

Вакуумный упаковщик

Руководство по эксплуатации

RU



SENCOR®

SVS 4010SS

Перед тем как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.

Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

RU-1

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	6
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	7
ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	8
ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА	9
ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ	9
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:	9
ПРИМЕНЕНИЕ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА	10
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	12
РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ	12
УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ	12
СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ	13
УХОД И ОЧИСТКА	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	14
УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ	15
УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ	15

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

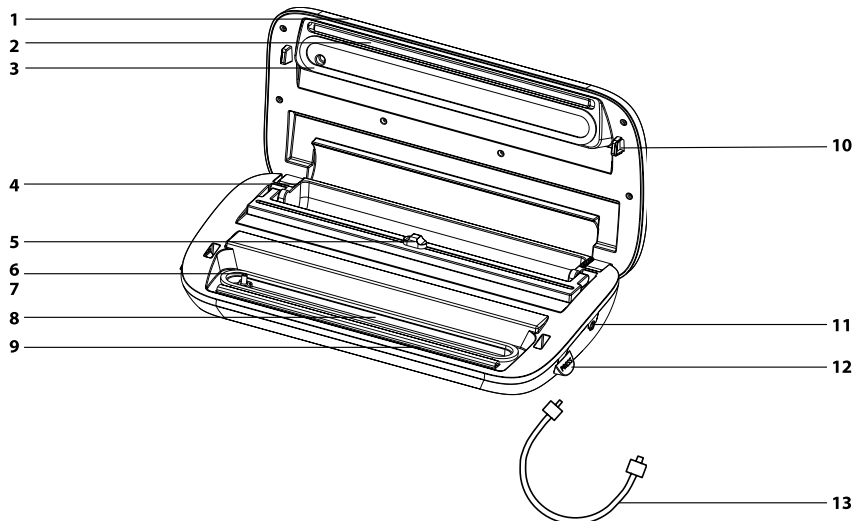
- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность. Чистку и уход, осуществляемый пользователем, не могут выполнять дети младше 8 лет без надзора. Храните прибор и его сетевой кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Дети не должны играть с электроприбором
- Электроприбор предназначен только для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для коммерческого применения или для использования в таких помещениях как:
 - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Используйте электроприбор только по назначению.
- Не устанавливайте электроприбор на подоконники, на крылья мойки или на не стабильные поверхности. Всегда размещайте его на устойчивой, ровной и сухой поверхности.

- Не располагайте электроприбор вблизи умывальника или раковины, не ставьте его на приборы, представляющие собой источник тепла, а также рядом с ними.
- Перед подключением прибора к розетке эл. сети убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на его заводской табличке, соответствует напряжению в розетке. Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке.
- Используйте электроприбор только после того, как он установлен в рабочее положение, на достаточном расстоянии от воспламеняемых материалов, таких как тюль, шторы и т. д.
- Используйте только качественные вакуумные мешки и рулоны, предназначенные для прибора.
- Следите, чтобы в отверстия для всасывания воздуха не попала вода или другая жидкость.
- Прибор нагревается во время работы и остается горячим после ее завершения из-за сохранения остаточного тепла. Избегайте контакта с горячей поверхностью.
- Чтобы прибор успевал остыть, между циклами пайки нужно делать перерыв не менее чем на 40 секунд. Во время перерыва оставляйте крышку открытой. Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 15 минут. Затем ему необходимо остыть приблизительно в течение 30 минут.
- Прибор оснащен предохранителем, который отключает его в случае перегрева. Если это произошло, отключите прибор от розетки и дайте ему остыть. После этого его снова можно использовать.

- Если вы планируете не использовать прибор длительное время, оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, перемещением или чисткой всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки. После завершения работы оставьте крышку прибора открытой, чтобы он быстрее остыл.
- Содержите электроприбор в чистоте. Проводите чистку согласно указаниям, приведенным в главе «Чистка и уход». Перед чисткой дайте прибору остыть. Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Для отсоединения прибора от розетки эл. сети потяните за вилку кабеля питания, ни в коем случае не тяните за кабель питания. Иначе возможно повреждение кабеля питания или розетки.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасной ситуации он должен быть заменен в профессиональной мастерской или при помощи квалифицированного специалиста. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Не используйте прибор, если на нем обнаруживаются признаки повреждения. Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте электроприбор самостоятельно. Для выполнения любого ремонта обратитесь в профессиональную мастерскую. Вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например гарантии качества.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

A



- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1 Откидная крышка | сторона пакета, вставленная в вакуумную камеру. |
| A2 Сварочная планка
3 мм планка создает прочный шов расплавлением. | A9 Резиновая планка
Обеспечивает 100% гладкий сварной шов. |
| A3 Верхний уплотнитель
Во время вакуумной упаковки предотвращает проникновение воздуха в вакуумную камеру. | A10 Фиксаторы
Обеспечивают посадку крышки в основание и соединение крышки с основанием. Фиксаторы с обеих сторон вакуумного упаковщика после закрытия крышки защёлкнутся в отверстиях в основании. Слышен двойной щелчок. |
| A4 Камера для рулона с вакуумной пленкой
Камера для вставления рулона с вакуумной пленкой. Рулон может в ней оставаться и во время процесса сварки и вакуумной упаковки. | A11 Подсоединение для контейнера
При использовании вакуумного контейнера, ёмкости для маринования, бутылки с вакуумной пробкой или иных принадлежностей подсоедините трубочку к этому отверстию. |
| A5 Нож
Позволяет отрезать пакет требуемого размера. | A12 Кнопки открытия защелки
После нажатия кнопок с обеих сторон сварочного устройства откройте крышку и можно достать вакуумный пакет. |
| A6 Отверстие для откачки воздуха
Через это отверстие при вакуумной упаковке откачивается воздух из вакуумного кармана. | A13 Шланг откачки воздуха из внешнего вакуумного контейнера или ёмкости. |
| A7 Нижний уплотнитель
Во время вакуумной упаковки предотвращает проникновение воздуха в вакуумную камеру. | |
| A8 Вакуумная камера
В вакуумной камере в процессе вакуумной упаковки создается вакуум. Во время вакуумной упаковки должна быть открыта | |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

B

1
2
3
4
5
6
7

8
9
10
11
12
13

B1 Кнопка „Mode“ (со светодиодными индикаторами) Позволяет установить два рабочих режима вакуумной упаковки (Normal и Gentle). Исходный режим - „Normal“ (стандартный). Если продукт крошится, то нажатием кнопки переключите режим вакуумной упаковки на „Gentle“ (бережно). Во время вакуумной упаковки Вы можете в любое время изменить уровень вакуума так, что во время процесса вакуумной упаковки нажмете кнопку „Seal“. Откачивание воздуха останавливается, погаснет индикатор **B11** Vac Seal и автоматически будет начат процесс сварки пакета, а также включится индикатор Seal **B13**. Как только шов будет создан, процесс автоматически выключится и индикатор **B13**. Seal погаснет. Крышку можно поднять, достать пакет и проверить сварной шов.
(Примечание: В случае прерывания питания настройка прибора вернется в предварительно установленный стандартный режим.)

B2 Кнопка „Food“ (со светодиодными индикаторами) Позволяет установить два режима (Dry и Moist). Исходный режим - „Dry“ (сухой), нажатием кнопки режим переключится на „Moist“ (влажный). Режим можно выбирать по типу продуктов питания. „Dry“ для сухих продуктов и предметов, а „Moist“ для влажных продуктов.
(Примечание: В случае прерывания питания настройка прибора вернется в предварительно установленный стандартный режим.)

B3 Кнопка „Canister“ (со светодиодным индикатором) Позволяет откачивать воздух из внешнего вакуумного контейнера. По окончании вакуумной упаковки процесс автоматически выключится.

B4 Кнопка „Vac Seal“ (со светодиодным индикатором) Позволяет исполнить вакуумную упаковку пакета и его последующую сварку. Нажатием кнопки Seal Вы можете в любой момент закончить процесс вакуумной упаковки и начать процесс сварки, или нажатием кнопки Stop закончить процесс в целом. Рекомендуем оставить автоматический режим и сохранить время вакуумной упаковки и сварки на приборе.

B5 Кнопка „Marinating“ (со светодиодным индикатором) Позволяет мариновать продукты созданием вакуума, тем самым значительно сокращает процесс маринования всего до 20 минут по сравнению с обычным процессом маринования. Во время процесса маринования воздух будет циклически откачиваться и закачиваться в пакет. Процесс продолжается около 20 минут. Как только процесс будет закончен, индикатор Marinating погаснет и можно достать пакет, или в случае маринования во внешнем контейнере можно отсоединить контейнер.

B6 Кнопка „Seal“ (со светодиодным индикатором) Позволяет сваривать пакет. Нажатием кнопки Stop можно окончить процесс в любой момент.

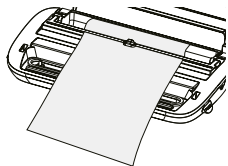
B7 Кнопка „Stop“.
Позволяет в любой момент закончить работу.

B8 Индикаторы выбора режима Gentle или Normal
B9 Индикаторы выбора режима Moist или Dry
B10 Индикатор кнопки Canister
B11 Индикатор кнопки Vac Seal
B12 Индикатор кнопки Marinating
B13 Индикатор кнопки Seal

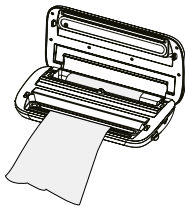
ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

C

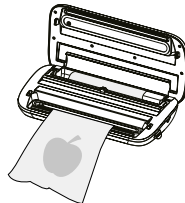
C1



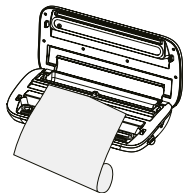
C3



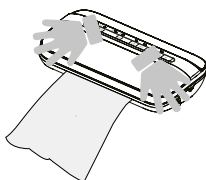
C5



C2



C4

**Создание пакета из плёнки****Примечание:**

В случае использования вакуумных пакетов нет необходимости отрезать и сваривать дно пленки.

Так как в плёнке предусмотрены отверстия с двух сторон, сначала необходимо создать шов на одной стороне плёнки и тем создать пакет еще перед заполнением продуктами.

- C1** Разматывание плёнки из рулона
Откройте крышку **A1**, вытяните требуемую длину плёнки из рулона из камеры **A3**.
- C2** Отрезание пленки на необходимую длину
Отрежьте вытянутую часть плёнки перемещением ножа **A5** с одной стороны на другую. Одной рукой придержите рулон и вытянутую часть плёнки, а второй рукой переместите нож с одной стороны на другую.
- C3** Помещение плёнки на резиновую планку
Любой открытый конец отрезанной пустой пленки поместите на край вакуумной камеры **A8**, который ближе к резиновой планке **A9** так, чтобы он выступал не менее чем на 1,5 см за край планки.
- C4** Закрытие крышки и сваривание плёнки
Прижмите крышку **A1** обеими руками к основанию до момента, когда услышите 2 щелчка. Оба фиксатора **A10** должны войти в отверстия в основании. Тем самым крышка **A1** будет замкнута к основанию и можно начать процесс сварки. Нажатием кнопки **B6 Seal** начните процесс сварки, включится индикатор **B13**. По его окончании

индикатор **B13** погаснет, освободите крышку нажатием кнопки **A12** с двух сторон вакуумного упаковщика. Крышка разблокируется и можно достать пакет. Проверьте сварной шов.

Заполнение и сварка пакета.

- C5** Как только из плёнки возникнет пакет, можно его заполнить продуктами или предметами, которые необходимо упаковать в вакуум или заварить в пакете. Если пакет необходимо только заварить, повторите процессы **C3** и **C4**.

Если Вы хотите продукты в пакете также упаковать в вакуум, вложите пакет открытым концом в вакуумную камеру **A8** и обеспечьте, чтобы не было закрыто всасывающее отверстие **A6**. Прижмите крышку **A1** обеими руками к основанию до момента, когда услышите 2 щелчка. Оба фиксатора **A10** должны войти в отверстия в основании. Тем самым крышка **A1** будет замкнута к основанию и можно начать процесс упаковки в вакуум со сваркой. Нажмите кнопку **B4** и включите процесс вакуумной упаковки. Включится индикатор **B11**. По окончании вакуумной упаковки автоматически включится процесс сварки. Погаснет индикатор **B11** и включится индикатор **B13**. По окончании сварки процесс автоматически выключится и индикатор погаснет. Освободите крышку **A1** нажатием кнопки **A12** на обеих сторонах вакуумного упаковщика. Крышка разблокируется и можно достать пакет. Проверьте сварной шов.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА

- При обычном способе хранения продукты питания теряют свой вкус, запах и питательную ценность. В них размножаются бактерии, заводится плесень, в результате чего продукты портятся. Вакуумный упаковщик позволяет продлить свежесть продуктов, в некоторых случаях – в 7 раз, по сравнению с обычным способом хранения, и все это – без использования консервантов и других химикатов. Кроме того, вакуумная упаковка позволяет сократить время маринования с обычных нескольких часов до 20 минут.
- Вакуумная упаковка также позволяет защитить различные предметы от проникновения воды или насекомых.

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ

Экономьте деньги

- С вакуумным упаковщиком Вы можете закупать больше продуктов, например при распродажах, и упаковать их в вакуум в необходимых порциях, без потерь.

Экономьте время

- Продукты можно сварить заранее на неделю и хранить их в вакуумных пакетах.

Маринуйте в течение нескольких минут

- Вакуумная упаковка открывает поры продуктов, тем самым воздействие маринада можно достигнуть всего за 20 минут вместо обычного маринования за ночь.

Облегчите себе отдых

- Свои любимые блюда и продукты для торжеств можно приготовить заранее, поэтому можно проводить время со своими гостями.

Насладитесь сезонными блюдами или деликатесами

- Сохраните быстропортящиеся или редко потребляемые продукты свежими длительное время.

Контролируйте параметры калорий

- Упакуйте порции любой величины в вакуум и запишите на пакет количество калорий или жиров.

Храните не пищевые продукты

- Вакуумная упаковка также позволяет защитить различные предметы от проникновения воды или насекомых, например в палатке или в лодке.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

ПАКЕТЫ И РУЛОНЫ

Вакуумные пакеты и рулоны, прилагаемые в комплекте к этому прибору, состоят из двух слоев, которые позволяют эффективно и полностью откачать воздух. Многослойное исполнение создает эффективную охрану от проникновения воздуха и влажности, что предотвращает возникновение намерзаний на продуктах, которые безвредны, но выглядят непривлекательно. Поставляются пакеты и рулоны различного размера. Продукты в этих вакуумных мешках можно разогревать в микроволновке или варить в воде.

Зпасные вакуумные рулоны можно приобрести под маркировкой SVX 300CL.



Для предотвращения возможных заболеваний не используйте пакеты повторно после хранения сырого мяса, сырой рыбы или жирных продуктов.

Не используйте повторно пакеты, которые нагревались в микроволновой печи или были в горячей воде.

ПРИМЕНЕНИЕ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА

1. СВАРИВАНИЕ

- 1.1. Подсоедините кабель питания и включите прибор.
- 1.2. Откройте крышку **A1**, заполните пакет продуктами макс. до 2/3 его объёма и поместите его открытой стороной в вакуум-камеру **A8** таким образом, чтобы его край выступал за резиновую планку **A9** не менее чем на 1,5 см.
- 1.3. Проверьте, чтобы место будущего шва было чистым, сухим, без перегибов. Крышку **A1** хорошо прижмите обеими руками вниз до того, как услышите 2 щелчка. Фиксаторы **A10** с обеих сторон должны войти в отверстия в основании.
- 1.4. Нажмите кнопку **B6** (SEAL). Включится СИД индикатор **B13**. В месте сваривающей планки **A2** образуется шов. Процесс сварки занимает приблизительно от 6 до 10 секунд. Как только индикатор погаснет, процесс сварки закончен.
- 1.5. Для разблокирования крышки **A1** нажмите обе кнопки **A12**, откройте крышку, достаньте сваренный пакет и проверьте прочность сварного шва.
- 1.6. После этого подождите пока прибор остынет перед следующим применением, очисткой или хранением.

2. ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА СО СВАРКОЙ

- 2.1. Подсоедините кабель питания и включите прибор.
- 2.2. Откройте крышку **A1**, заполните пакет продуктами максимально до 2/3 его объёма и вложите его открытой стороной в вакуумную камеру **A8** так, чтобы его край был размещен внутри вакуумной камеры **A8**. Пакет не должен перекрывать отверстие для откачки воздуха **A6**.
- 2.3. Проверьте, чтобы место будущего шва было чистым, сухим, без перегибов. Крышку **A1** хорошо прижмите обеими руками вниз до того, как услышите 2 щелчка. Фиксаторы **A10** с обеих сторон должны войти в отверстия в основании.
- 2.4. В зависимости от типа продукта внутри пакета настройте режим работы кнопками **B1** и **B2**. Кнопкой **B1** (Mode) можно выбрать режим Normal или Gentle. Если продукт крошиться, выберете режим Gentle. Кнопкой **B2** (Food) выберете состояние продукта. Для сухих продуктов выберете Dry, для продуктов с повышенной влажностью выберете Moist.
- 2.5. Нажатием кнопки **B4** (Vac Seal) будет начат процесс вакуумной упаковки. Включится СИД индикатор **B11** и автоматически включится процесс откачивания воздуха. Когда будет создан вакуум, процесс откачки воздуха автоматически завершится и индикатор кнопки **B11** погаснет. Вакуумный упаковщик переключится в режим сварки и включится индикатор **B13**. В месте сваривающей планки **A2** автоматически образуется шов. Весь процесс занимает приблизительно от 10 до 20 секунд. Как только процесс сварки завершится, индикатор **B13** погаснет. Во время вакуумной упаковки Вы можете в любое время изменить уровень вакуума так, что во время процесса вакуумной упаковки нажмете кнопку **B6** (Seal). Откачивание воздуха останавливается, погаснет индикатор Vac Seal и автоматически будет начат процесс сварки пакета, а также включится индикатор **B13**. Процесс сварки будет закончен автоматически и индикатор **B13** погаснет. Процесс можно закончить в любой момент нажатием кнопки **B7** (Stop).
- 2.6. Для разблокирования крышки **A1** нажмите обе кнопки **A12**, откройте крышку, достаньте сваренный пакет и проверьте прочность шва.
- 2.7. После этого подождите пока прибор остынет перед следующим применением, очисткой или хранением.



Примечание:

Если продукты влажные, выберете пожалуйста режим «Moist» (влажный). Обеспечьте, что трубочка **A13** не была подсоединена к отверстию **A11** для откачивания воздуха из внешнего контейнера. При подсоединении трубочки процесс вакуумной упаковки осуществляется преимущественно через трубочку, а во вложенном в вакуумную камеру **A8** пакете вакуум не возникнет.

3. ОТКАЧИВАНИЕ ВОЗДУХА ИЗ ВНЕШНЕГО ВАКУУМНОГО КОНТЕЙНЕРА

- 3.1. Подсоедините кабель питания и включите прибор.

- 3.2 В вакуумный контейнер поместите необходимые продукты и закройте контейнер крышкой. Любой из коннекторов трубочки **A13** подсоедините к отверстию **A11** для откачивания воздуха, второй конец подсоедините к отверстию крышки контейнера.
- 3.3 Нажмите кнопку **B3** (Canister), и прибор начнет откачивать воздух из контейнера. Включится индикатор **B10**. Как только процесс откачки воздуха будет закончен, прибор автоматически выключится и погаснет индикатор **B10**. Этот процесс можно закончить в любой момент нажатием кнопки **B7** (Stop).
- 3.4 Сначала отсоедините коннектор трубочки **A13** от отверстия крышки контейнера, и только после этого отсоедините коннектор от отверстия откачки воздуха **A11**.



Примечание:

Вакуумный контейнер и крышка не входят в комплект упаковки данного электроприбора. Перед тем, как достать продукты из контейнера, сначала нажмите кнопку на крышке контейнера для того, чтобы устранить вакуум. Только после этого откройте крышку контейнера. Перед нагревом в микроволновой печи сначала снимите крышку с контейнера. Для продления срока годности продуктов внутри контейнера храните вакуумный контейнер в холодильнике.

4. ВАКУУМНОЕ МАРИНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В ПАКЕТЕ

- 4.1 Подсоедините кабель питания и включите прибор.
- 4.2 Откройте крышку **A1**, заполните пакет мясом с маринадом максимально до 2/3 его объёма и вложите его открытой стороной в вакуумную камеру **A8** так, чтобы его край был размещен внутри вакуумной камеры **A8**. Пакет не должен перекрывать отверстие для откачки воздуха **A6**.
- 4.3 Крышку **A1** хорошо прижмите обеими руками вниз до того, как услышите 2 щелчка. Фиксаторы **A10** с обеих сторон должны войти в отверстия в основании.
- 4.4 Нажатием кнопки **B5** (Marinating) будет начат процесс маринования. Включится СИД индикатор **B12** и автоматически включится откачивание воздуха. Во время процесса маринования воздух будет циклически откачиваться и закачиваться в пакет. Процесс продолжится около 20 минут. Этот процесс можно закончить в любой момент нажатием кнопки **B7** (Stop). Как только процесс будет закончен, прибор автоматически выключится, индикатор **B12** погаснет. Теперь можно достать пакет.
- 4.5 Для разблокирования крышки **A1** нажмите обе кнопки **A12**, откройте крышку и достаньте пакет. Теперь маринованная смесь готова для гриля или жаркого.



Примечание:

Обеспечьте, чтобы трубочка **A13** не была подсоединена к отверстию **A11** для откачивания воздуха из внешнего контейнера. При подсоединении трубочки процесс вакуумной упаковки осуществляется преимущественно через трубочку, а во вложенном в вакуумную камеру **A8** пакете вакуум не возникнет.

5. ВАКУУМНОЕ МАРИНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ВО ВНЕШЕМ КОНТЕЙНЕРЕ ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ

- 5.1 Подсоедините кабель питания и включите прибор.
- 5.2 В ёмкость или контейнер для маринования поместите необходимые продукты и маринад, а после этого закройте контейнер крышкой. Любой из коннекторов трубочки **A13** подсоедините к отверстию **A11** для откачивания воздуха вакуумным упаковщиком, а второй конец подсоедините к отверстию крышки ёмкости или контейнера.
- 5.3 Нажатием кнопки **B5** (Marinating) будет начат процесс маринования. Включится СИД индикатор **B12** и автоматически включится откачивание воздуха. Во время процесса маринования воздух из ёмкости будет циклически откачиваться и закачиваться в ёмкость или пакет. Процесс продолжится около 20 минут. Этот процесс можно закончить в любой момент нажатием кнопки **B7** (Stop). Как только процесс будет закончен, прибор автоматически выключится, а индикатор **B12** погаснет. После этого можно отсоединить ёмкость или контейнер.
- 5.4 Сначала отсоедините коннектор трубочки **A13** от отверстия крышки ёмкости или контейнера для маринования, и только после этого отсоедините коннектор от отверстия откачки воздуха **A11**.



Примечание:

Перед тем, как достать продукты из ёмкости, сначала нажмите кнопку на крышке ёмкости для устранения вакуума. Только после этого открывайте крышку ёмкости. Для продления срока годности продуктов внутри ёмкости храните ёмкости для маринования в холодильнике.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Не переполняйте пакеты, заполняйте их макс. на 2/3 объёма. На открытом конце пакета оставляйте достаточно места для вкладывания в вакуумную камеру **A8**.
- Убедитесь, что открытая сторона пакета чистая и сухая. Влажный пакет плохо плавится и будет сложно создать герметичный шов.
- Вакуумная упаковка не является полной заменой хранению продуктов в холодильнике или морозильной камере. Скоропортящиеся продукты необходимо и в вакуумной упаковке помещать в холодильник или морозильную камеру.
- Открытую сторону пакета поддерживайте чистой и ровной, без посторонних предметов или перегибов, которые могут привести к осложнениям или отсутствию герметичности во время сварки.
- Для предотвращения образования перегибов сварного шва во время вакуумной упаковки предметов больших размеров при вкладывании открытой стороны пакета в вакуумную камеру слегка натяните эту сторону и удерживайте до момента, пока не начнёт работать вакуумный насос.
- При вакуумной упаковке предметов с острыми краями (сухие макароны, серебряные предметы и т.д.) предохраните пакет от повреждения путём упаковки таких предметов в мягкий амортизирующий материал, например мягкую бумагу. Возможно что будет необходимо использовать вакуумный контейнер вместо пакета.
- Если Вы используете вакуумный контейнер, не забудьте оставить под его крышкой не менее 2,5 см свободного пространства.
- Самые лучшие результаты будут достигнуты, если перед вакуумной упаковкой фруктов и предварительно сваренных овощей Вы сначала заморозите их.
- Для охлаждения прибора между циклами сварки нужно делать перерыв не менее чем на 40 секунд.
- Если Вы не уверены что пакет сварен хорошо, то повторите цикл сварки.
- Для достижения наилучших результатов используйте вакуумные пакеты, контейнеры и другие принадлежности марки SENCOR.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

Перед применением принадлежности, таких как вакуумные контейнеры, вакуумные ёмкости, вакуумные пробки и т.д. соблюдайте следующие пункты.

- Оставьте не менее 2,5 см свободного пространства между упаковываемыми с вакуумом продуктами или предметами и крышкой контейнера или ёмкости.
- Протрите край стакана, ёмкости или бутылки чтобы он был чистым и сухим.
- Приложите крышку к вакуумному контейнеру или ёмкости или вставьте вакуумную пробку в бутылку.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

1. ПРЕВЕНТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

- Проверьте, что кабель питания прибора прочно вставлен в розетку эл. сети.
- Проверьте, что кабель питания не поврежден.
- Проверьте что работает розетка эл. сети путём подключения иного прибора.
- Убедитесь, то фиксаторы находятся в замкнутом положении.
- Убедитесь, что вакуумный пакет правильно размещен внутри вакуумной камеры.
- Перед следующим циклом сварки подождите не менее 40 секунд пока прибор остынет.



Примечание:

Для того чтобы прибор не перегрелся, обеспечьте его охлаждение перед следующим применением в течение не менее 40 секунд с открытой крышкой.

2. ПОСЛЕ ЦИКЛА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ В ПАКЕТЕ ОСТАЛСЯ ВОЗДУХ

- Убедитесь, что открытая сторона пакета полностью размещена внутри вакуумной камеры.
- Проверьте что в пакете нет утечки. Проверьте сварной шов пакета с воздухом, потом погрузите его в воду и нажмите на него. Возможные выходящие пузырьки означают утечку, в этом случае используйте новый пакет.

- При изменении размера пакета проверьте сварной шов пакета. Возможные изгибы вдоль шва могут привести к утечке и возможному проникновению воздуха обратно в пакет. В этом случае отрежьте дефектный сварной шов и снова заварите пакет.
- Избегайте создания собственных боковых швов на вакуумных пакетах, эти швы изготовлены по всей длине на внешнем крае. Создание собственных боковых швов может привести к утечке и проникновению воздуха обратно в пакет.
- Не сваривайте, пожалуйста, пакеты с горячими продуктами.
- В соответствии с принципом теплового расширения и сокращения, не сваривайте пакеты с продуктами с высокой температурой, в ином случае продукты при охлаждении сжимаются и это выглядит как проникновение воздуха.
- После исполнения вакуумной упаковки пакета с овощами или фруктами в пакете еще находится воздух. После исполнения вакуумной упаковки поместите, пожалуйста, сваренные пакеты в холодильник, в ином случае при фотосинтезе высвобождается воздух и результат вакуумной упаковки не будет достигнут.
- Не сваривайте, пожалуйста, пакеты с квашеными продуктами. Квашеные продукты не подходят для вакуумной упаковки, так как они сами по себе выделяют газы.

3. ВОЗДУХ БЫЛ ОТКАЧАН ИЗ ПАКЕТА, НО СЕЙЧАС СНОВА ПРОНИКАЕТ ВНУТРИ

- Проверьте сварной шов пакета. Возможные изгибы вдоль шва могут привести к утечке и возможному проникновению воздуха обратно в пакет. Отрежьте дефектный сварной шов и снова заварите пакет.
- Иногда правильной герметичности сварного шва пакета мешает влажность или остатки продуктов (например сок, жирность, крошки, пыль и т.п.) вдоль шва. Отрежьте дефектный шов, вытрите внутренний верхний край пакета и снова заварите пакет.
- Если Вы упаковываете в вакуум продукты с острыми гранями, то возможен разрыв пакета. Замените дырявый пакет новым, упакуйте продукты с острыми гранями в мягкий амортизирующий материал - например мягкую бумагу, и сделайте новый сварной шов.
- Если в пакете все еще находится воздух, возможно возникновение брожения или высвобождение натуральных газов из продуктов. Если это произойдет, то продукты могут начать портиться и их необходимо выбросить.

4. ПАКЕТ ПЛАВИТСЯ

Если пакет плавится, то резиновая планка начинает перегреваться. Всегда подождите не менее 5 минут перед следующей вакуумной упаковкой для того, чтобы прибор остыл.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

ХОЛОДИЛЬНИК, ТЕМПЕРАТУРА 5 °C (±2 °C)

Вид продуктов	Без вакуумной упаковки	В вакуумной упаковке
Сырое мясо	3–4 дня	8–9 дней
Нежирное мясо	2-3 дня	6-8 дней
Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Вареное мясо	3-5 дней	10-15 дней
Мягкий сыр	5-7 дней	20 дней
Полутвердый и твердый сыр	1-5 дней	60 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Супы	2-3 дня	8-10 дней
Вареные макароны и рис	2-3 дня	6-8 дней
Сливочные десерты	2-3 дня	8 дней

КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 25 °C (±2 °C)

Вид продуктов	Без вакуумной упаковки	В вакуумной упаковке
Свежий хлеб	1-2 дня	8-10 дней
Печенье	4-6 месяцев	12 месяцев
Макароны/рис (не вареные)	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-6 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3-4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2-3 месяца	12 месяцев
Рассыпной чай	5-6 месяцев	12 месяцев
Белый чай	1-2 месяца	12 месяцев

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА, ТЕМПЕРАТУРА -18 °C (±2 °C)

Вид продуктов	Без вакуумной упаковки	В вакуумной упаковке
Мясо	4-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяца	10-12 месяцев
Овощи	8-10 месяцев	8-24 месяцев

УХОД И ОЧИСТКА

- Перед чисткой всегда отсоединяйте кабель питания.
- При очистке никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, так как они могут легко поцарапать поверхность прибора.
- В случае необходимости внешнюю поверхность прибора вытирайте влажной тканью или губкой с мягким мыльным раствором.
- При очистке вакуумной камеры удалите остатки продуктов или жидкостей с помощью мягкой бумаги.
- Перед следующим применением тщательно высушите прибор.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения:	220-240 В
Номинальная частота:	50-60 Гц
Номинальная потр. мощность:.....	120 Вт
Класс защиты (от удара электрическим током):.....	II
Уровень шума:	80 дБ(А)
Время сварки без вакуума:	6-10 секунд
Время сварки с вакуумом:	10-20 секунд
Время маринования.....	20 мин
Максимальное разрежение:.....	-0,8 бар
Вес прибора	2,42 кг
Вес включая упаковку:	2,80 кг

Декларируемый уровень шума данного прибора составляет 80 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Пояснение технических терминов

Класс защиты от поражения электрическим током:

Класс II – Защита от поражения электрическим током обеспечивается двойной или усиленной изоляцией.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что используемые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах Вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия. Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья. Неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если Вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые к нему относятся.