

РУС

ВСТРАИВАЕМЫЙ ВАКУУМАТОР

Модели VM615

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ – ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

МОНТАЖНИК – УСТАНОВКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



код E133960040000EN
42/2018

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по безопасности	4
Назначение прибора.....	4
Дети.....	4
Техническая безопасность.....	5
Корректная эксплуатация.....	5
Чистка и обслуживание.....	6
Рекомендации по защите окружающей среды	7
Описание прибора	8
Панель управления	9
Перед использованием прибора	10
Предварительная очистка камеры вакуумирования и крышки.....	10
Вакуумирование в пакетах	11
Вакуумирование в контейнерах	14
Контейнеры в лотке.....	14
Внешние контейнеры.....	17
Программа Chef sous vide	20
После использования	22
Чистка и обслуживание	22
Очистка внешних поверхностей.....	23
Очистка поддона.....	23
Очистка запаивающей пластины.....	23
Очистка внешнего вакуумного адаптера.....	23
Удаление влаги из масла насоса	24
Устранение неисправностей	25
Монтаж	29
Инструкции по технике безопасности.....	29
Предисловие.....	29
Заводская табличка.....	30
Комплект поставки.....	31
Размеры для встраивания.....	32
Снятие упаковки.....	33
Сборка и установка.....	34
Регулировка фронтальной панели.....	38
Подключение к электросети.....	38
Технические данные	39
Полезные заметки	39

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор соответствует действующим требованиям по технике безопасности. Ненадлежащее использование прибора может стать причиной травмирования человека и/или повреждения собственности.
- Настоящее руководство является неотъемлемой частью прибора, в нем представлены все указания, необходимые для правильной установки, эксплуатации и обслуживания прибора, чтобы избежать опасностей, которые могут привести к травмированию человека и/или повреждению собственности. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные нарушением положений настоящего руководства.
- Пользователь и монтажник должны внимательно изучить данное руководство и всегда ссылаться на него. Кроме того, документ должен храниться в известном и доступном месте, а при продаже прибора передаваться новому владельцу.

Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для эксплуатации исключительно в домашних условиях при температуре окружающей среды от 15 до 35 °С.
- Прибор не должен использоваться вне помещения.
- Используйте прибор только в тех целях, для которых он предназначен – для вакуумной упаковки продуктов питания.
- Использование в любых иных целях представляет опасность и расценивается как применение не по назначению.
- Ни при каких условиях не помещайте в вакууматор живые организмы (моллюски и животные в целом, и т.д.).
- Эксплуатация данного прибора лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора. Важно, чтобы такие лица могли осознавать и понимать опасности, которые могут возникнуть в результате неправильного использования прибора.

Дети

- Не оставляйте детей младше 8 лет без присмотра рядом с прибором или постоянно наблюдайте за ними.
 - Эксплуатация данного прибора детьми младше 8 лет допускается только под контролем ответственного за них лица или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора. Важно, чтобы дети могли осознавать и понимать опасности, которые могут возникнуть в результате неправильного использования прибора.
 - Наблюдайте за ребенком, который находится в непосредственной близости с лотком прибора. Не разрешайте ребенку играть с ним.
 - Во избежание получения ожогов, не оставляйте детей рядом с прибором, пока запаивающая пластина и линия запаивания на пакете не остынут.
- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, детали из полистирола и т.д.) должны храниться вне доступа детей, так как являются источником потенциальной опасности.
- Прибор должен быть утилизирован в соответствии с местными стандартами по утилизации отходов и сдан в соответствующий пункт сбора. Не оставляйте прибор без присмотра даже на несколько дней, так как он является источником опасности для детей.

Техническая безопасность

- Монтаж, внеплановое обслуживание и ремонт, выполненные не по стандарту, могут представлять опасность для пользователя. Убедитесь, что подобные действия выполняются только квалифицированным специалистом, авторизованным производителем.
- Особое внимание уделите общему состоянию крышки прибора (наличие трещин, сколов, царапин и глубоких отметин). Подобное повреждение может привести к взрыву и серьезным последствиям для пользователя. Никогда не используйте прибор, если его крышка повреждена.
- В приборе установлен масляный вакуумный насос. Не наклоняйте и не переворачивайте прибор, чтобы не допустить утечки масла.
- Надлежащая работа прибора гарантируется только в том случае, если он подключен к официальной сети электропитания, которая полностью соответствует данным (напряжение, частота), указанным на заводской табличке прибора. В случае каких-либо сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Электробезопасность гарантируется только в том случае, если прибор подключен к заземленной сети электропитания. Убедитесь, что это главное правило электробезопасности выполняется. В случае каких-либо сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Использование нескольких розеток или удлинителей не гарантирует требуемого уровня безопасности (риск возникновения пожара). Таким образом, подключать прибор с использованием подобного оборудования запрещается.
- Прикосновения и внесение изменений в электрические или механические компоненты прибора могут привести к его поломке. Никогда не открывайте корпус прибора.
- Если кабель питания повредился, обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.
- При удалении вилки или если провод питания не оснащен вилкой, убедитесь, что подключение прибора к электросети выполняется квалифицированным электриком.
- При возникновении неполадок (например, повреждение кабеля питания, поломка панели управления) не используйте прибор и сразу же сообщите об этом в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте прибор с влажными руками или при его контакте с водой.
- Если ремонт прибора выполняется не авторизованным сервисным центром, то гарантия на прибор отменяется.
- Сломанные или дефектные компоненты прибора должны заменяться на оригинальные запчасти, поставляемые продавцом прибора.
- При отключении электроэнергии в процессе вакуумирования в рабочей камере сохраняется вакуум, поэтому крышка открываться не будет. Не пытайтесь открыть крышку силой или при помощи каких-либо инструментов. Как только вновь будет включено электричество, Вы сможете открыть крышку.
- Для выполнения внепланового обслуживания, монтажа и ремонта отключите прибор от электросети и вытащите вилку из розетки. Если вилка недоступна, отключите электросеть, к которой прибор подключен через соответствующее устройство разъединения контактов. Перед выполнением любых работ по ремонту или монтажу убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- При утилизации прибора обрежьте кабель питания и приведите прибор в непригодное для эксплуатации состояние, удалив его крышку, чтобы дети не могли закрыться внутри прибора.

Корректная эксплуатация

- Риск ожога! По завершению процесса вакуумирования, запаивающая пластина и запаивающая область пакета некоторое время остаются очень горячими. Не прикасайтесь к запаивающей пластине или линии запайки сразу же после процесса вакуумирования.
- Риск пожара! Не храните легковоспламеняющиеся материалы или вещества в непосредственной близости от лотка прибора.
- Максимальная нагрузка на направляющие составляет 30 кг. Не перегружайте и не облакачивайтесь на открытый поддон прибора, так как это может повредить направляющие.

- Любое повреждение крышки может привести к взрыву. Не ставьте какие-либо предметы на крышку и старайтесь не наносить по ее поверхности удары каким-либо предметом. В случае случайного воздействия на крышку тщательно изучите ее на предмет повреждений. В случае каких-либо сомнений обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте прибор или его крышку в качестве рабочей поверхности, подпорки или для нарезания.
- Установите поддон таким образом, чтобы Вы могли полностью его выдвинуть и убедиться, что крышка полностью открывается. Только при такой установке Вы сможете контролировать рабочую камеру прибора на каждой фазе работы и избежать контакта с запаивающей пластиной и линией запайки на пакете пока они еще горячие.
- Упаковывайте продукты питания только когда они достаточно остынут; лучше всего хранятся продукты, охлажденные до 3°C. Кроме того, в таком случае не образуется пар, который может вызвать неполадки в работе прибора. Внимательно следите за процессом вакуумирования и, если заметите, что в жидкости образовались пузырьки, перед запечатыванием пакета предотвратите риск утечки.
- Попадание жидкости во всасывающее отверстие вакуумного насоса может вызвать его поломку.
- Перед использованием каких-либо контейнеров или емкостей убедитесь, что они достаточно крепкие, чтобы перенести воздействие вакуума, в том числе и при хранении в холодильном шкафу. Это позволит предотвратить риск взрыва, который может представлять опасность для пользователя.
- Не закрывайте поддон во время работы, так как это может препятствовать вентиляции прибора. Закрывайте поддон только по окончании его использования.

Чистка и обслуживание

- Выполняйте очистку прибора только при помощи влажной тряпки и неагрессивных дезинфицирующих и моющих средств. Не используйте абразивные губки или тряпки, чтобы не повредить поверхности из нержавеющей стали и внешние поверхности прибора.
- При попадании воды или пара на компоненты под напряжением может произойти короткое замыкание. Не используйте проточную воду или паровые очистители.
- Детям разрешается выполнять очистку и техническое обслуживание прибора только под присмотром взрослых.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**1) Упаковка:**

Упаковка прибора изготовлена из материалов, на 100% пригодных для вторичной переработки, и помечена соответствующим символом. Следуйте местным стандартам по утилизации. Упаковочный материал (пластиковые пакеты, детали из полистирола и т.д.) должны храниться вне доступа детей, так как являются источником потенциальной опасности.

2) Утилизация:

Прибор изготовлен из материалов, пригодных для вторичной переработки. Прибор снабжен маркировкой о соответствии европейской директиве 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Надлежащая утилизация данного прибора позволяет избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут возникнуть в результате некорректной утилизации прибора.



Данная маркировка на приборе или на сопроводительной документации означает, что этот прибор не должен быть утилизирован вместе с другими бытовыми отходами. Отслуживший прибор нужно доставить в пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

При утилизации прибора обрежьте кабель питания и приведите прибор в непригодное для эксплуатации состояние, удалив его крышку, чтобы дети не могли закрыться внутри прибора.

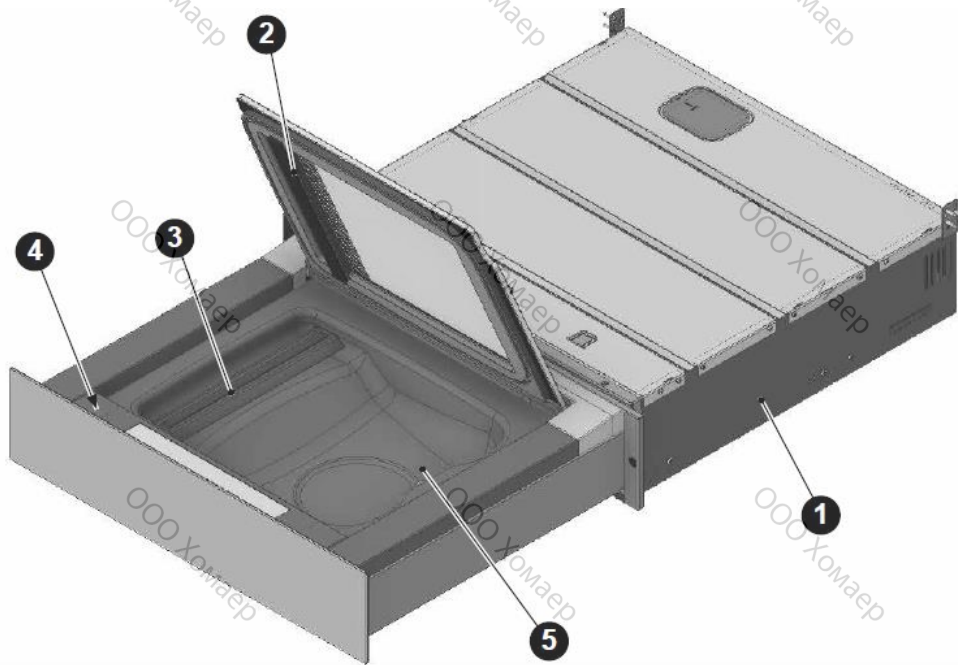
Утилизируйте прибор в соответствии с местными стандартами по утилизации отходов и отвезите прибор в соответствующий пункт сбора. Не оставляйте его без присмотра

Прибор должен быть утилизирован в соответствии с местными стандартами по утилизации отходов и сдан в соответствующий пункт сбора. Не оставляйте прибор без присмотра даже на несколько дней, так как он является источником опасности для детей.

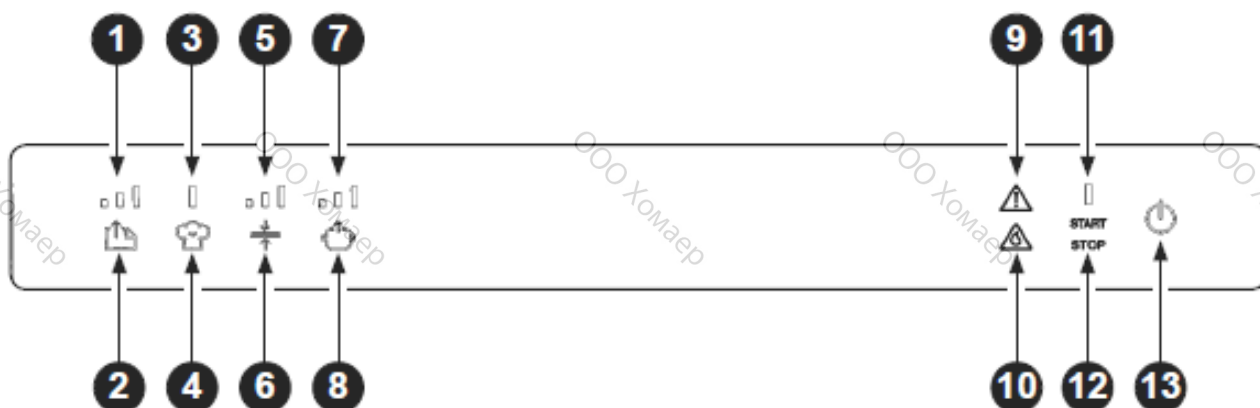
За более подробной информацией по обработке, утилизации и переработке данного прибора обращайтесь в соответствующие местные организации, службу утилизации отходов или магазин, где был куплен прибор.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- 1) Встраиваемый корпус
- 2) Крышка
- 3) Запайвающая пластина
- 4) Панель управления
- 5) Поддон камеры вакуумирования



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

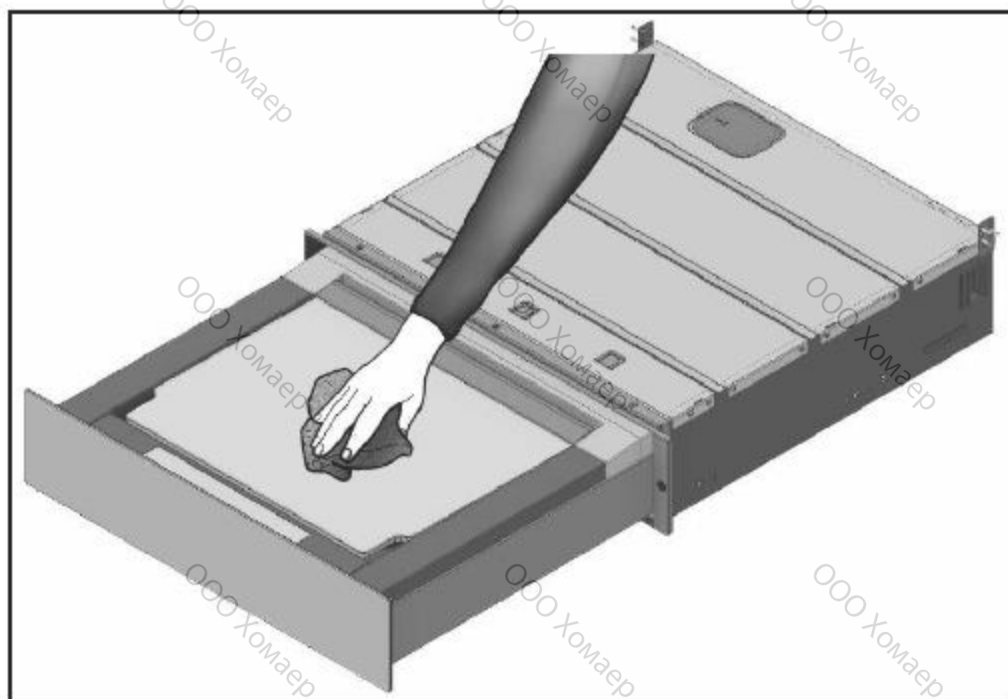
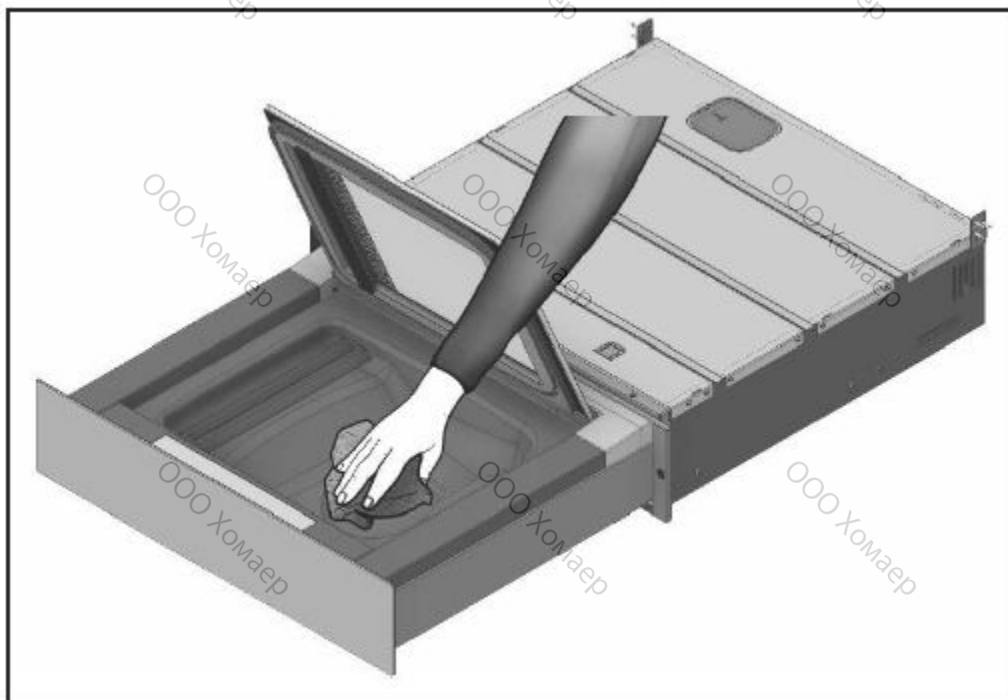


ПУНКТ	ОПИСАНИЕ
1	Индикатор уровня интенсивности вакуумирования в пакете
2	Кнопка выбора и настройки уровня интенсивности вакуумирования в пакете
3	Индикатор опции Chef Sous Vide
4	Кнопка выбора опции Chef Sous Vide
5	Индикатор уровня запаивания
6	Кнопка выбора уровня запаивания
7	Индикатор уровня интенсивности вакуумирования в контейнере
8	Кнопка выбора и настройки вакуумирования в контейнере
9	Индикатор тревоги
10	Индикатор необходимости запустить программу удаления влаги из масла
11	Индикатор начала программы
12	Кнопка начала/завершения программы
13	Упаковщик ВКЛ/ВЫКЛ

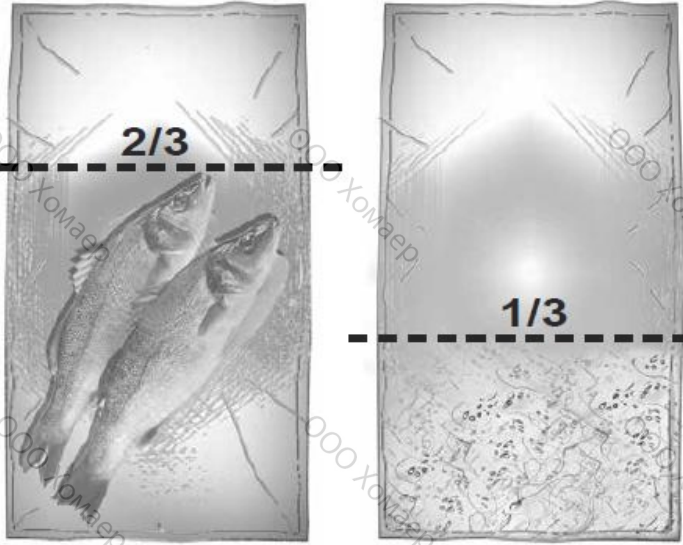

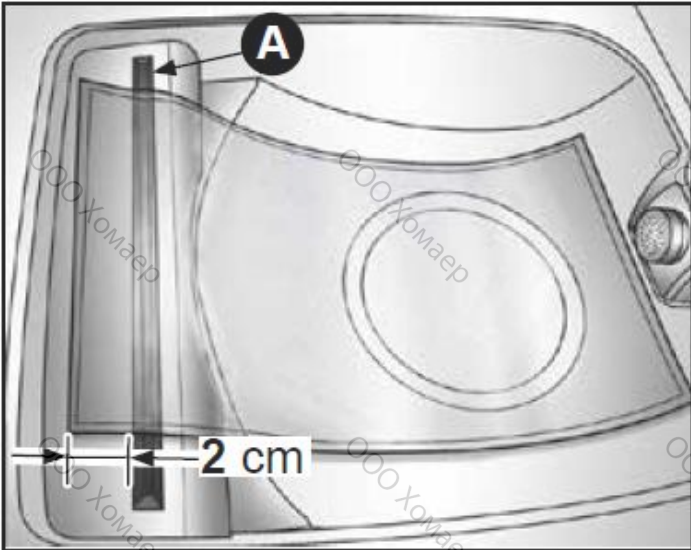
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Предварительная очистка камеры вакуумирования и крышки




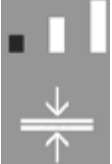



- Перед использованием прибора камеру вакуумирования и крышку необходимо очистить при помощи влажной тряпки и питьевой воды.
- Не рекомендуется использовать агрессивные моющие средства, металлические губки, скребки, абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут непоправимо повредить внутреннюю поверхность камеры вакуумирования из нержавеющей стали.




ВАКУУМИРОВАНИЕ В ПАКЕТАХ

Шаг	Описание	Иллюстрация
1	<p>Выберите пакета в зависимости от Вашей цели (хранение или приготовление) и размера продукта: твердые продукты должны занимать не больше 2/3 действительного объема пакета; жидкие продукты должны занимать не более 1/3 объема пакета.</p> <p>Работайте с достаточно холодными продуктами; лучше всего хранятся (в холодильном шкафу) продукты, охлажденные до 3 °С.</p>	
2	<p>Откройте крышку и убедитесь, что камера вакуумирования и продукт, который Вы собираетесь упаковать, сухие. Будьте осторожны и не допускайте, чтобы на внутреннюю часть прибора, ближе всего расположенную к пакету, попала грязь или влага.</p>	
3	<p>Расположите пакет по центру запаивающей пластины (A) таким образом, чтобы открытый край пакета выступал за эту пластину приблизительно на 2 см.</p>	

Шаг	Описание	Иллюстрация
	<p>Если запаивающая пластина оснащена зажимами (В), то расположите край пакета под ними.</p>	
4	<p>Закройте крышку прибора.</p>	
5	<p>Зажмите кнопку  на 2 секунды, чтобы включить упаковщик.</p>	
6	<p>Если иконка  еще не подсвечена, то нажмите на нее, чтобы выбрать программы для вакуумирования в пакетах.</p>	
	<p>Для выбора необходимого уровня интенсивности вакуумирования несколько раз нажмите на кнопку :</p>	
	<p> Только запаивание. Без эффекта хранения Предназначен для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Запаивания пакетов • Упаковки деликатных продуктов • Повторной упаковки таких продуктов, как чипсы, хлеб, печенье. 	
7	<p> Минимальная интенсивность вакуумирования. Предназначена для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Упаковки деликатных продуктов. <ul style="list-style-type: none"> - продукты, чувствительные к давлению, например, салаты, клубника и другие ягоды, - продукты, чувствительные к потере объема, например, мусс, взбитые сливки, - свежие сыры (бри, горгонзола) 	
	<p> Средняя интенсивность вакуумирования. Предназначена для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хранения свежих или приготовленных продуктов, чувствительных к давлению, например: <ul style="list-style-type: none"> - филе рыбы, - мясо цыпленка с костью, - мясо кролика с костью, - целые ракообразные (креветки с головой), - кабачки, помидоры и баклажаны, 	


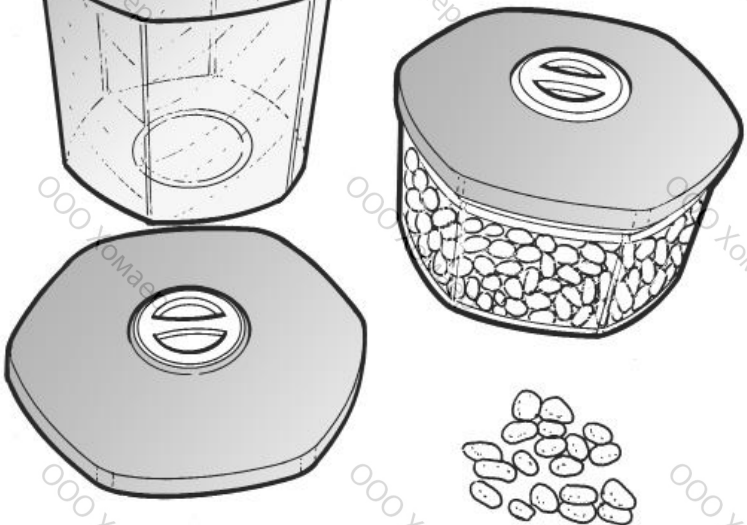

Шаг	Описание	Иллюстрация
	<p>- соусы или супы (мясной соус, суп минестроне, суп барли).</p> <p>Максимальная интенсивность вакуумирования.</p> <p>Предназначена для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хранения не деликатных свежих или приготовленных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - картофель и морковь, - мясо • хранения продуктов, содержащих жидкость: <ul style="list-style-type: none"> - овощи в масле • хранение ломтиков сыра • Продуктов, которые будут приготовлены: <ul style="list-style-type: none"> - мясо - рыба - овощи - мясные или вегетарианские соусы 	
	<p>Нажмите , чтобы установить требуемый уровень запаивания.. Чем выше уровень запаивания, тем больше продолжительность программы. Для хранения продуктов питания и для приготовления в вакууме рекомендуется использовать уровень 2 или 3.</p>	
8	<p>Уровень 1. Предназначен для тонких пакетов, не подходит для вакуумирования.</p>	
	<p>Уровень 2. Предназначен для пакетов, обычно используемых для вакуумирования.</p>	
	<p>Уровень 3. Предназначен для алюминиевых пакетов или для очень толстых пакетов для вакуумирования.</p>	
9	<p>Нажмите START, чтобы запустить программу.</p>	
10	<p>Слегка нажмите на крышку, чтобы запустить процесс вакуумирования.</p>	
11	<p>Когда пакет будет запаян, а в поддон вновь поступит воздух, программа будет завершена.</p>	
12	<p>Откройте крышку и вытащите пакет.</p>	


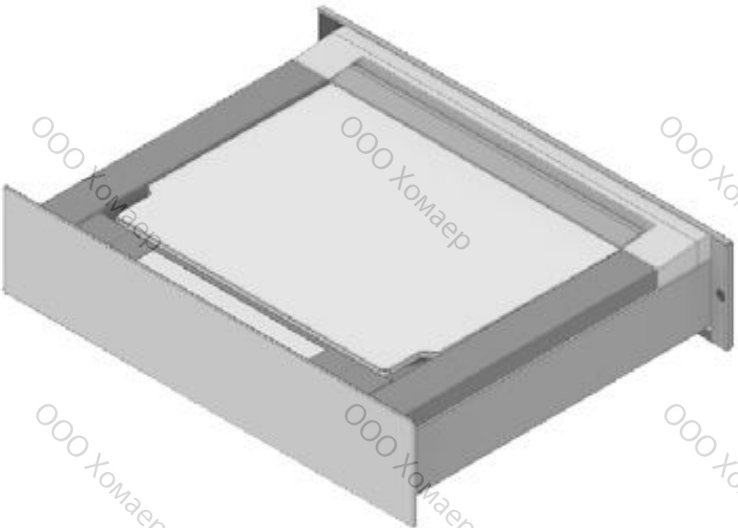



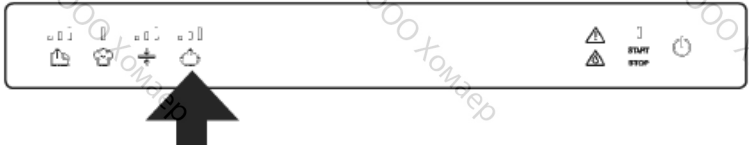
Вы можете прервать выполнение программы в любой момент времени:




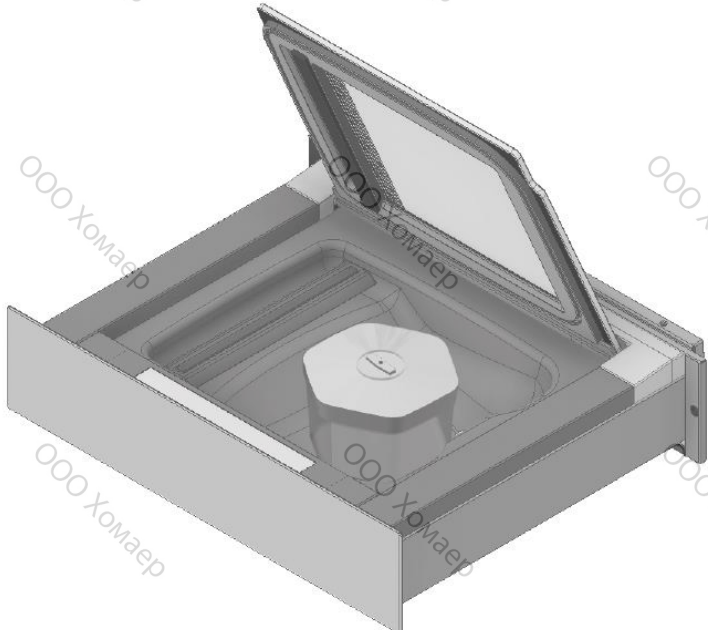
<p>Нажмите STOP</p> <p>В поддон вновь поступит воздух.</p>	
---	--

ВАКУУМИРОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕРАХ


Контейнеры в лотке

Шаг	Описание	Иллюстрация
1	<p>Выберите контейнер, предназначенный для вакуумирования, который поместится в поддон, а его верхняя часть будет находиться приблизительно в 1 см от закрытой крышки упаковщика.</p>	
2	<p>Поместите продукт в контейнер и закройте его.</p> <p>Работайте с достаточно холодными продуктами; лучше всего хранятся (в холодильном шкафу) продукты, охлажденные до 3 °С.</p> <p>Лимиты наполнения контейнера:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Твердые продукты: 100% • Бульоны, настои: ½ • Вегетарианские и мясные соусы: 1/3 • Сливки, сливочные соусы: ¼ • Продукты на основе яиц или яичных белков: 1/6 	
3	<p>Откройте крышку и убедитесь, что камера вакуумирования и продукт, который Вы собираетесь упаковать, сухие.</p> <p>Будьте осторожны и не допускайте, чтобы на внутреннюю часть прибора попала грязь или влага.</p>	

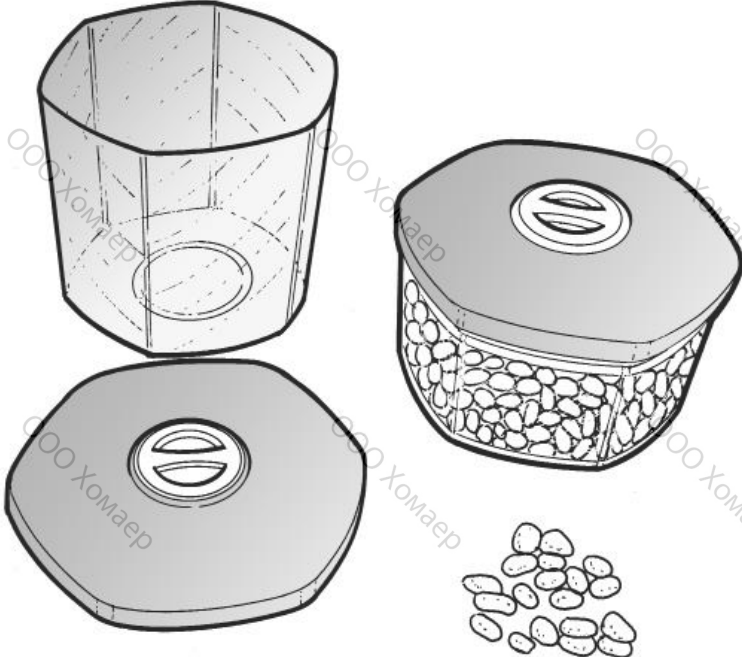

Шаг	Описание	Иллюстрация
4	<p>Поместите контейнер в упаковщик.</p> <p> Убедитесь, что между контейнером и крышкой прибора есть расстояние как минимум в 1 см, в противном случае НЕ используйте такой контейнер.</p>	
5	<p>Закройте крышку прибора.</p>	
6	<p>Зажмите кнопку  на 2 секунды, чтобы включить упаковщик.</p>	
7	<p>Нажмите , чтобы выбрать программы для вакуумирования в контейнерах.</p>	
8	<p>Для выбора необходимого уровня интенсивности вакуумирования несколько раз нажмите на кнопку .</p> <p> Уровень 1. Предназначен для:</p> <ul style="list-style-type: none"> банок с завинчивающейся крышкой, свежих или уже упакованных: <ul style="list-style-type: none"> - джемов и мармеладов, - мясных соусов и консервов (томатный соус, овощи в масле, соленья), - муссов, взбитых сливок. 	

Шаг	Описание	Иллюстрация
	<p>Уровень 2. Предназначен для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • профессиональных банок, банок с завинчивающейся крышкой: <ul style="list-style-type: none"> - джемов и мармеладов, - мясных соусов и консервов (томатный соус, овощи в масле, соленья), - кремов, - овощей. 	
	<p>Уровень 3. Предназначен для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Профессиональных банок: <ul style="list-style-type: none"> - джемов и мармеладов, - мясных соусов и консервов (томатный соус, овощи в масле, соленья), - овощей, - рагу - печенья. 	
9	Нажмите START , чтобы запустить программу.	
10	Слегка нажмите на крышку, чтобы запустить процесс вакуумирования.	
11	Когда в поддон вновь поступит воздух, программа будет завершена.	
12	Откройте крышку и вытащите контейнер.	


Вы можете прервать выполнение программы в любой момент времени:

<p>Нажмите STOP</p> <p>В поддон вновь поступит воздух. В контейнере останется созданный вакуум.</p>	
--	--

Внешние контейнеры

Шаг	Описание	Иллюстрация
1	Выберите контейнер, подходящий для вакуумирования.	
2	<p>Поместите продукт в контейнер и закройте его. Работайте с достаточно холодными продуктами, лучше всего хранятся (в холодильном шкафу) продукты, охлажденные до 3 °С. Лимиты наполнения контейнера:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Твердые продукты: 100% • Бульоны, настои: 1/2 • Вегетарианские и мясные соусы: 1/3 • Сливки, сливочные соусы: 1/4 • Продукты на основе яиц или яичных белков: 1/6 	
3	Откройте крышку упаковщика.	

Шаг	Описание	Иллюстрация
4	Закрепите аксессуар (А) для внешних контейнеров в разъеме внутри лотка и на крышке контейнера.	
5	Зажмите кнопку  на 2 секунды, чтобы включить упаковщик.	
6	Нажмите  , чтобы выбрать программы для вакуумирования в контейнерах.	
7	Для выбора необходимого уровня интенсивности вакуумирования несколько раз нажмите на кнопку  :	
	 <p>Уровень 1. Предназначен для:</p> <ul style="list-style-type: none"> банок с завинчивающейся крышкой, свежих или уже упакованных: <ul style="list-style-type: none"> - джемов и мармеладов, - мясных соусов и консервов (томатный соус, овощи в масле, соленья), - муссов, взбитых сливок. 	
7	 <p>Уровень 2. Предназначен для:</p> <ul style="list-style-type: none"> профессиональных банок, банок с завинчивающейся крышкой: <ul style="list-style-type: none"> - джемов и мармеладов, - мясных соусов и консервов (томатный соус, овощи в масле, соленья), - кремов, - овощей. 	
	 <p>Уровень 3. Предназначен для:</p> <ul style="list-style-type: none"> Профессиональных банок: <ul style="list-style-type: none"> - джемов и мармеладов, - мясных соусов и консервов (томатный соус, овощи в масле, соленья), - овощей, 	

Шаг	Описание	Иллюстрация
	- рагу, - печенья.	
8	Нажмите START , чтобы запустить программу.	
9	Слегка нажмите на крышку, чтобы запустить процесс вакуумирования.	
10	По завершению программы отсоедините аксессуар от разъема в лотке.	

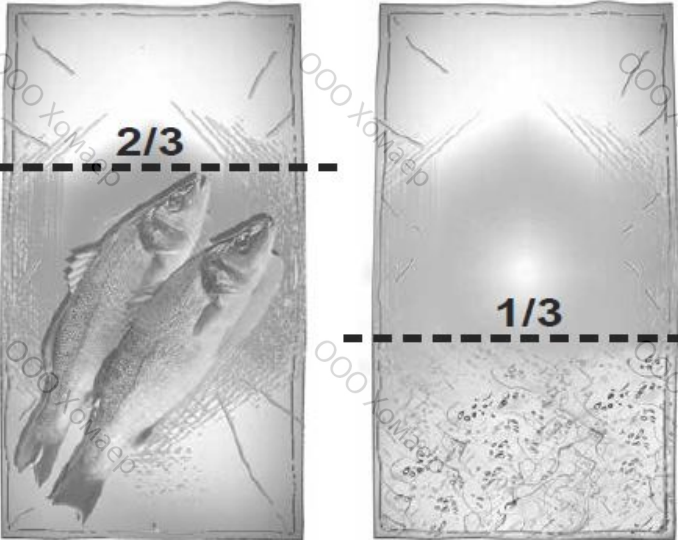

Вы можете прервать выполнение программу в любой момент времени:

Нажмите STOP В поддон вновь поступит воздух. В контейнере останется созданный вакуум.	
---	--

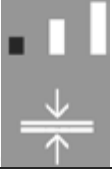



ПРОГРАММА CHEF SOUS VIDE

Предназначена для:

- Томатного соуса.
- Фруктовых соков и кули.
- Сиропов и концентратов (из вина, из уксуса).
- Маринадов для мяса.
- Маринадов для рыбы.
- Приготовление соленого мяса, тонких ломтиков говядины.
- Приготовление овощей в масле и солений.

Шаг	Описание	Иллюстрация
1	<p>Выберите пакета в зависимости от Вашей цели (хранение или приготовление) и размера продукта: твердые продукты должны занимать не больше 2/3 действительного объема пакета; жидкие продукты должны занимать не более 1/3 объема пакета.</p> <p>Работайте с достаточно холодными продуктами; лучше всего хранятся (в холодильном шкафу) продукты, охлажденные до 3 °С.</p>	
2	<p>Откройте крышку и убедитесь, что камера вакуумирования и продукт, который Вы собираетесь упаковать, сухие.</p> <p>Будьте осторожны и не допускайте, чтобы на внутреннюю часть прибора, ближе всего расположенную к пакету, попала грязь или влага.</p>	


Шаг	Описание	Иллюстрация
3	<p>Расположите пакет по центру запаивающей пластины (A) таким образом, чтобы открытый край пакета выступал за эту пластину приблизительно на 2 см.</p>	
	<p>Если запаивающая пластина оснащена зажимами (B), то расположите край пакета под ними.</p>	
4	<p>Закройте крышку прибора.</p>	
5	<p>Зажмите кнопку  на 2 секунды, чтобы включить упаковщик.</p>	
6	<p>Нажмите , чтобы установить требуемый уровень запаивания. Чем выше уровень запаивания, тем больше продолжительность</p>	

Шаг	Описание	Иллюстрация
	программы. Для хранения продуктов питания и для приготовления в вакууме рекомендуется использовать уровень 2 или 3.	
	 Уровень 1. Предназначен для тонких пакетов, не подходит для вакуумирования.	
	 Уровень 2. Предназначен для пакетов, обычно используемых для вакуумирования.	
	 Уровень 3. Предназначен для алюминиевых пакетов или для очень толстых пакетов для вакуумирования.	
7	Нажмите START , чтобы запустить программу.	
8	Слегка нажмите на крышку, чтобы запустить процесс вакуумирования.	
9	Когда пакет будет запаян, а в поддон вновь поступит воздух, программа будет завершена.	
10	Откройте крышку и вытащите пакет.	


Вы можете прервать выполнение программы в любой момент времени:

Нажмите STOP . В поддон вновь поступит воздух.	
--	--

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Выключите прибор – зажмите кнопку  на 2 секунды.
- Вымойте и высушите упаковщик и использованные аксессуары.
- Когда поддон окончательно высохнет, закройте крышку.
- Закройте ящик.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Не используйте для чистки металлические губки, скребки, абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут непоправимо повредить поверхности прибора.
- Используйте мягкую тряпку и мягкое моющее средство.
- Для выключения прибора зажмите на 2 секунды кнопку .

Очистка внешних поверхностей

- Элементы из нержавеющей стали рекомендуется очищать в направлении шлифования.
- Для очистки крышки и фронта с панелью управления используйте чистую мягкую и влажную тряпку.

Очистка поддона

- 1) Подождите, пока запаивающая пластина не остынет.
- 2) Вытащите запаивающую пластину, потянув ее вверх.
- 3) Не очищайте всасывающее отверстие вакуумного насоса водой. Попадание воды на внутренние элементы может привести к поломке прибора.
- 4) Удаляйте любое загрязнение мягкой тряпкой, слегка увлажненной теплой водой. При необходимости используйте нейтральное дезинфицирующее средство.
- 5) Протрите насухо мягкой тряпкой.

Очистка запаивающей пластины

- 1) Подождите, пока запаивающая пластина не остынет.
- 2) Вытащите запаивающую пластину, потянув ее вверх.
- 3) Вымойте пластину мягкой тряпкой, слегка увлажненной теплой водой.
- 4) Перед использованием упаковщика тщательно вытрите его насухо.

Очистка внешнего вакуумного адаптера



- 1) Используйте горячую воду и моющее средство для посуды.
- 2) Тщательно прополощите.
- 3) Вытрите насухо чистой тряпкой.
- 4) Повторно используйте адаптер, только когда он полностью высохнет.

УДАЛЕНИЕ ВЛАГИ ИЗ МАСЛА НАСОСА

Вакуумный насос является сердцем прибора.

Иногда продукты упаковываются при ненадлежащей температуре, то есть намного выше 3°C, в результате чего вместе с воздухом всасывается достаточно большое количество влаги. Влага из водяного пара скапливается внутри насоса, а когда тот остывает, превращается в воду. Во время длительных периодов неиспользования вакууматора вода окисляет внутренние поверхности насоса, а из-за ее остатков ротор или лопасти могут заклинить.

Индикаторы вакууматора:

- а) Если упаковываются слишком жидкие или теплые продукты, загорается символ 
- б) Частая упаковка слишком жидких или теплых продуктов может нарушить работу прибора до такой степени, что уже не может быть обеспечен надлежащий уровень вакуумирования. В таком случае появляется индикатор , указывающий на необходимость выполнить процедуру удаления влаги из масла вакуумного насоса.




ВНИМАНИЕ: Если согласно индикации процесс удаления влаги из масла необходимо повторить, то в приборе запускается обязательная процедура охлаждения длительностью 1 час.

Тщательно соблюдайте следующие простые инструкции, чтобы продлить срок службы прибора и обеспечить оптимальную работу по вакуумированию при каждом его включении:

- 1) Упаковывайте продукты, только когда они остынут, желательно, до 3-4°C. Чем теплее продукт, тем меньше срок его хранения (по причине образования бактерий) и тем выше уровень конденсации внутри насоса.
- 2) Внимательно следите за индикацией об уровне жидких продуктов, которые упаковываются в пакет или контейнер.

Индикаторы предупреждения и их значения подробно описаны в разделе «Устранение неисправностей» далее в данном документе.

Процедура удаления влаги из масла

Когда на приборе загорается индикатор , это говорит о необходимости провести процедуру удаления влаги из масла.

- Уберите из поддона все предметы и остатки жидкости.
- Нажмите **START**.
- Подождите до конца программы, которая длится около 20 минут. Если процедура будет прервана, то прибор запустит ее заново.

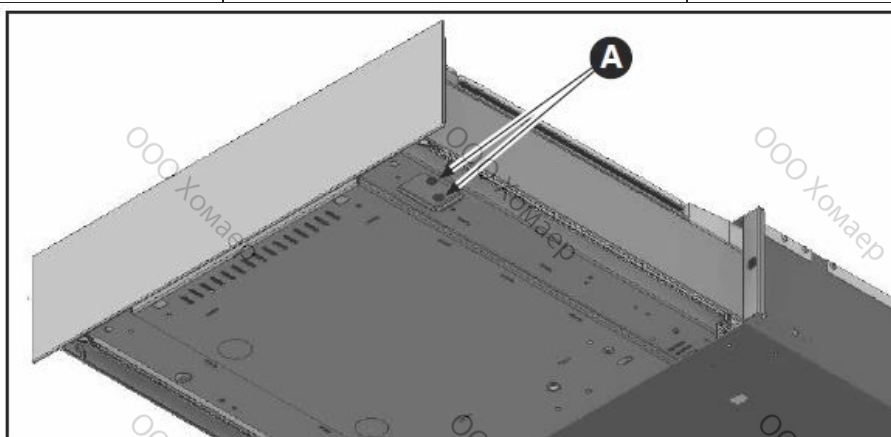
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ








Большую часть проблем, которые возникают при ежедневном использовании упаковщика, пользователь может решить самостоятельно. Перечень возможных проблем приведен в таблице.




Если устранить неполадку самостоятельно невозможно, обратитесь в сервисный центр.

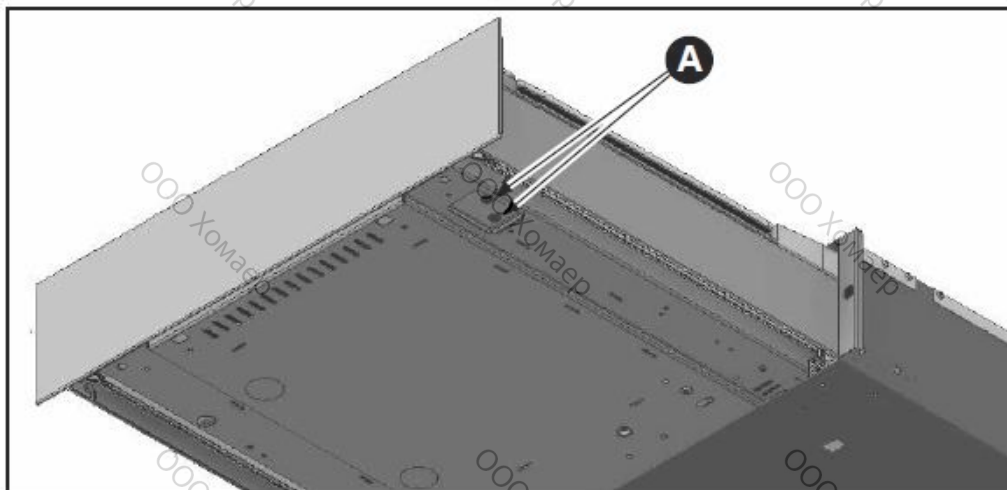
Проблема	Причина	Решение
Упаковщик не выдвигается из ящика.	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность системы «открытие нажатием» • Замятие свернутого в кольцо кабеля. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к монтажнику • Обратитесь к монтажнику
Упаковщик не включается.	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор не подключен к электросети. • Вилка не вставлена в розетку. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте напряжение в используемой розетке. • Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
Упаковщик выключился.	<ul style="list-style-type: none"> • Нет электропитания. • Неисправность электроники. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите подачу электроэнергии. • Обратитесь в сервисный центр.
Кнопки не реагируют на нажатие.	<ul style="list-style-type: none"> • Поверхность панели управления грязная или влажная. 	<ul style="list-style-type: none"> • Очистите и вытрите поверхность панели управления.
Крышка не открывается.	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор работает. • На панели нет подсвеченного индикатора. 	<ul style="list-style-type: none"> • Во время работы прибора крышка всегда закрыта. Дождитесь окончания программы или нажмите STOP, чтобы прервать программу и опустошите поддон. • Во время работы программы произошло отключение электричества. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ. Восстановите подачу электроэнергии и подождите, пока в поддон поступит воздух.
В запаянном пакете остается слишком много воздуха.	<ul style="list-style-type: none"> • Размер пакета не соответствует размеру продукта. • Выбран слишком низкий уровень интенсивности вакуумирования. • Продукт жидкий. 	<ul style="list-style-type: none"> • Возьмите пакет подходящего размера. • Повторите программу с более высоким уровнем интенсивности вакуумирования. • При вакуумировании жидкого продукта внутри всегда остаются пузырьки воздуха.

Проблема	Причина	Решение
<p>Запаивающая пластина поднялась, но пакет остался не запаянным</p>	<ul style="list-style-type: none"> Активировано защитное устройство запаивающей пластины Запаивающая пластина неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> На дне с правой стороны упаковщика находятся 2 кнопки (А), которые восстанавливают внутреннюю защиту. Нажмите кнопки, чтобы восстановить защиту. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр. Обратитесь в сервисный центр.
<p>Пакет запаян ненадлежащим образом</p>	<ul style="list-style-type: none"> Для типа использованного пакета был неверно выбран уровень запаивания. Было выполнено много программ с вакуумированием подряд. Пакет больше, чем запаивающая пластина. Край пакета размещен неверно. Край пакета загрязнен. Запаивающая подушка и уплотнитель загрязнены. Запаивающая подушка и уплотнитель повреждены. 	<ul style="list-style-type: none"> Выполнить программу на следующем уровне запаивания. Подождите как минимум 2 минуты между программами с вакуумированием, чтобы запаивающая пластина успела остыть. Используйте подходящий по размеру пакет. Выровняйте край пакета относительно центра пластины таким образом, чтобы он выступал над пластиной приблизительно на 2 см. Следите, чтобы рядом с запаивающей пластиной на пакете не образовывались складки. При помещении продукта в пакет подверните край пакета таким образом, чтобы его внешняя сторона осталась чистой. Очистите запаивающую пластину и запаивающую подушку. Обратитесь в сервисный центр.



Проблема	Причина	Решение
<p>Мигает </p>	<ul style="list-style-type: none"> • В насос попала влага и при-меси. 	<ul style="list-style-type: none"> • Запустите программу удале-ния масла. • Уделяйте больше внимания охлаждению продуктов до 3°C и/или соблюдайте количество жидкости, которое можно по-местить в пакет или контей-нер.
<p>В конце программы CHEF символ  продолжает го-реть</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Продукт слишком горячий или объем содержащейся в нем жидкости выше указан-ной нормы. 	<ul style="list-style-type: none"> • Охладите продукт до 3°C и/или уменьшите объем жид-кости.
<p>В конце программы «Макси-мальный пакет» прибор не запаивает пакет, а символ  мигает.</p>		
<p>В конце программы «Сред-ний пакет» символ  ми-гает.</p>		
<p>В конце программы «Макси-мальный контейнер» символ  мигает.</p>		
<p>Во время выполнения про-граммы загорелся символ  в сопровождении звуко-вого сигнала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Процесс вакуумирования не активирован. Крышка не за-крыта. • Процесс вакуумирования не активирован. На уплотнителе крышки грязь. • Процесс вакуумирования не активирован. Уплотнитель крышки сломан. • Насос не запускается. Была активирована защита насоса. 	<ul style="list-style-type: none"> • При запуске программы акку-ратно нажмите на крышку, чтобы активировать вакууми-рование. • Очистите поддон и уплотни-тель. • Обратитесь в сервисный центр для замены уплотни-теля. • На дне с правой стороны упа-ковщика находятся 2 кнопки (A), которые восстанавливают внутреннюю защиту. Нажмите кнопки, чтобы восстановить защиту. Если ошибка повторя-ется, обратитесь в сервисный центр.
<p>Во время выполнения про-граммы с внешним контейне-ром загорелся символ  в сопровождении звукового сигнала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Крышка внешнего коней-нера расположена неверно. • Неправильно подключено внешнее устройство вакууми-рования. 	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно разместите крышку внешнего контейнера. • Правильно подключите внеш-нее устройство вакуумирова-ния к упаковщику и к коней-неру.

Проблема	Причина	Решение
Программа завершается, мигает символ  в сопровождении звукового сигнала.	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность вакуумного датчика. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисный центр.
Начинают мигать символы  и  .	<ul style="list-style-type: none"> • Было выполнено несколько программ подряд, масло в насосе перегрелось. 	<ul style="list-style-type: none"> • Оставьте прибор остынуть минимум на 1 час.



МОНТАЖ

Инструкции по технике безопасности

Данное руководство является неотъемлемой частью прибора, в нем представлены все указания, необходимые для правильной установки, эксплуатации и обслуживания прибора.



Пользователь и монтажник должны внимательно изучить данное руководство и всегда ссылаться на него. Кроме того, документ должен храниться в известном и доступном для уполномоченных людей (монтажник, пользователь, техник по обслуживанию) месте.

Настоящий прибор предназначен только для тех целей, для которых был разработан, т.е. для вакуумной упаковки продуктов питания.

Любые иные цели применения должны считаться ненадлежащими и потенциально опасными. Производитель не несет ответственность и гарантийные обязательства, если травмирование людей и повреждение прибора и других объектов происходит в результате:

- Неправильной установки и/или если она выполнена не в соответствии с действующим законодательством.
- Внесения изменений или вмешательства, не предназначенных для данной модели.
- Использования неоригинальных запчастей или тех, что не предназначены для данной модели.
- Нарушения, даже частичного, инструкций данного руководства.
- Нарушения при установке прибора стандартов предотвращения несчастных случаев и действующего законодательства.

Предисловие



Установка должна выполняться только уполномоченным и квалифицированным персоналом с соблюдением инструкций и указаний данного руководства.

- Перед установкой прибора убедитесь, что все параметры электросети отвечают действующему законодательству и соответствуют техническим данным прибора, указанным на заводской табличке (В, кВт, Гц, количество фаз и доступная мощность).
- Кроме того, монтажник должен проверить все предписания по пожаробезопасности на месте установки прибора.
- Производитель заявляет о соответствии с действующими европейскими стандартами.
- Перед проведением каких-либо работ с прибором отключите его от электросети.
- Не тяните за провод питания, чтобы отключить прибор от сети.



Внимание! Погрузочно-разгрузочные работы с прибором должны выполняться двумя специалистами и с использованием защитных перчаток.



Утилизация всех компонентов упаковки должна осуществляться в соответствии с действующими нормами страны, в которой используется прибор. Ни при каких условиях ни одна часть упаковки не должна быть утилизирована в окружающую среду.



ВНИМАНИЕ! Части упаковки прибора могут быть потенциально опасны для детей и домашних животных. Убедитесь, что они не могут играть с упаковкой.

Заводская табличка

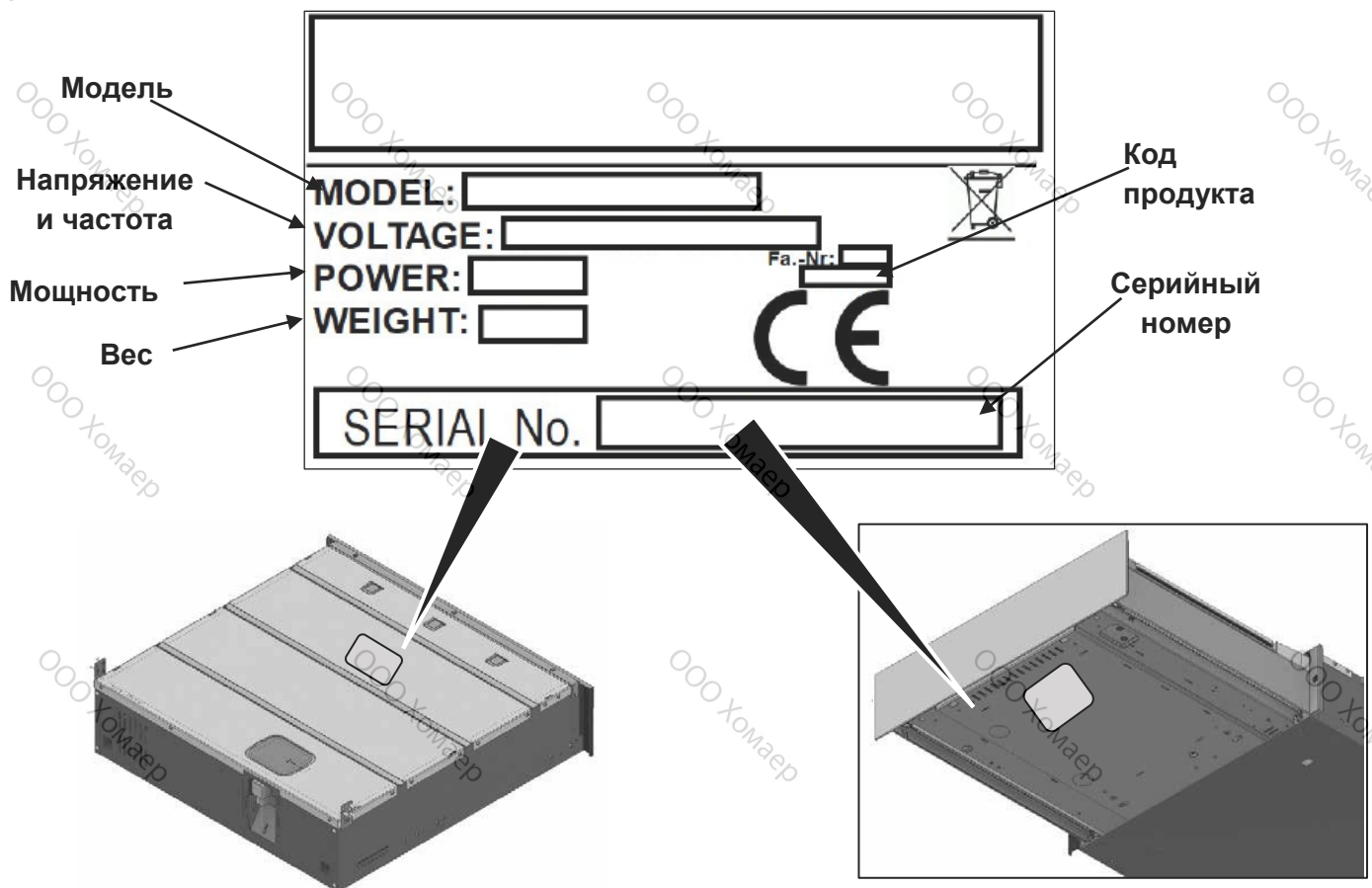
На упаковке:

Serial No. <input type="text"/>		Product No. <input type="text"/>	
Product No. ART. NR. <input type="text"/>	Quantity <input type="text"/>	Product No. <input type="text"/>	Product No. <input type="text"/>
Description MODELL: <input type="text"/>	Barcode <input type="text"/>	Description MODELL: <input type="text"/>	Description MODELL: <input type="text"/>
Shipping Container Code: <input type="text"/>		Shipping Container Code: <input type="text"/>	

Made in Italy

Labels with arrows: Серийный номер (Serial No.), Код продукта (Product No.), Модель (MODELL/Modell).

На вакуумном упаковщике: прикреплена к встраиваемому корпусу и под фронтальной упаковщика.



Комплект поставки

- 1 вакууматор (Рис. 1).
- 2 задних кронштейна + 4 винта для ДСП 4,5 x 16 мм (Рис. 2)
- 2 винта для ДСП 4,5 x 16 мм для фронтального крепления прибора к шкафу (Рис. 3).
- 1 кабель питания (Рис. 4).
- 1 аксессуар подключения внешних контейнеров, с адаптером (Рис. 5).
- 1 фильтр для масляного насоса (Рис. 6).

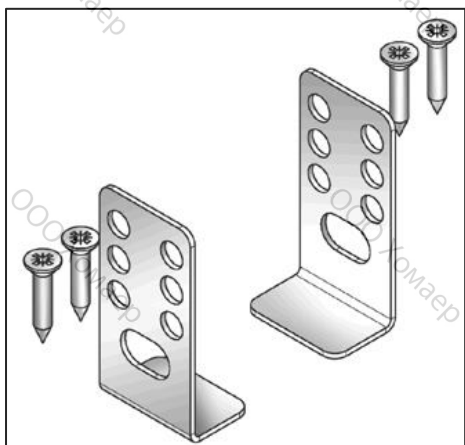


Рис. 2



Рис. 1



Рис. 3

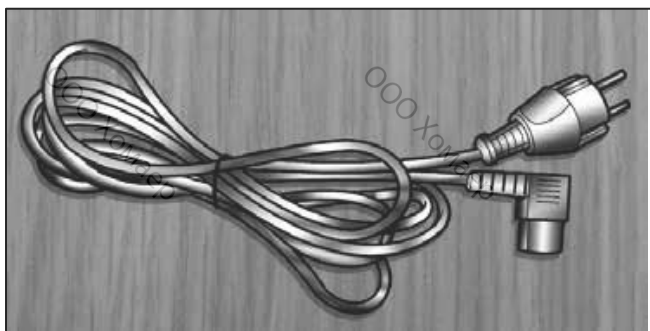


Рис. 4

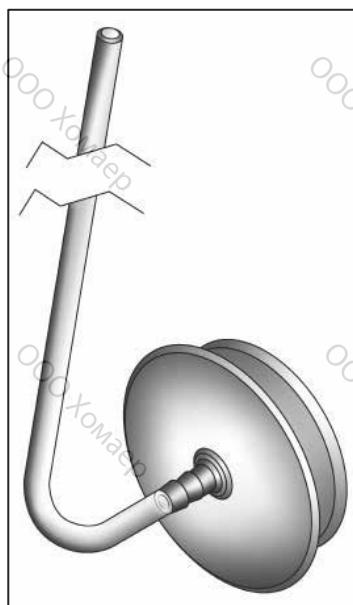


Рис. 5

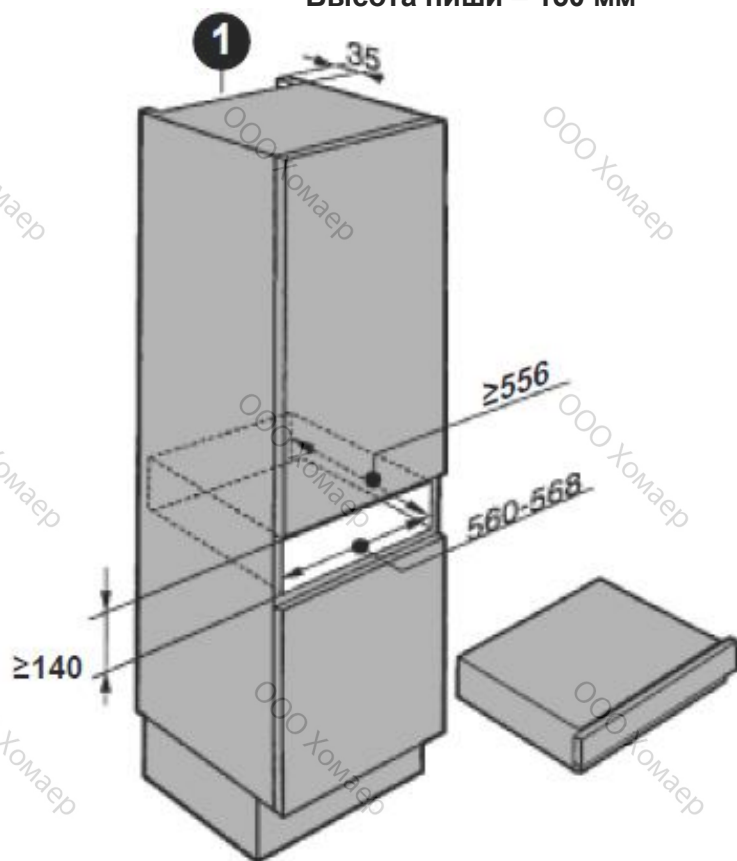
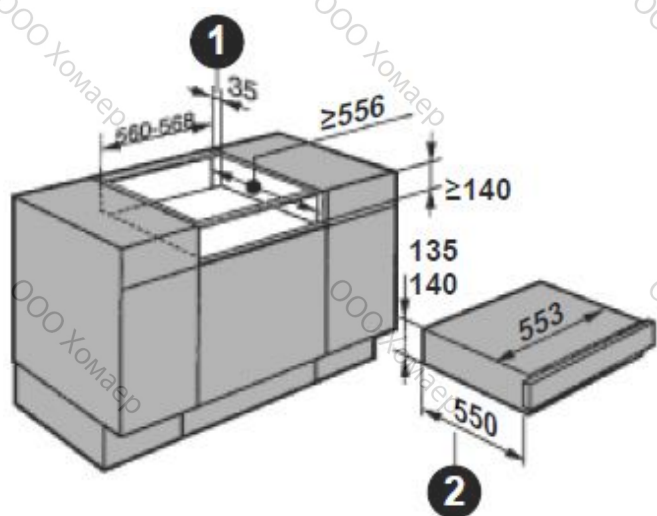


Рис. 6

Размеры для встраивания

Встраивание в колонну Высота ниши – 150 мм

Монтаж под столешницей

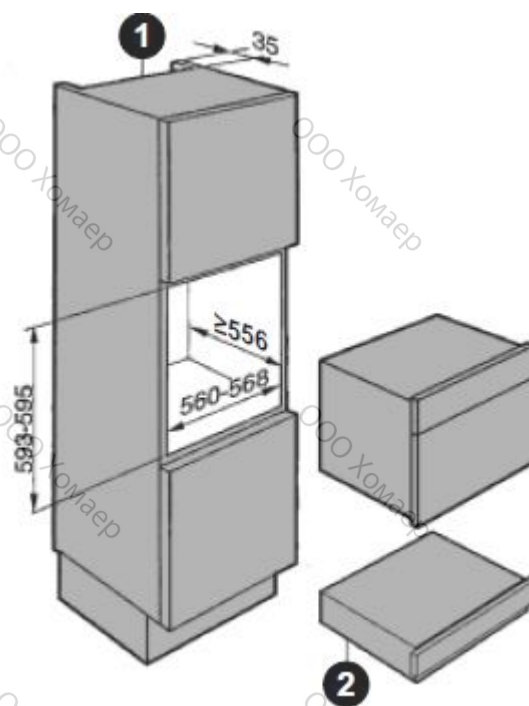
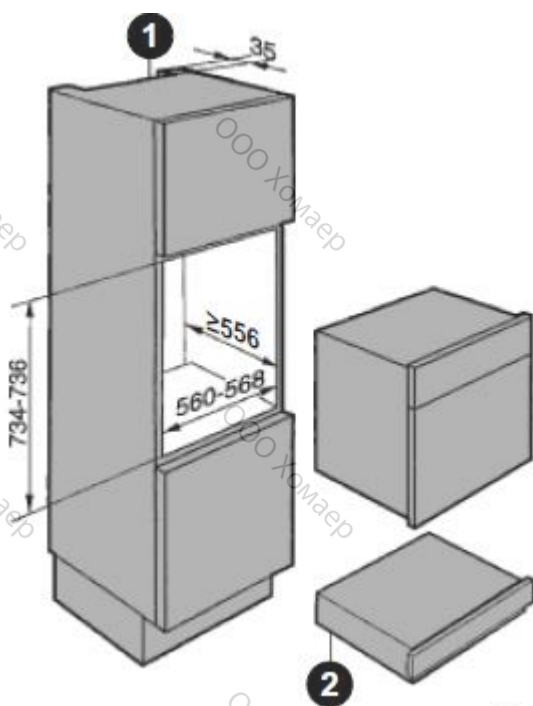


1 Вентиляционное отверстие

2 Размер ниши, включая вилку для подключения к электросети.
Длина кабеля питания $L = 2000$ мм

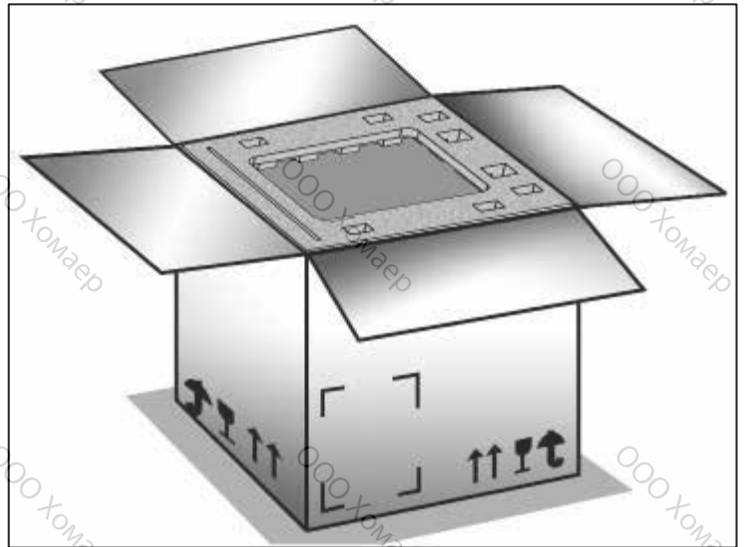
Встраивание в колонну Высота ниши – 750 мм

Встраивание в колонну Высота ниши – 600 мм

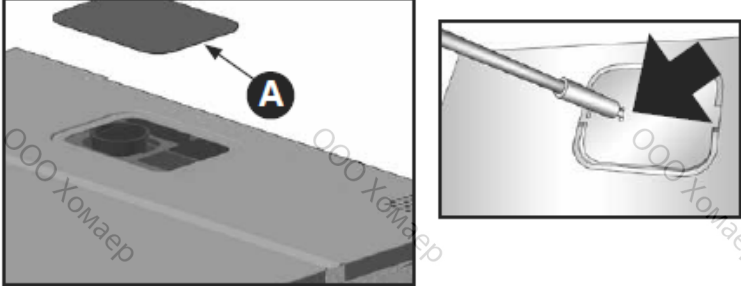
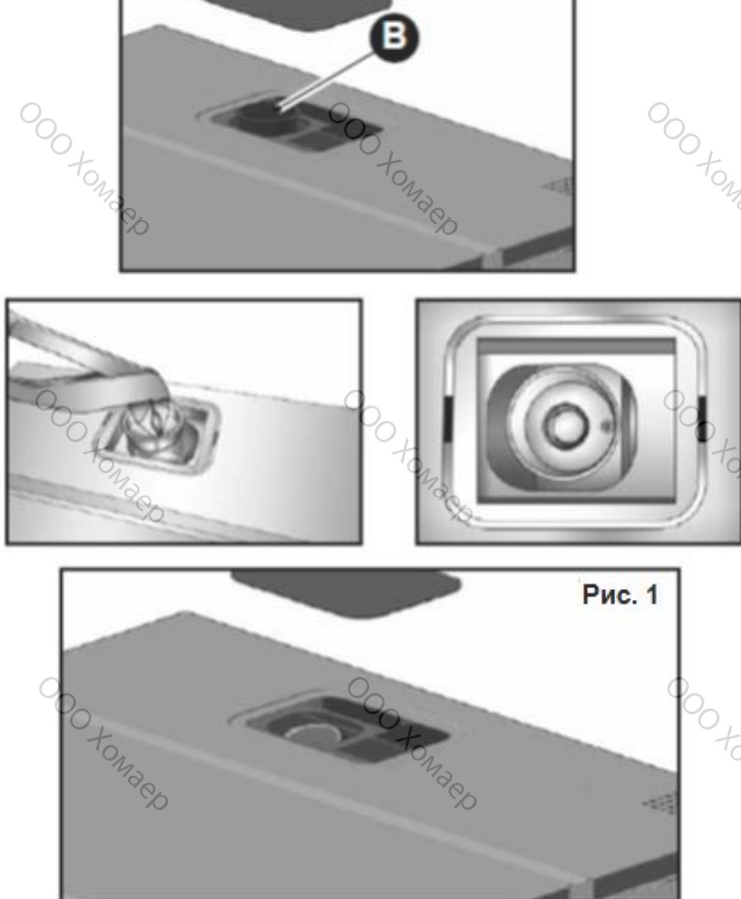
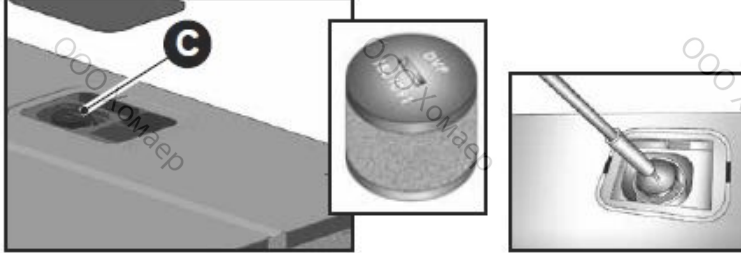
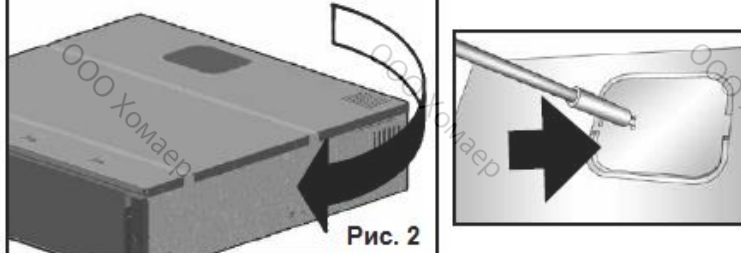


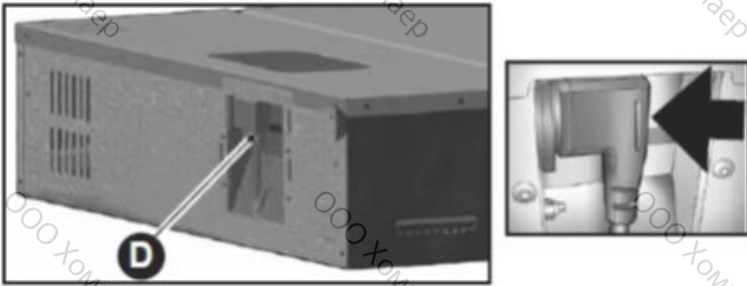
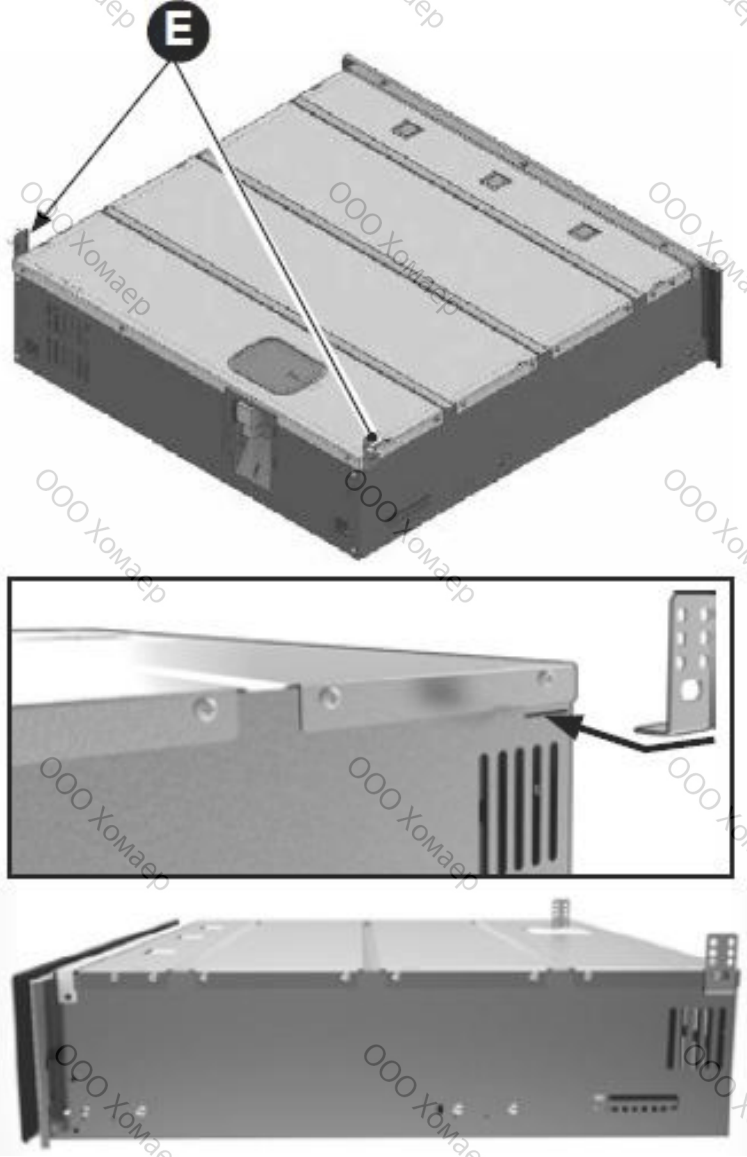
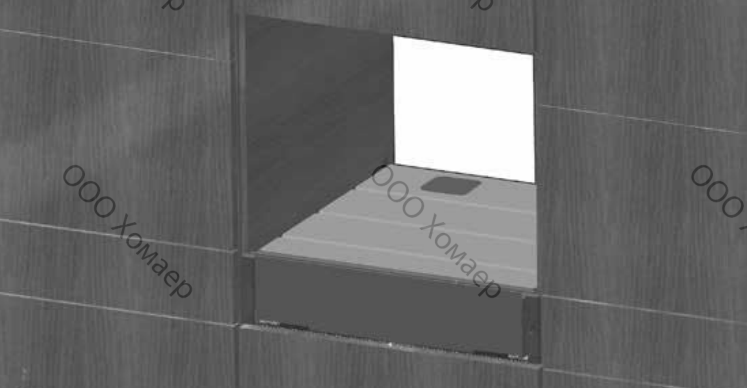
Снятие упаковки

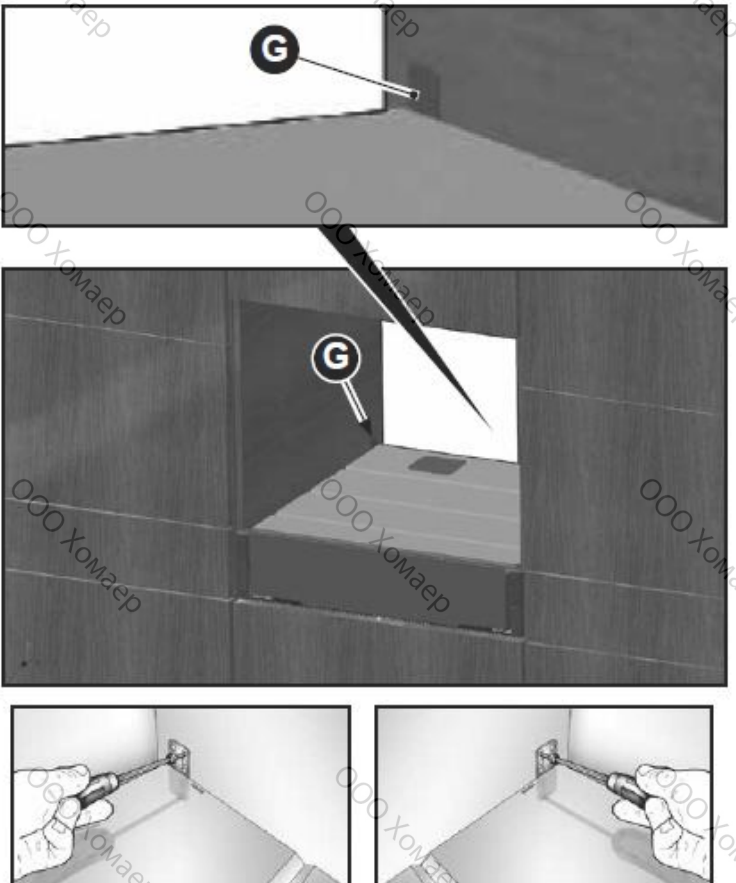

- Откройте упаковку.
- Вытащите наполнитель.
- Достаньте вакууматор.
- Достаньте аксессуары.
- Проверьте целостность аксессуаров и вакууматора. В случае отсутствия деталей или наличия повреждений приостановите сборку и свяжитесь с продавцом.

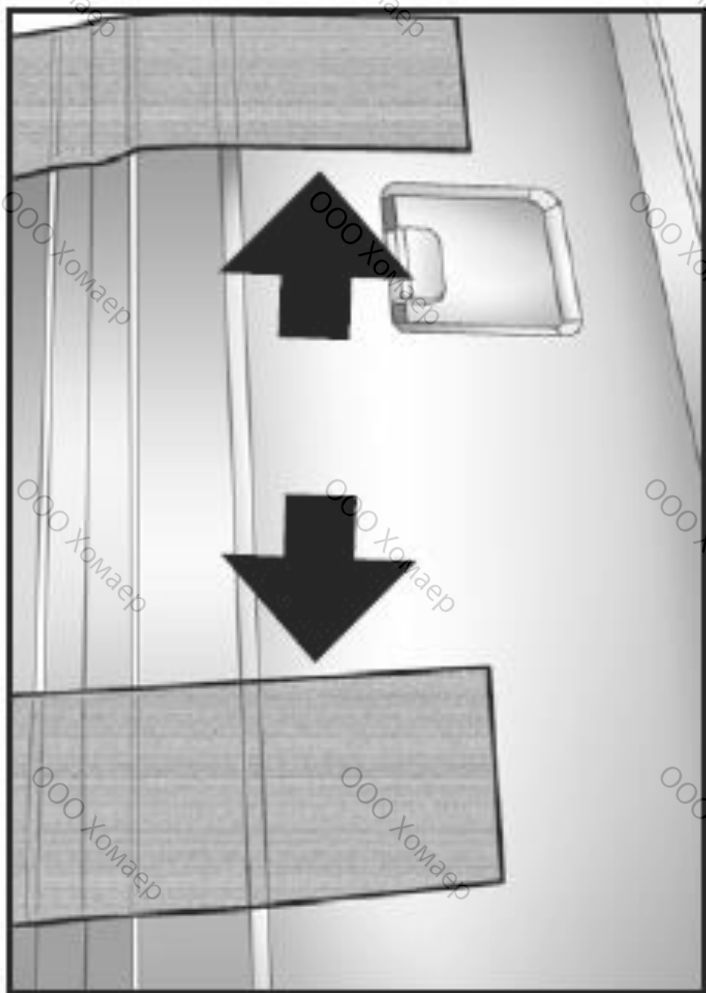
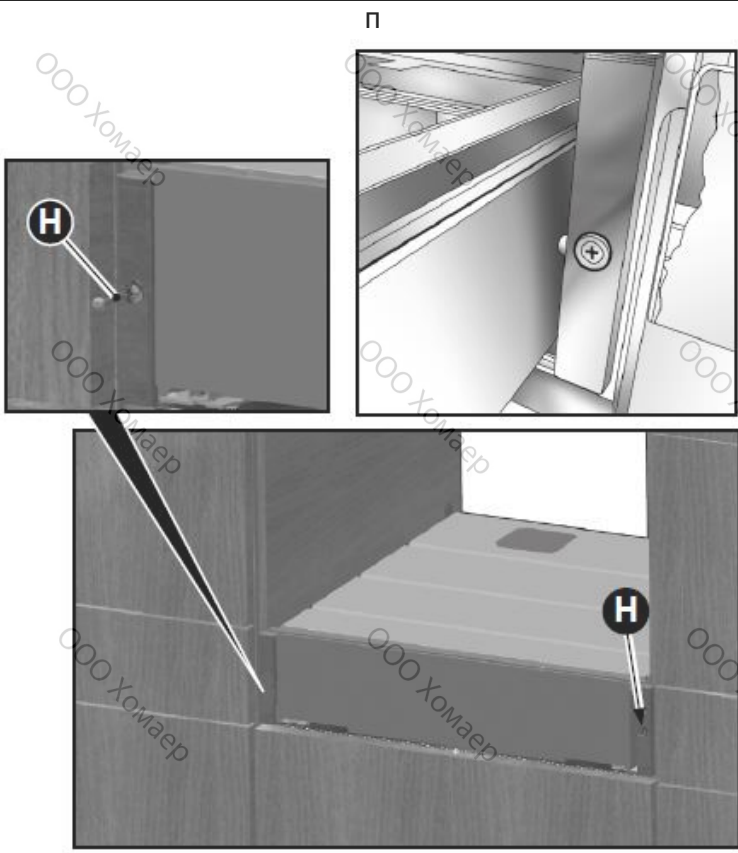


Сборка и установка

Шаг	Описание	Иллюстрация
1	Снимите верхнюю крышку (А).	
2	Снимите заглушку масляного фильтра (В) (Рис. 1).	
3	Прикрутите фильтр (С) на насос.	
4	Установите верхнюю крышку (Рис. 2)	

Шаг	Описание	Иллюстрация
5	Вставьте вилку (D) розетки на задней поверхности встраиваемого корпуса.	
6	Установите задние упорные кронштейны (E).	
7	Поднимите упаковщик и поместите его в шкаф с упором на дно шкафа.	

Шаг	Описание	Иллюстрация
8	<p>Прикрепите кронштейны на задней части прибора (G) к боковым стенкам шкафа при помощи шурупов 4,5 x 16 мм.</p>	
9	<p>Протяните кабель питания к имеющейся на стене розетке.</p>	

Шаг	Описание	Иллюстрация
<p>10</p>	<p>Снимите ленты безопасности.</p>	
<p>11</p>	<p>Прикрепите фронт упаковщика к шкафу при помощи винтов 4,5 x 16 мм (H).</p>	
<p>12</p>	<p>Проверьте, чтобы прибор был выровнен по центру.</p>	

Регулировка фронтальной панели

- Слегка нажмите на переднюю часть прибора и достаньте его.
- В нижней части фронтальной панели справа и слева расположено по 2 регулировочных винта (**Рис. 5**).
- При помощи этих винтов отрегулируйте положение прибора.
- Вставьте прибор на место, надавив на него.

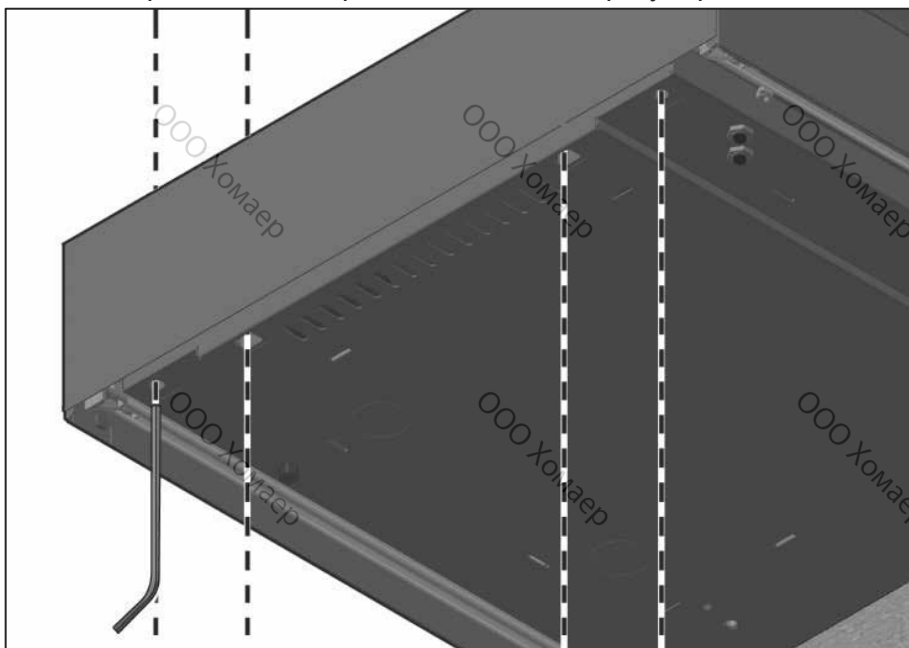
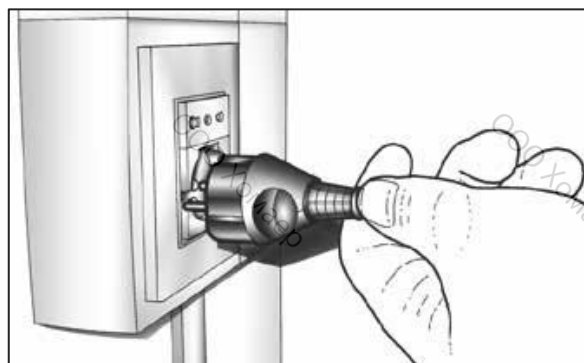


Рис. 5

Подключение к электросети

- Еще раз проверьте, соответствуют ли характеристики электросети данным на заводской табличке прибора.
- Вставьте вилку в розетку электросети.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры встраиваемого корпуса	Ширина: 553 мм; высота: 135/140 мм; глубина: 550 мм
Вес	32 кг
Напряжение питания	220-240 В
Частота	50/60 Гц
Мощность	240 Вт
Потребляемый ток	1 А
Монтаж	Заподлицо
Объем камеры вакуумирования	6,4 л
Запаивающая панель	250 мм
Максимальный размер пакетов	250 x 350 мм

ПОЛЕЗНЫЕ ЗАМЕТКИ
