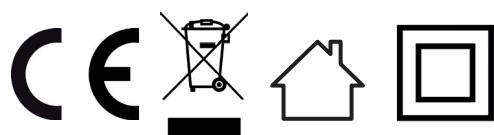




Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик VRH 800 advanced



Артикул: 1529

Технические характеристики

Прибор	Вакуумный упаковщик
Наименование	CASO VRH 800 advanced Pro
Артикул	01529
Данные подключения	220 В – 240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	130 Вт
Внешние размеры (Ш/В/Г)	400 мм x 120 мм x 195 мм
Вес нетто	2,68 кг

Гарант: CASO GmbH | Райффайзенштрассе 9 | D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

Электронная почта: kundenservice@caso-design.de | Интернет:
www.caso-design.de

Самую последнюю версию инструкции по эксплуатации вы также найдете на нашем сайте: www.caso-design.de

Номер документа: 01529 10-06-2025

В связи с техническими особенностями возможны отклонения изображений от оригинального товара. Возможны опечатки и ошибки в наборе текста.

© 2025 CASO GmbH

Безопасность

Предупреждающие надписи

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждающие надписи.



DANGER

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение об опасности этого уровня указывает на потенциально опасную ситуацию.

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

- Соблюдайте инструкции, приведенные в этом предупреждении, чтобы избежать опасности смерти или серьезных травм.



WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение об опасности этого уровня указывает на возможную опасную ситуацию. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к серьезным травмам.

- Соблюдайте инструкции, приведенные в этом предупреждении, чтобы избежать травм.



ОСТОРОЖНО

Предупреждение об опасности этого уровня указывает на возможную опасную ситуацию. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или средним травмам.

- Соблюдайте инструкции, приведенные в этом предупреждении, чтобы избежать травм.

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

Уведомление такого рода содержит дополнительную информацию, которая упростит работу с прибором.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для использования в быту в закрытых помещениях для вакуумирования пакетов, контейнеров и винных пробок, а также для запечатывания вакуумных пленок. Кроме того, данный прибор может использоваться в полупрофессиональной сфере (охотники, рыболовы, кулинары-любители и т. д.).

Использование в иных целях или в целях, выходящих за рамки данного описания, считается несовместимым с назначением или нецелевым использованием.

Вакуумные контейнеры предназначены для вакуумирования и хранения, нагрева и замораживания продуктов. Пробка предназначена для вакуумной герметизации бутылок. Претензии любого рода в связи с ущербом, возникшим в результате непреднамеренного использования, исключаются. Пользователь несет весь риск.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению! Опасность может исходить от прибора, если он используется не по назначению и/или для других целей.

- ▶ Используйте прибор исключительно по назначению.
- ▶ Соблюдайте методы работы, описанные в данном руководстве по эксплуатации.

Общая информация по безопасности

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

Соблюдайте следующие общие правила техники безопасности при эксплуатации прибора.

- ▶ Перед использованием прибора проверьте его на наличие видимых внешних повреждений. Ни в коем случае не включайте в эксплуатацию поврежденный прибор.
- ▶ Используйте прибор только в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве пользователя, чтобы избежать возможных травм в результате неправильного использования.
- ▶ Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора устройства и опасностям, связанным с ним.
- ▶ Чистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми, за исключением детей в возрасте от 8 лет и старше, находящихся под присмотром.
- ▶ Дети не должны играть с прибором.
- ▶ Прибор и его соединительный кабель должны храниться в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- ▶ Использовать прибор только в сухих помещениях.
- ▶ Не оставлять прибор без присмотра.
- ▶ Не используйте прибор:
 - если сам прибор или его части повреждены,
 - если поврежден шнур питания или вилка,

- если прибор упал.

► Перед использованием всегда полностью разматывайте шнур питания. При этом убедитесь, что шнур питания не поврежден острыми краями или горячими предметами.

► Вытаскивайте вилку из розетки:

- когда не используете прибор,
- после каждого использования,
- перед чисткой прибора или его уборкой,
- при явной неисправности во время работы,
- во время грозы.

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

Не вносите никаких изменений в конструкцию прибора или шнура питания. Ремонт должен выполняться только в специализированной мастерской, так как неправильно отремонтированные приборы представляют опасность для пользователя.

Соблюдайте также прилагаемые условия гарантии.

- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Ремонт прибора должен выполняться только в сервисных центрах, уполномоченных производителем, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы в случае последующих повреждений. Неправильно выполненный ремонт может представлять значительную опасность для пользователя.
- Неисправные компоненты всегда должны заменяться оригинальными запасными частями. Только такие детали гарантируют соблюдение требований безопасности.
- Для правильного хранения слегка прикройте крышку, не закрывайте ее на замок, так как это приведет к деформации прокладок и нарушит работу прибора.

Источники опасности - Опасность ожогов



WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запечатывающая планка сильно нагревается. Соблюдайте следующие меры безопасности, чтобы не обжечь себя или других.

- Чтобы избежать ожогов, никогда не прикасайтесь к запечатывающей планке сразу после запечатывания.

Источники опасности - Опасность возгорания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

WARNING

Существует опасность возгорания в случае ненадлежащего использования прибора. Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

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

Источники опасности - Опасности, связанные с электричеством



ОПАСНОСТЬ

DANGER

Смертельная опасность из-за электрического тока! Смертельная опасность возникает при контакте с проводами под напряжением или узлами! Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасности, связанной с электрическим током:

- ▶ Если шнур питания этого прибора поврежден, его необходимо заменить производителем, его службой технической поддержки или другим квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к токоведущим соединениям и изменении электрической или механической конструкции. Кроме того, могут возникнуть функциональные неисправности прибора.
- ▶ Перед подключением прибора к сети или при его эксплуатации убедитесь, что ваши руки сухие.
- ▶ Не вставляйте предметы в отверстия прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

WARNING

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

PLEASE NOTE**ПРИМЕЧАНИЕ**

- Проверьте упаковку, чтобы убедиться, что в ней есть прибор и руководство, а также осмотрите прибор на предмет видимых повреждений.
- Немедленно сообщите перевозчику и/или поставщику о неполной посылке или любых повреждениях в результате ненадлежащей упаковки или неправильного обращения пользуйте только оригинальные принадлежности.

Функции

Сохраняйте вкус и свежесть продуктов и сократите расходы за счет уменьшения количества испорченных продуктов.

- Упаковывайте продукты, такие как мясо, рыба, птица, морепродукты и овощи, для хранения в холодильнике.
- Сохраняйте свежесть сухих продуктов, таких как бобы, орехи и крупы.
- Помимо хранения продуктов, вакуумная упаковка имеет много других применений: защита чувствительных к влаге предметов, таких как туристическое снаряжение, спички, аптечки, дорожные факелы и одежда. Защита ценных предметов коллекционирования от пыли и влаги.

Требования к месту установки

Для обеспечения безопасной и безотказной работы прибора место установки должно соответствовать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на прочной, ровной, горизонтальной поверхности, способной выдержать вес вакуумного упаковщика и всех предметов, которые будут упакованы.
- Выберите место установки, где дети не смогут дотянуться до горячей запечатывающей ленты прибора.
- Не устанавливайте прибор в жаркой или влажной среде или вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Для правильной работы прибору требуется достаточный приток воздуха. При установке прибора оставьте по крайней мере 10 сантиметров свободного пространства со всех сторон.
- Не перемещайте вакуумный упаковщик во время его работы.
- Розетка должна быть легко доступна, чтобы в случае аварии можно было быстро отсоединить вилку.
- Установка данного прибора в непостоянных местах (например, на лодках, самолетах, в автофургонах) должна выполняться квалифицированным электриком, при условии, что он гарантирует необходимые условия для безопасного использования прибора.

Электрическое подключение

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по подключению к электросети:

- Перед подключением прибора сравните данные о напряжении и частоте, указанные на паспортной табличке вакуумного упаковщика (расположенной на нижней части прибора), с данными вашей электрической сети. Эти данные должны совпадать. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Проверьте шнур питания на наличие повреждений и убедитесь, что он не проходит под прибором или над горячими или острыми поверхностями.
- Электрическая безопасность прибора гарантируется только в том случае, если он подключен к правильно установленной системе защитного проводника. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или повреждением защитного проводника.

Содержание

1 Общие положения	10
1.1 Информация об этом руководстве	10
1.2 Ограничение ответственности	10
1.3 Защита авторских прав	10
1.4 Объем поставки	11
1.5 Распаковка	11
2 Информация о безопасности хранения продуктов питания.....	11
3 Описание и функции.....	12
3.1 Схема прибора.....	12
3.2 Панель управления	13
3.3 Заводская табличка	14
4 Эксплуатация	14
4.1 Основы вакуумирования.....	14
4.2 Использование / пригодность пакетов, рулонов и наклеек Food Manager	14
4.3 Использование / пригодность VacuBoxx	15
4.3.1 Контейнеры для нагрева и замораживания	15
4.4 Использование/пригодность WineLock - вакуумной пробки.....	15
4.5 Изготовление пакета из рулона	15
4.6 Вакуумная упаковка с помощью пакета	16
4.7 Использование функции «Жидкость»	17
4.8 Использование функции «импульсный» вакуум	18

4.9 Вакуумная герметизация контейнеров или бутылок с помощью WineLock	18
4.9.1 Открывание контейнеров / WineLocks	19
4.10 Маринование	19
4.11 Хранение	20
5 Чистка и уход.....	20
5.1 Информация по технике безопасности	20
5.2 Очистка	21
6 Устранение неисправностей	22
6.1 Предупреждения о безопасности	22
6.2 Таблица устранения неисправностей	22
7 Утилизация старого устройства	23
7.1 Утилизация упаковки	24
8 Гарантия	24

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 вакуумный упаковщик прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования!

1.1 Информация об этом 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.

1.2 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.

1.3 Защита авторских прав

Данная документация защищена авторским правом. CASO 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 технических изменений.

1.4 Объем поставки

Система вакуумной упаковки VRH 800 advanced включает в себя следующие компоненты:

- вакуумный упаковщик VRH 800 advanced Pro
- вакуумный шланг
- руководство по эксплуатации
- съемный поддон для сбора капель из вакуумной камеры
- 1 вакуумный рулон 20 x 300 см
- 1 вакуумный рулон 30 x 300 см
- 5 вакуумных пакетов 20 x 30 см
- 3 вакуумных пакета 25 x 35 см
- 2 вакуумных пакета 30 x 40 см
- адаптер для вакуумного шланга
- 1x VacuBoxx Eco S (500 мл)
- 1x VacuBoxx Eco M (800 мл)
- 4 листа наклеек для организации хранения продуктов
- 2x WineLock - вакуумная пробка

1.5 Распаковка

Осторожно извлеките упаковочный материал и прибор из коробки.

PLEASE NOTE	ПРИМЕЧАНИЕ
	<p>► По возможности сохраните оригинальную упаковку на весь гарантийный срок на случай необходимости возврата.</p>

2 Информация о безопасности хранения продуктов питания

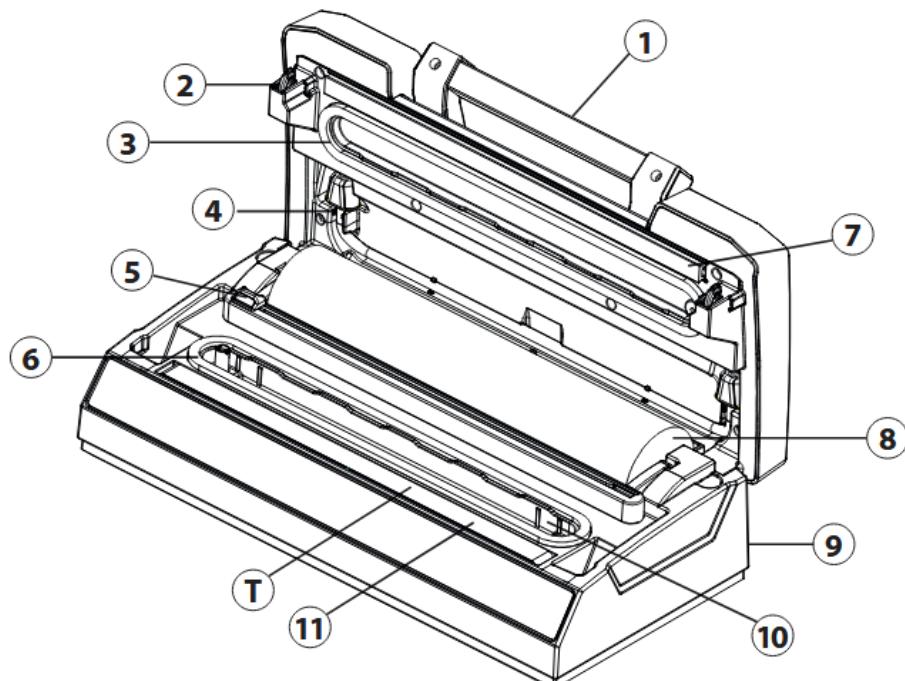
Следуйте специальным инструкциям по вакуумной упаковке, чтобы гарантировать качество и безопасность вакуумированных/запечатанных продуктов.

- Если скоропортящиеся продукты были нагреты, разморожены или не хранились в холодильнике, употребите их незамедлительно.
- Убедитесь, что все максимально гигиенично; вымойте руки перед вакуумной упаковкой продуктов и держите все приборы и устройство в абсолютной чистоте.
- Немедленно поместите скоропортящиеся продукты в холодильник или морозильник, если вы их упаковали, и не оставляйте их при комнатной температуре.
- Срок хранения сухих продуктов, таких как орехи, кокос или крупы, будет продлен в вакуумной упаковке при хранении в темном месте. Кислород и теплая температура приводят к прогорканию жиров в продуктах с высоким содержанием жира.
- Перед вакуумной упаковкой некоторых фруктов и овощей, таких как яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, очистите их от кожуры, это продлит их срок хранения.
- При вакуумной упаковке некоторых овощей, таких как брокколи, цветная капуста и капуста, для хранения в холодильнике, они будут выделять газы, поэтому перед вакуумной упаковкой их необходимо бланшировать и заморозить.

3 Описание и функции

В этой главе представлен обзор вашего вакуумного упаковщика и описаны некоторые из его основных функций.

3.1. Схема прибора



- 1.ручка
- 2.ключок для фиксации крышки
- 3.верхняя прокладка
- 4.вакуумный шланг
- 5.резак
- 6.нижняя прокладка
- 7.уплотнительный профиль (прижимает пакет к термосваривающей планке)
- 8.отсек для рулона
- 9.кабель (сзади)
- 10.съемная вакуумная камера
- 11.герметизирующая планка (Содержит нагревательный провод, покрытый тефлоном, который позволяет пакету герметизироваться, но не прилипать. Поместите пакет над этой герметизирующей планкой.)



WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запечатывающая планка сильно нагревается.

Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы не обжечь себя или других.

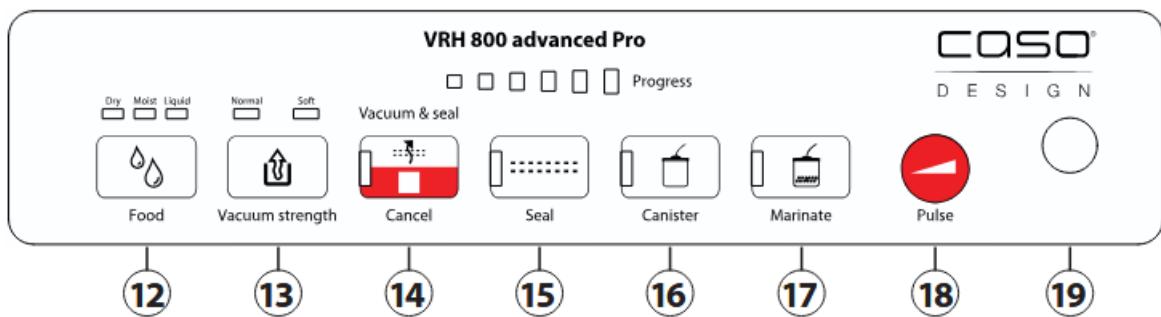
- Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к запечатывающей планке сразу после запечатывания.

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не снимайте тефлоновую ленту (T).

3.2 Панель управления



Прогресс (Progress) – светодиодный индикатор отображает ход выполнения соответствующего процесса.

Индикатор (Buttons) – индикатор отображает выбранную функцию.

- 12.Кнопка «Food» (Сухие, влажные и жидкие продукты)

Три различных настройки времени запайки.

«Dry» (Сухие) - для вакуумной запайки сухих продуктов или продуктов без жидкости; более короткое время запайки.

«Moist» (Влажные) - для вакуумной запайки влажных продуктов или продуктов с жидкостью; нормальное время запайки.

«Liquid» (Жидкие) - для пакетов, содержащих жидкости; очень длительное время запайки (см. 6.5).

13. Кнопка «Сила вакуума» (нормальная и мягкая)

Две различные настройки интенсивности вакуума.

Нормальная (Normal) - для вакуумной упаковки обычных продуктов.

Мягкая (Soft) для вакуумной упаковки мягких и деликатных продуктов. Выберите «Мягкую», если требуется более низкая интенсивность вакуума.

14. Кнопка «Вакуум и герметизация» / «Отмена» (Vacuum & seal / Cancel)

Для автоматического создания вакуума и герметизации пакетов или контейнеров.

Нажмите кнопку еще раз, чтобы отменить операцию. С помощью этой кнопки можно также отменить другие процессы.

15. Кнопка (Seal) для запечатывания

Для запечатывания пакета без вакуумирования.

16. Кнопка для вакуумирования контейнера (Canister)

17. Кнопка «Мариновать» (Marinate)

Для маринования в контейнере или вакуумном пакете (без автоматической термосварки после процесса маринования)

18. Кнопка «Импульс» (Pulse)

Пока вы нажимаете кнопку, воздух выкачивается из пакета. Если вы отпустите кнопку, эта операция прекратится. Затем запечатайте пакет с помощью кнопки «Запечатать» (Seal).

Также можно использовать для контейнеров.

19. Соединитель для вакуумного шланга для вакуумирования контейнеров

3.3 Заводская табличка

Заводская табличка с данными о подключении и характеристиках находится на нижней стороне прибора.

4 Эксплуатация

В этой главе приведены инструкции по правильной эксплуатации вашего вакуумного упаковщика.

4.1 Основы вакуумирования

После каждой сессии вакуумирования и перед запуском убедитесь, что прибор и все аксессуары чистые и не содержат остатков пищи. Следуйте инструкциям по очистке, приведенным в главе «Очистка и техническое обслуживание».

4.2 Использование / пригодность пакетов, рулона и наклеек Food Manager

Используйте только пакеты и рулоны, специально предназначенные для вакуумирования. Поставляемые рулоны пленки и пакеты подходят для приготовления пищи методом SousVide (70 °C в течение 2 часов и 100 °C в течение 15 минут) и для замораживания. При использовании плёнок других производителей убедитесь, что

они также подходят для использования в микроволновой печи и для приготовления пищи в пакетах (sous vide), а также для замораживания. Обратите внимание, что бескамерный вакуумный упаковщик, такой как этот прибор, можно использовать только со структурированными пакетами. Вы можете приобрести широкий ассортимент различных пакетов и рулонов от CASO. Поставляемые наклейки предназначены для организации продуктов питания. С помощью приложения Caso Food Manager вы можете увидеть, какие продукты есть в наличии или нужно использовать. Узнайте больше на сайте www.myfoodmanager.de.

4.3 Использование VacuBoxx

При заполнении продуктами оставьте примерно 0,5 см до верхнего края контейнера. Фрукты и овощи, которые выделяют газ, такие как лук или капуста, следует бланшировать перед вакуумированием, так как они выделяют газы, и в результате вакуум теряется в течение нескольких часов.

4.3.1 Контейнеры для нагрева и размораживания

Контейнеры (но не крышки) подходят для подогрева пищи в микроволновой печи или духовке (до 350 °C). Дайте пище остыть, прежде чем закрывать контейнер вакуумной крышкой.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск ожогов / травм

- ▶ Будьте осторожны при обращении с нагретыми контейнерами и пищевыми продуктами, так как существует риск ошпаривания. При необходимости используйте прихватки или аналогичные предметы.
- ▶ Не нагревайте контейнер непосредственно на огне.

Эти контейнеры можно также использовать для замораживания продуктов (до – 18°C). При заполнении контейнера помните, что замороженные продукты могут расширяться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

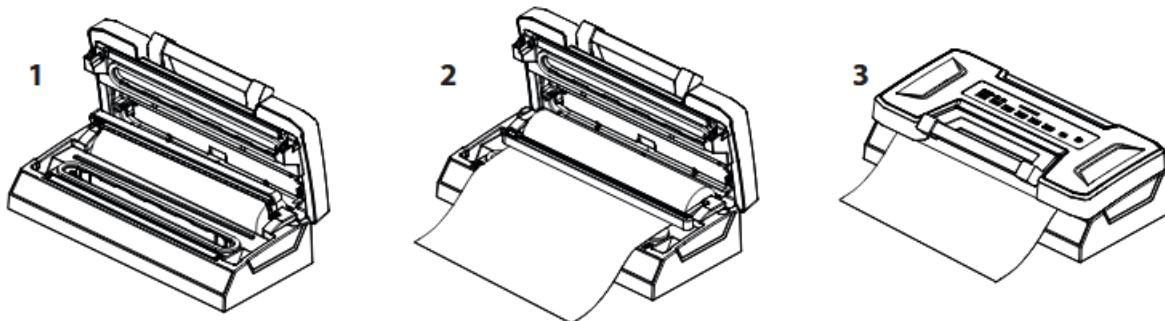
Риск получения травмы

- ▶ Не ставьте контейнеры в духовку прямо из морозильной камеры.

4.4 Использование / пригодность WineLock - вакуумной пробки

Подходит для горлышек бутылок с внутренним диаметром 16-19 мм. С помощью уплотнительной пробки можно герметично закрыть, например, бутылки с вином, маслом, уксусом и соком. Жидкости не должны содержать углекислый газ.

4.5 Как сделать пакет из рулона



1. Поместите прибор в сухое место.
2. Откройте прибор с помощью ручки.
3. Поднимите режущую рейку, чтобы размотать пленку до нужной длины под резаком. (рис. 1)
4. Зафиксируйте пленку, опустив режущую рейку. (рис. 2)
5. Полностью переместите резак по рейке, чтобы разрезать пленку.
6. Поместите один конец пленки над термосварочной планкой.
7. Закройте крышку и нажмите на ручку. (рис. 3)
8. Нажмите кнопку сварки.
9. Соответствующий светодиод загорается и гаснет, когда процесс термосварки завершен.
10. Поднимите ручку, чтобы открыть прибор и извлечь пакет.
11. Теперь пакет можно использовать для вакуумной упаковки.

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

- Убедитесь, что пакет, который вы хотите использовать, по крайней мере на 8 см длиннее продукта. Добавьте еще 2 см за каждый раз, когда пакет используется повторно.

4.6 Вакуумная упаковка в пакет

1. Поместите прибор в сухое место.
2. Откройте прибор с помощью ручки.
3. Поместите продукты, которые необходимо сохранить в пакет.
4. Поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру.
5. Закройте крышку и нажмите на ручку.
6. С помощью кнопки «Food» (Продукты) выберите желаемый вариант времени запечатывания (Dry, Moist & Liquid - Сухой, Влажный и Жидкость) и с помощью кнопки «Vacuum Strength» (Сила вакуума) выберите желаемую интенсивность вакуума (Normal & Soft - Нормальная и Мягкая).
7. Нажмите Vacuum & Seal / Cancel (Вакуум и запечатывание / Отмена), и пакет будет автоматически запечатан и вакуумирован.
8. Соответствующий светодиод загорается и гаснет по завершении процесса. Индикатор «Progress» (Ход) показывает ход процесса.
9. Вы можете отменить операцию в любое время, нажав еще раз кнопку Vacuum & Seal / Cancel (Вакуум и запечатывание / Отмена).
10. Поднимите ручку, чтобы открыть прибор и извлечь пакет.

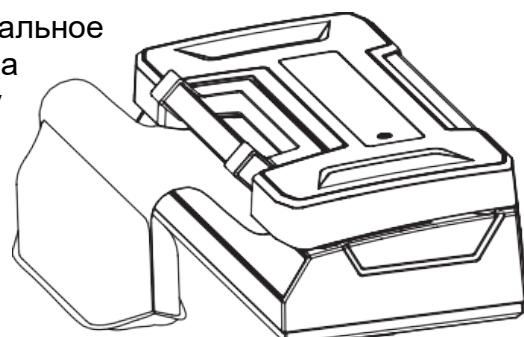
PLEASE NOTE**ПРИМЕЧАНИЕ**

- Вы можете использовать прибор до 200 раз подряд в режиме «Вакуум и запечатывание» и до 200 раз в режиме «Запечатывание» без перегрева.
- Не переполняйте пакет; оставьте достаточное количество свободного места на открытом конце пакета (не менее нескольких сантиметров), чтобы пакет можно было правильно поместить в вакуумную камеру.
- Перед запечатыванием очистите и выровняйте открытый конец пакета. Посторонние предметы или складки на пакете могут привести к некачественному запечатыванию. Не мочите открытый конец пакета. Мокрые пакеты могут запечатываться некачественно.
- Перед вакуумированием нажмите на пакет, чтобы удалить лишний воздух. Слишком много воздуха внутри пакета может привести к плохому вакуумированию.
- Если продукты, которые вы запечатываете, имеют острые края (например, кости или ракушки), оберните края кухонной бумагой, чтобы не порвать пакет.
- Сначала заморозьте жидкие продукты в подходящем контейнере, а затем поместите их в пакет для вакуумного запечатывания.
- Поскольку продукты могут немного расширяться во время замораживания, выбирайте пакеты примерно на 8 см длиннее.
- Поместите незамороженное мясо или рыбу на бумажное полотенце и запечатайте вакуумным способом вместе с бумажным полотенцем в пакете, чтобы оно впитало лишнюю влагу.
- Разделите мягкие продукты, которые легко слипаются, с помощью бумаги для выпечки или пергамента, а затем запечатайте их вакуумным способом. Это облегчит извлечение.

4.7 Использование функции «Жидкость»

Используйте функцию «Жидкость» для вакуумирования и запечатывания пакетов, наполненных жидкостями или влажными продуктами. Для жидкостей рекомендуется использовать вертикальные вакуумные пакеты.

1. Поставьте прибор на сухое место.
2. Разверните дно пакета и поставьте его в вертикальное положение. Пакет следует наполнять не более чем на 1/3, чтобы его можно было сложить в сторону вакуумной камеры.
3. Нажмите кнопку «Food» (Продукты), чтобы выбрать опцию «Liquid» (Жидкость) для времени запечатывания. Если вы выберете «Liquid» (Жидкость), то опция «Soft» (Мягкий) будет автоматически выбрана для интенсивности вакуумирования. Невозможно выбрать опцию «Normal» (Нормальный).
4. Нажмите кнопку «Вакуум и запечатывание / Отмена», чтобы начать процесс



вакуумирования.

5. Соответствующий светодиод загорается и гаснет по завершении процесса. Индикатор «Прогресс» показывает ход процесса.

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

► Если жидкость попала в съемный поддон для сбора капель, извлеките поддон из прибора и очистите его. Кроме того, убедитесь, что вы также очистили внутреннюю часть прибора.

4.8 Использование функции импульсный режим

Поскольку давление вакуумной упаковки слишком велико для некоторых продуктов и они могут быть раздавлены в пакете, вы можете использовать функцию «Пульс», чтобы регулировать продолжительность вакуумирования и, таким образом, степень вакуума. Вы можете настроить интенсивность вакуума в соответствии с консистенцией ваших продуктов, а также упаковывать мягкие продукты (например, ягоды) без их раздавливания. Регулировка времени и давления предотвращает раздавливание деликатных продуктов. При упаковке некоторых сочных продуктов вы также можете использовать эту функцию, чтобы предотвратить всасывание и вытягивание жидкости. Вы можете использовать эту функцию для упаковки ягод, чтобы предотвратить их раздавливание.

1. Поместите прибор на сухое место.
2. Откройте прибор с помощью ручки.
3. Поместите продукты, которые необходимо сохранить, в пакет.
4. Убедитесь, что открытый конец пакета находится внутри вакуумной камеры.
5. Закройте крышку и нажмите на ручку.
6. Нажмите кнопку «Pulse». Пока вы удерживаете кнопку нажатой, воздух извлекается. Только когда вы отпускаете кнопку, процесс останавливается.
7. Удерживайте кнопку нажатой, пока не будет достигнут необходимый вакуум.
8. Светодиод клавиши «Seal» мигает.
9. Затем нажмите кнопку «Seal» и запечатайте пакет.

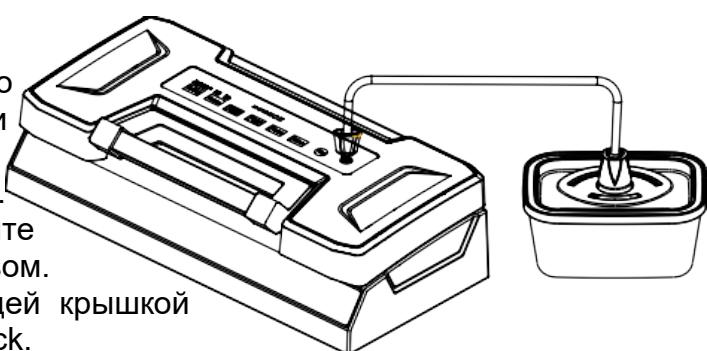
PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

► Если было удалено слишком много воздуха, можно подождать немного, и прибор снова начнет нагнетать воздух в пакет. Процесс можно повторить.

4.9 Вакуумная герметизация контейнеров или бутылок с помощью WineLock

1. Поставьте прибор на сухое место.
2. Откройте прибор с помощью ручки.
3. Протрите вакуумный контейнер и его крышку, чтобы убедиться, что они чистые и сухие.
4. Заполните контейнер продуктами. Будьте осторожны, не наполняйте контейнер слишком большим количеством.
5. Закройте контейнер соответствующей крышкой или бутылку с помощью пробки WineLock.



6. Установите вакуумный шланг на крышку прибора, закройте крышку и нажмите на ручку.
7. Снимите штекерное соединение с одного конца вакуумного шланга и присоедините к нему прилагаемый адаптер.
8. Присоедините один конец вакуумного шланга к разъему прибора (19), а другой конец к клапану крышки контейнера или WineLock.
9. Нажмите кнопку для контейнера.
10. В начале процесса вакуумирования нажмите на крышку контейнера или WineLock.
11. Процесс вакуумной герметизации заканчивается автоматически, как только создается достаточное вакуумное давление.
12. Вы можете отменить операцию, нажав кнопку «Вакуум и герметизация / Отмена».
13. В качестве альтернативы вы можете нажать кнопку импульсного вакуума, чтобы самостоятельно настроить силу вакуума и остановиться в желаемый момент времени.
14. Сначала отсоедините вакуумный шланг от крышки контейнера или WineLock, а только затем от соединения на приборе.

PLEASE NOTE**ПРИМЕЧАНИЕ**

- Для вакуумной упаковки можно также использовать вакуумные пакеты ZIP.
- Клапан должен быть сухим и не содержать остатков пищи.
- Не переполняйте контейнеры. Убедитесь, что пища внутри контейнеров не соприкасается с клапаном внутри.

4.9.1 Открытие контейнеров / WineLocks

Сдвиньте силиконовый клапан в сторону, чтобы воздух снова мог поступать внутрь.

4.10 Маринование

1. Выполните шаги 1-5, как описано в пункте 4.6.
2. Нажмите кнопку «Маринование».
3. Воздух удаляется и автоматически вновь вводится после процесса вакуумирования. Прибор будет работать в течение 5 циклов.
4. Процесс «Маринование» заканчивается автоматически.
5. Вы можете отменить операцию, нажав кнопку «Вакуум и запечатывание / Отмена».
6. После процесса «Маринование» запечатывание не происходит автоматически. При необходимости вы можете запустить его вручную с помощью кнопки «Запечатывание».

PLEASE NOTE**ПРИМЕЧАНИЕ**

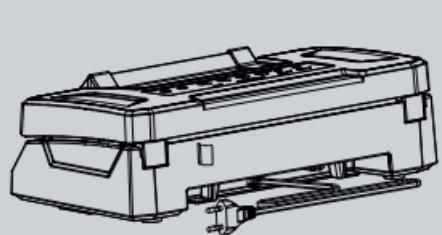
- Для маринования можно также использовать вакуумные контейнеры для маринования. Для этого выполните шаги 1–6, описанные в пункте 4.9, и нажмите кнопку «Мариновать». Клапан в крышке контейнера должен быть открыт. Сначала снимите вакуумный шланг с крышки контейнера, а затем с разъема на приборе.

4.11 Хранение

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если вы не собираетесь использовать прибор в течение длительного времени, мы рекомендуем отключить вилку из розетки.
- ▶ Для хранения просто плотно закройте крышку и опустите ручку, не фиксируя ее, чтобы уплотнения не деформировались.
- ▶ Уложите шнур питания на место для хранения, который находится в задней части прибора. Не обматывайте шнур вокруг прибора.



5 Чистка и уход

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

5.1 Информация по безопасности



ATTENTION

ОСТОРОЖНО

Перед чисткой устройства соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы избежать повреждения прибора или травм: Не подвергайте прибор воздействию воды или других жидкостей.

- ▶ Перед чисткой отключите прибор от сети.
- ▶ Для обеспечения оптимальной работы прибора необходимо регулярно чистить. Невыполнение требования о регулярной чистке устройства может привести к потенциальным неисправностям, а также к рискам для безопасности и здоровья.
- ▶ После использования уплотнительная планка остается горячей. Подождите несколько минут, пока планка остынет, прежде чем приступить к чистке.
- ▶ Чистите прибор после каждого использования, как только он остынет. Если не чистить прибор в течение длительного времени, остатки пищи и грязь могут стать очень трудноудаляемыми и даже повредить прибор.
- ▶ Попадание влаги в корпус прибора может повредить электронные компоненты. Убедитесь, что влага не попадает в прибор.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не пытайтесь сокребать стойкую грязь с помощью твердых или абразивных инструментов.
- ▶ Перед использованием после очистки тщательно высушите все детали.
- ▶ Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.

5.2 Очистка

◆ Снаружи прибора

Протрите влажной тканью или губкой с мягким средством для мытья посуды.

◆ Внутри прибора

Удалите остатки пищи или жидкости бумажным полотенцем. Снимите поддон для сбора капель и промойте его теплой водой с мягким средством для мытья посуды. Тщательно высушите и установите на место.

◆ Чистка пакетов для повторного использования

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

⚠ ATTENTION ОСТОРОЖНО

► Пакеты, используемые для хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов, ни в коем случае нельзя использовать повторно из-за риска загрязнения.

◆ Уплотнительная прокладка (7)

Снимите уплотнительную прокладку и промойте ее в теплой мыльной воде.

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

- Перед повторной установкой уплотнительную прокладку следует тщательно очистить.
- Убедитесь, что уплотнительная прокладка установлена правильно, чтобы прибор мог функционировать надлежащим образом. Клапан должен быть сухим и не содержать остатков пищи.
- Не переполняйте контейнеры. Убедитесь, что пища внутри контейнеров не соприкасается с клапаном внутри.

◆ VacuBoxx

Перед первым использованием и после каждого использования следует очищать контейнеры и крышки VacuBoxx. Это можно сделать с помощью теплой воды для мытья посуды или посудомоечной машины. Промойте шланг для вакуумной упаковки под текущей водой. Вы можете снять уплотнение в крышке для очистки, если во время использования под него попала грязь. Очистите адаптер влажной тканью. Обязательно хорошо высушите все детали после мытья.

◆ WineLock – вакуумная пробка

Вы можете очистить пробку в теплой воде для мытья посуды или в посудомоечной машине. Тщательно просушите.

6 Устранение неисправностей

Следующая таблица может помочь вам сузить круг поиска и устранить незначительные неисправности.

6.1 Предупреждения о безопасности

ATTENTION ОСТОРОЖНО

- ▶ Только квалифицированные электрики, прошедшие обучение у производителя, могут выполнять любые ремонтные работы на электрическом оборудовании.
- ▶ Неправильно выполненный ремонт может привести к травмам или повреждению прибора.

6.2 Таблица устранения неисправностей

Следующая таблица поможет найти и устранить небольшие неисправности.

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Не подключена сетевая вилка	Вставьте сетевую вилку
	Неисправен кабель питания или вилка	Отправьте прибор в сервисную службу
	Неисправна розетка	Выберите другую розетку
Первый сварной шов на отрезной части ролика не выполняется	Неправильное положение роликовой части	Выполните действия, описанные в главе «Вакуумная упаковка в пакет из рулона»
В пакете не создается полного вакуума	Открытый конец пакета не полностью находится в вакуумной камере	Правильно расположите пакет
	Пакет повреждён	Выберите другой пакет
	Имеются загрязнения на уплотнителях	Очистите уплотнители и правильно установите их после высыхания
Пакет запечатан неправильно	Запечатывающая планка перегревается, пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут

Пакет не держит вакуум после запечатывания	Пакет неисправен	Выберите другой пакет, при необходимости оберните острые края содержимого бумажными салфетками
	Имеются протечки из-за складок, крошек, жира или жидкостей вдоль сварного шва	Снова откройте пакет, очистите верхнюю внутреннюю часть пакета и удалите все посторонние предметы с уплотнительной планки, прежде чем снова запечатывать пакет
	Сварной шов не загерметизирован по всей длине	Разрежьте уплотнение и снова запустите процесс вакуумирования и уплотнения
	В продуктах внутри пакета образовались газы	Бланшируйте овощи, такие как капуста и брокколи, перед тем как запечатывать их в вакуумные пакеты
	Уплотнительная планка уплотняется еще до окончания процесса вакуумной герметизации	Откройте крышку прибора и дайте ей остыть в течение нескольких минут

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы не можете решить проблему с помощью приведенных выше шагов, обратитесь в службу поддержки клиентов.

7 Утилизация старого прибора



В старых электрических и электронных приборах часто сохраняются ценные материалы. Однако они также содержат вредные вещества, которые были необходимы для их функционирования и безопасности. В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому никогда не

выбрасывайте старые приборы в отходы.

PLEASE NOTE

ПРИМЕЧАНИЕ

- Пожалуйста, отнесите старый прибор в ближайший центр утилизации для безопасной утилизации.
- До тех пор, пока прибор не будет утилизировано надлежащим образом, храните его в недоступном для детей месте.

7.1 Утилизация упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологических требований и возможности вторичной переработки, поэтому они подлежат вторичной переработке. Возврат упаковки в производственный цикл позволяет сэкономить сырье и уменьшить количество накопленных отходов. Не нужные упаковочные материалы сдавайте в пункты сбора отходов «Зеленая точка» для утилизации.

8 Гарантия

Мы предоставляем 24-месячную гарантию на дефекты, вызванные производственными или материальными недостатками, начиная с даты покупки.

Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные ненадлежащим обращением или использованием продукта, а также на дефекты, которые имеют лишь незначительное влияние на функциональность или стоимость продукта. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные износу; повреждения при транспортировке, если мы не несем за них ответственности, а также повреждения, вызванные ремонтом, который не был проведен нами. Данный продукт предназначен для некоммерческого использования (бытового использования), и его характеристики рассчитаны на соответствующие потребности.

Продукт не предназначен для любого вида коммерческого использования.

CASO GmbH Райффайзенштрассе 9 | D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

Электронная почта: kundenservice@caso-design.de

Интернет: www.caso-design.d