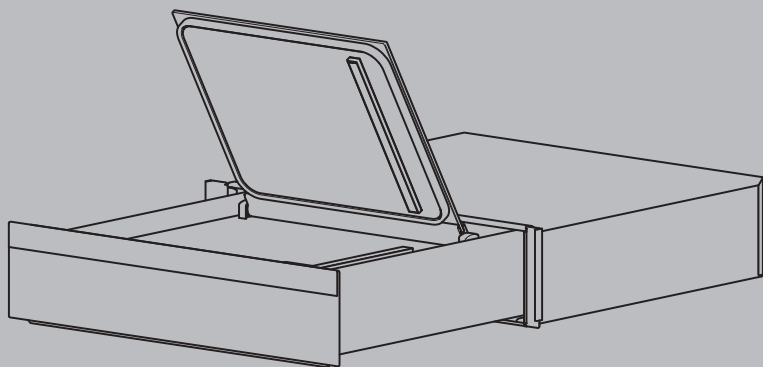




EAC



Руководство по эксплуатации

VS60144

Ящик с функцией вакуумирования

Благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу нашего изделия. Приобретенное Вами устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, просим Вас внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит Вам использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

Соблюдать указания по технике безопасности.

Изменения

Текстовая и графическая информация, а также приведенные данные соответствуют техническому уровню устройства на момент публикации данного руководства. Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию устройства с целью усовершенствования изделия.

Область применения

Номер линии продукции (номер модели) соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

| Тип | Серия |
|---------------------|--------------|
| VS60144 VS60144c | 36001 |

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

| | |
|--|-----------|
| | 2 |
| 1 Указания по технике безопасности | 5 |
| 1.1 Используемые символы | 5 |
| 1.2 Общие правила безопасности | 6 |
| 1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.... 7 | 7 |
| 1.4 Перед первым вводом в эксплуатацию..... | 7 |
| 1.5 Первый ввод в эксплуатацию..... | 10 |
| 2 Утилизация | 11 |
| 3 Описание прибора | 12 |
| 3.1 Конструкция..... | 12 |
| 3.2 Элементы управления и индикации | 13 |
| 3.3 Значение индикаций на дисплее | 13 |
| 4 Вакуумирование продуктов | 14 |
| 4.1 Продукты..... | 14 |
| 4.2 Рекомендуемая интенсивность вакуумирования..... | 16 |
| 4.3 Выбор продолжительности запаивания | 17 |
| 5 Обращение с продуктами | 18 |
| 5.1 Качество и гигиена | 18 |
| 5.2 Подготовка особых продуктов..... | 18 |
| 5.3 Хранение..... | 19 |
| 5.4 Технология приготовления Vacuisine © | 19 |
| 6 Обзор возможностей применения | 20 |
| 6.1 Вакуумирование и запаивание..... | 20 |
| 6.2 Только вакуумирование | 20 |
| 6.3 Только запаивание..... | 21 |
| 7 Управление | 22 |
| 8 Полезные советы | 25 |
| 9 Техническое обслуживание и уход | 26 |
| 9.1 Общие указания..... | 26 |
| 9.2 Очистка | 26 |
| 9.3 Замена запаивающей планки | 28 |
| 9.4 Замена уплотнения крышки прибора..... | 28 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 9.5 | Замена запаивающей подушки | 29 |
| 9.6 | Проверка системы | 29 |
| 9.7 | Удаление влаги..... | 30 |
| 10 | Самостоятельное устранение неисправностей | 31 |
| 10.1 | Что делать, если | 31 |
| 11 | Принадлежности и запасные части | 35 |
| 12 | Технические характеристики | 36 |
| 13 | Указатель ключевых слов | 37 |
| 14 | Служба поддержки и сервисного обслуживания | 39 |

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации прибора.

Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данный символ отмечает операции, выполняемые по порядку.
 - Данный символ описывает реакцию прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

1.2 Общие правила безопасности



- Вводите прибор в эксплуатацию только после прочтения инструкции по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими и психологическими возможностями, отсутствием опыта и/или отсутствием знаний, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям без должного присмотра.
- Если прибор не оснащен сетевым проводом и вилкой или другими средствами для отключения от сети, которые на каждом полюсе имеют зазор между контактами в соответствии с требованиями категория стойкости изоляции оборудования к импульсным перенапряжениям III для полного отсоединения, то необходимо установить отключающее устройство в стационарную электропроводку согласно строительным нормам и правилам.
- В случае повреждения сетевого провода этого прибора во избежание опасностей он должен быть заменен изготовителем или его сервисным центром или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



Во время работы запаивающая планка нагревается. Следует проявлять осторожность. Не прикасаться к запаивающей планке. Опасность получения ожогов. Другие доступные части прибора во время работы могут нагреваться. Не допускать к прибору маленьких детей.

- Не рекомендуется очищать стекло дверцы прибора агрессивными абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками, поскольку в этом случае можно поцарапать поверхность. Это может привести к повреждению или разрушению стекла.
- Ни в коем случае не использовать для очистки паровые очистители или очистители высокого давления. Опасность короткого замыкания!
- Следует использовать пакеты для вакуумирования, рекомендованные для данного прибора! Использование неоригинальных пакетов может привести к повреждению запаивающей планки.

1.4 Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электросети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Необходимые работы должны выполняться квалифицированным монтажником/электриком.

Использование по назначению

- Прибор предназначен для подготовки блюд в домашних условиях. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- Прибор разрешается устанавливать и эксплуатировать только при температуре окружающего воздуха от 5 до 35 °С.

- Ремонт, изменения или манипуляции с деталями прибора, особенно с токопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Некомпетентный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также к нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или при необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Сервис и поддержка». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.
- Данное руководство следует тщательно хранить, чтобы иметь возможность в любой момент обратиться к нему. При продаже прибора или его передаче в пользование новому владельцу следует также передать данное руководство по эксплуатации и руководство по монтажу. В этом случае новый владелец сможет ознакомиться с принципами управления прибором и соответствующими инструкциями.
- Данный прибор соответствует общепринятым техническим нормам и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание возникновения повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Соблюдать инструкции данного руководства.

Если в доме есть дети

- Прибор предназначен для использования взрослыми, ознакомившимися с данным руководством по эксплуатации. Дети не всегда осознают опасности, которые могут возникнуть при обращении с электроприбором. Поэтому необходимо обеспечить надлежащий контроль за детьми и не допускать, чтобы они играли с прибором, так как это может привести к травме.

Техника безопасности при эксплуатации

- Не эксплуатировать прибор при наличии видимых повреждений. При возникновении повреждений обратиться в сервисную службу.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- При этом следить за тем, чтобы не защемить соединительные кабели других электроприборов, так как при защемлении можно повредить изоляцию.

- Если сетевой кабель прибора поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, он должен быть заменен работником сервисного центра.
- Перед закрытием ящика с функцией вакуумирования следует убедиться, что внутри отсутствуют посторонние предметы или домашние животные.
- Запрещается хранить в ящике с функцией вакуумирования предметы, которые при случайном включении могут представлять опасность. К ним относятся, в частности, емкости с воздушными или газовыми камерами (например, аэрозольные баллончики).
- Ненадлежащее проведение ремонта представляет опасность. Опасность удара электрическим током! Проведение ремонта следует поручать только техническому специалисту сервисной службы.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Запаяивающая планка прибора сильно нагревается. В процессе запайки также сильно нагревается запаяиваемый шов пакета для вакуумирования.

Осторожно! Опасность травмирования!

- Не садиться и не опираться на прибор, а также не использовать его в качестве подставки.
- Стеклокрышка прибора механически напряжена. Повреждения стеклянной поверхности могут привести к растрескиванию стекла. При наличии поломок или трещин в крышке прибора дальнейшая эксплуатация прибора запрещена. Обратитесь в сервисный центр.

Осторожно, опасно для жизни!

- Опасность удушья! Элементы упаковки, например пленку или полистирол, хранить в месте, не доступном для детей. Детали упаковки могут представлять опасность для детей.

Во избежание повреждения прибора

- Крышку прибора открывать и закрывать медленно.
- Не ставить на прибор предметы, в частности, источники тепла или холода. Не ронять предметы на крышку прибора.
- Вакуумировать исключительно охлажденные продукты.

- Между процессами вакуумирования всегда выдерживать перерыв не менее двух минут. В противном случае прибор может перегреться.
- При вакуумировании и очистке следить за тем, чтобы вода не попала в прибор, и в частности, во всасывающее отверстие вакуумного насоса. Для очистки использовать умеренно влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или вовнутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.
- Следить за тем, чтобы остроконечные или острые предметы не повредили уплотнение крышки. Очищать уплотнение крышки влажной губкой без использования моющих средств.

1.5 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующее:

- Удалить из вакуумной камеры упаковочный и транспортировочный материал, а также защитную пленку.
- Извлечь руководство по эксплуатации, пакеты и неиспользуемые принадлежности.

2 Утилизация

Упаковка

- Упаковочный материал (коробки, полиэтиленовая пленка и пенополистирол) имеет маркировку и должен при возможности передаваться на вторичную переработку и надлежащим образом утилизироваться.

Демонтаж

- Отсоединить прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным электриком!


Безопасность

- Для предотвращения несчастных случаев вследствие ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для эксплуатации.
- Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой кабель прибора.

Утилизация

- Старый прибор представляет ценность с точки зрения переработки отходов. При надлежащей утилизации сырье поступает на вторичную переработку.

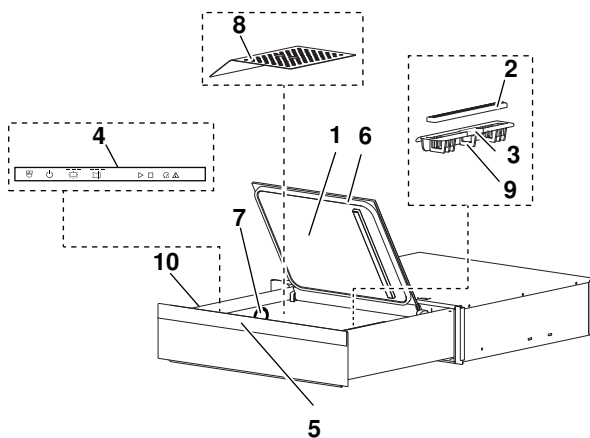


- На заводской табличке прибора отображен символ . Он указывает на то, что утилизация прибора вместе с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. За дополнительной информацией по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия обращайтесь в компетентные органы, в местный пункт сбора бытовых отходов или к продавцу, у которого был приобретен данный прибор.

3 Описание прибора

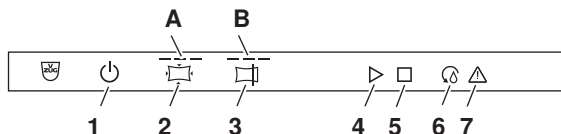
В ящике с функцией вакуумирования можно выполнять вакуумную упаковку пищевых продуктов в пакеты. Упакованные таким образом продукты затем можно бережно приготовить в пароварке (Vacuisine) или в водяной бане. Вакуумирование позволяет продлить срок хранения определенных продуктов.

3.1 Конструкция



- | | | | |
|---|--|----|---------------------------|
| 1 | Стеклянная крышка прибора | 6 | Уплотнение крышки прибора |
| 2 | Запаивающая планка | 7 | Всасывающее отверстие |
| 3 | Зажим для пакета | 8 | Подставка для пакета |
| 4 | Элементы управления и индикации | 9 | Панель запаивающей планки |
| 5 | Передняя панель ящика (механизм открывания и закрывания по технологии Push & Pull) | 10 | Заводская табличка |

3.2 Элементы управления и индикации



Индикация

- A** интенсивности вакуумирования
- B** продолжительности запаивания

Кнопка

- 1** «Вкл./Выкл.»
- 2** настройки интенсивности вакуумирования
- 3** настройки продолжительности запаивания
- 4** запуска
- 5** останова
- 6** удаления влаги
- 7** техобслуживания

3.3 Значение индикаций на дисплее

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| | Отключено | (индикация отсутствует, темные полосы) |
| | Предварительный выбор | (количество выбранных уровней, полосы светятся) |
| | Процесс выполняется | (количество выбранных уровней, полосы мигают) |

4 Вакуумирование продуктов

4.1 Продукты

Чтобы выполнить вакуумную упаковку продуктов и подготовить их к приготовлению по технологии «Sous-vide», следует учесть несколько перечисленных ниже моментов.

Выбор пакета

Для приготовления в вакууме следует использовать исключительно оригинальные пакеты для вакуумирования от V-ZUG. Эти пакеты для вакуумирования рассчитаны на температурный диапазон от -40 до $+115$ °C, и потому подходят для приготовления блюд по технологии «Sous-vide». Пакеты для вакуумирования пригодны для использования в микроволновой печи (например, для размораживания замороженных блюд). Для этого пакет с упакованным продуктом перед помещением в микроволновую печь необходимо проколоть или открыть. В противном случае пакет для вакуумирования под действием возникающего избыточного давления может лопнуть. Если для приготовления по технологии «Sous-vide» используются другие пакеты для вакуумирования, т. е. не произведенные компанией V-ZUG, то такие пакеты могут становиться мягкими, не держать запаивные швы, а в некоторых случаях даже плавиться. Другие пакеты можно использовать только для вакуумирования; в этом случае продолжительность запаивания следует выбирать в соответствии с материалом пакета.



Использование неоригинальных пакетов может привести к повреждению запаивающей планки. Пользователь лично несет ответственность за использование таких пакетов.

Размер пакета

Размер пакета следует выбирать так, чтобы продукт, который упаковывается, занимал не более $2/3$ объема упаковки.

Продукты

Для получения оптимального результата продукты перед вакуумированием следует охладить.

Перед вакуумированием продукты следует как минимум два часа хранить в холодильнике при температуре не более $5\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Запрещено подвергать вакуумной упаковке теплые или горячие продукты.

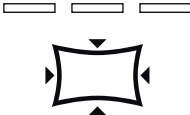



Наполнение пакета для вакуумирования

Необходимо следить за тем, чтобы место запаивания пакета не загрязнялось во время наполнения. Это может привести к недостаточной герметичности пакета. Поэтому перед наполнением примерно 5 см внутренней стороны пакета необходимо вывернуть наизнанку.

4.2 Рекомендуемая интенсивность вакуумирования

Выбор интенсивности вакуумирования

Можно выбрать один из трех уровней интенсивности вакуумирования.

| Уровень интенсивности вакуумирования | Индикация | Категория продуктов |
|--------------------------------------|--|---|
| 0 (только запаивание) |  | Продукты, очень чувствительные к давлению |
| 1 |  | Фрукты, ягоды и жидкости |
| 2 |  | Рыба и овощи |
| 3 |  | Мясо и быстрозамороженные продукты |

Необходимо следить за тем, чтобы продукты, чувствительные к давлению, например, фрукты и ягоды, не деформировались в процессе вакуумирования. Такие продукты подвергать вакуумированию с уровнем интенсивности 1. Чистые жидкости также подвергать вакуумированию с уровнем интенсивности 1.

Смеси продуктов и жидкостей, например, мясо и соус, подвергать вакуумированию с уровнем интенсивности не более 2.

При вакуумной упаковке очень восприимчивых к давлению продуктов, например, чипсов или салата, рекомендуется не настраивать интенсивность вакуумирования, то есть просто запаковать пакет.

4.3 Выбор продолжительности запаивания

При использовании оригинальных пакетов для вакуумирования V-ZUG выбрать 2-ой уровень продолжительности запаивания.

При использовании неоригинальных пакетов продолжительность запаивания необходимо выбирать в соответствии с материалом пакета.



Использование неоригинальных пакетов может привести к повреждению запаивающей планки. Пользователь лично несет ответственность за использование таких пакетов.

5 Обращение с продуктами

Вакуумная упаковка продуктов может в общем продлить срок их хранения.

5.1 Качество и гигиена



Начальное количество микроорганизмов в продукте оказывает решающее влияние на то, как долго может храниться такой продукт. Чем выше содержание микроорганизмов, тем меньше максимальный срок хранения.

Чтобы достичь максимально долгого срока хранения, следует подвергать вакуумированию только продукты безупречного качества. В продуктах, которые уже хранились некоторое время перед вакуумированием, содержание микроорганизмов повышено, и потому они не подходят для длительного хранения.

Чтобы предотвратить заражение микроорганизмами свежих продуктов, необходимо выполнять приведенные ниже указания.

- Прежде чем прикасаться к продуктам, тщательно вымыть руки.
- Использовать гигиенически чистую и гладкую рабочую поверхность. Перед контактом с продуктом помыть рабочую поверхность.
- Перед использованием помыть все вспомогательные средства (ножи, вилки, ложки и т. п.).

5.2 Подготовка особых продуктов

Некоторые виды продуктов необходимо подвергать специальной подготовке, чтобы обеспечить их длительное хранение.

Капуста, бобовые, спаржа

Капусту всех видов (цветную капусту, брокколи, белокочанную и краснокочанную капусту), бобовые (свежую фасоль, горох и т. д.) и спаржу перед вакуумированием необходимо подвергнуть бланшировке. Для этого бланшировать продукты в пароварке или в интенсивно кипящей воде, а затем мгновенно охладить. Затем продукт в вакуумной упаковке можно заморозить, причем он не будет занимать много места.

5.3 Хранение

Для безопасного хранения продуктов следует соблюдать приведенные ниже указания.

- Хранить только свежие продукты безупречного качества.
- Перед вакуумированием температура продукта уже должна соответствовать температуре хранения.
- Непрерывное охлаждение прерывать лишь на максимально короткое время, необходимое для вакуумирования.
- По возможности высушивать продукты перед вакуумированием.
- Избегать вакуумирования смесей из сырых и приготовленных продуктов.
- Выбирать максимально высокий уровень интенсивности вакуумирования согласно указаниям в разделе Рекомендуемая интенсивность вакуумирования (см. страницу 16).
- Крупные куски продуктов хранятся дольше, чем мелкие.
- Хранить продукты при максимально низких температурах.

5.4 Технология приготовления Vacuisine ©

Продукты в вакуумной упаковке можно готовить в пароварке на пару при низких температурах по технологии «Sous-vide». Эта технология приготовления в компании V-ZUG называется Vacuisine.



Для приготовления по технологии Vacuisine следует использовать исключительно оригинальные пакеты для вакуумирования от V-ZUG.

Подробные сведения и рецепты для приготовления по технологии Vacuisine доступны на веб-сайте «www.vzug.com».

6 Обзор возможностей применения




Ниже описаны все возможности применения прибора.

Также следует соблюдать указания в главе Полезные советы (см. страницу 25).

6.1 Вакуумирование и запаивание

Это стандартный способ применения ящика с функцией вакуумирования. После запуска процесса в вакуумной камере создается вакуум. Затем отверстие помещенного в прибор пакета запаивается. После этого давление в приборе вновь нормализуется, и процесс завершается.

Ящик с функцией вакуумирования должен быть готов к работе.

- ▶ С помощью однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую интенсивность вакуумирования.
- ▶ С помощью однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую продолжительность запаивания.
- ▶ Прижать крышку вниз и запустить процесс нажатием кнопки .



Более подробные инструкции по вакуумированию и запаиванию приведены в главе Управление (см. страницу 22).

6.2 Только вакуумирование

С помощью этой программы можно вакуумировать и одновременно герметично закрывать банки с резьбовой крышкой, например, с орехами или семечками.



Использовать только банки с резьбовыми крышками в отличном состоянии. Прежде чем закрывать крышку прибора, следует убедиться, что банки не слишком высокие.




Не использовать подставку для пакета.

Во избежание повреждений прибора высота банок не должна превышать 8,5 см.

Эта программа не подходит для приготовления варенья (заполнения банок горячим вареньем). Разрешается вакуумировать только охлажденные продукты.

Ящик с функцией вакуумирования должен быть готов к работе.

Не использовать подставку для пакета.

- ▶ Слегка закрутить резьбовую крышку банки и поместить банку в вакуумную камеру.
- ▶ С помощью однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую интенсивность вакуумирования.
- ▶ Многократно нажимать кнопку , пока индикация продолжительности запаивания полностью не погаснет.
- ▶ Прижать крышку вниз и запустить процесс нажатием кнопки .




6.3 Только запаивание

Этот способ применения позволяет герметично закрыть пакет, не создавая при этом внутри него вакуум.



Тем не менее, несмотря на эту настройку, внутри пакета создается минимальный вакуум. Это необходимо для успешного выполнения запаивания.

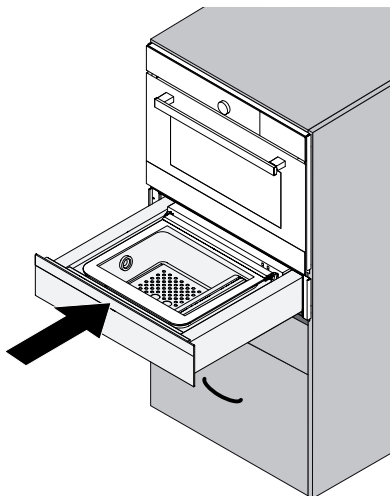
Ящик с функцией вакуумирования должен быть готов к работе.

- ▶ Нажимать кнопку , пока индикация интенсивности вакуумирования полностью не погаснет.
- ▶ С помощью однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую продолжительность запаивания.
- ▶ Прижать крышку вниз и запустить процесс нажатием кнопки .

7 Управление

Открытие прибора (механизм открывания и закрывания Push & Pull)

- ▶ Одной рукой нажать сверху по центру на переднюю панель ящика.
 - Ящик открывается.



Закрывание прибора

Крышка прибора должна быть закрыта.

- ▶ Одной рукой прижать сверху по центру переднюю панель ящика.
 - Ящик фиксируется и закрывается.



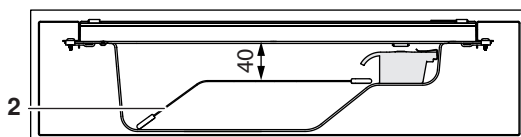
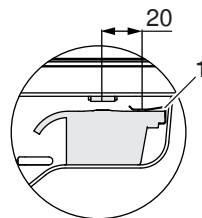
Ни в коем случае не тянуть резко за ящик, поскольку это может привести к повреждению механизма открывания и закрывания Push & Pull.

Включение

- ▶ Нажать кнопку ϕ .
 - Прибор готов к работе.
- ▶ Открыть крышку прибора.



Заправка пакета

- ▶ Поместить продукт в пакет для вакуумирования.
- ▶ Переместить отверстие пакета под держатель пакета **1**.



Для мелких продуктов использовать подставку для пакета **2**, входящую в комплект поставки.

Настройки

- ▶ С помощью кнопки  выбрать интенсивность вакуумирования, а с помощью кнопки  – продолжительность запаивания.

Запуск процесса


- ▶ Закрыть крышку прибора.



**Пакет с продуктом должен полностью находиться в специально предусмотренной вакуумной камере.
Крышка прибора должна закрываться без сопротивления.**

Уплотнитель и место его посадки должны быть чистыми и не содержать посторонних предметов.

Пакет должен по всей ширине и без складок прилегать к запаивающей планке.

- ▶ Прижать крышку прибора и запустить процесс нажатием кнопки .
 - На протяжении процесса вакуумирования мигает индикация интенсивности вакуумирования и/или продолжительности запаивания.

Завершение работы

- Сразу после завершения процесса подается акустический сигнал.

- ▶ Открыть крышку прибора и извлечь продукт в вакуумной упаковке.

Прерывание работы, преждевременное выключение

Для прерывания процесса вакуумирования следует во время его выполнения нажать кнопку □ или кнопку ⏏. Пакет не будет запаян. Прерывание в конце процесса вакуумирования (процесс накачивания воздухом) больше невозможен.

Выключение прибора

- ▶ Нажать кнопку ⏏.
 - Прибор выключается.

Досрочное запаивание

Можно прервать процесс вакуумирования и досрочно запаковать пакет.

- ▶ Нажать кнопку □ для настройки продолжительности запаивания.



В состоянии вакуума жидкости начинают закипать уже при низких температурах. При этом выделяется пар, способный привести к нарушению нормального функционирования прибора. Тщательно наблюдайте за процессом вакуумирования и старайтесь запаковать пакет досрочно, до начала образования пузырей (закипания). Для досрочного запаивания должен быть достигнут уровень интенсивности вакуумирования 1.

8 Полезные советы

В данной главе приведены некоторые советы, призванные облегчить использование ящика с функцией вакуумирования.

- Пакет стороной с отверстием должен по всей ширине и без складок прилегать к запаивающей планке.
- Вывернув часть пакета наизнанку, можно предотвратить загрязнение зоны запаивания пакета при наполнении. Также в качестве вспомогательного средства при заполнении можно использовать воронку.
- Последние использованные настройки для способа применения «Вакуумирование и запаивание» остаются в памяти даже после выключения прибора.
- Чтобы закрыть банки с резьбовой крышкой в условиях вакуума, необходимо слегка закрутить резьбовую крышку и поместить банку в ящик с функцией вакуумирования. Выбрав способ применения «Только вакуумирование», можно вакуумировать эти банки и одновременно герметично их закрыть.
- Чтобы достичь максимального уровня вакуума для жидкостей, жидкость перед вакуумированием необходимо заморозить.

9 Техническое обслуживание и уход

9.1 Общие указания



Очистку ящика проводить только в выключенном состоянии. Опасность повреждения прибора из-за неправильного обращения!

- Не использовать для очистки абразивные чистящие средства, острые или царапающие металлические скребки, металлическую вату, абразивные губки и т. д. Эти вспомогательные средства оставляют царапины на поверхностях.
Поцарапанные стеклянные крышки могут растрескаться.
- Ни в коем случае не использовать для очистки прибора паровые очистители или очистители высокого давления.
- Во всасывающее отверстие вакуумного насоса не должны проникать жидкости или твердые вещества. Это может привести к невозможному повреждению насоса.

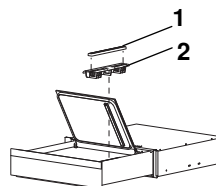
9.2 Очистка

Снаружи

- ▶ Незамедлительно удалять загрязнения или остатки моющих средств.
- ▶ Очищать поверхности мягкой, слегка увлажненной водой тряпкой или губкой – на металлических поверхностях ее следует перемещать в направлении шлифования.
- ▶ Протереть насухо мягкой тряпкой.

Внутри

- ▶ Извлечь из прибора запаивающую планку вместе с панелью.
- ▶ Незамедлительно удалять загрязнения или остатки моющих средств.
- ▶ Очищать поверхности мягкой, слегка увлажненной водой тряпкой или губкой – на металлических поверхностях ее следует перемещать в направлении шлифования.
- ▶ Протереть насухо мягкой тряпкой.
- ▶ Запаивающую планку очистить мягкой, слегка увлажненной водой тряпкой или губкой и вытереть насухо мягкой тряпкой. Панель запаивающей планки можно мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Панель запаивающей планки **2** вставить в прибор.
- ▶ Запаивающую планку **1** посадить на оба посадочных штифта.



Уплотнение крышки прибора

- ▶ Уплотнение крышки прибора очищать мягкой, слегка увлажненной водой тряпкой или губкой.



Не использовать чистящие средства!

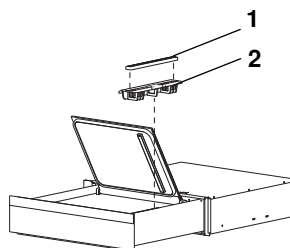
- ▶ Протереть насухо мягкой тряпкой.

Принадлежности

Подставку для пакета можно мыть в посудомоечной машине.

9.3 Замена запаивающей планки

- ▶ Снять с прибора поврежденную запаивающую планку **1**, затем панель запаивающей планки **2**.
- ▶ Панель запаивающей планки **2** вставить в прибор.
- ▶ Новую запаивающую планку **1** посадить на оба посадочных штифта прибора.



Вспомогательные средства или инструменты не требуются.

9.4 Замена уплотнения крышки прибора

- ▶ Удалить поврежденное уплотнение крышки прибора **3**.
- ▶ Установить новое уплотнение крышки прибора.

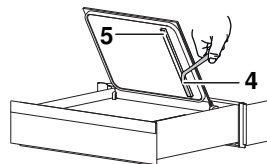


Вспомогательные средства или инструменты не требуются.

9.5 Замена запаивающей подушки

Запаивающая подушка **4** находится с нижней стороны крышки прибора.


- ▶ Извлечь поврежденную запаивающую подушку **4** из крепления **5**.
- ▶ Вставить новую запаивающую подушку **4** в крепление **5**.



Вспомогательные средства или инструменты не требуются.

9.6 Проверка системы




Если светится кнопка техобслуживания , это свидетельствует о том, что вакуумный насос не может достичь требуемого уровня вакуума за заданный период времени. Возможно, неправильно закрыта крышка прибора или уплотнение крышки прибора загрязнено или повреждено.

- ▶ Очистить (см. страницу 26) уплотнение крышки. при этом не использовать чистящие средства!
- ▶ Закрывать крышку прибора и прижать ее вниз.

В случае если кнопка техобслуживания  все еще светится во время последующего процесса вакуумирования:

- ▶ следует выбрать более низкую интенсивность вакуумирования.

Если кнопка техобслуживания  по-прежнему светится:

- ▶ как только загорится  символ.
- ▶ удалять влагу можно (см. страницу 30).


9.7 Удаление влаги



Необходимо удаление влаги, если масло вакуумного насоса содержит слишком много воды (частое вакуумирование влажных продуктов).


Если светятся кнопки и ...

... возможно, выполняется удаление влаги из масла вакуумного насоса.




- ▶ Закрыть крышку прибора и прижать ее вниз.
- ▶ Нажать кнопку .
- Выполняется удаление влаги из масла вакуумного насоса.

Если светятся кнопки и ...

... необходимо удалить влагу из масла вакуумного насоса.

- ▶ Закрыть крышку прибора и прижать ее вниз.
- ▶ Нажать кнопку .
- Выполняется удаление влаги из масла вакуумного насоса.





Процесс удаления влаги длится не более 20 минут. Если кнопка  по-прежнему светится, процесс необходимо повторить. Масло вакуумного насоса нагревается, поэтому пауза между процессами удаления влаги должна быть не менее одного часа. В это время светятся кнопки  и , однако они не активны.

10 Самостоятельное устранение неисправностей

10.1 Что делать, если ...

Далее приведен перечень неполадок, которые можно легко устранить самостоятельно, следуя инструкциям. Если возникла другая неполадка или неполадка не поддается устранению, нужно обратиться в сервисный центр.

... прибор не работает

| Возможная причина | Устранение |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Вследствие перегрузки сработал предохранитель домашней электропроводки. | <ul style="list-style-type: none">▶ Заменить предохранитель или снова включить защитный автомат. |
| <ul style="list-style-type: none">▪ Предохранитель срабатывает многократно. | <ul style="list-style-type: none">▶ Обратиться в сервисный центр. |
| <ul style="list-style-type: none">▪ Сбой в электроснабжении. | <ul style="list-style-type: none">▶ Проверить электропитание. |
| <ul style="list-style-type: none">▪ Прибор неисправен. | <ul style="list-style-type: none">▶ Обратиться в сервисный центр. |
| <ul style="list-style-type: none">▪ Прибор перегрелся вследствие частого вакуумирования. | <ul style="list-style-type: none">▶ Для возобновления дальнейшего использования прибор необходимо охладить. Между процессами вакуумирования всегда выдерживать перерыв не менее двух минут. |
| <ul style="list-style-type: none">▪ Прибор находится в фазе охлаждения между двумя процессами удаления влаги. В это время светятся кнопки  и , однако они не активны. | <ul style="list-style-type: none">▶ Сделать паузу продолжительностью один час пока не появится возможность повторного удаления влаги. |

... в пакете слишком мало вакуума

| Возможная причина | Устранение |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Для данного продукта была выбрана слишком низкая интенсивность вакуумирования. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выбрать более высокий уровень интенсивности вакуумирования. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Всасывающее отверстие насоса не свободно. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Убедиться, что пакет не закрывает всасывающее отверстие. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пакет не герметичен. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выполнить вакуумирование продуктов в новом пакете, при необходимости выбрав более высокий уровень интенсивности вакуумирования. |

... пакет для вакуумирования запаян ненадлежащим образом

| Возможная причина | Устранение |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Для выбранной интенсивности вакуумирования была задана недостаточная продолжительность запаивания. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выбрать следующую большую ступень продолжительности запаивания. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пакет для вакуумирования был неверно размещен на запаивающей планке. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Разместить пакет для вакуумирования надлежащим образом. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пакет для вакуумирования загрязнен в области запаиваемого шва. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Очистить область запаивания перед началом процесса. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Запаивающая подушка на крышке прибора сильно износилась. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Заменить запаивающую подушку. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прибор перегрелся вследствие частого вакуумирования. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Для возобновления дальнейшего использования прибор необходимо охладить. Между процессами вакуумирования всегда выдерживать перерыв не менее двух минут. |


... крышка прибора не открывается

| Возможная причина | Устранение |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прибор работает. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Дождаться, пока в прибор после завершения процесса начнет накачиваться воздух и прозвучит звуковой сигнал. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Произошел сбой электроснабжения. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Восстановить электроснабжение. В прибор нагнетается воздух. |

... во время работы появляются шумы

| Возможная причина | Устранение |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочие шумы могут возникать в течение всей работы (шум при переключении и при работе насоса). | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Эти шумы являются нормальным явлением. |

... светится кнопка техобслуживания

| Возможная причина | Устранение |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прибор не может достичь требуемого уровня вакуума. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Во время запуска процесса вакуумирования держать крышку прибора хорошо закрытой. ▶ Проверить уплотнение крышки прибора и место ее посадки, при необходимости произвести очистку. Если на поверхности уплотнения имеются вмятины, необходимо их разгладить пальцами. ▶ Выбрать более низкий уровень интенсивности вакуумирования, например, как при вакуумировании продуктов с жидкостью. ▶ Разместить пакет для вакуумирования надлежащим образом, в случае, если он выступает за пределы уплотнителя крышки прибора. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Мощность насоса понижена. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Удалить влагу из масла насоса, как только кнопка  начнет светиться. |

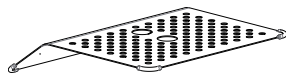
... сильное закипание влаги в пакете во время вакуумирования

| Возможная причина | Устранение |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ В состоянии высокого вакуума жидкости уже при низких температурах начинают закипать. | <ul style="list-style-type: none">▶ Досрочное запаивание▶ Выбрать уровень интенсивности вакуумирования 1 при обработке жидких продуктов. |

11 Принадлежности и запасные части

При заказе просим указывать номер модели прибора и точное наименование принадлежностей или запасных частей.

- Подставка для пакета: позволяет выполнять вакуумирование плоских продуктов



- Уплотнение крышки прибора



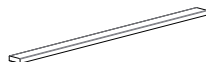
- Панель запаивающей планки



- Запаивающая планка в сборе



- Запаивающая подушка



- Пакет для вакуумирования:
размеры 180×280 мм и 240×350 мм,
диапазон применения: от -40 до +115 °С



12 Технические характеристики

| | |
|---|----------------------|
| Тип | VS60144/VS 60144с |
| Размеры прибора | |
| Габаритные размеры (высота × ширина × глубина) | 142 × 596 × 547 (мм) |
| Емкость вакуумной камеры (высота × ширина × глубина) | 95 × 350 × 285 (мм) |
| Объем вакуумной камеры | 7,83 дм ³ |
| Вес в порожнем состоянии | 25 кг |
| Подключение к электросети | |
| Подключение | 220–240 В ~ 50/60 Гц |
| Потребляемая мощность | 320 Вт |
| Предохранитель | 10 А |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания | 0,5 Вт |

13 Указатель ключевых слов

Символы

Vacuisine 19

б

Безопасность..... 11

в

Вакуумирование 20

Выбор интенсивности вакуумирования .
16

Выбор продолжительности запаивания.
17

д

Демонтаж..... 11

Досрочное запаивание..... 24

з

Замена запаивающей подушки
..... 29

Замена уплотнения крышки прибора.....
28

Запаивание 20, 21

Запаивающая планка
Замена..... 28

Запасные части 35

Значение индикаций на дисплее
..... 13

к

Качество и гигиена..... 18

Конструкция..... 12

л

Линия продукции 2

н

Номер модели..... 2

о

Область применения..... 2

Обращение с продуктами..... 18

Общие указания 26

Описание прибора..... 12

Очистка..... 26

Внутри..... 26

Принадлежности 27

Снаружи 26

Уплотнение крышки прибора

..... 27

п

Первый ввод в эксплуатацию
..... 10

Перед первым вводом в эксплуатацию .
7

Подготовка

Особые продукты 18

Полезные советы 25

Послегарантийное обслуживание
..... 39

Правила безопасности

Общие..... 6

Применение 20

Принадлежности..... 35

Проверка системы 29

Продукты 14

Вакуумирование..... 14

р

Рекомендуемая интенсивность вакуу-
мирования 16

с

Символы 5

Служба поддержки и сервисного об-
служивания..... 39

т

Технические вопросы 39

Технические характеристики
..... 36

Технология приготовления Sous-vide

Vacuisine..... 19

Тип..... 2

у

| | |
|----------------------------------|----|
| Удаление влаги | 30 |
| Указания по технике безопасности | |
| Для конкретного прибора..... | 7 |
| Упаковка | 11 |
| Управление | 22 |
| Досрочное выключение..... | 24 |
| Заправка пакета..... | 23 |
| Запуск процесса..... | 23 |
| Прерывание | 24 |
| Утилизация | 11 |

х

| | |
|----------------|----|
| Хранение | 19 |
|----------------|----|

э

| | |
|--------------------------|----|
| Элементы индикации | 13 |
| Элементы управления..... | 13 |

14 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «Самостоятельное устранение неисправностей» можно получить ценные указания по устранению мелких неисправностей. Таким образом, необходимость в вызове сервисного техника отпадает, и появляется возможность сэкономить на связанных с этим затратах.

Информация о гарантии, предоставляемая компанией V-ZUG, содержится на сайте www.vzug.com → Сервисное обслуживание → Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

Зарегистрировать свой прибор фирмы V-ZUG можно в Интернете на сайте www.vzug.com → Сервисное обслуживание → Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуется заводской номер (ЗН) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора. Информация о приборе:

Заводской номер: _____ **Прибор:** _____

Эта информация должна быть всегда под рукой в случае обращения в сервисную службу компании V-ZUG. Спасибо.

► Открыть ящик с функцией вакуумирования.

– Заводская табличка расположена на левой боковой стенке.

Заказ на ремонт


На сайте www.vzug.com → Сервисное обслуживание → Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание




Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.

Краткое руководство


Включение прибора

- ▶ Открывание ящика с функцией вакуумирования (механизм открывания и закрывания Push & Pull).
- ▶ Нажать кнопку .

Управление

- ▶ С помощью однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую интенсивность вакуумирования.
- ▶ С помощью однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую продолжительность запаивания.
- ▶ Прижать крышку вниз и запустить процесс нажатием кнопки .

Выключение прибора

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Закрывание ящика с функцией вакуумирования.



J36001357-R03

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

