

GASTROBACK®

Design Vacuum Sealer Basic



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул № 46009



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ДОТРИМУЙТЕСЬ ВСІХ
ІНСТРУКЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ!

Модель та додатки можуть бути змінені!



Ми надаємо особливого значення вашій безпеці. Тому ми просимо вас уважно і повністю прочитати всі надані інструкції та інформацію в цій брошурі, перш ніж почати користуватися приладом. Це допоможе вам ознайомитися з усіма функціями та властивостями вашого нового приладу. Ми особливо просимо вас суворо дотримуватися усіх правил техніки безпеки, зазначених в цій інструкції.

ЗМІСТ

Важливі запобіжні заходи.....	7
Загальні інструкції з техніки безпеки.....	7
Важливі заходи безпеки для електроприладів.....	9
Технічні характеристики.....	11
Конструкція приладу.....	12
Властивості Вашого вакуумного пакувальника.....	13
Важливі поради щодо вакуумного пакування.....	18
Перед першим використанням.....	19
Керування	19
Пошук та усунення несправностей.....	27
Догляд та чищення.....	34
Зберігання.....	35
Вказівки щодо утилізації.....	35
Інформація та сервіс.....	35
Гарантія.....	36

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

Ваш новий вакумний пакувальник "Design Vacuum Sealer Basic" допоможе вам зберегти свіжість і смак продуктів протягом тривалого часу. Крім того, в побуті та на відпочинку вакуумний вакууматор стане корисним помічником, захищаючи продукти від води та бруду.

Інструкція з використання проінформує вас про властивості та особливості приладу, що полегшить звикання до роботи з ним. Ми сподіваємося, що вам сподобається ваш новий "Design Vacuum Sealer Basic".

Ваш Gastroback GmbH



ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Уважно прочитайте всі інструкції перед початком експлуатації цього приладу та збережіть їх для подальшого використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад, якщо ви не знаєте, як ним користуватися. Забороняється використовувати пристрій не за призначенням, описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання, особливо неправильне, може призвести до серйозних травм або пошкоджень внаслідок ураження електричним струмом, перегріву, пожежі та потрапляння шкідливих речовин. Ця інструкція є невід'ємною частиною приладу. Не передавайте прилад без цієї книжки третім особам. Будь-яка експлуатація, ремонт і технічне обслуговування приладу або будь-якої його частини (наприклад, шнура живлення), крім описаних у цій інструкції, повинні виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі (див. розділ "Гарантія"). У разі необхідності зверніться до продавця.



ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Цей прилад призначений лише для побутового використання і НЕ призначений для використання в човнах або транспортних засобах, що рухаються. Не використовуйте і не зберігайте прилад у вологих або мокрих приміщеннях або на відкритому повітрі. Не використовуйте будь-які аксесуари, пристосування, витратні матеріали або запасні частини (наприклад, фольгу, пакети, контейнери, шланги, кришки від пляшок), не рекомендовані виробником. Не використовуйте прилад, якщо існує ймовірність пошкодження приладу або будь-якої його частини. Пошкоджені або невідповідні деталі можуть спричинити травми та пошкодження внаслідок перегріву, пожежі, вибуху та ураження електричним струмом.
- Регулярно перевіряйте працездатність приладу та шнура живлення. Не використовуйте прилад, якщо будь-яка його частина не працює належним чином або зазнала неприпустимого навантаження (наприклад, механічного або електричного удару, потрапляння вологи в корпус).
- негайно відключіть прилад від мережі, якщо під час роботи виникла серйозна проблема (наприклад, всмоктування води у вакуумний насос, перегрів).
- Не намагайтеся відкрити або відремонтувати прилад самостійно, а поверніть його до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.
- Експлуатуйте прилад на добре доступному, стійкому, рівному, сухому і просторому великому столі або стійці. Під час роботи тримайте прилад на відстані не менше 10 см з кожного боку від інших предметів. Залишайте щонайменше 50 см вільного простору спереду та над приладом для вільного доступу.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не кладіть на нього або в нього тверді, гострі або важкі предмети.

- Не кладіть одяг, тканини або інші предмети під прилад або на нього під час роботи, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або перегріву. Не ставте прилад або будь-яку його частину на або поблизу гарячих поверхонь (наприклад, конфорки, нагрівача, плити або духовки). Небезпека вибуху та пожежі! Не запечатуйте і не вакуумуйте будь-які контейнери або пакети, що містять легкозаймисті та/або летючі речовини (наприклад, алкогольні напої та харчові продукти, спиртні напої, органічні розчинники). Летючі речовини можуть бути всмоктані і загорітися!
- Прилад можуть використовувати особи (включаючи дітей віком від 8 років) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку, а також якщо вони розуміють і враховують пов'язані з цим ризики.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом, будь-якими його частинами або пакувальними матеріалами (наприклад, плівкою, пакетами та контейнерами). Не залишайте прилад і витягнуті контейнери без нагляду, якщо вони знаходяться межах досяжності дітей молодше 8 років. Навіть чищення не повинно виконуватися дітьми без нагляду.
- Перед початком сеансу запаювання переконайтеся, що піддон у вакуумній камері повністю порожній (див.: "Експлуатація / Спорожнення піддону"). негайно скасуйте процес вакуумування (торкніться кнопки "Seal Only"), якщо всмоктується будь-який матеріал з пакетів або контейнерів. Не переповнюйте пакети або контейнери.
- Design Vacuum Sealer Basic призначений лише для вакуумування відповідних плівок, пакетів і контейнерів. Невідповідні або пошкоджені контейнери можуть спричинити травми та пошкодження внаслідок перегріву, пожежі, вибуху та розлітання осколків і бризок.
- Не застосовуйте надзусилля, особливо при відкриванні кришки або ножа для розрізання плівки. Натисніть на кнопки розблокування, щоб відкрити кришку. Для відкриття ножа для потягніть з обох боків до задньої стінки приладу ріжучу планку.
- Не тримайте прилад за шнур живлення, ніж для нарізання плівки або кришку для переміщення приладу.

- Майте на увазі, що нагрівальна планка і запечатувальна планка нагріваються під час роботи. Не торкайтеся нагрівальної планки або запаявальної планки шкірою або будь-якими делікатними предметами відразу після роботи.
- Не використовуйте абразивні чистячі засоби, чистячі губки або будь-які корозійні хімічні речовини частини. Не використовуйте тверді або гострі предмети для роботи або чищення. Завжди поведіться з нагрівальною планкою, запаявальною планкою, вакуумними насадками та різакон для плівки з особливою обережністю (див. розділ "Догляд та чищення").
- Не використовуйте повторно пакети та контейнери для будь-яких продуктів харчування після зберігання в них сторонніх
- предметів або хімічних речовин (наприклад, миючих засобів), оскільки шкідливі речовини (наприклад, мінеральне масло, поверхнево-активні речовини, мастила, розчинники, пом'якшувачі) можуть просочувати пластик або утворювати невидимий мікроскопічний шар на пластикових поверхнях, який зберігається навіть після ретельного очищення, забруднюючи їжу сторонніми запахами і токсичними речовинами (наприклад, дезінфікуючі засоби, відбілювачі) для чищення приладу.



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

- Переконайтеся, що параметри вашої електромережі відповідають вимогам приладу: 220 - 240 В, 50/60 Гц, змінний струм, щонайменше 8 А. Підключіть прилад до відповідної настінної розетки. Наполегливо рекомендується встановити автоматичний вимикач із захисним вимикачем (ПЗВ) з максимальним номінальним залишковим робочим струмом 30 мА. У разі сумнівів зверніться до електрика. У різних зарубіжних країнах технічні характеристики блоків живлення залежать від норм, що діють в країні. Тому існує ймовірність того, що джерела живлення в інших країнах не відповідають вимогам безпечної експлуатації приладу. Тому перед початком експлуатації приладу за кордоном переконайтеся в можливості його безпечної роботи.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до мережі. Завжди відключайте прилад від мережі, коли він не використовується, а також перед переміщенням або чищенням приладу (див.: "Догляд та чищення").
- Не використовуйте системи дистанційного керування, подовжувачі або багаторозеткові розетки.
- Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати. Не дозволяйте вилці або шнуру живлення звисати над краєм робочого простору. Не торкайтеся їм гарячих поверхонь і гострих країв. Переконайтеся, що ніхто не тягне прилад за шнур живлення або не заплутується в ньому. Завжди тримайтеся за вилку, щоб від'єднати шнур від електромережі. Не торкайтеся приладу або будь-якої його частини мокрими руками, коли прилад підключено до електромережі.

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом: Завжди негайно витирайте насухо пролиту рідину. Не кладіть і не занурюйте прилад або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину. Не проливайте і не капайте рідину на або всередину нього. Якщо рідина всмокталася або пролилася всередину приладу, негайно відключіть прилад від мережі. Потім висушіть і почистіть прилад (див.: "Догляд та чищення") і залиште його висихати природним чином принаймні на 1 день.
- НЕ кладіть прилад або будь-яку його частину в автоматичну посудомийну машину.



НИЗЬКИЙ ТИСК - РИЗИК ВИБУХУ

- Прилад створює низький тиск і може використовуватися для контейнерів. Дотримуйтесь наведених нижче запобіжних заходів, щоб уникнути ризику вибуху, який може призвести до розльоту осколків і бризок.
- Для вакуумного пакування використовуйте тільки призначені для цього контейнери. Невідповідні контейнери можуть вибухнути під час вакуумації або після неї. Завжди перевіряйте контейнер і кришку контейнера на належний стан перед експлуатацією.
- Не вакуумуйте контейнери, які можуть бути пошкоджені будь-яким чином (наприклад, крижкі, зношені, деформовані, подряпані або потріскані), або були піддані неприпустимому навантаженню (наприклад, механічному або термічному удару, стиранню, неприпустимому нагріванню, тривалому впливу прямих сонячних променів).
- Не дозволяйте дітям гратися з запаяними контейнерами! Завжди поводьтеся з ними з особливою обережністю, щоб уникнути ризику вибуху.
- Не намагайтеся відкривати ці контейнери із застосуванням сили, щоб уникнути пошкодження контейнера та його вибуху у вашій руці. Завжди провітрюйте контейнер через вентиляційний клапан контейнера, перш ніж відкривати кришку.
- Завжди знімайте кришку перед нагріванням контейнера. Переконайтеся, що матеріал контейнера витримує температуру, яку ви хочете застосувати (зверніться до інструкцій, наданих виробником). Загалом, не допускайте прямого контакту контейнерів з джерелами високої температури (наприклад, вогнищем, плитою або духовкою). Уникайте замерзання чистої води в контейнерах, оскільки вони можуть тріснути або лопнути, навіть якщо їх завакуумувати.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	46009 Design Vacuum Sealer Basic
Живлення:	220 - 240 В змінного струму, 50/60 Гц, принайм. номінальний струм 8 А
Споживана потужність:	150 Вт
Довжина шнура живлення:	приблизно 100 см (40 дюймів)
Вага:	приблизно 1,4 кг
Розміри:	приблизно 394 x 164 x 87 мм (ширина x глибина x висота)
Зниження тиску:	- 0,6 - 0,8 бар
Швидкість відкачування повітря:	приблизно 11 літрів на хвилину (при нормальному тиску)
Максимальний час роботи:	приблизно 30 секунд (безперервна робота)
Ширина плівки/пакета:	макс. 300 мм (12 дюймів)
Сертифікат:	

Ці технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ



1 КРИШКА

2 ОСНОВА ПРИЛАДУ

3 ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ, із сенсорними кнопками

4 ВАКУУМНИЙ ОТВІР, закритий захисною заглушкою — підключіть вакуумний шланг сюди для відкачування вмісту з контейнерів.

5 ЗАПАЮВАЛЬНА ПЛАНКА для притискання плівок до нагрівальної планки під час запаювання.

6 НАГРІВАЛЬНА ПЛАНКА (з покриттям) для запайки плівки.

7 ФІКСАТОР — утримує кришку стабільно закритою під час роботи.

8 КНОПКИ ВІДКРИВАННЯ з обох боків основи: натисніть тут, перед відкриттям кришки.

9 ПІДДОН — для збору рідин та крихт під час роботи.

10 ВПУСКНИЙ ОТВІР — через невеликий отвір повітря всмоктується у вакуумний насос.

11 ВАКУУМНІ ПРОКЛАДКИ в кришці та основі приладу: для герметизації вакуумної камери.

А також:

РІЗАК ДЛЯ ПЛІВКИ, що складається з ріжучої планки та повзунця - для плавного різання під прямим кутом.

ЗБЕРІГАЧ ДЛЯ ШНУРА в нижній частині приладу.

ШНУР ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

ВЛАСТИВОСТІ ВАШОГО ВАКУУМНОГО ПАКУВАЛЬНИКА

Design Vacuum Sealer Basic застосовує низький тиск (вакуум) до пакетів, виготовлених зі спеціального виду пластику або відповідних контейнерів, оснащених відповідним клапаном, що керується вручну або автоматично. Ви можете придбати готові пакети або виготовити пакети самостійно з відповідної плівки. Навіть приготування страв у вакуумі можливе завдяки вакуумному пакуванню продуктів перед приготуванням.

ВАЖЛИВО - Використовуйте тільки ті плівки та пакети, які підходять для запаювання. Звичайні пластикові пакети для зберігання продуктів (наприклад, пакети для морозильної камери, жиронепроникні пакети) НЕ підходять для вакуумного запаювання. Контейнери, що використовуються для вакуумування, повинні бути стійкими до тиску, герметичними і мати вентиляцію. Напірний клапан контейнера повинен підходити до вакуумного шланга приладу (див.: "Вакуумні контейнери").

- Різні функції приладу можна вибрати за допомогою відповідних функціональних кнопок (див.: «Використання кнопок»). Сенсорні датчики забезпечують гладку поверхню панелі управління, без зазорів і щілин. Не потрібно натискати на кнопки, достатньо просто доторкнутися до них. При нормальному тиску професійний вакуумний насос досягає продуктивності 11 літрів на хвилину і створює низький тиск приблизно від - 0,6 до - 0,8 бар.
- Вакуумувати і запаювати пакети шириною до 30 см можна повністю автоматично або вручну.
- Для вакуумування пакетів передбачено 2 різні функції.
 - Використовуйте кнопку «Dry» для застосування повної потужності і низького тиску вакуумного насоса.
 - При використанні функції «Moist» вакуумний насос працює зі зниженою потужністю і зупиняється найпізніше через 30 секунд.
- Прилад автоматично створює широкі ущільнення, забезпечуючи таким чином безпечне і герметичне запаювання.
- Механічна система блокування кришки забезпечує стабільну герметичність.
- Після правильної фіксації кришки, в більшості випадків для отримання герметичного ущільнення не потрібно робити більше, ніж просто натиснути на потрібну кнопку.
- Для особливих завдань (наприклад, ніжні типи продуктів харчування), ви можете підключити різні типи контейнерів, призначених для вакуумування (наприклад, каністри, пляшки) через вакуумний шланг приладу.
- Насосом можна керувати вручну за допомогою функції «Pulse». Використовуйте цю функцію для будь-яких завдань, які потребують особливої обробки (див.: «Імпульсна функція»).
- Крім того, ця функція може бути корисною, коли вам важко досягти повної герметичності системи, і прилад зупиняє вакуумний насос через 10 секунд.

- При герметичному закритті вакуумна камера завжди буде підтримувати низький тиск, доки ви не розблокуєте кришку вручну за допомогою кнопок розблокування. Ви можете скасувати або перервати будь-який процес, що виконується, в будь-який час, натиснувши кнопку «Seal only», при цьому під час виконання процесу прилад негайно припиняє поточну дію, а вакуумна камера зберігає вже досягнутий рівень вакууму. Наприклад, ви можете запечатати вакуумований пакет, знову натиснувши кнопку «Seal only» або продовжити роботу за допомогою іншої функції. Блокування панелі керування запобігає будь-якій ненавмисній операції під час роботи. За допомогою різака для плівки, розташованого на задній панелі приладу, ви отримуєте рівний і прямий зріз під прямим кутом.

ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПОК

ВАЖЛИВО - Не потрібно натискати на кнопки, а просто доторкніться пальцем до призначеної зони. Коли функція обрана, відповідна кнопка підсвічується. Коли функція завершується, вона знову стає темною.

Передбачені наступні робочі елементи.

Кнопка	Використання
Dry (Vacuum & Seal)	Натисніть одну з цих кнопок, щоб розпочати автоматичний цикл вакуумного запаявання пакета. Спочатку пакети будуть вакуумовані, а потім запаяні. Виберіть відповідний тип продуктів або предметів, які ви хочете запакувати:
Moist (Vacuum & Seal)	• «Dry»: Використовуйте цю кнопку для сухої їжі або твердих предметів (наприклад, сушені бобові, сухофрукти). За допомогою цієї функції вакуумний насос працює на повну потужність. • «Moist»: Використовуйте цю кнопку для вологих продуктів, що містять багато рідини (наприклад, риба або м'ясо з підливою, свіжі овочі та фрукти) або порошку (наприклад, борошно, мелені спеції, мелена кава). Вакуумний насос працюватиме зі зниженою потужністю.
Seal only / Cancel	Ця кнопка виконує 2 функції: • Герметичне запаявання пакетів і плівок без вакуумування. Використовуйте цю функцію для виготовлення власних пакетів індивідуального розміру або для герметичного запаявання пакетів під дією поточного тиску у вакуумній камері. • Завершення будь-якого поточного процесу. Примітка: При натисканні цієї кнопки під час вакуумування вакуумний насос зупиняється. Пакет не буде запаяний, але у вакуумній камері зберігатиметься низький тиск, який вже досягнуто.

Смак	Verwendung
Canister	Ця кнопка виконує 2 функції: ● Вакумування контейнерів: Коротко натисніть цю кнопку. Вакуумний насос працює до досягнення заданого низького тиску. Після цього він вимикається. Якщо досягнутий тиск недостатній, запустіть функцію повторно. Контейнер герметично закривається за допомогою напірного клапана в кришці контейнера. Примітка: Для використання цієї функції потрібен відповідний вакуумний шланг. ● Блокування панелі керування: Утримуйте кнопку натиснутою приблизно 1 секунду. Усі кнопки короткочасно засвітяться і пролунає звуковий сигнал. Натисніть цю кнопку ще раз близько 1 секунди для розблокування панелі керування.
Pulse	Використовуйте цю функцію для повного ручного керування процесом (див. нижче: "Імпульсна функція").

ІМПУЛЬСНА ФУНКЦІЯ

За допомогою цієї функції вакуумний насос працює доти, доки ви тримаєте палець на кнопці "Pulse", без вентиляції вакуумної камери, коли кнопку відпускаєте. Таким чином, ви можете запускати і зупиняти вакуумний насос багаторазово.



УВАГА - Під час використання функції "Pulse" система визначення тиску неактивна (див.: "Експлуатація / Ручне керування вакуумним насосом").

Щоб уникнути перевантаження: Не дозволяйте вакуумному насосу працювати безперервно більше 30 секунд. Крім того, коли буде досягнута межа зниження тиску, характерний шум вакуумного насоса зміниться на слух. Після цього відпустіть кнопку "Pulse".

Керуйте вакуумним насосом вручну, коли потрібно дуже обережно знизити тиск і/або зупинити зниження тиску точно на потрібному рівні:

- Для обережного вакуумування ніжних продуктів можна використовувати короткі імпульси або дозволити вакуумному насосу працювати безперервно, доки не буде досягнуто відповідного низького тиску.
- Контроль тиску всередині контейнера або пакета вручну може допомогти захистити рідини та порошки від висмоктування.
- Під час вакуумування продукти з високим вмістом води можуть стати небажано сухими, оскільки рідина може випаровуватися і висмоктуватися - навіть якщо помістити такі продукти на короткий час у морозильну камеру перед вакуумним запаюванням. Обережно зменшуючи тиск, можна мінімізувати кількість втраченої рідини.
- Під час вакуумування пакетів на продукти, що знаходяться в ньому, буде чинитися значний тиск. Чутливі продукти можуть бути розчавлені та розбиті. Під час вакуумування контейнера повітряні продукти можуть сильно здутися та/або лопнути (наприклад, хлібобулочні вироби, яйця).

- Автоматичні функції можуть не виконати достатнього вакуумування пакетів і контейнерів, якщо в них зафіксовано надмірно велику кількість повітря. У таких випадках функція "Pulse" може допомогти знизити тиск до оптимального рівня. Якщо вам дійсно складно забезпечити повну герметичність вакуумної системи (наприклад, через наявність частинок або вологи на вакуумних прокладках або в клапанах), може бути корисно скористатися функцією "Pulse" для вакуумування пакета або контейнера. Якщо потрібно, натисніть на кришку приладу (при запаюванні пакетів) або на кришку контейнера, щоб отримати повну вакуумну систему (прилад і пакет). / контейнер), яка якомога менше протікає.

При вакуумуванні пакетів необхідно запустити процес запаювання вручну за допомогою кнопки "Seal only", після досягнення бажаного низького тиску.

СИСТЕМА ВИЯВЛЕННЯ ТИСКУ

- Прилад контролює тиск під час роботи. Вакуумний насос автоматично зупиняється, коли досягається заданий низький тиск. Однак, якщо тиск не вдається знизити протягом встановленого часу, вакуумний насос зупиняється приблизно через 10 секунд після початку роботи. Вакуумний насос може зупинитися достроково в наступних випадках: Будь-яка частина всієї вакуумної системи може бути негерметичною: від пакетів або контейнерів до вакуумних прокладок приладу. Перевірте всі деталі на герметичність (див.: "Пошук та усунення несправностей").
- У пакетах і контейнерах занадто багато повітря. Тиск знижується занадто повільно. Це може статися, коли повітряні продукти вакуумуються в дуже великих або пакетах.

У цих випадках можна спробувати функцію "Pulse" (див. вище: "Імпульсна функція" або "Робота / Ручне керування вакуумним насосом").

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Пристрій автоматично вимикається, коли він перегрівається. Після спрацювання захисту від перегріву прилад не може бути знову введений в експлуатацію. Захист від перегріву може статися під час вакуумування та запаювання великої кількості продуктів за короткий час, під час безперервної роботи вакуумного насоса в режимі "Pulse" протягом більше 30 секунд або під час роботи приладу при високій температурі навколишнього середовища.

ПРИМІТКА

Щоб уникнути перегріву, автоматичні функції вакуумування працюють безперервно протягом макс. 30 секунд.

ВАЖЛИВО - Після кожного циклу роботи робіть невелику перерву тривалістю приблизно 30 секунд. Дотримуватися цієї поради досить просто, якщо використовувати цей час для підготовки наступного пакету / контейнера.

Якщо спрацював захист від перегріву, відключіть прилад від мережі і приблизно 30 хвилин, залишивши кришку відкритою. Після цього можна продовжувати роботу в звичайному режимі.

ВАКУУМУВАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Використовуйте тільки герметичні контейнери. Переконайтеся, що контейнер і кришка контейнера знаходяться в належному стані, перш ніж під'єднувати контейнер до приладу. З порожніми контейнерами слід поводитися з особливою обережністю. **Завжди перевертайте викачані контейнери, перш ніж намагатися відкрити кришку.** Не дозволяйте дітям не гратися з контейнерами - особливо, коли вони завакуумовані!

ВАЖЛИВО - Щоб запобігти потраплянню мікробів у їжу, слід стерилізувати контейнери перед тим, як наповнювати їх продуктами. Для цього більшість типів контейнерів можна обполоснути гарячою водою (не менше 80°C). Однак переконайтеся, що контейнер витримає високу температуру. Якщо є сумніви, зверніться до виробника. Після стерилізації не витирайте контейнер, а залиште його висихати природним чином на чистій поверхні. При протиранні ганчіркою мікроби можуть знову потрапити на поверхню контейнера.

ПРИМІТКА

Вакуумний шланг приладу може не підходити до напірного клапана контейнерів, не рекомендованих виробником. Перед початком роботи перевірте, чи підходить ваш контейнер для використання з приладом. Ви можете замовити відповідні контейнери у продавця.

Перед тим, як помістити вакуумовані контейнери в морозильну камеру, перевірте, чи придатні ваші контейнери для заморожування (наприклад, перевірте наявність відповідних піктограм), оскільки деякі види пластику стають крихкими в умовах низьких температур. Особливо під час виймання контейнера з морозильної камери, такі контейнери можуть лопнути, спричиняючи ризик травмування та пошкодження осколками та бризками, що розлітаються навколо. Завжди повністю знімайте кришку контейнера, перш ніж розігрівати продукти в ньому. Не нагрівайте контейнер за допомогою джерел високої температури (наприклад, духовки, плити, вогню). Найкраще використовувати посуд для розігрівання. Контейнери, придатні для мікрохвильової печі, можна розігрівати в мікрохвильовій печі.

- Деякі контейнери працюють за допомогою **зворотного клапана**, який відкривається і закривається автоматично. Для провітрювання контейнера **необхідно вручну включити додаткову функцію вентиляції**.
- Ручні напірні клапани повинні бути встановлені в положення "Відкрито" або "Закрито" вручну. Для вентиляції контейнера вручну встановіть напірний клапан у положення "Відкрито".
- Деякі контейнери мають індикатор тиску для контролю тиску всередині контейнера.

ВАЖЛИВІ ПОРАДИ ЩОДО ВАКУУМНОГО ПАКУВАННЯ

ВАЖЛИВО - Вакуумування НЕ замінює охолодження або заморожування. Будь-які швидкопсувні продукти, які потребують охолодження, після вакуумування все одно повинні бути охолоджені або заморожені. Як і при будь-якому іншому способі зберігання, продукти необхідно ретельно перевіряти перед зберіганням, а також перед вживанням.

Вакуумування подовжує термін зберігання продуктів харчування, видаляючи більшу частину повітря з герметичних пакетів і контейнерів, а також запобігаючи повторному потраплянню повітря і мікробів у герметичну упаковку. Крім того, вакуумування допомагає пригнічувати ріст багатьох мікроорганізмів. Однак, будь ласка, майте на увазі, що пліснява та деякі бактерії (наприклад, високотоксична бактерія, що викликає ботулізм) можуть рости навіть без доступу повітря. Деякі з них утворюють спори, які залишаються життєздатними після вакуумування. Загалом, пакети можна використовувати повторно, але не використовуйте повторно пакети, які були наповнені будь-якими жирними та/або швидкопсувними продуктами (наприклад, м'ясом, ковбасами, сиром, рибою або морепродуктами). Деякі види харчових продуктів містять аромати та барвники, які просочують пластик і спричиняють стійкі запахи та зміну кольору (наприклад, червонокочанна капуста, стручковий перець, цибуля, часник, деякі види сиру або ковбаси). Перед повторним використанням пакетів і контейнерів слід перевірити, чи не залишилися в них запахи продуктів, що зберігалися в них нещодавно.

- Перед вакуумуванням деякі види продуктів (наприклад, овочі) потрібно бланшувати або варити до повної готовності. Це зупиняє ферментні реакції, що призводять до погіршення якості.
- Деякі овочі (броколі, паростки, капуста, цвітна капуста, ріпа) природно виділяють гази під час зберігання. Тому навіть після бланшування вони не підходять для вакуумного пакування.
- Вакуумні контейнери ідеально підходять для маринування продуктів за короткий час, оскільки мікропори продуктів відкриваються під низьким тиском.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не дозволяйте дітям гратися з приладом, будь-якими його частинами або упаковкою!

УВАГА

Не застосовуйте надзусилля! Щоб відкрити кришку, наатисніть на кнопку розблокування. Щоб відкрити різак для плівки, посуňte ріжучу планку з обох боків до задньої частини приладу. Не тримайте прилад за шнур живлення, різак для плівки або кришку для переміщення приладу.

1. Обережно розпакуйте прилад і всі аксесуари та перевірте, чи немає пошкоджених або відсутніх деталей.
2. Обережно видаліть усі транспортні та рекламні матеріали, але НЕ знімайте жодних попереджувальних етикеток та етикетки моделі.
3. Перед першим використанням і після тривалого зберігання очистіть прилад (див.: "Догляд та чищення").

КЕРУВАННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ - НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ!** Завжди зберігайте прилад і пакувальні матеріали (фольгу, пакети, контейнери та пляшки) в недоступному для дітей молодше 8 років місці.

НЕБЕЗПЕКА ВИБУХУ ТА ПОЖЕЖІ! НЕ вакуумуйте контейнери або пакети, що містять будь-які легкозаймисті речовини (наприклад, спиртні напої, органічні розчинники)! Під низьким тиском велика кількість легкозаймистих речовин може випаруватися і загорітися на внутрішніх частинах приладу, що може призвести до травм і пошкоджень внаслідок вибуху та пожежі.

НЕБЕЗПЕКА ВИБУХУ! Недостатні або пошкоджені контейнери можуть розірватися (вибухнути) під час вакуумування або після цього, що призводить до високого ризику отримання травм і пошкоджень внаслідок розльоту осколків і бризок. Перед початком роботи завжди перевіряйте контейнери на наявність будь-яких пошкоджень (наприклад, тріщин, деформацій або крихких поверхонь).

Крім того, завакуумовані контейнери завжди повинні бути захищені від неприпустимих навантажень (наприклад, механічних ударів, нагрівання, прямих сонячних променів).

УВАГА

Перед початком роботи переконайтеся, що вакуумна камера і піддон для крапель повністю порожні. Завжди слідкуйте за тим, щоб вакуумний насос не всмоктував рідину або крихти. **Якщо речовини всмоктуються, негайно припиніть процес вакуумування** (натисніть кнопку "Seal only"), щоб уникнути ризику ураження електричним струмом і . Для запаявання плівок і пакетів використовується нагрівальна планка з електричним живленням, яка нагрівається під час роботи. Не торкайтеся нагрівальної планки одразу після завершення роботи. Не кладіть на нагрівальну планку сторонні предмети.



УВАГА - Не намагайтеся відкрити кришку силою. Перед тим, як відкрити кришку, натисніть кнопки розблокування з обох боків основи.

ВАЖЛИВО - Завжди залишайте трохи вільного місця в пакетах і контейнерах (3-5 см; 1-2 дюйма). При вакуумуванні вологих або подрібнених продуктів слід залишати трохи більше вільного простору в пакетах і контейнерах, щоб уникнути всмоктування вмісту. Під час вакуумування дуже великих предметів у пакетах слід залишати до 8 см (3 дюйми) вільного простору. В іншому випадку може бути неможливо отримати герметичну упаковку, оскільки плівка не зможе розгладитися над нагрівальною панеллю.

Прилад автоматично припиняє роботу, коли вибрана функція завершується. Однак ви можете скасувати будь-який процес, що виконується, в будь-який час за допомогою кнопки "Seal only". Вакуумна камера буде підтримувати вже досягнутий рівень вакууму. Таким чином, ви можете запечатати вакуумований пакет при досягнутому тиску, повторно натиснувши кнопку "Seal only", або продовжити роботу, використовуючи будь-яку іншу функцію.

РІЗАК ДЛЯ ПЛІВКИ

Потерті, односторонні або криві краї перешкоджають процесу вакуумування та/або запаявання. Тому ми рекомендуємо використовувати різак для плівки на задній панелі приладу. Таким чином, ви зможете легко отримати рівний і акуратний зріз під прямим кутом.

ВАЖЛИВО - Поводьтеся з різакіом обережно, щоб уникнути пошкодження шарнірів. Коли різак для плівки не використовується, рекомендується зафіксувати ріжучу планку на місці, щоб захистити її від неприпустимого перенапруження.

1. Закрийте кришку приладу. Повністю перемістіть повзунок різака з одного боку ріжучої планки. Потім потягніть ріжучу пластину з обох боків до задньої частини приладу, щоб відкрити різак для плівки.
2. Покладіть плівку, яку потрібно розрізати, на кришку приладу і просуньте її до задньої частини приладу. Коли різак закритий, плівка повинна виступати за ріжучу планку приблизно на 2 см (1 дюйм). Складіть ріжучу пластину над плівкою і з обох боків притисніть її до основи приладу, доки вона не буде на місці, затискаючи плівку. Якщо потрібно, потягніть плівку в потрібне положення.
3. Однією рукою притисніть плівку під і над ріжучим брусом, одночасно пересуваючи повзунок різака до протилежного кінця ріжучого бруса. Потім витягніть плівку з-під ріжучої планки.

СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ

УВАГА

Перед початком роботи завжди переконайтеся, що піддон у вакуумній камері повністю порожній, щоб уникнути всмоктування рідин або крихт у вакуумний насос і пошкодження вакуумного насоса або засмічення внутрішніх шлангів. Не використовуйте прилад без піддону для крапель. Це також стосується використання функції "Seal only".

1. Натисніть кнопки розблокування, відкрийте кришку і просто вийміть піддон для крапель з вакуумної камери. За необхідності піддон можна помити в теплій воді для миття посуду (див.: "Догляд та чищення").
2. Перш ніж встановлювати піддон для крапель, переконайтеся, що він повністю сухий, а вакуумна камера повністю порожня, і встановіть його на місце в правильній орієнтації. Піддон для крапель не повинен виступати за вакуумну прокладку.

ЗАПАЮВАННЯ ПЛІВКИ ПІД НОРМАЛЬНИМ ТИСКОМ

За допомогою кнопки "Seal only" ви можете запаювати плівки без вакуумування. Ця функція корисна для виготовлення власних пакетів індивідуального розміру та запаювання вже готових пакетів під звичайним тиском.

ПРИМІТКА

Для отримання герметичного ущільнення плівка повинна бути чистою, сухою, без зморшок і проміжків у зоні ущільнення. Ущільнення повинні бути гладкими, рівними і міцними по всій поверхні, без оплавлених ділянок по краю ущільнення. Вибирайте матеріал відповідно. Якщо ви сумніваєтеся, замовте відповідний матеріал через Центр обслуговування клієнтів GASTROBACK за телефоном: +49 (0)4165/22 25-0 або електронною поштою info@gastroback.de.

1. Підготовка приладу: Поставте прилад на відповідну поверхню і підключіть його до відповідної розетки. Натисніть на кнопки розблокування з обох боків основи та відкрийте кришку. Переконайтеся, що піддон для крапель повністю порожній (див.: "Спорожнення піддону для крапель").
2. Підготовка плівки: Відміряйте від матеріалу пакета (плівковий рулон) достатню довжину, щоб вмістити продукти, які потрібно упакувати, з додатковими 5-8 см (2-3 дюйми) вільного простору зверху і знизу. Для відрізання потрібної довжини пакета ми рекомендуємо використовувати різак для плівки на задній панелі приладу, оскільки дуже важливо зробити акуратний, прямий зріз (див.: "Використання різаку для плівки").
3. Покладіть пакет на нагрівальну решітку. Переконайтеся, що плівка розкладена рівно, без зморшок і пропусків. Закрийте кришку, притиснувши її до основи, доки вона не зафіксується з обох боків із клацанням. Тепер пакет повинен бути затиснутий.

ПРИМІТКА

Під час процесу запаювання вакуумний насос буде короткочасно вмикатися для належного ущільнення. Для покращення якості запаювання, якщо ви використовуєте товсту плівку, ви можете натиснути на центр кришки під час процесу запаювання.

4. Торкніться кнопки "Seal only". Кнопка засвітиться, і почнеться процес запечатування. Зачекайте, поки кнопка знову стане темною.
5. Потім натисніть обидві кнопки розблокування з боків основи, відкрийте кришку і вийміть пакет. Перш ніж наповнювати пакет, переконайтеся, що запаювання відбувалось рівно і герметично. Зробивши перерву приблизно на 20 секунд, ви можете зробити ще одне запаювання, починаючи з кроку 2. Час очікування можна використати для підготовки наступного пакета.
6. **Після використання:** Відключіть прилад від мережі .

ВАКУУМНЕ ЗАПАЮВАННЯ ПАКЕТА

Якщо ви використовуєте кнопку "Dry" (сухі та тверді предмети) або "Moist" (вологі, подрібнені або ніжні продукти), перед запаюванням пакети будуть вакуумовані. Під час зменшення тиску плівка пакета щільно прилягатиме до предметів, що знаходяться всередині. Виберіть потрібну функцію відповідно до продуктів, які ви хочете вакуумувати.

ПРИМІТКА

ВАЖЛИВО - Перед заповненням пакета перевірте, чи він герметичний. Слідкуйте за тим, щоб верхній край був чистим і сухим. Частинки та волога в зоні ущільнювача (зовні та всередині) перешкоджають герметичному ущільненню пакета та вакуумної камери. Відгинання верхнього краю мішка назовні може допомогти зберегти зону ущільнення чистою. Залиште принаймні 5-8 см (2-3 дюйми) вільного простору між вмістом і верхнім краєм пакета.

ПРИМІТКА

Якщо вакуумна система (включаючи пакети) негерметична, вакуумний насос припиняє роботу приблизно через 10 секунд. Тим не менш, пакет може бути запаєний. Якщо пакет вакуумується дуже повільно, слід негайно зупинити процес (торкніться кнопки «Seal only»). Якщо витік локалізовано в області вакуумної камери, і вам важко отримати систему без витоків, ви можете зробити це, вакуумуючи пакет за допомогою функції «Pulse».

ПРИМІТКА

Ми рекомендуємо використовувати функцію "Pulse" в режимі коротких імпульсів при вакуумуванні ніжних продуктів, які можуть бути розчавлені або розбиті навіть при використанні функції "Moist", або в режимі безперервної роботи, коли зниження тиску в пакетах за допомогою автоматичних функцій "Dry" і "Moist" не є достатнім. Відразу після вакуумування запустіть функцію "Seal Only".

1. Підготовка приладу: Поставте прилад на відповідну поверхню і підключіть його до відповідної розетки. Натисніть кнопки розблокування та відкрийте кришку. Переконайтеся, що піддон для крапель повністю порожній (див.: "Спорожнення піддону для крапель").
2. Підготовка пакета: Наповніть відповідний пакет, переконавшись, що верхня частина залишиться сухою і чистою. Намагайтеся витиснути повітря з пакету настільки, наскільки це можливо. Це покращить процес вакуумування.
3. Помістіть верхній край пакета на нагрівальну планку і вакуумну прокладку.
4. Переконайтеся, що плівка пакета розгорнута рівно, без зморшок і зазорів. Дуже важливо, щоб верхній край пакета був повністю розміщений у вакуумній камері. Щільно закрийте кришку, натиснувши на неї з обох боків до клацання. Пакет повинен бути затиснутий між кришкою та основою приладу.

ВАЖЛИВО - Коли будь-яка рідина або кризи всмоктуються у вакуумний насос, негайно натисніть кнопку "Seal only", щоб завершити процес. Пакет не буде запаяний. У більшості випадків марно намагатися запаяти пакет, якщо рідина всмокталася в зону запаявання, тому що це запаявання, швидше за все, не буде герметичним.

5. Натисніть відповідну кнопку ("Dry" або "Moist"), залежно від типу продуктів, які ви хочете завакуумувати. Використовувана кнопка підсвічується, і вакуумний насос починає працювати, відсмоктуючи повітря з пакета. Зачекайте, поки процес вакуумування завершиться і всі кнопки знову стануть темними.
6. Потім натисніть кнопки розблокування з обох боків основи і відкрийте кришку. Зніміть запаяний пакет. Перед тим, як запечатати інший пакет, зачекайте приблизно 20 секунд. Ви можете використати цей час для наповнення наступного пакета. Почніть наступний цикл з кроку 2.
7. Після використання: Відключіть прилад від мережі та почистіть його (див.: "Догляд та чищення").

ВАКУУМУВАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не дозволяйте дітям гратися з вакуумованими контейнерами. Використовуйте з приладом тільки призначені для цього вакуумні контейнери. Перед вакуумуванням завжди переконайтеся, що контейнер знаходиться в належному стані. Щоб запобігти потраплянню шкідливих мікробів у їжу, рекомендується стерилізувати контейнер і кришку перед заповненням продуктами. Завжди поводьтеся з вакуумованими контейнерами з особливою обережністю. Перед тим, як відкрити кришку, перевірте контейнер через клапан контейнера. Не нагрівайте щільно закриті контейнери. Завжди спочатку знімайте кришку.

УВАГА

Поводьтеся з вакуумним шлангом обережно, щоб уникнути його пошкодження. Не згинайте і не тягніть за шланг. Завжди тримайтеся за штекер, коли під'єднуєте або від'єднуєте шланг. Дбайливо зберігайте захисну заглушку вакуумного отвору. Вона захищає вакуумний отвір від частинок і бризок, які можуть пошкодити вакуумну систему приладу.

ПРИМІТКА

Можливо, вакуумний шланг приладу не підходить до клапанів ваших контейнерів.

ВАЖЛИВО - Під час заповнення контейнера слідкуйте за тим, щоб ущільнювач був чистим і сухим. Частинки і волога на ущільнювачах перешкоджають герметичності контейнера. Крім того, вакуумні прокладки приладу повинні бути чистими і сухими. В іншому випадку вакуумна система не може бути герметично закрита.

ПРИМІТКА

Ви можете використовувати функцію "Pulse" для ручного керування вакуумним насосом під час вакуумування чутливих, повітряних, дрібнозернистих або вологих предметів (див.: "Ручне керування вакуумним насосом"). У будь-якому випадку, вакуумна система приладу буде підтримувати низький тиск, доки ви не натиснете кнопки розблокування.

1. Підготовка приладу: Поставте прилад на відповідну поверхню. Витягніть захисну заглушку з вакуумного отвору і вставте одну заглушку вакуумного шланга у вакуумний отвір. Підключіть прилад до відповідної розетки.
2. Підготовка контейнера: Переконайтеся, що контейнер і кришка контейнера не пошкоджені, герметичні та гігієнічно чисті. Покладіть їжу в контейнер, залишаючи щонайменше 2,5 см (1 дюйм) вільного простору між їжею та краєм контейнера. Переконайтеся, що краї контейнера і кришка контейнера чисті та сухі. Закрийте контейнер кришкою.

ВАЖЛИВО - Навіть під час вакуумування контейнерів кришка приладу повинна бути закрита і зафіксована, щоб забезпечити герметичність вакуумної системи. Якщо вакуумна система негерметична і/або об'єм повітря, що відсмоктується, дуже великий (наприклад, великий контейнер з невеликою кількістю дрібних предметів), може спрацювати регулятор тиску, і вакуумний насос припинить роботу приблизно через 10 секунд. Приблизно через 30 секунд роботи вакуумний насос може зупинитися автоматично, щоб уникнути перегріву.

3. Переконайтеся, що піддон для крапель повністю порожній. Потім закрийте кришку приладу і з обох боків притисніть кришку до основи, доки вона не зафіксується з клацанням.
4. Під'єднайте вакуумний шланг до напірного клапана вашого контейнера. Переконайтеся, що вакуумний шланг під'єднаний міцно і герметично. За допомогою ручного напірного клапана на кришці контейнера переконайтеся, що клапан знаходиться в положенні «Відкрито».
5. Притискаючи кришку контейнера для кращого ущільнення, торкніться кнопки «Canister», щоб почати вакуумування. Кнопка засвітиться. Вакуумний насос буде працювати до тих пір, поки не буде досягнутий заданий низький тиск. Кнопка знову стане темною.
6. Якщо регулятор тиску передчасно зупиняє вакуумний насос, можливо, все ж таки вдасться відкачати повітря з контейнера. Натисніть кнопку «Canister» ще раз, щоб ще більше знизити тиск. Крім того, ви можете скористатися функцією «Pulse» (див.: «Ручне керування вакуумним насосом»).

ПРИМІТКА

Ви можете зупинити вакуумний насос вручну в будь-який час, натиснувши кнопку "Seal only". Низький тиск, якого вже було досягнуто, зберігатиметься в системі. Крім того, якщо ви використовуєте контейнери з ручним клапаном, ви можете зупинити вакуумування, просто перекривши клапан на кришці контейнера. У цьому випадку прилад вимкнеться автоматично.

7. Після вакуумування: За допомогою клапана з ручним керуванням на кришці контейнера закрийте клапан. Інші типи клапанів (зворотні клапани) закриваються автоматично. Натисніть обидві кнопки розблокування для вентиляції вакуумної камери і вакуумного шланга. Потім вийміть вакуумний шланг з контейнера. Перевірте кришку контейнера: Після вакуумування її неможливо підняти.
8. Якщо ви хочете завакуумувати інший контейнер, зачекайте приблизно 20 секунд, перш ніж знову увімкнути прилад. Цей час можна використати для підготовки наступного контейнера (див. крок 2).
9. Після використання: Від'єднайте шнур живлення від електромережі. Від'єднайте вакуумний шланг від приладу і встановіть на місце захисну заглушку. Почистіть прилад (див.: "Догляд та чищення").

РУЧНЕ КЕРУВАННЯ ВАКУУМНИМ НАСОСОМ

За допомогою кнопки "Pulse" ви отримуєте повний контроль над процесом вакуумування.

УВАГА

Щоб уникнути перевантаження вакуумного насоса: Не використовуйте вакуумний насос безперервно більше 30 секунд. Коли робочий шум вакуумного насоса змінюється на слух, це означає, що досягнуто максимального зниження тиску. Подальша робота вакуумного насоса є марною і скоротить термін його служби.

УВАГА

При всмоктуванні будь-якої рідини або крихт негайно відпустіть кнопку "Pulse", щоб уникнути пошкодження вакуумного насоса. Під час вакуумування контейнера може виявитися неможливим витягти матеріал з контейнера з вакуумного шланга. При запаюванні пакету малоймовірно, що це запаювання буде герметичним.

ВАЖЛИВО - Під час наповнення пакетів та контейнерів завжди слідкуйте за тим, щоб верхній край мішків/контейнерів був чистим і сухим. Частинки та волога в місцях ущільнення можуть спричинити протікання.

1. Підготуйте пакет або контейнер і прилад до роботи, як описано в попередніх розділах. Переконайтеся, що піддон для крапель повністю порожній, а вакуумні прокладки чисті та сухі. Для вакуумування пакета притисніть верхній край пакета до нагрівальної панелі та вакуумної прокладки.
2. Щільно закрийте кришку приладу і переконайтеся, що кришка зафіксована на основі з клацанням з кожного боку. Це необхідно навіть для вакуумування контейнерів.

Для роботи вакуумного насоса утримуйте кнопку "Pulse" натиснутою. Відпустіть її, щоб зупинити роботу. У вакуумній системі буде підтримуватися вже досягнутий низький тиск. Якщо потрібно, повторіть цю процедуру кілька разів або дайте вакуумному насосу попрацювати безперервно (макс. 30 секунд), поки не буде досягнутий бажаний тиск.

ПРИМІТКА

За необхідності натисніть на кришку приладу, щоб зробити вакуумну систему максимально герметичною. Не пізніше, ніж після того, як робочий шум вакуумного насоса зміниться на слух, запечатуйте пакет або, за необхідності, закрийте клапан контейнера.

ВАЖЛИВО - Після запечатування пакета нагрівальна планка буде гарячою. Не торкайтеся зварювальної планки шкірою або чутливими до тепла предметами.

4. **Вакуумування пакетів:** Коли буде досягнуто бажаного низького тиску, відпустіть кнопку "Pulse" і відразу після цього коротко натисніть кнопку "Seal Only", щоб почати процес запаявання. Зачекайте, поки кнопка "Seal Only" знову не стане темною.
5. **Вакуумування контейнерів:** Якщо на контейнері є ручний клапан, негайно закрийте його, щоб підтримувати вакуум, який вже досягнуто. Зворотні клапани закриваються автоматично.
6. Натисніть кнопки розблокування з обох боків приладу, щоб провентилувати вакуумну камеру. Після цього можна зняти пакет або вакуумний шланг. Якщо ви хочете завакуумувати інший пакет або контейнер, зачекайте приблизно 20 секунд, перш ніж знову використовувати прилад, починаючи з кроку 1. Ви можете використати цей час для підготовки пакета, плівки або контейнера.
7. **Після використання:** Від'єднайте прилад від мережі. За потреби зніміть вакуумний шланг із приладу та встановіть захисну заглушку. Почистіть прилад (див. розділ «Догляд та чищення»).

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Більшість проблем під час використання можна легко вирішити. Скористайтесь підказками наступної таблиці.

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
Прилад не працює.	Прилад не знаходиться під напругою.	Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений і правильно підключений до відповідного джерела живлення (див.: "Технічні характеристики"). Підключаючи лампу, переконайтеся, що розетка працює.
	Панель управління заблокована.	Утримуйте кнопку "Canister" натиснутою приблизно 1 секунду для повторної активації всіх кнопок. Потім спробуйте ще раз.
	Захист перегріву активний.	Відключіть прилад від мережі і залиште його остигати з відкритою кришкою приблизно на 30 хвилин. Потім спробуйте ще раз.
	Виникла серйозна проблема.	Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту. Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
Ви не можете правильно закрити кришку. Кришка не зафіксована на основі.	Піддон для крапель вставлено неправильно.	Піддон для крапель повинен повністю входити у вакуумну камеру і не повинен стирчати з неї. Поверніть піддон на 180° і повторіть спробу. Переконайтеся, що вакуумна камера повністю порожня і чиста.
	Деякі предмети в пакеті затискаються між кришкою та дном приладу.	Не переповнюйте пакети. Запаковуючи великі предмети, залишайте трохи вільного місця вгорі пакета: для товстих предметів приблизно 8 см (3 дюйми). Якщо потрібно, вийміть деякі частини з пакета або використовуйте пакет більшого розміру.
	Сторонній предмет у фіксаторі замка.	Перевірте отвори з обох боків нагрівальної планки (фіксатори) на наявність перешкод. Видаліть сторонні предмети. Потім спробуйте ще раз.
	Ви недостатньо натиснули.	Замки кришки дуже туго зафіксовані. Перевіривши інші можливі причини, натисніть трохи сильніше обох боків кришки.
При натисканні кнопки лунає звуковий сигнал і блимає напис "Seal Only".	Панель управління заблокована.	Утримуйте кнопку "Canister" натиснутою приблизно 1 секунду, щоб знову активувати панель керування. Потім спробуйте ще раз.
Не можливо відкрити кришку.	Кришка може бути все ще зафіксована на основі.	Натискайте на кнопки розблокування з обох боків основи, доки замок не відкриється зі звуком. НЕ намагайтеся відкрити кришку за допомогою сили.
Незважаючи на те, що ви вибрали функцію "Seal Only", вакуумний насос працює короткочасно.	Це нормальна робота.	Ніяких дій не потрібно.
Вакуумний насос працює гірше, повітря з пакету не відкачується I / АБО повітря повертається назад у пакет.	Пакет розміщено неправильно. Під кришкою приладу є складки або щілини в пакеті.	Верхній край пакета повинен діставати до піддону для крапель. Крім того, переконайтеся, що плівка пакета лежить рівно і гладко, без складок і зазорів на нагрівальній панелі та вакуумній прокладці. Переконайтеся, що пакет розрізаний рівно і прямо. Ми рекомендуємо використовувати різак для фольги на задній панелі приладу.

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
	Ви використовуєте неправильний матеріал.	Пакети для вакуумного запаювання виготовляються зі спеціального типу плівки з дещо нерівною поверхнею на внутрішній стороні. Будь-який інший тип не може бути вакуумований, хоча він може бути придатним для запаювання приладів.
	Прилад занадто гарячий.	Відключіть прилад від мережі і залиште його остигати приблизно на 30 хвилин з відкритою кришкою. Зачекайте приблизно 20 секунд після кожного циклу запаювання, перш ніж розпочати наступний цикл.
	Кришка закривається неправильно.	Перед початком роботи кришка приладу повинна бути надійно закрита. Переконайтеся, що немає перешкод, які можуть заблокувати кришку (наприклад, вміст пакета). Натисніть на кришку з обох боків, щоб вона зафіксувалася зі звуком.
	Частинки та/або рідини знаходяться в зоні вакуумних прокладок або нагрівальної планки.	Верхня частина пакета повинна бути абсолютно чистою і сухою (як зсередини, так і ззовні). Відріжте верхній обідок витріть верхню частину пакета насухо. Потім спробуйте ще раз. Під час роботи натискайте на кришку приладу, щоб поліпшити ущільнення вакуумних прокладок. За потреби ретельно очистіть вакуумні прокладки (не тріть! Див.: "Догляд та чищення"). Якщо потрібно, вийміть деякі предмети з пакета, щоб отримати більше вільного місця для ущільнювача. Це може допомогти уникнути рідин і крихт. Перед запаюванням дуже вологу їжу можна покласти в морозильну камеру (приблизно на 1 годину). Покладіть складений лист кухонного рушника на їжу для вбирання зайвої рідини та фільтрування крихт. Запустіть прилад за допомогою кнопки "Moist" або використовуйте функцію "Pulse" для зниження тиску короткими етапами (див.: "Властивості вашого вакуумного пакувальника / функція "Імпульс").
	Пакет не є герметичним.	Перевірте підготовлені пакети на герметичність, перш ніж намагатися їх вакуумувати. Можна спробувати повторно закрити пакет знизу. Використовуйте інший пакет.

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
	Під час запаювання частина вмісту пакету перфорує його.	Вийміть з пакета гострі предмети (наприклад, кістки) або загорніть краї всередину. Загорніть гострі предмети в спеціальний рушник. Використовуйте новий пакет або контейнер.
	Ви намагаєтеся запаювати рідину або дуже вологу чи гарячу їжу. Занадто велика кількість випаровуваної рідини перешкоджає зниженню тиску.	Завжди давайте гарячим продуктам охолонути до кімнатної температури, а дуже вологі продукти кладіть у морозильну камеру (приблизно на 1 годину) перед вакуумним запаюванням. Покладіть складений шматок кухонного рушника на їжу для вбирання рідини та фільтрування крихт. Видаліть частину їжі з пакета. Відріжте верхній обідок і витріть верхню частину пакета насухо, перш ніж спробувати ще раз. Запустіть прилад за допомогою кнопки "Moist" або використовуйте функцію "Pulse" для зниження тиску короткими етапами (див.: "Властивості вашого вакуумного пакувальника / функція "Імпульс").
	Вакуумні прокладки на кришці та основі приладу забруднені, зношені або пошкоджені.	Протріть вакуумні прокладки м'якою вологою тканиною. Не тріть! Якщо проблема не зникає, надішліть прилад до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.
Шум вакуумного насоса під час запаювання змінюється.	Досягається максимально можливий низький тиск.	Натисніть кнопку "Seal Only" або відпустіть кнопку "Pulse", щоб зупинити процес. Загерметизуйте пакет або закрийте напірний клапан контейнера.
Пакет або плівка плавляться або розриваються в місці з'єднання.	Ви використовували невідповідні плівки або пакети.	Деякі типи плівок не підходять для запаювання. Виберіть відповідний тип і спробуйте ще раз.
	Прилад може бути перегрітий.	Відключіть прилад від мережі і залиште його остигати приблизно на 30 хвилин з відкритою кришкою. Потім спробуйте ще раз. Після кожного процесу герметизації зачекайте приблизно 20 секунд з відкритою кришкою, перш ніж починати наступний цикл.

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
Вакуумний насос зупиняється через короткий проміжок часу, не досягнувши достатньо низького тиску.	Вакуумна система (пристрій та пакет/контейнер) протікає	Перевірте наступні пункти: - Чи правильно закрита і зафіксована кришка приладу (див. розділ «Експлуатація»)? - Чи вакуумні прокладки в належному стані та чисті (див.: «Догляд та чистка»)? - Чи правильно розміщено пакет у вакуумній камері, чи немає складок і зазорів? - Чи пакет або контейнер дійсно герметичний? Перевірте, чи не потрапляє повітря назад у мішок або контейнер після зупинки вакуумного насоса. Починаючи вакуумування, притисніть кришку приладу (для вакуумування пакетів) або кришку контейнера. - Чи не пошкоджено контейнер? Не використовуйте більше вакуумні контейнери для вакуумного запаювання, якщо вони тріснулі, зношені, розплавлені, крихкі або пошкоджені будь-яким іншим чином! - Чи герметично під'єднаний вакуумний шланг? Якщо заглушка вакуумного шланга не прилягає належним чином до напірного клапана контейнера, використовуйте відповідний контейнер. - Чи не пошкоджений вакуумний шланг? Особливо перевірте ділянки між штекерами та шлангом. Якщо вам важко досягти повної герметичності вакуумної системи, хоча пакет/контейнер герметичний, спробуйте скористатися функцією «Pulse» (див.: «Експлуатація/ручне керування вакуумним насосом»).

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
	Ви використовуєте пакет або контейнер, що містить великий об'єм повітря.	У деяких випадках система визначення тиску припиняє роботу через занадто низький рівень зниження тиску. Це нормальний режим роботи. Спробуйте скористатися наведеними нижче методами: - Перед вакуумним запаюванням пакета: спробуйте витиснути надлишок повітря. - Для вакуумування контейнера: запускайте функцію «Canister» кілька разів, доки не буде досягнуто бажаного низького тиску. - За необхідності використовуйте функцію «Pulse» (див.: «Експлуатація / Ручне керування вакуумним насосом»).
	Вакуумування пакетів: Вакуумна система заблокована.	Перевірте наступні пункти: - Чи використовували ви відповідний тип плівки? Поверхня повинна бути дещо не гладкою з внутрішньої сторони пакета. - Чи досягає верхній край пакета внутрішньої частини вакуумної камери? - Чи не заповнений піддон для крапель рідиною або крихтами і/або чи не засмічений впускний отвір вакуумної камери? Ретельно спорожніть і очистіть піддон і вакуумну камеру. Якщо проблема не зникає, поверніть прилад продавцю для перевірки та ремонту.
	Вакуумування контейнерів : Потік повітря від контейнера до приладу блокується.	Перевірте наступні пункти: - Чи відкритий напірний клапан? Перед роботою напірні клапани з ручним керуванням необхідно перевести в положення «Відкрито». - Чи засмічений напірний клапан або вакуумний шланг? Можна спробувати продати перешкоду. Якщо це не вдасться, зверніться до постачальника для заміни. Також завжди слідкуйте за тим, щоб вміст контейнера не всмоктувався під час евакуації.

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
	Вакуумна система всередині приладу засмічена або протікає.	Негайно припиніть вакуумування, якщо всмоктується будь-яка рідина або крихти. НЕ використовуйте прилад для вакуумування харчових продуктів або предметів, що містять спирт або розчинники! Зверніться до продавця для перевірки та ремонту.
Через деякий час зберігання контейнер або пакет знову наповнюються газом.	Їжа не підходить для вакуумного пакування.	Деякі види харчових продуктів під час зберігання виділяють газ. Такі продукти не підходять для вакуумного запаювання.
	Їжа зіпсувалася.	Швидкопсувні продукти при псуванні виділяють газ. У будь-якому випадку, викидайте цю їжу!
	Зона запаювання контейнера або пакета не була чистою і сухою.	Перед вакуумним запаюванням переконайтеся, що місця запаювання контейнера або пакета не мають пошкоджень, повністю чисті та сухі (зсередини та ззовні).
	Контейнер або пакет пошкоджено.	Коли їжа ще в ідеальному стані, її слід вчасно спожити. Деякі види сухих продуктів можуть бути запаєні вакуумом повторно. - Очистіть ущільнювальну прокладку контейнера. Замініть ущільнювальну прокладку, якщо вона крихка, подряпана, зламана або зношена. - Переконайтеся, що використані пакети або контейнери повністю неушкоджені та герметичні. Якщо є сумніви, використовуйте інший пакет або контейнер. Обережно поводьтеся з вакуумованими пакетами та контейнерами. Особливо це стосується заморожування пакета або контейнера. Захищайте контейнери та пакети від надмірного механічного або термічного впливу та прямих сонячних променів. Не кладіть у пакети або контейнери важкі предмети з гострими краями, навіть якщо вони не вакуумовані.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Переконайтеся, що прилад, вакуумні контейнери, плівка і пакети завжди знаходяться в недоступному для дітей молодше 8 років і тварин місці. Перед чищенням приладу завжди від'єднуйте шнур живлення від електромережі. Не проливайте і не заливайте рідину на прилад або шнур живлення, а також всередину. Не занурюйте прилад або будь-яку його частину у воду або будь-яку іншу рідину. Не кладіть прилад або шнур живлення на вологі поверхні, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом. **Не кладіть прилад або його частини в автоматичну посудомийну машину.**

УВАГА

Не використовуйте тверді або гострі предмети, корозійні хімічні речовини, дезінфікуючі засоби, абразивні чистячі засоби або губки для чищення приладу або будь-якої його частини. Не намагайтеся відкрити кришку або ніж для нарізання плівки із застосуванням сили. Щоб відкрити кришку, натисніть на кнопки розблокування з обох боків приладу. Щоб відкрити різак для фольги, потягніть ріжучу планку з обох боків до задньої частини приладу. Не штовхайте і не дряпайте сторонніми предметами прилад або вакуумний отвір. Під час чищення вакуумних прокладок слід дотримуватися особливої обережності. Завжди слідкуйте за тим, щоб рідини не потрапляли у вакуумний отвір або впускний отвір вакуумної камери. Завжди тримайтеся за штепсельні вилки для під'єднання або від'єднання шнура живлення або вакуумного шланга. Не тягніть за шнур або шланг.

1. Відключіть прилад від мережі та від'єднайте вакуумний шланг. Переконайтеся, що вакуумний отвір закрито захисною заглушкою. Це запобіжить потраплянню рідин і забруднень в отвір.
2. За необхідності очистіть шнур живлення та вакуумний шланг м'якою, злегка вологою тканиною. Частинки та рідини всередині вакуумного шланга можуть бути видуті.

ВАЖЛИВО - Неможливо очистити внутрішню частину вакуумного шланга, якщо ви не може видути рідину або частинки, що засмітили внутрішній простір. У цьому випадку замініть вакуумний шланг за допомогою спеціальної запасної частини, рекомендованої виробником. Будь ласка, зверніться до продавця. НЕ промивайте вакуумний шланг будь-яким типом, оскільки рідина не може повністю випаруватися і буде всмоктуватися у вакуумний насос приладу під час подальшого використання.

3. Відкрийте кришку і витягніть піддон для крапель з вакуумної камери. Переконайтеся, що рідина з піддону не потрапила всередину приладу. Вимийте піддон у теплій воді для миття посуду. Обережно видаліть залишки у вакуумній камері м'якою вологою ганчіркою.

ВАЖЛИВО - Не тріть вакуумні прокладки. Поводьтеся з різаком для плівки обережно, щоб уникнути пошкодження шарнірів.

4. За потреби очистіть вакуумні прокладки, промокнувши їх м'якою вологою ганчіркою. Обережно протріть нагрівальну планку та ущільнювальну планку м'якою тканиною, змоченою теплою водою.
5. Протріть зовнішню поверхню м'якою тканиною, змоченою невеликою кількістю води для миття посуду. Слідкуйте за тим, щоб рідина не потрапляла всередину приладу.
6. Висушіть усі поверхні м'якою сухою тканиною, але, знову ж таки, вакуумні прокладки можна лише промокнути.
7. Залишивши кришку відкритою, дайте всім деталям висохнути природним чином протягом приблизно 1/2 години в недоступному для дітей і тварин місці.
8. Встановіть на місце піддон для крапель. Складіть різак і зафіксуйте його на місці.

ЗБЕРІГАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути небезпеки перегріву, пожежі та ураження електричним струмом, завжди відключайте прилад від електромережі, коли він не використовується. Завжди слідкуйте за тим, щоб усі деталі та аксесуари приладу, а також пакувальний матеріал були недоступні для дітей молодше 8 років і тварин.

Перед зберіганням спорожніть піддон для крапель і почистіть прилад, щоб уникнути накопичення шкідливих мікробів і неприємних запахів (див.: "Догляд та чищення").

Щоб уникнути пошкодження шарнірів, переконайтеся, що ніж для нарізання плівки зафіксований у задній частині приладу. Крім того, слід зафіксувати кришку на основі приладу (див.: "Експлуатація").

Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати. Не залишайте шнур живлення звисати. Переконайтеся, що ніхто не тягне прилад за шнур живлення. Ми рекомендуємо прокладати шнур живлення навколо відсіку для зберігання шнура в нижній частині приладу.

Під час переміщення приладу не тримайте його за шнур живлення, ніж для нарізання плівки або відкриту кришку. Беріть прилад за основу.

Зберігайте прилад і всі його частини та аксесуари (наприклад, вакуумний шланг) у чистому, сухому та захищеному від надмірних навантажень місці. Не кладіть тверді або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину, а також не кладіть їх всередину.

ВКАЗІВКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ



Утилізація приладу та упаковки повинна здійснюватися згідно з відповідними місцевими нормами та вимогами до електроприладів та пакування.

Зверніться до місцевої компанії, що займається утилізацією.

Не викидайте електроприлади разом з відходами, використовуйте пункти роздільного збору. Зверніться до місцевої влади за інформацією про наявні системи збору відходів. При утилізації електроприладів на звалищах, сміттєзвалищах або при спалюванні сміття небезпечні речовини потрапляти в ґрунтові води або в повітря, таким чином потрапляючи в харчовий ланцюг і завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуттю, а також отруюючи флору і фауну. При одноразовій заміні старого приладу на новий, продавець зобов'язаний за законом прийняти старий прилад для утилізації принаймні безкоштовно.

ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІС

Будь ласка, відвідайте www.gastroback.de для отримання додаткової інформації. Для отримання технічної підтримки, будь ласка, звертайтеся до Центру обслуговування клієнтів Gastroback за телефоном: +49 (0)4165/22 25-0 або електронною поштою info@gastroback.de.

Будь ласка, зверніться до нашої домашньої сторінки, щоб отримати копію цієї інструкції з експлуатації у форматі pdf.

ГАРАНТІЯ

Ми гарантуємо, що всі наші вироби не мають дефектів на момент придбання. Будь-які очевидні виробничі дефекти або дефекти матеріалів будуть виключені з будь-яких подальших претензій і протягом 2 років після придбання приладу будуть безкоштовно відремонтовані або замінені. Покупець не має права на гарантійні зобов'язання, якщо пошкодження або дефект приладу спричинені неналежним поводженням, перевантаженням або помилками при встановленні. Гарантійні зобов'язання втрачають чинність у разі технічного втручання третьої сторони без письмової згоди.

Покупець повинен пред'явити товарний чек при пред'явленні претензії і повинен нести всі витрати і ризики, пов'язані з транспортуванням.

Зауважте:

Клієнти з Німеччини та Австрії: Для ремонту та обслуговування, будь ласка, надсилайте продукцію Gastroback за наступною адресою: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Клієнти з інших країн: Будь ласка, зверніться до вашого дилера.

Ми не несемо витрати за пересилку та отримання.

Подання приладів: Будь ласка, упакуйте прилад у готовому до відправлення вигляді без аксесуарів. Додайте товарний чек і короткий опис несправності. Час обробки після отримання дефектного приладу становить приблизно 2 тижні; ми повідомимо вас про це автоматично. Після закінчення гарантійного терміну, будь ласка, надсилайте несправні прилади на вказану адресу. Ви отримаєте безкоштовну оцінку, після чого зможете вирішити, чи можливий ремонт приладу за рахунок можливих додаткових витрат, чи буде його утилізація.

Прилад призначений лише для побутового використання і не підходить для комерційного, промислового або торгового використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад у будь-який інший спосіб або з будь-якою іншою метою, окрім як за описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання розцінюється як використання не за призначенням або неправильне використання і може призвести до серйозних травм або пошкоджень. Покупець не несе жодних гарантійних зобов'язань, якщо будь-які травми або пошкодження спричинені нецільовим використанням.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 - 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон+ 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 - Телефакс+ 49 (0) 41 65 / 22 25 -29info@gastroback.de -
www.gastroback.de