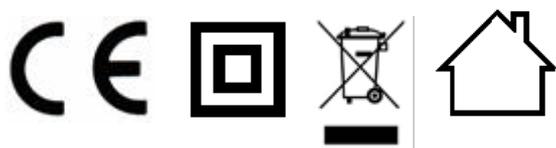




**Руководство
по эксплуатации**

**Вакуумный упаковщик
VacuChef 700**



Технические характеристики

Артикул 1421

Прибор	Камерный вакуумный упаковщик
Название	CASO VacuChef 700
Артикул	1421
Данные сети	220 В – 240 В; 50 Гц / 60 Гц
Потребляемая мощность	320 Вт
Внешние размеры (Ш x В x Г)	360 мм x 245 мм x 420 мм
Вес нетто	11,95 кг
Скорость откачивания	70 л/мин
Максимальная ширина пакета	до 29 см

Браукманн ГмбХ Braukmann GmbH

Райффайзенштрассе 9

D-59757 Арнсберг

Номер документа: 01421 08-11-2024

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

© 2024 CASO GmbH

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Руководство по эксплуатации	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Информация о данном руководстве	4
1.3 Предупредительные указания	4
1.4 Ограничение ответственности	5
1.5 Защита авторского права.....	5
2. Безопасность.....	5
2.1 Использование по назначению	6
2.2 Общие требования техники безопасности	6
ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7
2.3 Источники опасности	7
2.3.1 Опасность ожогов.....	7
2.3.2 Опасность пожара	8
2.3.3 Опасность от электрического тока.....	8

3	Информация о безопасном хранении продуктов питания	9
4	Начало работы.....	9
4.1	Информация о безопасности	9
4.2	Объем поставки и проверка после транспортировки.....	9
4.3	Функции	10
4.4	Распаковка	10
4.5	Требования к месту установки.....	10
4.6	Подключение к сети.....	11
5	Конструкция и функциональное назначение	11
5.1	Описание прибора	11
5.2	Панель управления	13
5.3	Заводская табличка.....	13
6	Эксплуатация и функционирование	13
6.4	Вакуумная упаковка с пакетом в вакуумной камере.....	15
6.6	Запечатывание пакета без использования вакуумирования	17
6.7	Вакуумирование структурированного пакета вне вакуумной камеры.....	17
6.8	Вакуумная упаковка в контейнере	17
6.10	Открывание запаянного пакета	18
6.11	Хранение	18
7	Чистка и уход	18
7.1	Информация по безопасности	19
8.1	Указания по безопасности.....	20
8.2	Проблемы и способы их решения	20
10	Гарантия	22

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 (далее - прибор) и содержит важную информацию для первоначального ввода в эксплуатацию, обеспечения безопасности, использования по назначению и ухода 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.

▲ WARNUNG

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

Данный документ защищен авторским правом.

CASO GmbH оставляет за собой все права, включая права на фотомеханическое воспроизведение, тиражирование и распространение с использованием специальных процессов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), даже частично. 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.

▲ WARNUNG 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.
- ▶ Отключайте прибор от сети питания, когда он не используется и перед чисткой.
- ▶ 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.
- ▶ Чистка и обслуживание прибора пользователем не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром.

- ▶ Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и его соединительный кабель должны храниться вдали от детей младше 8 лет.
- ▶ Прибор следует регулярно чистить и удалять все остатки пищи после каждого использования.
- ▶ Не используйте и не храните прибор на открытом воздухе.
- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- ▶ Ремонт прибора могут выполнять только авторизованные производителем отделы обслуживания клиентов, так как в противном случае гарантийные обязательства в случае последующих повреждений будут аннулированы. Неправильно выполненный ремонт может представлять значительную опасность для пользователя.
- ▶ Неисправные компоненты всегда должны заменяться оригинальными запчастями. Только такие детали гарантируют выполнение требований безопасности.
- ▶ При отключении, пожалуйста, вынимайте вилку из розетки, держа ее за вилку, а не за шнур.
- ▶ Не переносите устройство за шнур.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или любые другие жидкости.
- ▶ Не перемещайте прибор во время процесса вакуумирования или герметизации.

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожогов

▲ WARNUNG 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

▲ WARNUNG Предупреждение

Существует опасность пожара вследствие неправильного использования прибора.

Во избежание опасности пожара следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ 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:

▲ GEFAHR Опасность

- ▶ 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 прибора. 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.

3 Информация о безопасном хранении продуктов питания

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.

4 Начало работы

В данной главе вы узнаете, как безопасно распаковать и настроить ваш новый прибор:

4.1 Информация о безопасности

⚠ WARNUNG

Предупреждение

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

4.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

Обычно комплект поставки вакуумного упаковщика следующий:

- Вакуумный упаковщик CASO VacuChef 700
- 30 пакетов с краевым уплотнением (20 x 30 см)
- Запасная сварочная планка
- Запасная прокладка
- Руководство по эксплуатации
- Вакуумный шланг + адаптер

- ▶ 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.

4.3 Функции

Продукты в вакуумной упаковке сохраняют свежесть до восьми раз дольше: сохраняют вкус и сокращают расходы благодаря меньшему количеству испорченных продуктов.

- Упаковывайте такие продукты как мясо, рыба, птица и морепродукты и овощи для замораживания или хранения в холодильнике.
- Упаковывайте сухие продукты питания, например, фасоль, бобы, орехи, мюсли и т.д., чтобы увеличить их срок хранения.
- Вакуумный упаковщик можно использовать для упаковывания не только продуктов, но и других предметов. Он позволит сохранить чистыми и сухими такие необходимые предметы для поездки в кемпинг как спички, аптечку или одежду. Вы также сможете сохранить чистыми серебро и другие коллекционные предметы.

4.4 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, выполните следующие действия:

- Снимите с него картон и другие упаковочные материалы.

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

4.5 Требования к месту установки

Чтобы обеспечить безопасную и бесперебойную работу прибора, место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердой, ровной и горизонтальной поверхности с достаточной несущей способностью для самого прибора и максимального веса продуктов, которые должны быть запаяны под вакуумом.
- Прибор не предназначен для установки в стену или встроенный шкаф.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли добраться до горячей запаивающей ленты прибора.
- Не устанавливайте прибор в жаркой или очень влажной среде, а также вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Для правильной работы прибора необходим достаточный приток воздуха. Оставьте вокруг прибора свободное пространство в 10 см.
- Не перемещайте прибор во время его работы.
- Установка и монтаж данного прибора в нестационарных местах установки (например, на судах) должны выполняться специализированными компаниями/электриками, если они гарантируют наличие условий для безопасного использования данного прибора.

4.6 Подключение к сети

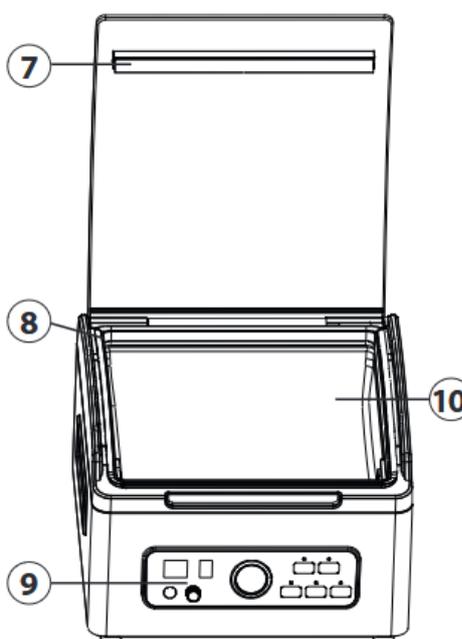
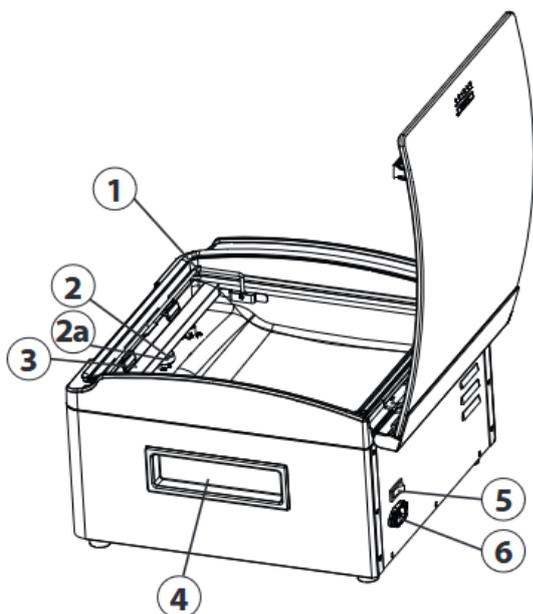
Для обеспечения безопасной работы прибора без сбоев при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Перед подключением прибора к сети сравните данные о напряжении и частоте на табличке с техническими характеристиками вакуумного упаковщика (находятся на нижней части прибора) с данными напряжения и частоты в вашей электрической сети. Эти данные должны быть совместимы. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Использование адаптера не рекомендуется из-за опасности возгорания.
- Осмотрите шнур питания на предмет повреждений и убедитесь, что он не проходит под прибором или над горячими или острыми поверхностями.
- Электрическая розетка должна быть защищена предохранительным выключателем на 16 А.
- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он подключен к правильно установленной системе защитных проводов. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или повреждением заземляющего проводника.
- Прибор не предназначен для работы с удлинителем.

5 Конструкция и функциональное назначение

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

5.1 Описание прибора



- 1 - Фиксирующая планка для пакета: Фиксирует пакет во время вакуумирования и герметизации
- 2 - Разъем для шланга: Для вакуумирования вакуумных контейнеров или вакуумных ZIP-пакетов
- 2а - Воздушный фильтр: Предотвращает попадание жидкостей и грязи внутрь прибора. Снимите воздушный фильтр, чтобы подсоединить вакуумный шланг
- 3 - Сварочная планка: Содержит нагревательный элемент покрытый тефлоном, который позволяет запечатывать пакет, но не приклеивать его к полосе. Запасная сварочная планка входит в комплект поставки
- 4 - Утопленные рукоятки: С обеих сторон прибора
- 5 - Включение/выключение питания
- 6 - Подключение кабеля питания
- 7 - Уплотнительная лента: Прижимает пакет к сварочной планке
- 8 - Прокладка: Запасная прокладка входит в комплект поставки
- 9 – Панель управления
- 10 – Вакуумная камера

▲ WARNUNG

Предупреждение

Сваривающая планка во время работы сильно нагревается.

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

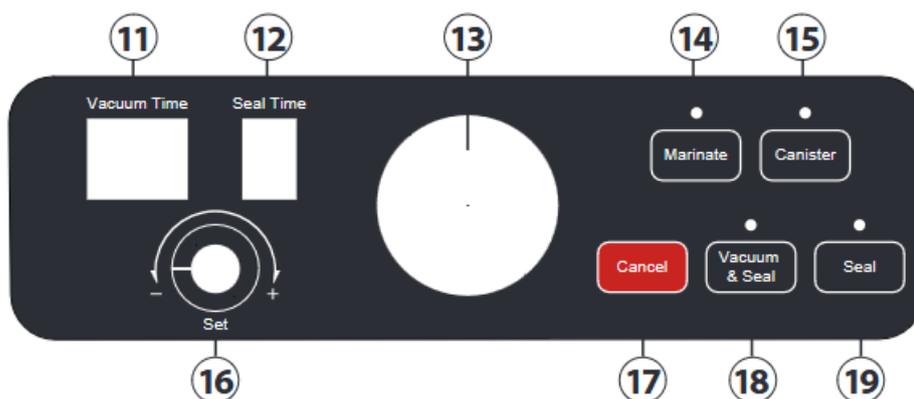
- ▶ Во избежание ожога, никогда не прикасайтесь к сваривающей планке сразу после процесса герметизации.

HINWEIS

Примечание

Не снимайте тефлоновую ленту (3).

5.2 Панель управления



11 - Отображение времени вакуума: Цифровой дисплей с 2 функциями

- Показывает установленное время вакуумирования
- Показывает, сколько времени займет процесс вакуумирования (процесс будет длиться)

12 - Отображение времени герметизации: Цифровой дисплей с 2 функциями

- Показывает установленное время герметизации
- Показывает, сколько времени займет процесс герметизации (процесс будет длиться)

13 - Индикатор отрицательного давления/манометр измеритель: Показывает уровень отрицательного давления в камере

14 - Маринование: Для маринования в контейнере или в вакуумном пакете (без автоматического запаивания после маринования)

15 - Контейнер (канистра): Автоматическое вакуумирование с открытой крышкой с помощью вакуумного шланга из вакуумных контейнеров или вакуумных пакетов ZIP

16 - Поворотный регулятор для выбора времени настройки (set): Для выбора между временем вакуумирования 20 - 99 секунд или время герметизации 3 - 9 секунд

- Поверните - / +, чтобы увеличить/уменьшить время вакуумирования или запаивания

17 - Отмена: Нажмите кнопку, чтобы остановить процесс вакуумирования/запечатывания

18 - Вакуум и запаивание: (Vacuum & Seal): Автоматическое вакуумирование и запаивание пакетов

19 - Запечатывание: 2 функции

- Для запечатывания открытого конца пакета без функции откачивания воздуха
- Для ручного запечатывания пакета после маринования

5.3 Заводская табличка

Табличка с данными о подключении и характеристиках находится на задней панели прибора.

6 Эксплуатация и функционирование

В данной главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора.

6.1 Установка времени вакуума

1. Нажмите на поворотный регулятор «set».
2. Задайте время вакуума.
3. Поверните диск управления в направлении «-» или «+», чтобы установить время вакуумирования.

HINWEIS

Примечание

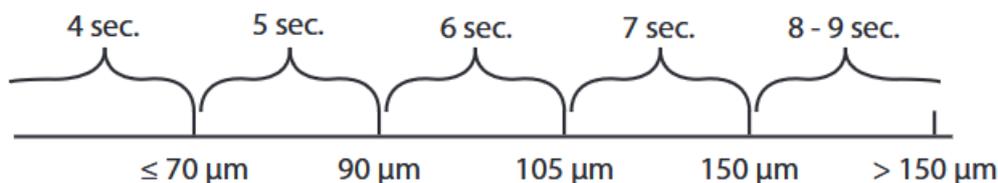
- ▶ Для разных продуктов и размеров пакетов требуется разное время вакуумирования.
- ▶ Большие, частично пустые пакеты требуют большего времени вакуумирования, чем маленькие пакеты.
- ▶ Обратите внимание: чем больше продуктов находится в пакете, тем меньше в нем воздуха. Соответственно, вам потребуется меньше времени для вакуумирования пакета.

6.2 Установка времени запаивания

1. Снова нажмите кнопку «Set».
2. Задайте время запаивания.
3. Поверните диск управления в направлении «-» или «+», чтобы установить время герметизации. Время запечатывания зависит от размера и материала пакета, температуры окружающей среды и типа продуктов. Увеличьте время запечатывания на 2 секунды при низкой температуре окружающей среды и при использовании влажных пакетов.

6.2.1 Рекомендация - Время запаивания при различной толщине пакета

Оптимальное время запечатывания зависит от многих факторов. К ним относятся толщина пакета (мкм), время вакуумирования и количество продуктов в пакете. На рисунке приведены рекомендуемое время запаивания для пакетов разной толщины.



6.3 Пакеты и пленка в рулоне

Используйте только пакеты и рулоны, специально предназначенные для вакуумного запаивания. Вакуумные рулоны и пакеты, поставляемые с прибором, подходят для приготовления по технологии sous vide (70 °C в течение 2 часов и 100 °C в течение 15 минут). При использовании пакетов и рулонов других производителей убедитесь, что они также пригодны для использования в микроволновой печи и при приготовлении по технологии sous vide (кипячение в пакете).

6.4 Вакуумная упаковка с пакетом в вакуумной камере

1. Поместите прибор в сухое место
2. Вставьте вилку в розетку
3. Откройте крышку прибора
4. Поместите продукты в пакет

HINWEIS

Примечание

- ▶ Удалите из пакета лишний воздух, чтобы добиться наилучшего результата.
- ▶ Очистите и расправьте открытый конец пакета - убедитесь, что на нем нет складок или морщин.

5. Вставьте пакет (19) в прибор так, чтобы крепежная планка (20) находилась в середине открытой стороны пакета. Одна сторона открытой стороны пакета должна находиться над крепежной планкой (20), а другая - под ней, чтобы воздух мог быть полностью удален из пакета. (Рис. 1)

6. Используйте переключатель питания On/Off, чтобы включить прибор

7. На дисплее отображается установленный вакуум и время запайки.

8. Отрегулируйте вакуум и время запаивания по своему усмотрению.

9. Закройте крышку и нажмите «Vacuum & Seal».

10. Нажмите на крышку вниз на 2 секунды после начала вакуумного процесса.

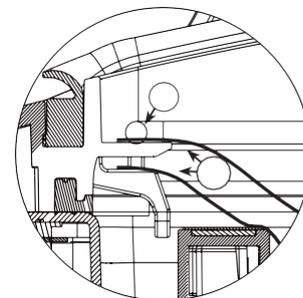
11. Прибор автоматически вакуумирует и запечатывает пакет.

12. Время вакуумирования отсчитывается до 0, затем время запечатывания отсчитывается до 0.

13. Соответствующий светодиод загорается и гаснет по завершении процесса.

14. Вы можете отменить операцию в любое время, нажав кнопку «Отмена» (Cancel).

15. Откройте крышку прибора и достаньте пакет.



HINWEIS

Примечание

- ▶ После работы вентилятор прибора будет работать некоторое время.
- ▶ Удаляйте излишки жидкости или остатки пищи из вакуумной камеры после каждого вакуумного процесса.

6.5 Изготовление пакета из рулона

1. Поместите прибор в сухое место.
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Откройте крышку прибора.

4. На дисплее отображается установленный вакуум и время запаивания.
5. Установите желаемое время запаивания.
6. Сверните пленку в рулон нужной длины и отрежьте ее по чистому срезу.
7. Вставьте пакет (19) в прибор так, чтобы крепежная планка (20) находилась посередине открытой стороны пакета. Одна сторона открытого конца пакета должна находиться над крепежной планкой (20), а другая - под ней, чтобы воздух мог быть полностью удален из пакета. (Рис. 1)
8. Закройте крышку прибора.
9. Включите прибор с помощью выключателя питания.
10. Нажмите кнопку «Запаивание» (Seal).
11. Пакет будет запечатан.
12. Время вакуумирования будет мигать, когда достигнет 0, и насос будет работать несколько секунд.
13. Время запечатывания отсчитывается до 0.
14. Соответствующий светодиод загорается и гаснет по завершении процесса.
15. Откройте крышку и достаньте пакет.
16. Теперь вы можете использовать пакет для вакуумирования.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Мы рекомендуем делать перерыв между каждым процессом вакуумирования/запаивания, чтобы запаивающая планка могла остыть. Однако можно также запечатывать несколько пакетов один за другим без перерыва.
- ▶ Убедитесь, что пакет, который вы хотите использовать, по крайней мере на 8 см длиннее продуктов. Добавьте еще 2 см при каждом повторном использовании пакета.
- ▶ Не переполняйте пакет. Оставьте в открытом конце достаточную длину, чтобы пакет можно было правильно разместить в вакуумной камере.
- ▶ Не смачивайте открытый конец пакета. Мокрые пакеты могут не запечатываться должным образом.
- ▶ Очистите и выпрямите открытый конец пакета перед запечатыванием. Наличие посторонних предметов или грязи на пакете могут привести к нарушению герметичности.
- ▶ Если запечатываемые продукты имеют острые края (например, кости или раковины), оберните их кухонной бумагой, чтобы не порвать пакет.
- ▶ Сначала заморозьте жидкие продукты в подходящем контейнере, а затем поместите их в пакет для вакуумной герметизации.
- ▶ Поскольку во время замораживания продукты могут немного расширяться, выбирайте пакет длиной около 8 см.
- ▶ Положите размороженное мясо или рыбу на бумажное полотенце и запечатайте вакуумным способом, положив бумажное полотенце в пакет, чтобы впитать лишнюю влагу.

- ▶ Разделите мягкие продукты, которые легко слипаются, с помощью пекарской или пергаментной бумаги, а затем запечатайте их в вакуум. Это облегчит их извлечение.

6.6 Запечатывание пакета без использования вакуумирования

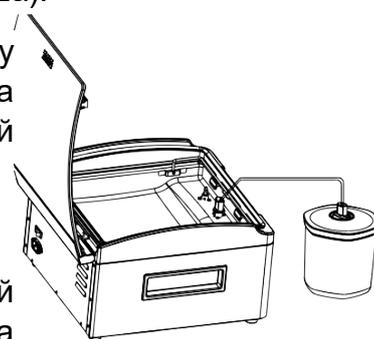
Вы можете запечатать пакет, не вакуумируя его. Вставьте пакет в вакуумную камеру как обычно, и нажмите кнопку «Запаивание» (Seal). Для обеспечения чистого сварного шва необходимо провести короткое вакуумирование, чтобы убедиться, что крышка прибора плотно закрыта. В случае маленьких или полных пакетов это может привести к созданию слишком сильного вакуума. Чтобы решить эту проблему, просто запечатайте пакет вне вакуумной камеры. Для этого поместите пакет на уплотнительную планку, закройте крышку и нажмите кнопку «Запаивание». Это работает только с пакетами с гладкими запаянными краями. При использовании структурированных пакетов будет создаваться небольшое отрицательное давление, которое может привести к сдавливанию чувствительных к давлению продуктов.

6.7 Вакуумирование структурированного пакета вне вакуумной камеры

Структурированные пакеты можно вакуумировать и вне вакуумной камеры. Для этого поместите пакет на уплотнительную планку и закройте крышку. Действуйте, как описано с шага 5 раздела «Вакуумная упаковка пакета в вакуумной камере». Однако это работает только со структурированными пакетами.

6.8 Вакуумная упаковка в контейнере

1. Поместите прибор в сухое место.
2. Протрите вакуумный контейнер и его крышку, чтобы убедиться, что они чистые и сухие.
3. Заполните контейнер продуктами для вакуумирования. Будьте осторожны, чтобы не залить слишком много продуктов.
4. Закройте контейнер крышкой.
5. Откройте крышку прибора и извлеките воздушный фильтр (2а).
6. Подсоедините один конец вакуумного шланга к к разъему прибора (2), а другой конец - к разъему CASO VacuChef 700 на крышке контейнера или используйте соответствующий переходник на крышке контейнера.
7. Нажмите кнопку «Контейнер» (Cansister).
8. Чтобы убедиться в отсутствии утечки воздуха между крышкой и контейнером, в начале работы прибора надавите рукой на крышку.
9. Вы можете остановить процесс в любой момент, нажав кнопку «Отмена» (Cancel).
10. Отсоедините вакуумный шланг сначала от крышки контейнера, затем от разъема на приборе.



- ▶ Вы также можете использовать вакуумные пакеты с застежкой-молнией для вакуумирования. При использовании пакетов на молнии обратите внимание, что для вакуумного шланга требуется соответствующий переходник.

6.9 Маринование

1. Поместите прибор в сухое место.
2. Поместите продукты в пакет.
3. Откройте крышку прибора.
4. Вставьте пакет в вакуумную камеру, как для процесса вакуумирования.
5. Нажмите кнопку «Мариновать» (Marinate).
6. Воздух удаляется и автоматически вводится обратно после процесса вакуумирования. Прибор будет работать в течение 5 циклов.
7. Процесс «Маринование» завершается автоматически.
8. По окончании процесса «Маринование» пакет не будет автоматически запечатан. Вы при необходимости можете запечатать его вручную с помощью кнопки «Запечатать».
9. По завершении операции прибор подаст звуковой сигнал.

- ▶ Вы также можете использовать вакуумные контейнеры для маринования. Для этого выполните шаги 1-6, как описано в разделе 6.8, и нажмите кнопку «Мариновать». Клапан в крышке контейнера должен быть открыт. Отсоедините вакуумный шланг сначала от крышки контейнера, затем от разъема на приборе.

6.10 Открывание запаянного пакета

Разрежьте пакет с помощью ножниц в месте сварного шва.

6.11 Хранение

Храните прибор в недоступном для детей месте.

- ▶ Выключайте прибор из розетки после использования. Так вы сократите ненужное потребление энергии и обеспечите свою безопасность.
- ▶ Всегда отключайте прибор от розетки сразу после использования и перед чисткой.

7 Чистка и уход

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

7.1 Информация по безопасности

▲VORSICHT Осторожно

Прежде чем приступить к очистке прибора, 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, например, к появлению в приборе бактерий и грибков.
- ▶ 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 остаток пищи и грязи, а также привести к повреждению прибора.
- ▶ Никогда не погружайте прибор в воду или иные жидкости, а также не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ При попадании влаги внутрь прибора возможно повреждение электронных компонентов. Следите за тем, что внутрь прибора не попала влага.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не пытайтесь соскрести стойкую грязь твердыми инструментами.
- ▶ Тщательно высушите все детали прибора перед использованием после чистки.

7.2 Чистка

◆ Очистка прибора снаружи

Протрите влажной тканью или губкой с мягким мылом для посуды.

Если вы сняли прокладку во время чистки, тщательно высушите ее и правильно вставьте на место, иначе прибор не сможет правильно создавать вакуум.

◆ Очистка прибора внутри

Для очистки прибора внутри вытрите остатки пищи или жидкость бумажным полотенцем.

Если вы сняли прокладку во время чистки, тщательно высушите ее и правильно вставьте на место, иначе прибор не сможет правильно создавать вакуум.

◆ Пакеты для хранения

Промойте пакеты в теплой воде с мягким мылом 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.

8 Устранение неисправностей

Следующая таблица может помочь вам определить и устранить мелкие неисправности.

8.1 Указания по безопасности

▲VORSICHT Осторожно

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

8.2 Проблемы и способы их решения

Ошибка	Возможная причина	Решение
Вакуумный упаковщик не работает	Прибор не подключен к сети	Подключите прибор к сети!
	Неисправность кабеля или вилки	Отправьте прибор в сервисный центр
	Неисправность розетки	Подключите прибор к другой розетке
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
Не удается правильно запаять пакет	Сваривающая планка перегрелась, поэтому пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут
	Дефект уплотнительной планки	Замените уплотнительную планку
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.
Пакет плавится	Пакет запечатывается слишком долго	Проверьте, не слишком ли велико время запечатывания

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

9 Утилизация отслужившего прибора



Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности. В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в остаточные отходы.

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Убедитесь в том, что отслуживший прибор до утилизации хранится в недоступном для детей месте.

9.1 Утилизация упаковки

Компания Caso верит в важность вторичной переработки и выбрала упаковочные материалы, которые не только защищают ваше устройство от повреждений во время транспортировки, но и могут быть переработаны, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду. Переработка упаковочных материалов сохраняет сырье и сокращает количество отходов.

Отнесите все упаковочные материалы, которые больше не нужны, в пункт приема вторсырья для надлежащей утилизации.

10 Гарантия

Мы предоставляем 24-месячную гарантию на дефекты, вызванные производственным или материальным браком, начиная с даты покупки. Наша гарантия действительна для Германии, Австрии и Нидерландов. Для всех остальных стран, пожалуйста, свяжитесь с нами.

Данный продукт был разработан для некоммерческого использования (домашнего использования), и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантия распространяется на коммерческое использование только в той мере, в какой оно сопоставимо с домашним использованием. Изделие не предназначено для любого другого вида коммерческого использования.

При предъявлении претензий по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами до возврата товара (обязательно с товарным чеком!). Наши контактные данные указаны в начале данного Руководства.

Браукманн ГмбХ Braukmann GmbH

Райффайзенштрассе 9

D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия сервисной службы:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

kundenservice@caso-design.de | www.caso-design.de