

GASTROBACK®

Design Vacuum Sealer
Advanced Scale



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул № 46012



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

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ.....	4
ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ.....	6
ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6
ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ	8
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	10
ВЛАСТИВОСТІ ВАШОГО ВАКУУМНОГО ПАКУВАЛЬНИКА.....	10
ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ.....	12
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	14
КЕРУВАННЯ.....	15
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	28
ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	30
ЗБЕРІГАННЯ.....	32
ВКАЗІВКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ.....	32
ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІС.....	32
ГАРАНТІЯ.....	33

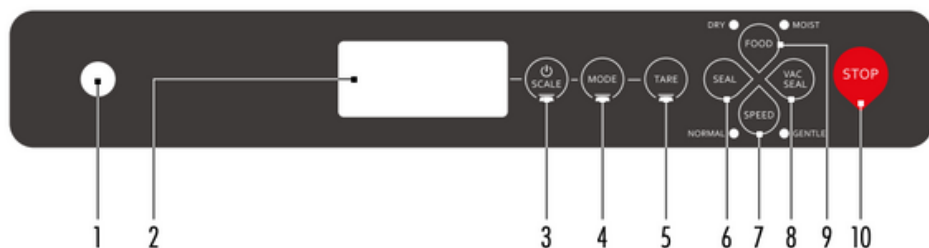
ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

Ваш новий вакумний пакувальник "Design Vacuum Sealer Advanced Scale" допоможе вам зберегти свіжість і смак продуктів протягом тривалого часу. Вбудовані ваги допоможуть вам, коли вам потрібно відміряти відповідну кількість і порції для приготування їжі та випічки, а також для вашого щоденного раціону. Крім того, в побуті та на відпочинку вакумний вакууматор стане корисним помічником, захищаючи продукти від води та бруду. Для цього ви можете використовувати прилад навіть від бортової мережі більшості автомобілів. Працюючи від батарейок, ваги можуть використовуватись незалежно від будь-якого зовнішнього джерела живлення.

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 Advanced Scale".

Ваш Gastroback GmbH

КОНСТРУКЦІЯ ПРИБОРУ



1 Отвір для встановлення ваг — просто прикрутіть платформу ваг сюди.

2 Великий дисплей — відображає показники ваг у різних одиницях маси.

3 Кнопка SCALE — натисніть цю кнопку, щоб увімкнути або вимкнути ваги.

4 Кнопка MODE — щоб вибрати потрібну одиницю маси.

5 Кнопка TARE — щоб уникнути незручностей, пов'язаних з відніманням ваги посудин.

6 Кнопка SEAL — натисніть тут, щоб розпочати процес запаювання.

7 Кнопка SPEED — пропонує два режими швидкості: звичайний та повільний.

8 Кнопка VAC SEAL — натисніть тут, щоб розпочати вакуумне запаювання.

9 Кнопка FOOD — для вибору типу вмісту пакета: сухі або вологі продукти.

10 Кнопка STOP — для передчасного завершення будь-якого процесу запаювання.



11 Розетка живлення постійного струму — для підключення приладу до бортової мережі 12 В більшості автомобілів.

12 Розетка живлення змінного струму — для підключення до мережі змінного струму 220 В.

13 Різак фольги — для встановлення спеціального ножа для фольги.

14 Важіль стабілізації — для фіксації кришки приладу з обох боків під час використання ваг.

15 Знімна платформа ваг.

16 Кришка.

17 Кнопка VAC/MARINATE — натисніть тут, щоб зручно розпочати процес маринування або вакуумування з встановленим вакуумним шлангом.

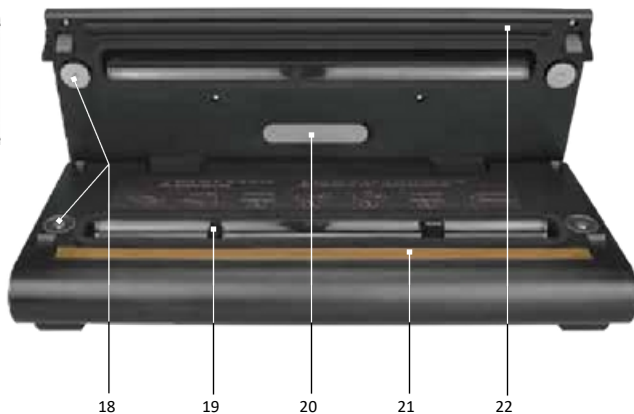
18 Електромагнітні замки — тримають кришку закритою під час роботи.

19 Вихідний отвір для вакууму.

20 Кришка відсіку для батарейок — зніміть цю кришку, щоб вставити/замінити батарейки (2 x типу AAA).

21 Нагрівальна планка.

22 Вакуумні прокладки в кришці та дні приладу, що оточують та герметизують вакуумну камеру.



Акcesуари:

Плівкоріз - спеціальний ніж для зручного розрізання плівок без ризику травмування.

Мережевий шнур - для підключення приладу до електромережі 230 В.

Вакуумний шланг.

Пробка для пляшок.



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

- Не використовуйте і не зберігайте прилад у вологих або мокрих приміщеннях або на відкритому повітрі. Цей прилад НЕ призначений для використання в човнах або транспортних засобах, що рухаються. Не використовуйте будь-які аксесуари, насадки, витратні матеріали або запасні частини (наприклад, плівки, пакети, вакуумні контейнери), 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, вибуху та ураження електричним струмом.
- Регулярно перевіряйте працездатність приладу та шнура живлення. Штирі вилки та роз'єми на задній панелі приладу повинні бути гладкими та чистими, без будь-яких змін кольору.
- Якщо прилад не працює належним чином або перегрівається, поверніть його до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту, або якщо він був підданий неприпустимому навантаженню (наприклад, перегріву, механічному або електричному удару, потраплянню вологи). Не використовуйте прилад, якщо будь-яка його частина не працює належним чином. негайно відключіть прилад від мережі, якщо під час роботи виникла серйозна проблема (наприклад, всмоктування води у вакуумний насос, перегрів). Не намагайтеся самостійно відкривати або ремонтувати прилад.

- Експлуатуйте прилад на добре доступному, стійкому, рівному, сухому і придатному для цього великому столі або стійці. Під час роботи тримайте прилад на відстані не менше 10 см з кожного боку. Перед приладом і над ним повинно бути щонайменше 50 см вільного простору для вільного доступу.
- 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, обігрівача, плити або духовки). Не використовуйте прилад у безпосередній близькості від потужних електроприладів або передавальних пристроїв, щоб уникнути пошкодження шкали.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі. Завжди відключайте прилад від мережі, коли він не використовується, а також перед переміщенням або чищенням приладу.
- Не ставте на прилад важкі предмети, щоб уникнути його пошкодження. Вбудовані ваги витримують максимальне навантаження 2 кг. Щоб уникнути пошкодження ваг: Не ставте на платформу ваг предмети загальною вагою понад 2 кг, включаючи посудину/пакет (тару), що зважується, та вміст. Якщо ви сумніваєтеся, скористайтеся іншими відповідними вагами, щоб спочатку перевірити приблизну вагу предмета. Не залишайте на платформі ваг непотрібні предмети. Перед транспортуванням або зберіганням приладу вийміть платформу ваг з гнізда для встановлення ваг, щоб зберегти точність датчика ваг та уникнути його пошкодження.
- Перед кожною операцією переконайтеся, що вакуумна камера повністю порожня. Завжди слідкуйте за тим, щоб у вакуумний насос не всмоктувалися рідини. У разі всмоктування рідини негайно припиніть роботу, натиснувши кнопку STOP.
- Майте на увазі, що нагрівальна планка та ущільнювальна планка нагріваються під час роботи. Не торкайтеся нагрівальної планки та ущільнювальної планки своїми руками або будь-якими делікатними предметами одразу після використання.

- Вакуумний запаювач призначений лише для вакуумування та запаювання призначених для цього плівок, пакетів і вакуумних контейнерів. Неповноцінні або пошкоджені вакуумні контейнери можуть лопнути (вибухнути) під час вакуумування, що призводить до високого ризику травмування та пошкодження осколками та бризками, які розлітаються навколо. Перед вакуумуванням завжди перевіряйте вакуумні контейнери на наявність будь-яких пошкоджень (наприклад, тріщин, деформацій або вм'ятин). Невідповідні плівки та пакети можуть спричинити перегрівання та загоряння або прилипнути до запаювальної чи нагрівальної планки.
- Не переповнюйте пакети або контейнери, щоб уникнути їх пошкодження та перегріву. Не кладіть у прилад сторонні предмети. Завжди поведіться з будь-якими контейнерами, що вакуумуються, з особливою обережністю, щоб уникнути травм і пошкоджень внаслідок розриву, розлітання осколків і бризок. Не піддавайте вакуумовані контейнери нагріванню, механічним або тепловим ударам, а також прямим сонячним променям.
- Ризик вибуху та пожежі! Не запаюйте та не вакуумуйте контейнери чи пакети, наповнені легкозаймистими речовинами (наприклад, алкогольними напоями, їжею, органічними розчинниками)!
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення або губки для чищення приладу або його частин. Не очищуйте прилад будь-якими агресивними хімічними речовинами (наприклад, відбілювачем). Не використовуйте тверді або гострі предмети для роботи або чищення. Завжди обережно поведіться з нагрівальною планкою, запаювальною планкою та вакуумними прокладками. НЕ мийте прилад або його частину в автоматичній посудомийній машині.



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

- Переконайтеся, що номінальна напруга вашого джерела живлення відповідає вимогам до напруги приладу: 230 В, 50/60 Гц, змінний струм, МАХ 0,6 А або 12 В постійного струму, макс. 9,5 А. У разі використання мережі 230 В настійно рекомендується встановлення автоматичного вимикача з максимальним номінальним залишковим струмом спрацьовування (ПЗВ) 30 мА. У разі сумнівів зверніться до електрика. Крім того, за необхідності, зверніться до інструкції з експлуатації вашого автомобіля для отримання додаткової інформації.

- Підключайте прилад тільки за допомогою шнурів живлення, що входять до комплекту, до спеціальної розетки. Не використовуйте для підключення приладів шнури живлення, відмінні від рекомендованих виробником. Не підключайте обидва шнури живлення одночасно, щоб уникнути перешкод.
- Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати. Не дозволяйте вилці або шнуру живлення звисати над краєм робочого простору.
Переконайтеся, що ніхто не тягне прилад за живлення або не заплутується в ньому. Завжди тримайтеся за вилку, щоб від'єднати шнур живлення від розетки або штепсельної розетки.
- Завжди відключайте прилад від мережі, перш ніж переміщати або чистити його. Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі.
- Шнур живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь або гострих країв. Не ставте прилад на шнур живлення. Якщо шнур живлення явно пошкоджений та/або нагрівається під час роботи, замініть його повністю. НЕ намагайтеся ремонтувати шнур живлення!
- 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 на прилад рідину. НЕ кладіть прилад або будь-яку його частину в автоматичну посудомийну машину.
- Якщо рідина потрапила всередину приладу або всмокталася, негайно вимкніть прилад (натисніть кнопку STOP) і витягніть вилку з розетки. Висушіть і почистіть прилад (див.: "Догляд та чищення") і залиште його висихати природним чином принаймні на 1 день.
- Бортова мережа деяких вантажних автомобілів працює на 24 В. Не підключайте прилад до бортової мережі 24 В. У разі сумнівів зверніться до інструкції з експлуатації транспортного засобу. Крім того, не підключайте прилад до бортової мережі під час роботи двигуна.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	Design Vacuum Sealer Advanced Scale Артикул №46012
Джерело живлення:	AC: 220-240 В, 50/60 Гц, макс. 0,6 А DC: 12 В, макс. 9,5 А
Енергоспоживання:	120 Вт
Довжина шнура живлення:	приблизно 110 см
Вага:	приблизно 2,2 кг
Розміри:	приблизно 380 x 140 x 78 мм (ширина x глибина x висота)
Зниження тиску:	від -0,6 до -0,8 бар
Ширина плівки/пакета:	макс. 300 мм (12 дюймів)
Максимальна вага для ваг:	макс. 2000 г
Градація:	0,1 г
Точність ваг:	0,2 г
Умови експлуатації	10-30 °C
Батарейки, ваги:	2 x 1,5 В (тип Micro, AAA)
Сертифікат:	

ВЛАСТИВОСТІ ВАШОГО ВАКУУМНОГО ПАКУВАЛЬНИКА

Design Vacuum Sealer Advanced Scale пропонує 2 дуже корисних прилади в одному: вакуумний пакувальник і точні ваги. Передбачені наступні робочі елементи:

ВАКУУМНА ГЕРМЕТИЗАЦІЯ	
Кнопка	Використання
SEAL	За допомогою функції SEAL ви можете запечатувати плівку. Використовуйте цю функцію для виготовлення власних пакетів індивідуального розміру або для герметичного запечатування пакетів під звичайним тиском.
VAC SEAL	Перед запаюванням прилад видаляє повітря з пакета, завдяки чому плівка щільно прилягає до вмісту пакета. Прилад зменшує тиск у пакеті щонайменше на 0,6 бар. Час вакуумування залежатиме від налаштувань функції SPEED та розміру пакета. У більшості випадків попередньо встановлена швидкість NORMAL підходить для вакуумування сухих, твердих та жорстких продуктів.

SPEED	За допомогою цієї кнопки ви можете перемикаєтесь між двома різними налаштуваннями швидкості: НОРМАЛЬНОЮ та ПОВІЛЬНОЮ. Світлодіодний індикатор покаже поточну встановлену швидкість.
FOOD	Натисніть цю кнопку, щоб вибрати тип їжі або об'єкта, який ви хочете : MOIST продукти, що містять багато рідини, або DRY сухі продукти .
VAC/ MARINATE	Для вашої зручності ця кнопка розташована з правого боку приладу. Використовуйте її для запуску процесу вакуумування контейнерів або маринування, підключивши вакуумний шланг до вакуумного виходу приладу. Коротко натисніть кнопку, щоб почати запаювання вакуумного контейнера. Натисніть кнопку на кілька секунд, щоб розпочати процес маринування (див.: "Маринування").
STOP	Ви можете скасувати будь-який процес запаювання або вакуумування в будь-який момент, натиснувши кнопку STOP. Прилад негайно припинить роботу і провітрить вакуумну камеру або контейнер. ПОРАДА:Якщо ви бажаєте завершити запаювання, але запаїти пакет з уже досягнутим низьким тиском, натисніть кнопку SEAL
ЗВАЖУВАННЯ	
Кнопка	Використання
SCALE	Увімкнення та вимкнення.
MODE	Коротко натисніть цю кнопку для вибору одиниць виміру.
TARE	Функція тари: автоматичне віднімання ваги ємності.

МАРИНУВАННЯ

Вакуумні контейнери ідеально підходять для маринування продуктів за короткий час. Це відбувається тому, що мікроотвори в продуктах відкриваються під низьким тиском, що дозволяє маринаду просочитися дуже швидко. Використовуючи цю функцію, прилад виконує цикли вакуумування та вентиляції контейнера. Таким чином, продукти отримують оптимальний маринад за найкоротший проміжок часу. Для використання цієї функції необхідна спеціальна вакуумна трубка. Крім того, на кришці контейнера повинен бути клапан тиску, що регулюється вручну.

Зауважте:

Щоб запобігти потраплянню мікробів у їжу, рекомендуємо стерилізувати контейнер і кришку контейнера перед тим, як засипати в нього їжу.

ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

ВАКУУМУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Зауважте:

Вакуумне запаювання НЕ замінює охолодження або заморожування. Будь-які швидкопсувні продукти, які потребують охолодження, після вакуумного пакування все одно повинні зберігатися в холодильнику або заморожуватися. Як і при будь-якому іншому способі зберігання, продукти необхідно ретельно перевіряти перед зберіганням, а також перед вживанням. Вакуумне пакування подовжує термін зберігання продуктів, видаляючи більшу частину повітря з герметичних пакетів і контейнерів, а також запобігаючи повторному потраплянню повітря і мікробів в герметичну упаковку. Крім того, вакуумне пакування допомагає пригнічувати ріст багатьох мікроорганізмів. Однак слід пам'ятати, що дріжджі та деякі види бактерій (наприклад, високотоксична бактерія, що викликає ботулізм) можуть рости навіть без доступу повітря. Інші виробляють спори, які залишаються життєздатними після герметизації.

Таким чином, для тривалого зберігання завжди заморожуйте швидкопсувні продукти, які були упаковані у вакуумну упаковку. Продукти, упаковані в пакети, можна без вагань класти в морозильну камеру. Використовуючи вакуумні контейнери, будь ласка, пам'ятайте, що деякі види пластику стають крихкими при низькій температурі і можуть лопнути під дією низького тиску.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед тим, як помістити вакуумовані контейнери в морозильну камеру, перевірте, чи придатні ваші контейнери для заморожування. В іншому випадку, особливо під час виймання контейнера з морозильної камери, контейнер може лопнути, що може призвести до травм і пошкоджень через осколки та бризки, які розлітаються навколо.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Овочі потрібно бланшувати, щоб зупинити ферментативну реакцію, яка призводить до втрати якості. Потім, перед вакуумним пакуванням промокніть овочі кухонним рушником. Деякі овочі (броколі, паростки, капуста, цвітна капуста, капуста, ріпа) природно виділяють гази під час зберігання. Тому навіть після бланшування вони повинні зберігатися тільки в морозильній камері і не підходять для вакуумного пакування.

ПІД ЧАС ВАКУУМНОГО ЗАПАЮВАННЯ

- Не переповнюйте пакет. Запаковуючи плоскі предмети, завжди залишайте щонайменше 5 см (2 дюйми) вільного простору над матеріалом пакета, щоб можна було його запечатати. Для великих продуктів краще залишити принаймні 8 см (3 дюйми) вільного простору.
- Для вакуумного запаювання великих продуктів обережно розтягніть пакет, помістивши його у вакуумну камеру. Крім того, завжди слідкуйте за тим, щоб місце запаювання фольги було повністю сухим і чистим. Зморшки, рідини та частинки на фользі перешкоджатимуть герметичному запаюванню.

- Якщо ви сумніваєтеся, чи дійсно ваш пакет герметичний, просто зробіть другу plombу (запайте ще раз).
- Не використовуйте пакети повторно після зберігання в них сирого м'яса, риби або жирної їжі.
- Для досягнення найкращих результатів використовуйте лише плівку, пакети та контейнери, рекомендовані виробником.
- Якщо фольгований матеріал розплавився по краю plombи, можливо, нагрівальний стержень був занадто гарячим під час запаювання. Щоб уникнути перегріву, після кожного використання дайте нагрівальному стержню охолонути принаймні 30 секунд з відкритою кришкою.
- Попередньо заморозьте делікатесні продукти, які будуть зберігатися в морозильній камері після вакуумного пакування. Так продукти не перетворяться на пюре під час вакуумування.
- При вакуумному запаюванні гострих предметів (наприклад, кісток, спагеті) захистіть пакет від проколів. Для цього можна загорнути предмети в паперовий рушник. Або ж використовуйте контейнер.

ВАКУУМУВАННЯ ПАКЕТІВ

- Уникайте нагрівання їжі у вакуумних контейнерах, щоб не зіпсувати їжу та не пошкодити контейнер. Крім того, вакуумні контейнери можуть лопнути впливом високої температури. Проте, використовуючи вакуумні контейнери для розігрівання їжі, завжди спочатку знімайте кришку. Ви можете помістити контейнер у банячок (каструлю з гарячою водою), щоб підігріти вміст.
- Деякі вакуумні контейнери можна нагрівати в мікрохвильовій печі. Перш ніж ставити вакуумний контейнер у мікрохвильову піч, переконайтеся, що матеріал контейнера придатний для використання в мікрохвильовій печі, про що свідчить символ мікрохвильової печі або інформація на контейнері. Перед нагріванням контейнера зніміть кришку.
- Не нагрівайте продукти у вакуумному пакеті. Матеріал пакетів розплавиться і зіпсує вашу їжу. Завжди виймайте їжу з пакета, перш ніж розігрівати її.

ПОСІБНИК ЗІ ЗБЕРІГАННЯ

ВАЖЛИВО: Важко передбачити, як довго продукти харчування зберігатимуть свою якість, смак, зовнішній вигляд або текстуру у вакуумній упаковці, оскільки це залежить від типу, дати виробництва та стану продукту в день, коли він був упакований у вакуум.

Їжа	Холодильник: від +3 до +7 °C		Морозильна камера: від -16 до -20 °C	
	Звичайне зберігання	Вакуум	Звичайне зберігання	Вакуум
М'ясо.	2 - 3 дні	8 - 9 днів	- 5 місяців	1 рік

Їжа	Холодильник: від +3 до +7 °C		Морозильна камера: від -16 до -20 °C	
	Звичайне зберігання	Вакуум	Звичайне зберігання	Вакуум
Морепродукти та риба	1 - 3 дні	4 - 5 днів	3-5 місяців	1 рік
Варене м'ясо	4 - 6 днів	10 - 14 днів		
Овочі	3 - 5 днів	7 - 10 днів		
Фрукти	5 - 7 днів	14 - 20 днів		
Яйця.	10 - 15 днів	30 - 50 днів		

Їжа	Кімнатна температура: від +21 до+ 25 °C	
	Звичайне зберігання	Вакуум
Хліб	1 - 2 дні	6 - 8 днів
Рис, борошно	3 - 5 місяців	1 рік і більше

Арахіс, квасоля	3-6 місяців	1 рік і більше
Чайне листя	5-6 місяців	1 рік і більше

ПОРАДИ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВАГ

- Під час зважування великих предметів може знадобитися лоток або контейнер. Скористайтесь функцією TARE.
- Зважування рідин набагато точніше, ніж вимірювання об'єму. Використовуйте мірну посудину та функцію TARE, щоб усунути вагу посудини перед тим, як заливати рідину. Однак слід дотримуватися особливої обережності, щоб уникнути проливання рідини на прилад.
- Для зважування порошків, насіння та подібних дрібних предметів завжди використовуйте достатню ємність для зважування (контейнер або лоток). У більшості випадків слід надавати перевагу контейнерам і лоткам з легких матеріалів (наприклад, пластику, паперу, фольги), щоб уникнути перевантаження ваг. Іноді для невеликих кількостей достатньо серветки або фольги.
- Завжди розміщуйте об'єкти, що зважуються, по центру платформи ваг. Завжди дотримуйтесь максимального навантаження 2000,0 г, щоб уникнути пошкодження датчика ваг.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте маленьким дітям гратися з приладом, будь-якими його частинами або упаковкою!

Обережно розпакуйте прилад і всі аксесуари та перевірте, чи не пошкоджено та чи відсутні якісь деталі. Обережно видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні листівки, але НЕ знімайте попереджувальні наклейки або етикетку з назвою моделі. Особливо слідкуйте за тим, щоб під кришкою приладу не було сторонніх предметів (наприклад, упаковки).

Перед першим використанням і після тривалого зберігання очистіть прилад (див.: "Догляд та чищення").

КЕРУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ - НЕБЕЗПЕКА ЗАДУХИ!

Не дозволяйте маленьким дітям гратися з пакувальним матеріалом (фольгою та пакетами). Завжди слідкуйте за тим, щоб прилад, всі його частини та аксесуари були недоступні для маленьких дітей! Небезпека вибуху! З вакуумованими контейнерами завжди слід поводитися з особливою обережністю.

НЕ вакуумуйте контейнери або пакети, що містять легкозаймисті речовини (наприклад, алкогольні напої, органічні розчинники)! Під низьким тиском велика кількість легкозаймистих рідин випаровується, створюючи високий ризик вибуху, пожежі та пошкодження приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ЗОВНІШНЬОГО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

Тільки ваги можуть працювати від батарейок (див.:«Використання ваг / Робота від батарейок»). Для герметизації та вакуумного пакування потрібне зовнішнє джерело живлення. На задній панелі приладу є 2 розетки: 220-240 В змінного струму (побутова) та 12 В постійного струму (бортова мережа більшості автомобілів).

УВАГА: Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтеся, що номінальна напруга вашої мережі живлення відповідає вимогам приладу.

Бортова мережа деяких вантажівок працює від напруги 24 В. Не підключайте прилад до бортової мережі живлення 24 В. У разі сумнівів зверніться до інструкції з експлуатації транспортного засобу. Крім того, не підключайте прилад до бортової мережі живлення, коли двигун працює.

Використовуйте лише шнури живлення, рекомендовані виробником, для підключення приладу до мережі живлення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАКУУМНОГО ПАКУВАЛЬНИКА

Для запаювання плівок і пакетів використовується нагрівальна планка з електричним живленням, яка нагрівається під час роботи. Не торкайтеся нагрівальної планки відразу після завершення роботи. Не кладіть на нагрівальну планку сторонні предмети. Під час роботи не кладіть одяг, серветки та інші сторонні предмети на прилад або під нього.

ВАЖЛИВО: Перед підключенням приладу до зовнішнього джерела живлення обов'язково дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі "Використання зовнішнього джерела живлення".

Вакуумний пакувальник призначений для вакуумування і запаювання певних плівок, пакетів і вакуумних контейнерів. Неповноцінні або пошкоджені контейнери можуть лопнути (вибухнути) під час вакуумування, що призводить до високого ризику травмування та пошкодження осколками та бризками, які розлітаються навколо. Перед початком роботи завжди перевіряйте вакуумні контейнери на наявність будь-яких пошкоджень (наприклад, тріщин, деформацій або вм'ятин). Недостатня кількість плівок і мішків може пошкодити прилад і призвести до перегріву та пожежі. Не намагайтеся вакуумувати та/або запаювати інші, не призначені для цього плівки, пакети або вакуумні контейнери. Не переповнюйте пакети або вакуумні контейнери, щоб уникнути пошкодження приладу.

Перед запуском функції VAC SEAL переконайтеся, що вакуумна камера повністю порожня. Завжди слідуйте за тим, щоб у вакуумний насос не всмоктувалися рідини. Якщо рідина всмокталася, негайно припиніть вакуумування, натиснувши кнопку SEAL або STOP, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перегріву та пошкодження.

Прилад не призначений для безперервного використання. Після кожного процесу запаювання дайте приладу охолонути принаймні 30 секунд, перш ніж починати наступний процес запаювання. Якщо прилад перегрівається, зачекайте принаймні 20 хвилин з відкритою кришкою, щоб дати йому охолонути.

Зауважте:

Ви можете будь-коли перервати будь-який процес, що виконується, натиснувши кнопку STOP. Однак, як правило, прилад автоматично зупиняє роботу, як тільки вибрана функція буде завершена.

НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Вакуумний насос може працювати на двох швидкостях. На низькій швидкості (GENTLE) потужність вакуумного насоса зменшується, що призводить до збільшення часу вакуумування. Однак, використовуючи це налаштування, легше керувати вакуумним насосом, вчасно натискаючи кнопку SEAL, таким чином припиняючи вакуумування і розпочинаючи процес запаювання. Для вакуумного запаювання великих пакетів корисно працювати на високій швидкості (світлиться світлодіод "NORMAL"). Для невеликих пакетів і пакетів, що містять делікатні предмети, продукти харчування або велику кількість вологи, використовуйте нижчу швидкість. Крім того, при вакуумному запаюванні делікатних предметів або продуктів харчування з великою кількістю рідини слід використовувати налаштування "GENTLE".

ВАЖЛИВО: Будь-яке переривання електроживлення за замовчуванням призведе до перемикання на високу швидкість (NORMAL). Натисніть кнопку SPEED для перемикання між високою (NORMAL) і низькою (GENTLE) швидкістю. Загориться відповідний світлодіодний індикатор.

ПОРАДА:

Налаштування швидкості має вирішальне значення лише під час використання функції VAC SEAL. Виберіть швидкість, перш ніж натискати кнопку VAC SEAL.

ВИБІР ТИПУ ХАРЧУВАННЯ - ЇЖА

Для оптимального вакуумного вакуумування та герметизації продуктів харчування натисніть кнопку FOOD, щоб переключитися на відповідне налаштування (DRY або MOIST). Загориться відповідний індикатор.

ВАЖЛИВО: Будь-яке переривання електроживлення за замовчуванням призведе до переходу в режим DRY. Використовуйте опцію DRY для їжі або будь-яких інших об'єктів без рідини. Натисніть кнопку FOOD (ЇЖА), щоб вибрати опцію MOIST (ВОЛОГЕ) для вологих або соковитих продуктів.

ПОРАДА:

Налаштування DRY / MOIST має значення лише під час використання функції VAC SEAL. Перш ніж натиснути кнопку VAC SEAL, виберіть тип продукту.

УЩІЛЬНЮВАЛЬНІ ПЛІВКИ - УЩІЛЬНЕННЯ

За допомогою функції SEAL ви можете запаювати плівку без використання функції вакууму. Використовуйте цю функцію для виготовлення власних пакетів індивідуального розміру або для герметичного запаювання пакетів під звичайним тиском. Для виготовлення власних мішків дотримуйтесь наведених нижче інструкцій. Для запаювання вже готового пакета під звичайним тиском дійте аналогічно.

ПОРАДА:

Щоб отримати герметичне ущільнення, фольга повинна бути чистою, сухою і без зморшок в області ущільнення. Фольгований матеріал повинен бути рівномірно і щільно приклеєний, але не розплавлений по краю ущільнення.

З матеріалу пакета (фольгована трубка) відміряйте достатню довжину, щоб вмістити предмети, які потрібно упакувати, з принаймні додатковими 5 см (2 дюйми) вільного простору зверху і для застібки внизу. За допомогою різаків для фольги або гострого ножа відріжте пакет потрібної довжини. Дуже важливо різати по прямій лінії. Поставте прилад на відповідну поверхню і спочатку підключіть до нього відповідний шнур живлення, а потім підключіть шнур живлення до джерела живлення (див.: "Використання зовнішнього джерела живлення"). Загориться рідкокристалічний дисплей, ваги та індикатори DRY і NORMAL.

Натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути вагу, при цьому РК-дисплей потемніє. Поверніть важелі стабілізації з обох боків приладу в положення VAC.

Відкрийте кришку. Покладіть один кінець відрізаної фольги на нагрівальну планку. Переконайтеся, що фольга лежить на нагрівальній решітці рівно, без складок і зазорів. Закрийте кришку.

Натисніть кнопку SEAL і ВІДПАЗУ притисніть кришку приладу з обох боків. Пролунає клацання, коли електромагнітний замок щільно притисне кришку. Кнопка запаявання підсвічується, і вакуумний зварювач починає запаявання.

Коли кнопка SEAL знову стане темною, електромагнітний замок відкриє кришку. Зачекайте приблизно 5 секунд (повільно порахуйте до 5). Потім відкрийте кришку і вийміть запечатаний пакет. Перш ніж наповнювати пакет, переконайтеся, що запаявання рівномірне і герметичне.

ВАЖЛИВО: Перед тим, як знову почати роботу, дайте приладу охолонути принаймні 30 секунд. Не залишайте прилад підключеним до електромережі, коли він не використовується. Якщо ви не бажаєте запечатувати інший пакет, закрийте кришку, поверніть важелі стабілізації в положення "IDLE/SCALE" і витягніть вилку з розетки.

ВАКУУМНЕ ЗАПАЮВАННЯ ПАКЕТА - VAC SEAL

За допомогою функції VAC SEAL ваші пакети будуть вакуумовані перед запаянням. Виберіть пакет достатнього розміру. Переконайтеся, що пакет герметичний, перш ніж наповнювати його. Покладіть у пакет продукти, що підлягають запечатуванню. Між вмістом і верхньою частиною пакета має залишатися щонайменше 5 см (2 дюйми) вільного простору.

Помістіть прилад на відповідну поверхню і спочатку підключіть до приладу шнур живлення, а потім підключіть шнур живлення до джерела живлення (див.: "Використання зовнішнього джерела живлення"). Загориться рідкокристалічний дисплей шкали та індикатори DRY (сухий) і NORMAL (нормальний).

Натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути ваги, при цьому РК-дисплей потемніє. Поверніть важелі стабілізації з обох боків приладу в положення VAC. Відкрийте кришку і переконайтеся, що вакуумна камера повністю порожня.

Якщо в мішку знаходяться вологі продукти або рідини, натисніть кнопку FOOD, щоб вибрати налаштування MOIST (ВОЛОГІСТЬ), про що свідчить відповідний індикатор. Це допоможе вам попередньо видалити вологу, щоб вона не всмокталася вакуумним насосом (див.: "Вибір типу продуктів").

Крім того, з вологою їжею, порошками або делікатними продуктами, можна натиснути кнопку SPEED, щоб зменшити швидкість до значення GENTLE (див.: "Налаштування швидкості").

Помістіть верхній край пакета на нагрівальну планку і вакуумну прокладку. Дуже важливо, щоб край пакета повністю заходив у вакуумну камеру, не перекриваючи вихідний отвір вакууму. Переконайтеся, що фольга пакета лежить рівно, без складок і зазорів.

Закрийте кришку, злегка притиснувши пакет кришкою.

Натисніть кнопку VAC SEAL і ВІДРАЗУ притисніть кришку приладу з обох боків. Пролунає клацання, коли електромагнітний замок щільно прикріпить кришку. Кнопка VAC SEAL засвітиться, і вакуумний насос почне вакуумувати пакет.

Зауважте:

Під час роботи вакуумного насоса ви можете будь-коли зупинити відкачування та розпочати запаювання, натиснувши кнопку SEAL. Використовуйте цю функцію для захисту вмісту пакета, якщо він пошкодиться. Або ж, коли починає всмоктуватися рідина або порошок, натисніть кнопку STOP, щоб завершити весь процес. Пакет не буде запаяний.

Зачекайте, поки згасне підсвічування кнопки. Електромагнітний замок відкриє кришку. Зачекайте приблизно 5 секунд (повільно порахуйте до 5). Потім відкрийте кришку і вийміть герметичний пакет.

ВАЖЛИВО: Дайте приладу охолонути принаймні 30 секунд після кожного процесу запаювання. Не залишайте прилад підключеним до електромережі, коли він не використовується. Якщо ви не бажаєте запечатувати інший пакет, закрийте кришку, поверніть важелі стабілізації в положення "IDLE/SCALE" і витягніть вилку з розетки.

ВАКУУМУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Для вакуумного пакування використовуйте лише спеціальні вакуумні контейнери. Невідповідні контейнери можуть вибухнути під час вакуумування або після нього, а осколки та бризки розлетяться навсід. Завжди перевіряйте контейнер і кришку контейнера на належний стан перед вакуумуванням. На них не повинно бути тріщин, деформацій або зношених ущільнень. Завжди поведіться з вакуумованими контейнерами з особливою обережністю, щоб уникнути пошкоджень і травм внаслідок вибуху. Не нагрівайте вакуумовані та/або герметичні контейнери. Завжди провітрюйте контейнер, перш ніж відкривати кришку.

Зауважте:

Призначений для цього вакуумний шланг може не підходити до кришки вакуумних контейнерів, які продаються на ринку, але не рекомендовані виробником. Перед початком роботи перевірте, чи підходить ваш контейнер для використання з приладом.

Зауважте:

Щоб запобігти потраплянню мікробів у їжу, рекомендуємо стерилізувати контейнер і кришку перед тим, як накладати їжу. Для цього ви можете промити контейнер гарячою водою (не менше 80°C). Однак переконайтеся, що контейнер витримає високу температуру. Після стерилізації не витирайте контейнер, а залиште його висихати природним чином на чистій поверхні. При протиранні ганчіркою мікроби можуть знову потрапити на поверхню контейнера.

Переконайтеся, що контейнер і кришка контейнера не пошкоджені, герметичні, абсолютно чисті та сухі.

Засипте їжу в контейнер, залишаючи принаймні 2,5 см (1 дюйм) вільного простору між їжею та краєм контейнера. Слідкуйте за тим, щоб краї контейнера та кришка були чистими та сухими. Закрийте контейнер кришкою.

Поставте прилад на відповідну поверхню. Підключіть відповідний шнур живлення до відповідної розетки на задній панелі приладу (див.: "Використання зовнішнього джерела живлення"). Вставте штепсельну вилку в розетку. РК-дисплей засвітиться. Натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути ваги.

Відкрийте кришку приладу. Вставте один кінець вакуумного шланга у вакуумний вихід приладу. Під'єднайте інший кінець до вакуумного отвору на кришці контейнера. Сильно притисніть вакуумний шланг, щоб забезпечити щільне прилягання. За допомогою ручного регулятора тиску на кришці контейнера переконайтеся, що клапан знаходиться у відкритому положенні. В іншому випадку прилад не зможе вакуумувати контейнер.

Коротко натисніть кнопку VAC/MARINATE збоку приладу, щоб увімкнути прилад. Прилад працюватиме вакуумним насосом до досягнення запрограмованого низького тиску. Під час вакуумування контейнера індикатор на кришці блиматиме. Після цього прилад автоматично вимкнеться. Контейнер буде герметично закритий за допомогою напірного клапана контейнера.

Зауважте:

Ви можете будь-коли перервати процес, просто натиснувши кнопку STOP на кришці контейнера.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Після роботи внутрішня частина контейнера знаходиться під низьким тиском (вакуумом). Навіть незначні пошкодження контейнера або неправильне поводження можуть призвести до вибуху вакуумованих контейнерів. Завжди поведіться з будь-якими вакуумованими контейнерами з особливою обережністю, щоб уникнути травм та пошкоджень через осколки та бризки, що розлітаються навколо. Не піддавайте вакуумовані контейнери впливу тепла, механічних чи термічних ударів, а також прямих сонячних променів.

Залежно від використовуваного вакуумного контейнера, за необхідності закрийте напірний клапан на кришці контейнера. Обережно вийміть вакуумний шланг з контейнера. Після цього від'єднайте вакуумний шланг від приладу. Завжди зберігайте вакуумовані контейнери в місцях, захищених від механічних або теплових ударів і прямих сонячних променів.

Не залишайте прилад підключеним до електромережі, коли він не використовується. Якщо ви не бажаєте використовувати прилад надалі, закрийте кришку і витягніть вилку з розетки.

МАРИНУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Використовуючи функцію МАРИНУВАННЯ, прилад виконує цикли вакуумування та випускає повітря в контейнер. Таким чином, ваша їжа отримує оптимальний маринад за мінімальний час.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для маринування продуктів використовуйте лише спеціальні вакуумні контейнери. Невідповідні контейнери можуть вибухнути під час вакуумування та після нього, а осколки та бризки розлетяться навсід. Перед маринуванням завжди перевіряйте контейнер і кришку контейнера на належний стан. На них не повинно бути тріщин, деформацій або зношених ущільнювачів. Завжди поведіться з вакуумованими контейнерами з особливою обережністю, щоб уникнути пошкоджень і травм внаслідок вибуху.

Зауважте:

Призначений для цього вакуумний шланг може не підходити до кришок вакуумних контейнерів, які продаються на ринку, але не рекомендовані виробником. Перед початком роботи перевірте, чи підходить ваш контейнер для використання з приладом. При використанні вакуумних контейнерів для маринування на кришці контейнера повинен бути клапан тиску, що регулюється вручну. Під час процесу маринування переконайтеся, що клапан тиску контейнера знаходиться в положенні "OPEN", але НЕ в положенні "VACUUM".

Зауважте:

Щоб запобігти потраплянню мікробів у їжу, рекомендуємо стерилізувати контейнер і кришку перед тим, як засипати їжу. Для цього можна обполоснути контейнер гарячою водою (не менше 80°C). Однак переконайтеся, що контейнер витримає високу температуру. Після стерилізації не витирайте контейнер, а залиште його висихати природним чином на чистій поверхні. При протиранні ганчіркою мікроби можуть знову потрапити на поверхню контейнера.

Переконайтеся, що вакуумний контейнер і кришка контейнера не пошкоджені, герметичні, повністю чисті та сухі.

Покладіть продукти у вакуумний контейнер, залишаючи принаймні 2,5 см (1 дюйм) вільного простору між продуктами та краєм контейнера. Слідкуйте за тим, щоб край контейнера і кришка контейнера були чистими і сухими. Закрийте контейнер кришкою. Переконайтеся, що ручний напірний клапан на кришці контейнера знаходиться в положенні "Відкрито". В іншому випадку прилад не зможе вакуумувати контейнер.

Поставте прилад на відповідну поверхню. Підключіть відповідний шнур живлення до відповідної розетки на задній панелі приладу (див.: "Використання зовнішнього джерела живлення"). Вставте штепсельну вилку в розетку. РК-дисплей засвітиться. Натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути ваги.

Відкрийте кришку приладу. Вставте один кінець вакуумного шланга у вакуумний вихід приладу. Під'єднайте інший кінець до вакуумного отвору на кришці контейнера. Сильно притисніть вакуумний шланг, щоб забезпечити щільне з'єднання.

Утримуйте кнопку VAC/MARINATE натиснутою протягом декількох секунд, щоб увійти в режим маринування. Прилад працюватиме вакуумним насосом до досягнення запрограмованого низького тиску. Під час маринування індикатор на кришці буде світитися постійно. Після 20 хвилин маринування прилад автоматично завершить цикл маринування.

Зауважте:

Процес можна припинити в будь-який момент, просто натиснувши кнопку STOP на кришці контейнера.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час маринування внутрішня частина контейнера знаходиться під низьким тиском (вакуумом). Навіть незначні пошкодження контейнера або неправильне поводження з ним можуть призвести до вибуху вакуумованого контейнера. Завжди поводьтеся з вакуумованими контейнерами з особливою обережністю, щоб уникнути травм і пошкоджень через осколки та бризки, що розлітаються навсіді. Не піддавайте вакуумовані контейнери нагріванню, механічним або термічним ударам, а також прямим сонячним променям.

Завжди натискайте кнопку STOP, перш ніж виймати вакуумний шланг з контейнера або приладу, щоб переконатися, що функція МАРИНУВАННЯ завершилася.

Натисніть кнопку STOP, щоб переконатися, що прилад не працює. Потім обережно вийміть вакуумний шланг з контейнера. Після цього від'єднайте вакуумний шланг від приладу.

Не залишайте прилад підключеним до електромережі, коли він не використовується. Якщо ви не бажаєте використовувати прилад надалі, закрийте кришку і витягніть вилку з розетки.

ВИКОРИСТАННЯ ВАГ

УВАГА: Щоб уникнути пошкодження датчика ваг і зберегти точність ваг, не кладіть на платформу ваг предмети загальною вагою понад 2 кг (включно з тарою) (див.: "Одиниці ваги" та "ваги посудини"). Якщо є сумніви, перевірте приблизну загальну вагу (упаковка, посудина та вміст) на інших великих вагах. Крім того, негайно приберіть всі зважені предмети з платформи ваг, адже велике та тривале навантаження може призвести до втрати точності та пошкодження датчика ваг. Якщо ваги не будуть використовуватися протягом тривалого періоду часу або ви хочете транспортувати прилад, зніміть платформу ваг, щоб захистити датчик ваг від надмірного навантаження та механічних ударів.

Завжди вимикайте ваги (натисніть кнопку SCALE, щоб РК-дисплей став темним), перш ніж вмикати або вимикати платформу ваг, а також перед переміщенням приладу. Щоб відкрити платформу ваг, поверніть платформу ваг проти годинникової стрілки, поки не зможете підняти її вгору без будь-якого опору. Не тягніть і не штовхайте платформу ваг, коли вона з'єднана з датчиком ваг.

Ви можете зберігати платформу ваг у спеціально відведеному місці для зберігання платформи ваг у центрі нижньої частини приладу. Прикрутіть платформу ваг до різьбового отвору. Таким чином, платформа ваг буде під рукою і захищена від втрати.

Одиниці ваги:

Ви можете налаштувати РК-дисплей на відображення ваг в наступних одиницях.

Одиниця	Символ	1000 грамів дорівнюють ...	Максимальне навантаження
Грами*	g	1000.0	2000.0
Кілограми	kg	1.000	2.000
Унції**	oz	35.274	70.5
Фунтів**.	lb	2.205	4.410

* Ця одиниця буде попередньо вибрана після того, як ваги будуть від'єднані від джерела живлення.

** Одиниці "унція" і "фунт" використовуються з різними визначеннями. Ваги запрограмовані в системі одиниць Avoirdupois.

Ви можете змінити одиницю виміру в момент, навіть під час зважування.

Виберіть одиницю виміру ваги, короткочасно натискаючи кнопку MODE кілька разів, доки символ потрібної одиниці не з'явиться в крайньому правому стовпчику на РК-дисплеї. Ваш вибір буде зберігатися в пам'яті приладу до тих пір, поки прилад підключений до електромережі.

Якщо утримувати кнопку MODE натиснутою, ваги переходять у режим калібрування. Навіть якщо платформа ваг порожня, на РК-дисплеї відобразиться "2000.0 г". Однак, ваги відкалібровані на заводі-виробнику і не потребують калібрування за умови точної роботи. Якщо ви помилково увійшли в режим калібрування, негайно натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути ваги і вийти з режиму калібрування. Інакше наявні правильні дані калібрування можуть бути змінені, що призведе до неправильних показань. НЕ намагайтеся калібрувати ваги, не маючи під рукою калібрувальної гирі вагою 2 кг! Перед входом у режим калібрування дотримуйтесь інструкцій у розділі "Калібрування".

РОБОТА ВІД БАТАРЕЙОК

УВАГА: Переконайтеся, що батареї вставлені в правильній орієнтації, як зазначено в батарейному відсіку. Позитивний полюс повинен бути спрямований вправо. Батареї наповнені кислотами, які можуть пошкодити прилад. Тому регулярно перевіряйте батареї на герметичність. Негайно замініть розряджені або пошкоджені батарейки, щоб уникнути пошкодження приладу. Крім того, виймайте батареї, якщо прилад не буде використовуватися протягом тривалого періоду часу.

ВАЖЛИВО: Тільки ваги можуть працювати від батарейок. Вакуумування (VAC SEAL) та запаявання плівок (SEAL) від батарейок неможливе. Однак, при підключенні приладу до електромережі немає необхідності виймати батареї. Для роботи ваг потрібні 2 батарейки (тип: AAA Micro, 1,5 В). Відкрийте кришку приладу і зніміть кришку відсіку для батарейок. Вставте 2 батарейки у відсік для батарейок позитивним полюсом праворуч. Встановіть кришку батарейного відсіку та закрийте кришку приладу. Тепер ваги можуть працювати без зовнішнього живлення.

ПІДГОТОВКА ВАГ ДО РОБОТИ:

Завжди вимикайте ваги перед тим, як прикручувати або відкручувати платформу ваг, а також перед переміщенням приладу. Прикручуйте платформу ваг лише до тих пір, поки не відчуєте легкого опору. НЕ затягуйте платформу ваг, щоб уникнути пошкодження датчика. Ваги не можуть працювати без платформи.

ПОРАДА:

Платформа ваг може бути закріплена в нижній частині приладу. Якщо потрібно, поверніть платформу ваг проти годинникової стрілки, щоб від'єднати її з дна приладу.

Якщо ваги працюють від батарейок, натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути ваги (РК-дисплей темніє). Див: " від батарейок". Потім вставте різьбовий стрижень по центру чорної сторони платформи ваг в отвір для встановлення ваг. Повертайте платформу ваг за годинниковою стрілкою, доки не відчуєте легкого упору. НЕ затягуйте платформу ваг, щоб уникнути пошкодження датчика ваг.

Встановіть прилад на стійку та рівну поверхню, де він не буде нахилитися або хитатися. Переконайтеся, що на платформі ваг немає сторонніх предметів. Поверніть важелі стабілізації з обох боків приладу в нижнє положення "IDLE/SCALE".

Якщо ви бажаєте працювати з вагами від зовнішнього джерела живлення, підключіть шнур живлення до відповідного роз'єму на

задній панелі приладу (230 В змінного струму або 12 В постійного струму; див.: "Використання зовнішнього джерела живлення"). Після цього підключіть шнур живлення до розетки джерела живлення. Якщо у відсіку для батарейок встановлені елементи живлення, просто натисніть кнопку SCALE, щоб увімкнути ваги. На рідкокристалічному дисплеї висвітяться деякі символи та знаки, в той час як ваги виконують процес ініціалізації. Зачекайте, поки на дисплеї з'явиться нуль у вибраній одиниці виміру. Після цього ваги готові до роботи.

ЗВАЖУВАННЯ ЇЖІ

ПОРАДА:

Ваги можуть відображати вагу в декількох одиницях. Якщо у відсіку для батарейок немає елементів живлення, після відключення приладу від мережі завжди буде вибрана одиниця виміру "грами" ("g"). Однак, поки прилад працює, нещодавно вибрана одиниця буде зберігатися в пам'яті (див.: "Одиниці ваги").

Для отримання точного результату зачекайте щонайменше 30 секунд після увімкнення ваг, перш ніж класти будь-які предмети на платформу ваг.

УВАГА: Утримуючи кнопку MODE натиснутою, ви переходите в режим калібрування і, без навантаження на платформу ваг, на РК-дисплеї відображається "2000.0 g". У цьому випадку негайно натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути ваги. Ваги фактично відкалібровані.

Зазвичай немає необхідності повторювати калібрування, але при недосконалому або помилковому калібруванні всі наступні показання будуть невірними (див.: "Калібрування").

Якщо потрібна одиниця виміру не вказана в крайньому правому стовпчику РК-дисплея, коротко натисніть кнопку MODE кілька разів, доки не з'явиться потрібна одиниця виміру.

УВАГА: Не кладіть на платформу ваг предмети вагою понад 2 кг. Завжди розміщуйте об'єкти, що зважуються, по центру платформи ваг, щоб уникнути пошкодження датчика ваги.

Після активації функції тари натисканням кнопки TARE пам'ятайте, що загальна вага посудини разом із вмістом не повинна перевищувати 2 кг. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте вагу на інших вагах. Якщо потрібно, зважуйте їжу порційно. Покладіть предмети, які потрібно зважити, на центр платформи ваг. На дисплеї відображається вага. Завжди прибирайте предмети з платформи ваг одразу після зважування, щоб зберегти точність датчика ваг.

ВІДНІМАННЯ ВАГИ ТАРИ

Для зважування продуктів у посудинах (наприклад, рідин, насіння або борошна) ваги можуть автоматично віднімати вагу ємності (тари).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Не проливайте рідини на прилад. Якщо рідина потрапила на прилад, негайно вимкніть його з мережі та витріть розливу рідину, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, пожежі та пошкодження приладу. Після цього очистіть прилад і залиште його висихати природним чином принаймні на 1 день (див.: "Догляд та чищення").

УВАГА:

Навіть під час використання функції тари необхідно дотримуватися максимального навантаження ваг. Щоб уникнути пошкодження датчика ваг, загальна вага посудини разом із вмістом не повинна перевищувати 2 кг.

Спочатку поставте порожню ємність на центр платформи ваг. Натисніть кнопку TARE. РК-дисплей обнуляється. Зніміть посудину з платформи ваг. На РК-дисплеї відобразиться вага посудини зі знаком мінус. Наповніть посудину і знову встановіть її на платформу ваг. На РК-дисплеї відобразиться вага вмісту. Ви можете акуратно наливати або накладати їжу ложкою в посудину, коли вона все ще стоїть на платформі ваг. Однак при цьому дуже важливо не проливати рідину на прилад, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом та пошкодження.

Якщо ви хочете використати іншу посудину або додати інші інгредієнти, просто поставте посудину на платформу ваг і коротко натисніть кнопку TARE ще раз. Потім повторіть крок 2. Якщо ви хочете видалити вагу посудини з пам'яті ваг, зніміть усі предмети з платформи ваг і натисніть кнопку TARE. На РК-дисплеї відобразиться нуль.

КАЛІБРУВАННЯ

УВАГА: Ваги відкалібровані на виробництві. Не намагайтеся виконати калібрування, не маючи під рукою калібрувальної гири вагою 2 кг! Зазвичай немає необхідності в калібруванні. Однак, якщо ваги необхідно відкалібрувати через неправильні показання, вам необхідна калібрувальна гиря вагою 2 кг. Калібрувальна гиря не входить до комплексу поставки приладу.

Зверніть увагу, що точність усіх результатів, які відображаються на вагах, залежить від точності калібрування. Неправильне калібрування може значно знизити продуктивність ваших ваг. Тому при калібруванні ваг необхідно дотримуватися особливої обережності.

Якщо утримувати кнопку MODE натиснутою, ваги перейдуть у режим калібрування, і на РК дисплеї з'явиться напис "2000.0 g", а платформа ваг буде порожньою. Якщо під рукою немає необхідної калібрувальної гири вагою 2 кг, вимкніть ваги, натиснувши кнопку SCALE, щоб зберегти існуючі дані калібрування.

ВАЖЛИВО: Під час калібрування слід уникати роботи приладу від будь-якого нестабільного джерела живлення (наприклад, батареї, електрогенератора або 12 В автомобіля), оскільки це може знизити точність калібрування. Для калібрування підключіть прилад до електромережі 230 В змінного струму.

Щоб виконати правильне калібрування, дотримуйтесь наведених нижче інструкцій:

Тримайте під рукою калібрувальну гирю вагою 2 кг. Підключіть шнур живлення струму до розетки. Переконайтеся, що платформа ваг абсолютно чиста та суха. Потім встановіть платформу ваг в отвір для встановлення ваг. Встановіть прилад на стійку, рівну поверхню. Поверніть важелі стабілізації з боків приладу в положення "IDLE / SCALE ". Перевірте, чи рівна платформа ваг, використовуючи рівень. Підключіть прилад до стабільного джерела живлення 230 В змінного струму (див.: "Використання зовнішнього джерела живлення"). Увімкнувши ваги, зачекайте, поки на РК-дисплеї не з'явиться нуль. Після цього ще принаймні 30 секунд, щоб електронна система ваг врівноважилася. Переконайтеся, що платформа ваг повністю порожня. Потім утримуйте кнопку MODE натиснутою протягом декількох секунд. На РК дисплеї з'явиться напис "2000.0 g". Знову натисніть кнопку MODE. Спочатку на дисплеї з'явиться "CAL". Потім знову відобразиться "2000.0 g". Обережно покладіть калібрувальну гирю ваг вагою 2 кг на центр платформи ваг та зачекайте декілька секунд, поки ваги виконують процес калібрування. У разі успішного калібрування на РК-дисплеї з'явиться напис "PASS". Зніміть калібрувальну гирю. Ваги збережуть нові дані калібрування в пам'яті.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Більшість проблем під час використання можна легко вирішити. Скористайтеся підказками наступній таблиці.

Проблема	Можливі причини	Просте рішення
Пакети не запаюні, вакуумний насос не працює.	Прилад не знаходиться під напругою.	Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений і правильно підключений до відповідної розетки приладу. Підключаючи лампу або інший прилад, переконайтеся, що розетка під напругою.
	Захист від перегріву активний.	Відключіть прилад від мережі і залиште його остигати принаймні на 20 хвилин з відкритою кришкою. Потім спробуйте ще раз.
Вакуумний насос працює дуже добре, але пакет не вакуумується.	Пакет розташований неправильно.	Верхній край пакета повинен повністю заходити у вакуумну камеру. Крім того, переконайтеся, що фольга пакета лежить рівно і гладко, без складок і зазорів на нагрівальній пластині та вакуумній прокладці.
	Важелі стабілізації знаходяться в положенні IDLE/SCALE.	Поверніть важелі стабілізації з обох боків приладу в положення VAC. Потім спробуйте ще раз.
	Електромагнітний замок не спрацював.	Одразу після запуску потрібної функції натисніть на кришку приладу з обох боків.
	Пакет не герметичний.	Використовуйте інший пакет або запечатайте його.
	Частини вмісту пакета перфорують пакет під час запаювання.	Вийміть з пакета предмети з гострими краями (наприклад, кістки) або підверніть краї всередину. Використовуйте інший пакет або вакуумний контейнер.
	Вакуумні прокладки на кришці та основі приладу нещільно прилягають, не чистяться, або пошкоджені.	Обережно очистіть вакуумні прокладки м'якою вологою тканиною. Переконайтеся, що нижній вакуумний комплект правильно розміщений у пази навколо вакуумної камери. Якщо проблема не зникає, надішліть прилад до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.
Повітря повертається назад у вакуумований пакет.	Частинки (порошок) або рідини потрапили в зону запаювання пакета.	Верхній край пакета повинен бути абсолютно чистим і сухим, щоб забезпечити надійне ущільнення. Відріжте верхній край пакета і витріть верхню частину пакета. Можливо, видаліть трохи вмісту пакета, щоб залишити трохи більше вільного місця.
	Частини вмісту пакета під час запаювання перфурували пакет.	Вийміть з пакета предмети з гострими краями (наприклад, кістки) або підверніть краї всередину. Використовуйте інший пакет або контейнер.

Пакет не запечатаний.	Прилад перегрівається та/або плавить фольгу пакета.	Переконайтеся, що ви дали приладу достатньо часу для . Зачекайте 30 секунд між ущільненнями. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути з відкритою кришкою протягом 20 хвилин.
	Важелі стабілізації знаходяться в положенні IDLE/SCALE.	Поверніть важелі стабілізації з обох боків приладу в положення VAC. Потім спробуйте ще раз.
	Продукти з високим вмістом рідини перешкоджають належному закриттю пакета, оскільки велика кількість рідини всмоктується під час запаювання.	Відріжте верхній край пакета і витріть верхню частину пакета. Залиште більше вільного простору всередині. Частково заморозьте продукти з надлишком рідини перед вакуумним запаюванням. Таким чином, під час запаювання рідина не буде так легко висмоктуватися. Виберіть швидкість GENTLE. Вчасно завершуйте процес за допомогою натискання кнопки SEAL для негайного запечатання.
	Ви неправильно розташували пакет для запаювання.	Верхній край пакета повинен лежати на нагрівальній штанзі та вакуумній прокладці абсолютно рівно, без зморшок.
Пакет або фольга плавляться або розриваються в місці з'єднання.	Ви використовували невідповідні плівки або пакети.	Використовуйте тільки плівку та пакети, придатні для пристроїв для запаювання плівки.
	Штанга для запаювання чи прилад перегріті.	Залиште прилад остигати принаймні на 20 хвилин з відкритою кришкою. Після кожного процесу запаювання зачекайте 30 секунд, перш ніж запаювати наступний пакет.
Контейнер не вакуумується (функція VAC/MARINATE).	Вакуумний шланг під'єднано неправильно.	Переконайтеся, що правильний кінець вакуумного шланга належним чином вставлений у вакуумний вихід приладу.
	Вакуумний шланг заблоковано або пошкоджено.	Зверніться до постачальника для заміни.
	Ущільнення кришки вакуумного контейнера негерметичне.	Переконайтеся, що ущільнювач кришки контейнера, а також обід контейнера і кришка контейнера повністю чисті. За потреби замініть ущільнювач. Використовуйте інший контейнер.

Через деякий час зберігання пакет знову наповнюється повітрям.	Ви запечатали їжу, не пристосовану для вакуумного пакування.	Природно, що деякі види продуктів під час зберігання виділяють газ. Ці продукти не підходять для вакуумного запаювання (див.: "Поради для досягнення найкращих результатів").
	Їжа зіпсувалася.	Швидкопсувні продукти при псуванні виділяють газ. Якщо вакуумний пакет роздувається, краще викинути їжу.
	Мікроотвори перфориують пакет.	Використовуйте новий пакет і знову запакуйте їжу вакуумом.
Ви намагаєтесь включити ваги від батарейок, але РК-дисплей залишається темним.	Батарей, що використовуються, вже розрядилися, пошкоджені або мають недостатню напругу.	Спробуйте іншу пару батарейок типу AAA, 1,5 В. Зазвичай акумуляторні батареї розраховані на напругу 1,2 В і можуть бути недостатніми для роботи приладу.
Шкала не показує постійних значень.	Прилад не стоїть рівно і хитається.	Завжди встановлюйте прилад для роботи на стійкій і рівній поверхні, де він не буде нахилитися або хитатися.
	Важелі стабілізації спрямовані в положення VAC.	Для зважування поверніть важелі стабілізації з обох боків приладу в положення "IDLE/SCALE".
	Пошкоджено датчик вагів.	Зверніться до продавця для перевірки та ремонту.
Продукти на вагах відсутні, але шкала не показує нуль.	Ви увійшли в режим калібрування. На РК-дисплеї відображається "2000,0 г" або "CAL".	Одразу ж натисніть кнопку SCALE, щоб вимкнути ваги. Перед використанням цієї функції завжди дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі "Калібрування".
	На РК-дисплеї відображається від'ємне значення.	Функція TARE активна. Натисніть кнопку TARE, щоб обнулити шкалу.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад знаходиться в недоступному для маленьких дітей місці.

Перед чищенням приладу завжди вимикайте його, виймайте вилку з розетки та зачекайте кілька хвилин, щоб прилад охолонув. Не торкайтеся нагрівальної планки або ущільнювальної планки відразу після роботи. 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. Не використовуйте тверді або гострі предмети, корозійні хімічні речовини, дезінфікуючі засоби, абразивні чистячі засоби або металеві губки для чищення приладу або будь-якої його частини.

Очищайте прилад одразу після кожного використання, щоб уникнути прилипання залишків їжі до нагрівальної панелі, підгоряння або обвуглювання нагрівальної панелі, а також засихання внутрішньої частини вакуумної камери.

Не штовхайте і не дряпайте сторонніми предметами, роз'єми шнура живлення або вакуумної розетки, а також отвір для встановлення ваг. Особливо обережно потрібно поводитись з вакуумними прокладками, нагрівальними елементами та платформою ваг. Не застосовуйте надзусилля.

Від'єднуючи шнур живлення, не тягніть його, і завжди беріться за вилку. Від'єднайте шнур живлення від джерела живлення, а потім від приладу. Для цього візьміться за штепсельні вилки. Нижню вакуумну прокладку можна зняти для очищення, обережно витягнувши її. Однак намагайтеся не пошкодити їх.

Під час чищення внутрішньої частини приладу необхідно дотримуватися особливої обережності. Обережно видаліть будь-яку рідину з вакуумної камери і протріть вакуумну камеру, нагрівальну планку і ущільнювальну планку м'якою вологою ганчіркою, змоченою теплою водою для миття посуду.

Протріть зовнішню поверхню приладу та шнур живлення м'якою вологою ганчіркою. Особливо слідкуйте за тим, щоб рідина не потрапила в отвір для ваг. Крім того, слідкуйте за тим, щоб не розливати і не капати воду або будь-які рідини на прилад або в нього.

ВАЖЛИВО: Платформа ваг є важливою точною частиною ваг, і з нею слід поводитись з особливою обережністю. Для очищення відкрутіть платформу ваг (див.: "Використання ваг"). Однак не занурюйте платформу ваг у будь-які рідини. Якщо рідина просочиться на платформу ваг, точність ваг значно знизиться.

Неможливо очистити внутрішню частину вакуумного шланга, якщо ви не можете видути рідину або частинки їжі, що потрапили всередину. Замініть вакуумний шланг відповідну запасну частину, рекомендовану виробником. Зверніться до продавця.

Щоб висушити вакуумні прокладки, найкраще промокнути їх сухою ганчіркою, щоб уникнути пошкодження. Витріть інші частини приладу насухо м'якою сухою тканиною. З відкритою кришкою приладу дайте йому висохнути природним чином протягом приблизно 1/2 години в місці, недоступному для дітей.

Замініть вакуумну прокладку, закрийте кришку та обов'язково переведіть стабілізувальні важелі з обох боків приладу в положення IDLE/SCALE.

ЗБЕРІГАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Завжди вимикайте прилад і виймайте вилку з розетки перед зберіганням, щоб уникнути небезпеки перегріву, пожежі та ураження електричним струмом. Завжди обережно поводьтеся зі шнуром живлення. Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати.

Перед зберіганням повністю спорожніть вакуумну камеру та очистіть прилад (див.: "Догляд та чищення"). Переконайтеся, що розетка живлення закрита гумовими заглушками, що входять до комплекту поставки. Для зберігання завжди викручуйте ваги з отвору для встановлення ваг. Щоб уникнути втрати, найкраще прикрутити платформу ваг до різьбового отвору (для зберігання платформи ваг) у нижній частині приладу.

Зберігайте прилад і всі його частини та аксесуари (шнур живлення, вакуумний шланг) у чистому, сухому, захищеному від морозу, прямих сонячних променів, гострих країв і неприпустимих навантажень (електричний або механічний удар, падіння перекидання), місці, недоступному для малих дітей. Не кладіть тверді або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину. Для зберігання тримайте кришку закритою, а важелі стабілізації у положенні IDLE/SCALE.

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 GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон + 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 . Телефакс + 49 (0) 41 65 / 22 25 -29

info@gastroback.de . www.gastroback.de