пакет на эту сваривающую планку.

### **⚠ WARNING** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

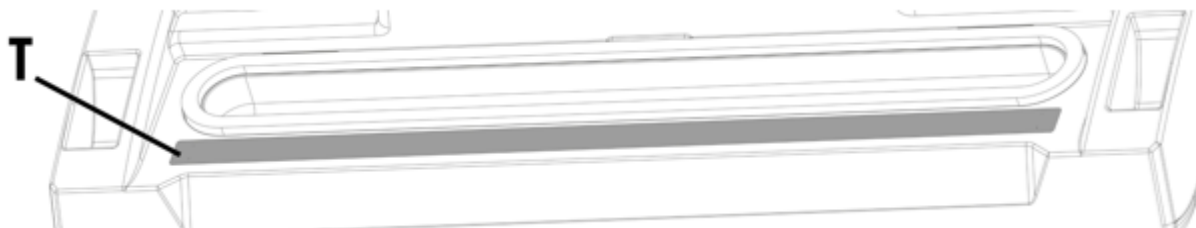
**Сваривающая планка во время работы сильно нагревается.**

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы не обжечь себя и окружающих.

- ▶ Во избежание ожога, никогда не прикасайтесь к сваривающей планке сразу после процесса герметизации.

**HINWEIS****Примечание**

- ▶ Не снимайте тефлоновую ленту (Т).



**7 Вакуумная камера** (со съемным резервуаром для жидкости)

**8 Воздухозаборник:** Воздухозаборник соединяется с вакуумной камерой и насосом.

**9 Вакуумный шланг,** например, для использования с контейнерами и пробками для вина

**10 ручка:** Закройте крышку и сильно нажмите на ручку до тех пор, пока не загорится первый световой индикатор хода выполнения программы.

## 4.2 Панель управления



### Световой индикатор выполнения программы (Vorgang)

Отражает ход процесса вакуумирования. Загоревшийся первый световой индикатор обозначает то, что ручка прибора закрыта правильно.

**Кнопки** (показывают выбранную функцию)

### Время запаивания (время запаивания Сухих (Trocken) и Влажных (Feucht) продуктов)

С помощью данной функции Вы можете настроить время запаивания в соответствии с консистенцией продуктов. Выберите **Сухой (Trocken)** для вакуумирования сухих продуктов и **Влажный (Feucht)** для вакуумирования влажных продуктов.

Пожалуйста, выбирайте соответствующее время запаивания перед процессом герметизации.

### Кнопка Запаивание (Schweißen)

Запаивает пакет без предварительного вакуумирования.

### Кнопка Вакуум и Запаивание/Отмена (Vakuum & Schweißen/Abbrechen)

Воздух откачивается из пакета (вакуумирование), после этого пакет сразу запаивается.

Вы можете в любой момент остановить процесс вакуумирования и запаивания.

---

### Кнопка Ручное вакуумирование (Manuelles Vakuum)

Пока Вы нажимаете кнопку, из пакета высасывается воздух. Когда Вы отпустите кнопку, процесс остановится. После этого следует запечатать пакет с помощью функции запаивания.

### Кнопка Вакуумирование в контейнере (Vakuum Behälter)

Воздух выкачивается из вакуумного контейнера с использованием шланга.

## 4.3 Заводская табличка

Заводская табличка с параметрами подключения и мощности находится в нижней части прибора.

## 5 Эксплуатация прибора

В данной главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора.

### 5.1 Основы запаивания

После каждого цикла работы с прибором и перед началом работы необходимо тщательно очищать прибор, а также все комплектующие соприкасающиеся с продуктами. Следуйте инструкции по очистке прибора разделе **Чистка и обслуживание**.

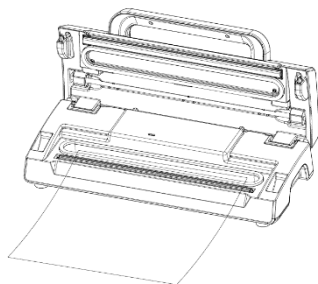
### 5.2 Пакеты и пленка в рулоне

Пожалуйста, используйте только пакеты и пленку в рулоне, предназначенные именно для вакуумирования. Не используйте другие материалы, такие как полиэтиленовая пленка.

### 5.3 Вакуумирование в пакете из пленки

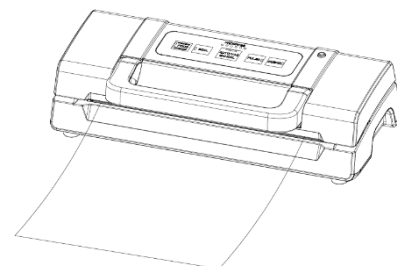
Поместите прибор на сухую поверхность. Убедитесь, что пространство перед прибором ничем не загорожено и на нем достаточно места для размещения пакетов с продуктами.

Отмотайте кусок пленки нужной длины и отрежьте его от рулона.



Поместите один конец пакета на запаивающую планку.

Закройте крышку прибора и сильно нажмите на ручку. Должен загореться первый световой индикатор хода выполнения программы.



Нажмите кнопку Запаивание (Schweißen).



Загорится световой индикатор запаивания (Schweißen). По завершении процесса световой индикатор выключится.

Поднимите ручку для того, чтобы открыть крышку, и выньте пакет из прибора. Пакет готов и теперь Вы можете вакуумировать в нем продукты.

#### **HINWEIS**

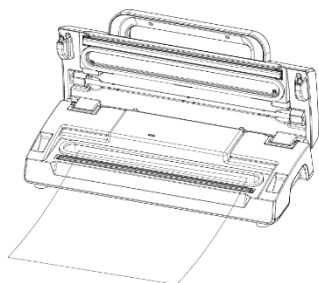
#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Удостоверьтесь, что длина используемого пакета как минимум на 8 см больше длины продукта, который Вы собираетесь упаковать.

### **5.4 Вакуумирование с использованием пакета**

Поместите прибор на сухую поверхность. Убедитесь, что пространство перед прибором ничем не загорожено и на нем достаточно места для размещения пакетов с продуктами.

Поместите продукты, которые собираетесь вакуумировать, внутрь пакета.



Очистите и выровняйте открытый конец пакета, убедитесь, что на его конце нет складок.

Поместите открытый конец пакета в чистую вакуумную камеру

Закройте крышку и двумя руками сильно надавите на нее с двух сторон до тех пор, пока не загорится первый световой

индикатор хода выполнения программы.

Проверьте световой индикатор Время запаивания (Schweißzeit) и выберите нужное время запаивания. Нажмите кнопку Вакуумирование и Запаивание (Vakuum & Schweißen) и воздух начнет автоматически выкачиваться из пакета. По окончании процесса герметизации пакет будет автоматически запаян – в это время будет гореть световой индикатор Запаивание (Schweißen).

Если Вам необходимо прервать процесс вакуумирования, нажмите на кнопку Отмена

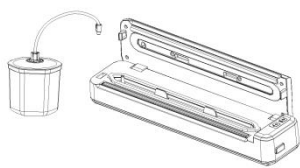
#### **HINWEIS**

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Не закладывайте слишком много продуктов в пакет; оставляйте достаточно места, чтобы открытую сторону пакета можно было легко расположить в вакуумной камере.
- ▶ Не увлажняйте открытую сторону пакета. Влажные пакеты тяжело запаивать.
- ▶ Очистите и пригладьте открытый конец пакета, прежде чем запаять его. Удостоверьтесь, что на открытом конце пакета нет остатков пищи и складок. Инеродные тела или смятый пакет могут привести к сложностям при запаивании.
- ▶ Не оставляйте в пакете слишком много воздуха. Прежде чем герметично запаять пакет, выдавите из него воздух. Слишком большое количество воздуха внутри приведет к плохому результату.
- ▶ Если продукты, которые Вы хотите вакуумировать, имеют острые края – например, как кости, спагетти или ракообразные - заверните их в бумажное полотенце, это позволит предотвратить повреждение пакета.

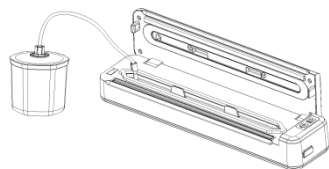
- ▶ Рекомендуем вакуумировать 1 пакет в течение 1 минуты, чтобы прибор мог остыть между операциями.
- ▶ Чтобы герметично запаять продукты, содержащие воду, например, супы, пудинги или рагу, сначала заморозьте их в форме для выпечки или в закаливающей миске. После этого герметично запаяйте их и вновь заморозьте немедленно после запайки.
- ▶ Бланшируйте овощи в кипящей воде или в микроволновой печи, охладите их, после чего герметично запаяйте, разделив на порции.
- ▶ Чтобы герметично запаять не замороженные продукты питания, Вам дополнительно понадобится 5 см длины пакета, чтобы можно было разгладить продукты во время замораживания. Положите мясо или рыбу на бумажное полотенце и запаяйте вместе с ним. Бумажное полотенце может впитывать влагу из продуктов.
- ▶ Если Вы хотите завакуумировать такие продукты как тортилья, французские блинчики или гамбургеры, уложите между продуктами вощеную или пергаментную бумагу, это позволит лучше уложить их друг на друга. Позже это позволит легче достать часть продуктов, вновь запаять пакет и заморозить.

## 5.5 Вакуумирование в контейнере



Протрите крышку вакуумного контейнера и сам контейнер, чтобы убедиться, что они чистые и сухие. Положите продукты в контейнер, но не заполняйте его слишком плотно, чтобы крышка могла хорошо соприкоснуться с ободком контейнера. Закройте крышку.

Закрепите один конец вакуумирующего шланга на воздухозаборнике прибора, а другой на соединительном элементе на крышке контейнера.



Закройте крышку прибора и сильно нажмите на ручку до тех пор, пока не загорится первый световой индикатор хода выполнения программы. Нажмите кнопку Контейнер (Canister) для того, чтобы

начать процесс герметизации. В начале процесса вакуумирования плотно прижмите крышку контейнера, чтобы предотвратить утечку воздуха. Процесс вакуумирования завершится автоматически при достижении достаточного вакуума.

## 5.6 Использование функции ручное вакуумирование (Manuelles Vakuum)

Поскольку давление при герметизации может оказаться слишком сильным для деликатных продуктов и может раздавить их, Вы можете отрегулировать продолжительность и силу процесса вакуумирования с помощью функции Ручное вакуумирование (Manuelles Vakuum). Таким образом, Вы можете отрегулировать силу вакуума в соответствии с консистенцией продуктов, которые Вы собираетесь герметизировать и запечатать деликатные и мягкие продукты (например, ягоды и фрукты), не раздавив их.

---

Благодаря контролю времени герметизации и силы давления, предотвращается повышенное сдавливание деликатных продуктов. Вы также можете использовать эту функцию для упаковки сочных продуктов, чтобы предотвратить аспирацию и вытягивание жидкости.

### Регулируемая сила вакуума

1. Положите продукты, которые Вы собираетесь герметизировать, в пакет.
2. Очистите и пригладьте открытый конец пакета, прежде чем запаять его. Удостоверьтесь, что на открытом конце пакета нет остатков пищи и складок.
3. Убедитесь, что открытый конец пакета находится внутри вакуумной камеры. Это гарантирует, что не будет выхода воздуха в процессе работы.
4. Закройте крышку прибора и сильно нажмите на ручку до тех пор, пока не загорится первый световой индикатор хода выполнения программы.
5. Нажмите кнопку **Регулируемый вакуум (Manuelles Vakuum)**. Воздух будет выходить из пакета так долго, как долго Вы нажимаете на эту кнопку. Сразу после того, как Вы отпустите кнопку, процесс герметизации остановится. Таким образом Вы можете контролировать процесс откачки воздуха и предотвратить всасывание жидкости. Пожалуйста, держите кнопку нажатой до достижения нужного Вам вакуума.
6. Нажмите на кнопку Запаивание (Schweißen) и запечатайте пакет.

\*\* Нажмите на кнопку Отмена, если Вы захотите остановить процесс.

## 5.7 Использование функции Выбор времени запаивания

Если продукт, который Вы хотите герметизировать, очень сочный или, если в пакете содержится жидкость, следует выбирать режим для влажных продуктов (Feucht). Этот режим обладает увеличенным временем запаивания, соответственно, пакет будет запечатан более надежно.

Нажмите кнопку Влажные и сухие продукты (Trocken&Feucht). Если горит световой индикатор Влажные продукты (Feucht), это значит, что время запаивания можно регулировать.

## 5.8 Открывание запаянного пакета

Разрежьте пакет с помощью ножниц в месте сварного шва.

## 5.9 Хранение

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

### **HINWEIS**

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Всегда отключайте прибор от сети после использования, а также перед чисткой.
- ▶ Для правильного хранения прибора не закрывайте крышку плотно и не блокируйте ее, это может деформировать прокладку и привести к неправильному функционированию прибора.

---

## 6 Чистка и обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке Вашего вакуумного упаковщика и уходу за ним.

### 6.1 Информация по безопасности

#### **▲VORSICHT** Осторожно

Прежде чем приступить к очистке прибора во избежание травм примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

- ▶ Для обеспечения оптимальной производительности прибор необходимо регулярно чистить. Отсутствие регулярной очистки прибора может привести к потенциальным неисправностям, а также к рискам для безопасности и здоровья
- ▶ Перед очисткой прибора обязательно отключите его от сети.
- ▶ Сваривающая планка после вакуумирования может быть горячей. Перед чисткой прибора дайте ей остыть несколько минут.
- ▶ Выполняйте чистку прибора сразу, как только он остынет. Если Вы слишком долго оставите прибор грязным, это может затруднить удаление остатков пищи и грязи, а также привести к повреждению прибора.
- ▶ В случае, если жидкость попадет внутрь корпуса прибора, это может повредить его электронные компоненты.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не пытайтесь соскрести стойкую грязь твердыми инструментами.
- ▶ Тщательно высушите все детали прибора перед использованием после чистки.
- ▶ Никогда не погружайте прибор в воду или иные жидкости, а также не мойте его в посудомоечной машине.

### 6.2 Чистка

#### ◆ Очистка прибора снаружи

Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью или губкой и мягким мыльным раствором.

#### ◆ Очистка прибора внутри

Для очистки прибора внутри вытрите остатки пищи или жидкость бумажным полотенцем. Выньте резервуар для воды и промойте его теплой водой с мягким средством для мытья посуды.

#### ◆ Очистка пакетов для повторного использования

Промойте пакеты в теплой воде с мягким средством для мытья посуды, затем тщательно промойте их и дайте им полностью высохнуть перед повторным использованием.

#### **▲VORSICHT** Осторожно

- ▶ Пакеты, которые использовались для хранения сырого мяса, рыбы или жирной пищи, не могут быть использованы повторно.

## ◆ Уплотнитель (который прижимает пакет к уплотнительной планке)

Снимите уплотнитель и промойте его в теплой мыльной воде.

### HINWEIS

### Примечание

- ▶ Перед повторной установкой уплотнитель необходимо тщательно очистить.
- ▶ При повторной установке уплотнителя следует соблюдать осторожность и ничего не повредить, важно также убедиться, что уплотнитель правильно размещен таким образом, чтобы прибор мог работать корректно.

## 7 Устранение неисправностей

В данной главе Вы получите важные указания по локализации и устранению неисправностей.

### 7.1 Указания по безопасности

#### ▲VORSICHT

### Осторожно

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя и повреждению устройства.

### 7.2 Проблемы и способы их решения

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Неисправность кабеля питания	Отправьте прибор в сервисный центр
В пакете не создается полный вакуум	Открытый конец пакета не полностью вставлен в вакуумную камеру	Разместите пакет правильно
	Пакет имеет повреждения	Возьмите другой пакет
	Загрязнения на сварном шве и уплотнителе	Очистите уплотнитель и повторите попытку, когда он высохнет полностью
Пакет запечатывается неправильно	Сваривающая планка перегревается, поэтому пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Пожалуйста, используйте только рекомендованные производителем пакеты и рулоны. Тщательно выполните все шаги, описанные в разделе Вакуумирование и запаивание
	Пленка или пакет установлены не правильно	

Пакет не держит вакуум после запаивания	Пакет имеет повреждения	Выберите другой пакет, при необходимости обмотайте острые края содержимого салфетками
	Вдоль шва имеются места утечки из-за складок, крошек, жира или воды	Откройте пакет снова, выполните очистку верхней внутренней части пакета и удалите возможные инородные тела со сваривающей планки, прежде чем вновь запаять пакет.

#### HINWEIS

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если после вышеуказанных мероприятий проблема не будет устранена, обратитесь в сервисную службу.

## 8 Утилизация отслужившего прибора



Для защиты окружающей среды крайне важно правильно утилизировать старые электронные устройства правильно. Ни в коем случае не помещайте свой отслуживший прибор в одноразовые отходы.

#### HINWEIS

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Пожалуйста, отнесите свой отслуживший прибор в ближайший пункт утилизации для безопасной утилизации.
- ▶ Убедитесь в том, что отслуживший прибор до утилизации хранится в недоступном для детей месте.

## 9 Гарантия

Мы предоставляем на данный продукт гарантию 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты.

Ваши права гарантированы в соответствии с § 439 и далее. BGB-E это не затрагивает. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора, расходные материалы и повреждения при транспортировке, поскольку мы не несем за них ответственность, а также за убытки, возникшие в результате ремонта, выполненного не авторизованными сервисными центрами.

Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и имеет соответствующий уровень производительности. Любое коммерческое использование данного прибора является гарантийным случаем только в той мере, в которой оно было бы сопоставимо с ситуациями, возникающими при использовании в домашних условиях.

---

Прибор не предназначен коммерческого использования. В случае обоснованных жалоб мы по своему усмотрению отремонтируем неисправное устройство либо заменим его на исправное. О неисправностях следует сообщать в течение 14 дней с момента доставки.

Все дальнейшие претензии исключены.

Для того, чтобы воспользоваться гарантией, пожалуйста, свяжитесь с нами перед возвратом устройства (всегда предоставляйте нам документы, подтверждающие факт покупки).

## 1 Технические характеристики

Наименование прибора	Вакуумный упаковщик
Номер модели	НС 170
Артикул	1358
Технические параметры подключения	220 В – 240 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	110 Вт
Внешние габариты (Д x В x Ш):	40 см x 12 см x 16 см
Вес нетто	1770 г