

COSO®  
DESIGN

Руководство по эксплуатации

Камерный вакуумный упаковщик

VacuChef 50



Артикул: 1416

## Технические характеристики

Прибор	Камерный вакуумный упаковщик
Название	CASO VacuChef 50
Артикул	01416
Данные сети	220 В – 240 В; 50 Гц / 60 Гц
Потребляемая мощность	300 Вт
Внешние размеры (Ш x В x Г)	360 мм x 210 мм x 290 мм
Вес нетто	8,05 кг
Емкость	70 л/min
Максимальная ширина пакета	Подходит для пакетов диаметром 30 см

Braukmann GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Арнсберг

Горячая линия международной сервисной службы:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

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

Номер документа: 01416 18-07-2022

Отклонения от оригинального прибора возможны по техническим причинам.

© 2022 Braukmann GmbH



# 1 Общая информация

Пожалуйста, прочитайте содержащуюся здесь информацию, чтобы вы могли быстро ознакомиться с вашим прибором и воспользоваться всеми его функциями. Ваш вакуумный упаковщик прослужит вам долгие годы, если вы будете правильно обращаться с ним и ухаживать за ним.

Настоящее 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 уходу за прибором.

Руководство по эксплуатации должно быть всегда доступно. Настоящее руководство по эксплуатации должно быть прочитано и применено каждым лицом, которому поручено работать с прибором и осуществлять:

ввод в эксплуатацию, эксплуатацию, устранение неисправностей и/или - чистку.

## 1.1 Предупреждающие указания

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждения.

### **ОПАСНОСТЬ**

Предупреждение такого уровня опасности указывает на потенциально опасную ситуацию.

**Если не избежать опасной ситуации, это может привести к смерти или серьезным травмам.**



Соблюдайте инструкции, содержащиеся в данном предупреждении, чтобы избежать опасности смерти или серьезных травм.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Предупреждение такого уровня опасности указывает на возможную опасную ситуацию.

**Если не избежать опасной ситуации, это может привести к серьезным травмам.**

Во избежание травм соблюдайте указания, содержащиеся в данном предупреждении.

### **ВНИМАНИЕ**

Предупреждение данного уровня опасности указывает на возможную опасную ситуацию.

**Если не избежать опасной ситуации, это может привести к травмам легкой или средней тяжести.**

Во избежание травм соблюдайте инструкции, приведенные в данном предупреждении.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Подобное уведомление указывает на дополнительную информацию, которая упростит обращение с прибором.

## **1.2 Ограничение ответственности**

Вся техническая информация, данные и предупреждения, касающиеся установки, эксплуатации и ухода, полностью актуальны на момент печати и составлены в меру наших знаний и убеждений, с учетом нашего прошлого опыта и выводов. Никакие утверждения не могут быть получены на основе предоставленной информации, иллюстраций или описаний в данном руководстве.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате следующего:

- Несоблюдения руководства
- Использования не по назначению
- Неправильного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией. Все переводы выполнены в меру наших знаний. Мы не несем никакой ответственности за ошибки перевода, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Оригинальный немецкий текст остается основным.

## **1.3 Защита авторских прав**

Данный документ защищен авторским правом.

Braukmann 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.

При условии внесения изменений в содержание и технические характеристики.

# **2 Безопасность**

В этой главе приведены важные указания по технике безопасности при обращении с прибором. Прибор соответствует требуемым правилам техники безопасности. Неправильное использование может привести к личному или имущественному ущербу.

## **2.1 Использование по назначению**

Данный прибор предназначен только для использования в домашних хозяйствах в закрытых помещениях для вакуумирования пакетов и контейнеров, а также запаивания вакуумных пленок. Кроме того, данный прибор может использоваться в полупрофессиональном секторе (охотники, рыболовы, повара-любители и т.д.).

Использование по другому назначению или в целях, выходящих за рамки данного описания, считается несовместимым с предполагаемым или использованием не по назначению.

Претензии любого рода в связи с ущербом, возникшим в результате непреднамеренного использования, исключены. Пользователь несет исключительный риск.

### **ОПАСНОСТЬ**

Опасность из-за непреднамеренного использования!

Опасность может исходить от прибора, если он используется не по назначению.

- Используйте прибор исключительно по назначению.
- Соблюдайте методику, описанную в данном руководстве по эксплуатации.

## **2.2 Общие сведения о безопасности**

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ  
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Пожалуйста, соблюдайте следующие общие указания по технике безопасности при обращении с прибором.

Перед использованием прибора осмотрите его на предмет видимых внешних повреждений. Никогда не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор.

Если поврежден соединительный провод, во избежание опасности необходимо установить специальный соединительный провод у авторизованного электрика.

Отключайте прибор от сети питания, когда он не используется, а также перед его чисткой.

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили супервизию или инструкцию по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

Дети не должны играть с прибором. Детям младше 8 лет или детям без присмотра запрещается чистить прибор или выполнять какие-либо другие работы с прибором.

Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

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 разрешается выполнять только в отделах обслуживания клиентов, уполномоченных производителем, так как в противном случае гарантийные обязательства в случае последующих повреждений будут аннулированы. Неправильно выполненный ремонт может представлять значительную опасность для пользователя.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Неисправные компоненты всегда должны заменяться оригинальными деталями. Только такие детали гарантируют выполнение требований безопасности.

Не погружайте прибор в воду или любые другие жидкости.

Не перемещайте прибор во время вакуумирования или запаивания.

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

## **2.3 Источники опасности**

### **2.3.1 Опасность ожога**

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

**Уплотнительная планка сильно нагревается. Чтобы не обжечься самому и не обжечь других, соблюдайте следующие правила техники безопасности.**

Чтобы избежать ожогов, никогда не прикасайтесь к уплотнительной планке непосредственно после процесса запаивания.

## WARNING

**В случае неправильного использования прибора существует опасность возгорания. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:**

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

### 2.3.2 Опасность, связанная с электрическим током

## ОПАСНОСТЬ

**Смертельная опасность из-за электричества!**

**При контакте с проводами или узлами под напряжением существует смертельная опасность!** Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать смертельной опасности от электрического тока:

## ОПАСНОСТЬ

- ▶ Не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель или вилка, если он не работает должным образом или если он был поврежден или упал. Если кабель питания или вилка повреждены, то во избежание опасности они должны быть заменены производителем или его сервисным агентом.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к токоведущим соединениям, а также при изменении электрической или механической конструкции. Кроме того, могут возникнуть функциональные неисправности прибора.
- ▶ Перед включением прибора в сеть или при работе с ним убедитесь, что ваши руки сухие.



## 3 Информация о безопасности хранения продуктов

Пожалуйста, следуйте специальным инструкциям по вакуумированию и запаиванию, это позволит вам гарантировать качество и безопасность завакуумированных продуктов питания.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Пожалуйста, соблюдайте определенные процедуры при использовании данного прибора для обеспечения качества и безопасности продуктов.

- ▶ Если скоропортящиеся продукты были разогреты или разморожены, употребляйте их немедленно.
- ▶ Перед вакуумным запаиванием необходимо вымыть руки, а также всю посуду и предметы, используемые для нарезки и запаивания.
- ▶ Охладите или заморозьте скоропортящиеся продукты сразу же, если вы запаяли их под вакуумом, и не оставляйте их при комнатной температуре.
- ▶ Срок хранения сухих продуктов, таких как орехи, кокосовые орехи или крупы увеличивается при герметичной упаковке, при хранении в темном месте. Кислород и теплая температура приводят к прогорканию продуктов с высоким содержанием жира.
- ▶ Перед вакуумным запаиванием некоторых фруктов и овощей, таких как яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, очистите их от кожуры. Это продлит срок их хранения.

## 4 Начало работы

### 4.1 Информация о безопасности упаковки

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## 4.2 Объем поставки

Система вакуумного запаивания VacuChef 50 включает следующие компоненты:

- VacuChef 50
- 30 пакетов (28 x 25 см)
- Руководство по эксплуатации
- вакуумный шланг
- запасная прокладка
- воздушный шланг + адаптер

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Осмотрите прибор, чтобы убедиться, что руководство входит в комплект поставки, и проверьте прибор на наличие видимых повреждений.
- ▶ Немедленно сообщите перевозчику и/или поставщику о некомплектной поставке.

## 4.3 Функции

Упакованные в вакуум продукты остаются свежими до восьми раз дольше: сохраняют вкус и свежесть, а также снижают затраты за счет меньшего количества испорченных продуктов.

- Вакуумируйте 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, существует множество других способов использования вакууматора. Защита чувствительных к влаге предметов, таких как походные принадлежности, спички, аптечки первой помощи, дорожные сигнальные ракеты и одежда. Защитите ценные коллекционные предметы от пыли и влаги.

## 4.4 Распаковка

Осторожно извлеките упаковочный материал и устройство из коробки.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока на случай необходимости возврата.

## 4.5 Требования к месту установки

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердой, ровной, горизонтальной поверхности, способной выдержать вакуумный упаковщик и все предметы, подлежащие вакуумной упаковке.

- Прибор не предназначен для установки в стене или встроенном шкафу.

- Выберите такое место установки, чтобы дети не могли добраться до горячей запаивающей ленты прибора.
- Не устанавливайте прибор в горячей или влажной среде или вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Не устанавливайте прибор рядом с газовой или электрической плитой или духовкой.
- Для правильной работы прибора необходим достаточный приток воздуха. При установке прибора оставьте не менее 10 сантиметров (4 дюйма) свободного пространства со всех сторон.
- Не перемещайте прибор во время его работы.
- Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы можно было быстро выдернуть вилку в случае чрезвычайной ситуации.
- Установка данного прибора в нестационарных местах (например, на лодках, самолетах, в домах на колесах) должна выполняться квалифицированным электриком при условии, что он гарантирует соблюдение условий для безопасного использования устройства.

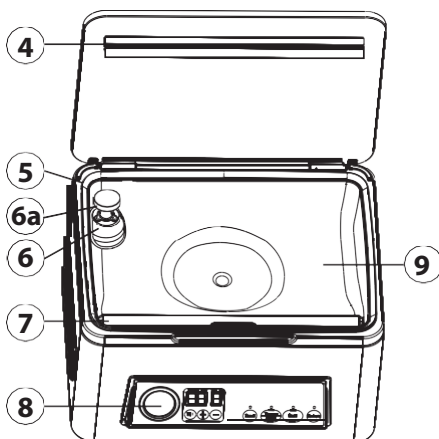
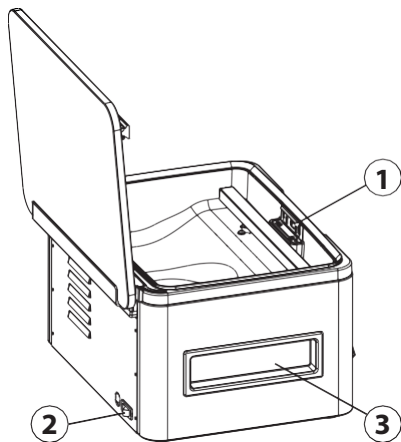
#### **4.6 Электрическое подключение**

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при электрическом подключении необходимо соблюдать следующие правила:

- Перед включением прибора в сеть сравните данные о напряжении и частоте, указанные на паспортной табличке прибора (находится на нижней части) с данными вашей электрической сети. Эти данные должны быть совместимы. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Не рекомендуется использовать адаптер для нескольких розеток 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 защитного проводника.
- Прибор не предназначен для работы с удлинителем.

## 5 Полный обзор

В этой главе приводится обзор прибора и объясняются некоторые его ключевые особенности.



### 5.1 Схема прибора

1. Планка для фиксации пакета: фиксирует пакет во время вакуумирования и запаивания.
2. Кнопка Вкл/Выкл питания.
3. Утопленные ручки: с обеих сторон прибора.
4. Уплотнительная планка: Прижимает пакет к запаивающей планке.
5. Прокладка: Запасная прокладка входит в комплект поставки
6. Соединитель для вакуумного шланга: Для вакуумирования вакуумных контейнеров или вакуумных зип-пакетов.
- 6а. Фильтр с адаптером: Предотвращает проникновение жидкостей и грязи в корпус прибора. Снимите воздушный фильтр и адаптер, чтобы подсоединить вакуумный шланг.
7. Запечатывающая планка: Содержит нагревательный элемент, покрытый тефлоном (Т), который позволяет пакету запечатываться, но не прилипать к ленте.
8. Панель управления
9. Вакуумная камера



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

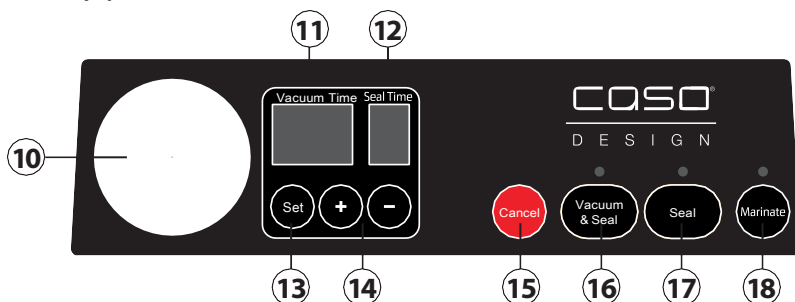
**Запаивающая планка сильно нагревается.**

► Чтобы избежать ожогов, никогда не прикасайтесь к планке непосредственно и после процесса запаивания.

## ПРИМЕЧАНИЕ

► Не снимайте тефлоновую ленту (Т).

## 5.2 Панель управления



**10.** Индикатор отрицательного давления/манометр: показывает уровень отрицательного давления в камере

**11.** Цифровой дисплей с 2 функциями

- Показывает установленное время вакуумирования

- Показывает, сколько времени займет процесс вакуумирования

**12.** Цифровой дисплей с 2 функциями

- Показывает установленное время запаивания

- Показывает, сколько времени займет процесс запаивания

**13.** Установка времени (**Set**): Для установки времени вакуумирования от 05 до 60 секунд (с шагом 5 секунд) или время запаивания от 3 до 9 секунд (с шагом в 1 секунду)

**14.** + / - Для увеличения/уменьшения времени вакуумирования или времени запаивания

**15. Cancel (Отмена).** Нажмите кнопку, чтобы остановить процесс вакуумирования/запаивания

**16. Vacuum & Seal:** Автоматическое вакуумирование и запаивание пакетов или для вакуумирования или запаивания контейнеров или вакуумных зип-пакетов с помощью вакуумного шланга при открытой крышке

**17. Seal (Запечатывание)** 2 различные функции

- Для запечатывания открытого конца пакета без функции вакуумирования

- Для ручного запечатывания пакета после маринования

**18. Marinate (Маринование)** Для маринования в контейнере или в вакуумном пакете (без запаивания после маринования)

### 5.3 Паспортная табличка

Табличка с данными о подключении и производительности находится на нижней стороне прибора.

## 6 Эксплуатация

В этой главе приведены инструкции по правильной эксплуатации вашего прибора.

### 6.1 Установка времени вакуума

1. Нажмите кнопку "Set" один раз.
2. Мигает установленное время вакуумирования.
3. Вы можете изменить время вакуумирования с помощью + / -.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

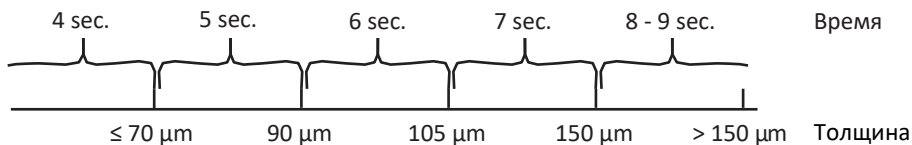
- ▶ Для различных продуктов и размеров пакетов требуется разное время вакуумирования.
- ▶ Большие, частично пустые пакеты требуют большего времени вакуумирования, чем маленькие пакеты.
- ▶ Обратите внимание: чем больше продуктов в пакете, тем меньше в нем воздуха. Соответственно, для вакуумирования пакета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

### 6.2 Установка времени запаивания

1. Нажмите кнопку «Set».
2. Заданное время запаивания мигает.
3. Продолжительность времени запайки можно изменить с помощью кнопок + / -. Время запаивания зависит от размера и материала пакета, температуры окружающей среды и типа продуктов. Увеличьте время запайки на 2 секунды при низкой температуре окружающей среды и при использовании продуктов с высоким содержанием влаги.

### 6.2.1 Рекомендация - Время запечатывания при различной толщине пакета

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



### 6.3 Пакеты и рулоны

Используйте только пакеты и рулоны, специально предназначенные для вакуумного запайки. Вакуумные рулоны и пакеты, поставляемые с прибором, подходят для приготовления *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 подходят для использования в микроволновой печи и для приготовления *sous vide* (приготовление в пакете).

#### 6.4 Вакуумирование в пакете в вакуумной камере

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

##### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Удалите излишний воздух из пакета для наилучшего результата вакуумирования.
- ▶ Очистите и расправьте открытый конец пакета - убедитесь в отсутствии складок.

5. Вставьте пакет (19) в прибор так, чтобы крепежная планка (20) находилась внутри 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)
6. Используйте выключатель питания On/Off, чтобы включить прибор.
7. На дисплее отображается установленный вакуум и время запайки.
8. Отрегулируйте вакуум и время запайки по желанию.
9. Закройте крышку и нажмите "Vacuum & Seal".
10. Нажмите на крышку вниз на 2 секунды после начала процесса вакуумирования.
11. Прибор автоматически вакуумирует и запаивает пакет.
12. Время вакуумирования отсчитывается до 0, затем время запаивания отсчитывается до 0.
13. Соответствующий светодиод загорается и гаснет по завершении процесса.
14. Вы можете отменить операцию в любое время, нажав кнопку "Отмена".
15. Откройте крышку прибора и достаньте пакет.

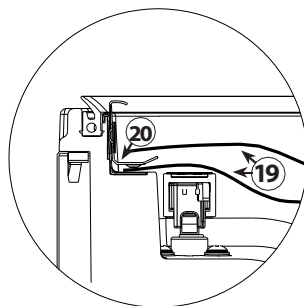


Fig. 1

##### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ После работы вентилятор прибора будет работать в течение некоторого времени.
- ▶ После каждого процесса вакуумирования удаляйте из вакуумной камеры излишки жидкости или остатки пищи.



## 6.5 Изготовление пакета из рулона

1. Поместите прибор на сухое место.
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Откройте крышку прибора.
4. На дисплее отображается установленный вакуум и время запайки.
5. Установите желаемое время запаивания.
6. Разверните рулон до нужной длины и обрежьте ее.
7. Вставьте пакет (19) в прибор так, чтобы фиксирующая планка (20) находилась внутри 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.
9. Используйте выключатель питания On/Off, чтобы включить прибор.
10. Нажмите кнопку Seal.
11. Пакет будет запаян.
12. Время вакуумирования будет мигать, когда достигнет 0, насос будет работать в течение нескольких секунд.
13. Время запаивания отсчитывается до 0.
14. Соответствующий светодиод загорается и выключается по завершении процесса.
15. Откройте крышку и достаньте пакет.
16. Теперь вы можете использовать пакет для вакуумирования.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Мы рекомендуем делать перерыв между каждым процессом вакуумирования/запаивания, чтобы запаивающая планка могла остыть. Однако можно запаивать несколько пакетов один за другим без перерыва.

Убедитесь, что пакет, который вы хотите использовать, по крайней мере, на 8 см длиннее, чем продукты.

Не переполняйте пакет; оставьте достаточную длину, чтобы пакет можно было правильно разместить в вакуумной камере.

Не смачивайте открытый конец пакета. Влажные пакеты могут не запечатываться должным образом.

Очистите и выпрямите открытый конец пакета перед запечатыванием.

Посторонние частицы или кремы могут привести к нарушению герметичности

Если запечатываемые продукты имеют острые края (например, кости), оберните их кухонной бумагой, чтобы не порвать пакет

Сначала заморозьте жидкие продукты в подходящем контейнере, а затем поместите их в пакет для вакуумной герметизации.

Положите размороженное мясо или рыбу на бумажное полотенце и завакуумируйте в пакет, чтобы впитать лишнюю влагу.

Разделите мягкие продукты, которые легко слипаются, с помощью бумаги для выпечки или пергаментной бумаги и затем запечатайте их в вакуум. Это облегчит их извлечение.

## 6.6 Запечатывание пакета без вакуумирования

Вы можете запечатать пакет, не вакуумируя его. Вставьте пакет в вакуумную камеру как обычно и нажмите кнопку "Seal". Для обеспечения чистого сварного шва необходимо провести короткий процесс вакуумирования, 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 над запаивающей планкой, закройте крышку и нажмите кнопку "Seal". Это работает только с пакетами с гладкими запаянными краями. При использовании пакетов со структурированными краями будет создаваться небольшое отрицательное давление, что может привести к раздавливанию чувствительных к давлению продуктов.

## 6.7 Вакуумирование структурированного пакета вне вакуумной камеры

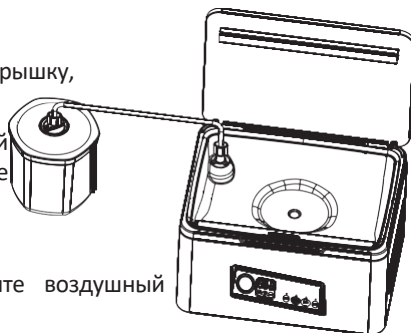
Структурированные пакеты можно также вакуумировать вне вакуумной камеры.

Для этого поместите пакет над запаивающей планкой и закройте крышку. Действуйте, как описано в Шаге 5 раздела "Вакуумирование пакета в вакуумной камере".

! Это работает только со структурированными пакетами.

## 6.8 Вакуумная упаковка в контейнере

1. Поместите прибор на сухое место.
2. Протрите вакуумный контейнер и его крышку, чтобы убедиться, что они чистые и сухие.
3. Поместите продукты в вакуумный контейнер. Будьте осторожны, чтобы не засыпать слишком много.
4. Закройте контейнер крышкой.
5. Откройте крышку прибора и извлеките воздушный фильтр и адаптер (ба).
6. Присоедините один конец вакуумного шланга к разьему прибора (б), а другой конец - к разьему на крышке контейнера или используйте соответствующий адаптер на крышке контейнера.
7. Установите время вакуумирования и герметизации в соответствии с руководством. Убедитесь, что время вакуумирования не слишком велико, так как контейнер может лопнуть, если давление станет слишком высоким.
8. Нажмите "Vacuum & Seal".
9. Чтобы убедиться в отсутствии утечки воздуха между крышкой и контейнером, рукой надавите на крышку в начале вакуумирования.
10. Вы можете остановить процесс в любой момент, нажав кнопку "Cancel".



11. Отсоедините вакуумный шланг сначала от крышки контейнера, затем от разъема на приборе.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Для вакуумирования можно также использовать вакуумные зип-пакеты. При использовании зип-пакетов обратите внимание, что для вакуумного шланга требуется соответствующий переходник.

### **6.9 Маринование**

1. Поместите прибор на сухое место.
2. Поместите продукты внутрь пакета.
3. Откройте крышку прибора.
4. Вставьте пакет в вакуумную камеру, как для процесса вакуумирования.
5. Нажмите кнопку «Мариновать» (Marinate).
6. Воздух удаляется и автоматически подаётся. Прибор будет работать в течение 5 циклов.
7. Процесс «Маринование» заканчивается автоматически.
8. По окончании процесса «Маринование» пакет автоматически не запечатывается. При необходимости вы можете запечатать его вручную с помощью кнопки "Seal".
9. По завершении операции прибор подает звуковой сигнал.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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

### **6.10 Вскрытие запечатанного пакета**

Разрежьте пакет ножницами по прямой линии запайки.

### **6.11 Хранение**

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

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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

## 7 Очистка и обслуживание

В этой главе содержится важная информация о правильной очистке и обслуживании прибора.

### 7.1 Информация по технике безопасности

#### **ВНИМАНИЕ**

**Во избежание повреждения прибора или травмирования перед чисткой прибора соблюдайте следующие правила техники безопасности:**

- ▶ Для обеспечения оптимальной работы прибора его необходимо регулярно чистить. Отсутствие регулярной очистки прибора может привести к возможным неисправностям, а также к риску для безопасности и здоровья.
- ▶ Перед очисткой отключите прибор от сети.
- ▶ Уплотнительная лента остается горячей после использования. Перед очисткой подождите несколько минут, пока лента остынет.
- ▶ Очищайте прибор после каждого использования, как только он остынет. Если прибор не чистить в течение длительного времени это может затруднить удаление остатков пищи и грязи и даже повредить прибор.
- ▶ Если влага проникнет в корпус прибора, она может повредить электронные компоненты. Пожалуйста, следите за тем, чтобы влага не попадала внутрь прибора.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не пытайтесь соскрести стойкую грязь твердыми или абразивными инструментами.
- ▶ Перед использованием после чистки тщательно высушите все детали.
- ▶ Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.

### 7.2 Очистка

Снаружи прибора: Протрите влажной тканью или губкой с мягким мылом для посуды.  
Внутри прибора: Вытрите бумажным полотенцем остатки пищи или жидкости. Если вы сняли прокладку во время очистки, тщательно высушите ее и правильно вставьте на место, иначе прибор не сможет создавать вакуум.

#### ◆ Чистка пакетов для повторного использования

Вымойте пакет в теплой воде с мягким мылом для мытья посуды, затем хорошо прополощите их и дайте им полностью высохнуть перед повторным использованием.

## 8 Устранение неполадок

Следующая таблица может помочь вам выявить и устранить мелкие неисправности.

### 8.1 Указание по технике безопасности

#### ВНИМАНИЕ

- ▶ Только квалифицированные электрики, прошедшие обучение у производителя, могут выполнять любой ремонт электрооборудования.
- ▶ Неправильно выполненный ремонт может привести к травмам или повреждению прибора.

### 8.2 Таблица поиска и устранения неисправностей

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается	Вилка питания не вставлена в розетку	Подключите вилку питания
	Неисправный шнур питания	Отправьте прибор в службу поддержки клиентов
	Неисправная розетка	Выберите другую розетку
В пакете не создается полный вакуум	Открытый конец пакета не полностью находится внутри вакуумной камеры	Правильно расположите пакет
	Пакет имеет дефекты	Выберите другой пакет
	На сварке и обычных уплотнениях имеется грязь	Очистите уплотнения и повторите попытку правильной установки после их высыхания
Пакет сваривается неправильно	Запечатывающая планка перегревается, поэтому пакет плавится	Откройте крышку прибора и дайте ему остыть в течение нескольких минут.
	Дефект запечатывающей планки	Необходимо заменить уплотнительную планку
Пакет не удерживает вакуум после запечатывания	Пакет неисправен	Выберите другой пакет; оберните бумагой все острые края внутри пакета
	Имеются протечки вдоль сварочного шва в результате образования складок, попадания крошек, жира или жидкостей	Снова откройте пакет и очистите верхнюю внутреннюю часть. Удалите все посторонние предметы, которые могут оказаться на сварочной планке перед запечатыванием
Пакет плавится	Пакет был запечатан слишком долго по времени	Проверьте, не слишком ли велико время запечатывания

## 9 Утилизация старого прибора

Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старые электронные приборы. Ни в коем случае не помещайте старый прибор в отходы, не подлежащие переработке.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Пожалуйста, отнесите старый прибор в ближайший центр утилизации для безопасной утилизации.
- ▶ До надлежащей утилизации храните старый прибор вдали от детей.

### 9.1 Утилизация упаковки

Caseo верит в важность вторичной переработки и выбрала упаковочные материалы, которые не только защищают ваш прибор от повреждений во время транспортировки, но и могут быть переработаны, чтобы минимизировать любое воздействие на окружающую среду. Переработка упаковочных материалов



сохраняет сырье и уменьшает количество отходов. Отнесите 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.

Данный прибор был разработан для некоммерческого использования (домашнего использования), и его производительность рассчитана на удовлетворение соответствующих потребностей. Гарантия распространяется на коммерческое использование только в той мере, в какой оно сопоставимо с бытовым использованием. Прибор не предназначен для любого другого вида коммерческого использования.

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9 | D-59757

Арнсберг

Сервисная служба:

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

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

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