



**ERC**



# Руководство по эксплуатации

VS 60 144

Ящик с функцией вакуумирования

Благодарим за покупку нашего изделия. Приобретенное устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, следует внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

**Необходимо 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 совершенствования изделия.

### **Область применения**

Номер модели соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

<b>Обозначение модели</b>	<b>Номер модели</b>	<b>Тип</b>	<b>Размерная система</b>
Ящик с функцией вакуумирования 60 144	36001	VS60144, VS60144g, VS60144c	60-144
Ящик с функцией вакуумирования 60 144 Vi	36003	VS60144Vi	60-144

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

			2	8.6	Проверка системы.....	23
				8.7	Удаление влаги.....	23
<b>1</b>	<b>Указания по технике безопасности</b>	<b>4</b>		<b>9</b>	<b>Самостоятельное устранение неисправностей</b>	<b>24</b>
1.1	Используемые символы .....	4		9.1	Что делать, если.....	24
1.2	Общие указания по технике безопасности..... 4			<b>10</b>	<b>Принадлежности и запасные части</b>	<b>27</b>
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.....	5		<b>11</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>28</b>
1.4	Перед первым вводом в эксплуатацию.....	5		<b>12</b>	<b>Полезные советы</b>	<b>28</b>
<b>2</b>	<b>Общее описание прибора</b>	<b>8</b>		<b>13</b>	<b>Утилизация</b>	<b>29</b>
2.1	Первый ввод в эксплуатацию .....	8		<b>14</b>	<b>Указатель ключевых слов</b>	<b>30</b>
2.2	Конструкция .....	9		<b>15</b>	<b>Служба поддержки и сервисного обслуживания</b>	<b>31</b>
2.3	Элементы управления и индикации.....	10				
2.4	Значение индикаций на дисплее.....	10				
<b>3</b>	<b>Открытие и закрывание выдвижного ящика</b>	<b>11</b>				
<b>4</b>	<b>Управление</b>	<b>12</b>				
<b>5</b>	<b>Обращение с продуктами</b>	<b>13</b>				
5.1	Качество и гигиена.....	13				
5.2	Подготовка особых продуктов .....	14				
5.3	Хранение .....	14				
5.4	Технология приготовления Vacuisine © .....	14				
<b>6</b>	<b>Вакуумирование продуктов</b>	<b>15</b>				
6.1	Продукты .....	15				
6.2	Рекомендуемая интенсивность вакуумирования.....	16				
6.3	Выбор продолжительности запаивания .....	17				
<b>7</b>	<b>Обзор возможностей применения</b>	<b>18</b>				
7.1	Вакуумирование и запаивание .....	18				
7.2	Только вакуумирование .....	18				
7.3	Только запаивание .....	19				
7.4	Внешнее вакуумирование*.....	19				
<b>8</b>	<b>Техническое обслуживание и уход</b>	<b>21</b>				
8.1	Общие указания .....	21				
8.2	Очистка.....	21				
8.3	Замена запаивающей планки.....	22				
8.4	Замена уплотнения крышки прибора .....	22				
8.5	Замена запаивающей подушки.....	23				

# 1 Указания по технике безопасности

## 1.1 Используемые символы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации устройства. Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данным символом отмечены информация и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данным символом отмечены операции, выполняемые по порядку.
  - Данным символом отмечена информация о реакции прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

## 1.2 Общие указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с задержкой физического, сенсорного или ум-

ственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Прибор — не игрушка. Очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

- Если прибор оснащен сетевым кабелем и штекером или другими средствами для отключения от сети, расстояние между контактами которых на каждом полюсе соответствует условиям категории перенапряжения III для полного размыкания, в стационарную электропроводку необходимо интегрировать устройство размыкания согласно условиям монтажа.
- Если сетевой кабель данного прибора будет поврежден, во избежание опасных ситуаций замену кабеля необходимо поручить произ-

водителю прибора, его сервисной службе или специалисту, обладающему аналогичной квалификацией.

### 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.

- Для внешнего вакуумирования стеклянных бутылок использовать только предусмотренные для этого бутылки. Непредусмотренные для этого или ранее поврежденные бутылки при внешнем вакуумировании могут взорваться под воздействием наружного давления, создавая риск получения травм.

### 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 °С 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. Неправильный 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 соблюдайте указания, приведенные в главе «Сервис и поддержка». При необходимости обращайтесь 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. Соблюдайте инструкции данного руководства.
- Работать только с силиконовым шлангом и вакуумным зажимом для бутылок, которые функционируют безупречно. Поврежденные детали заменять.

### 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 электроприборами. Поэтому необходимо обеспечить надлежащий контроль за детьми и не допускать, чтобы они играли с прибором, так как это может привести к получению травм.

### Техника безопасности при эксплуатации

- Не эксплуатировать прибор при наличии видимых повреждений. Обратиться в сервисную службу.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- При этом следить за тем, чтобы не заземлить соединительные кабели других электроприборов, так как при заземлении можно повредить изоляцию.
- Если кабель питания 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!

- Запеивающая планка прибора сильно нагревается. В процессе запеивания также сильно нагревается запеиваемый шов пакета для вакуумирования.

### Осторожно! Опасность травмирования!

- Не садиться и не опираться на прибор, а также не использовать его в качестве подставки.

- Стеклопанная крышка прибора находится под предварительным механическим напряжением. Повреждения стекланной 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 и животных. Элементы упаковки могут представлять опасность для детей и животных.

### **Предотвращение повреждения прибора**

- Крышку прибора открывать и закрывать медленно.
- Не ставить на прибор предметы, в особенности источники тепла или холода. Не ронять предметы на крышку прибора.
- Вакуумировать исключительно охлажденные продукты.
- Можно выполнить максимум 40 процессов вакуумирования и запаивания один за другим.
- При вакуумировании и очистке следить за тем, чтобы вода не попала в прибор, в частности во всасывающее отверстие вакуумного насоса. Для очистки использовать умеренно влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или внутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.
- Следить за тем, чтобы остроконечные или острые предметы не повредили уплотнение крышки. Очищать уплотнение крышки влажной салфеткой без использования моющих средств.

## 2 Общее 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.

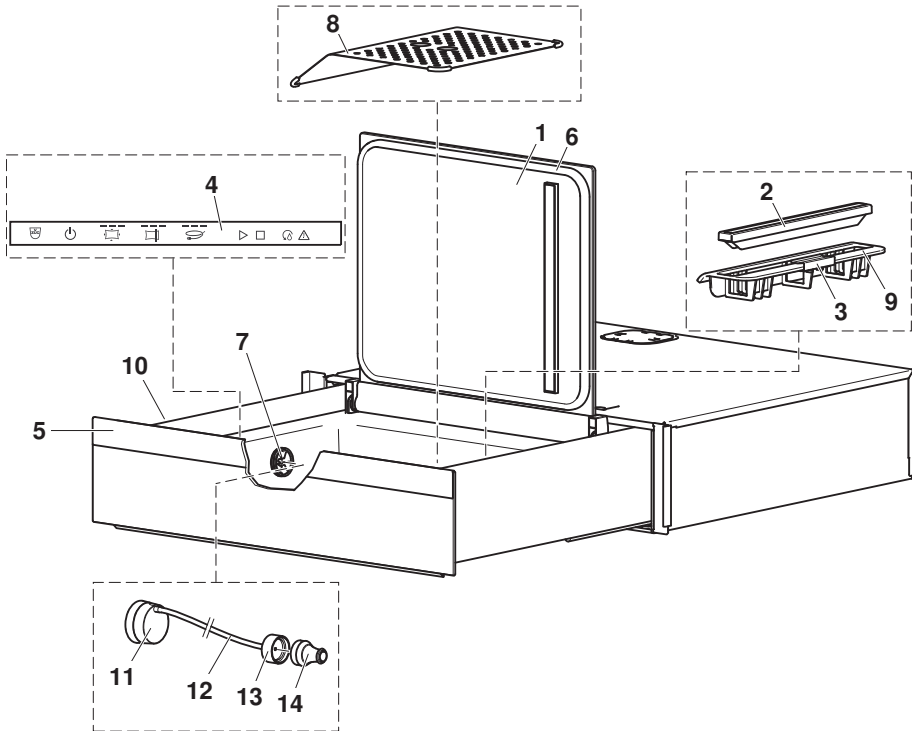
### 2.1 Первый ввод в эксплуатацию

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.



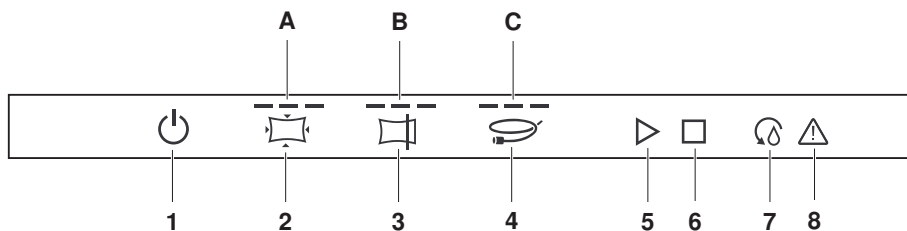
## 2.2 Конструкция



- |   |  |    |                                     |
|---|--|----|-------------------------------------|
| 1 | Стеклопанель прибора   | 8  | Подставка для пакета                |
| 2 | Запаивающая планка   | 9  | Панель запаивающей планки           |
| 3 | Зажим для пакета   | 10 | Заводская табличка                  |
| 4 | Элементы управления и индикации  | 11 | Адаптер для всасывающего отверстия* |
| 5 | Передняя панель ящика (механизм открывания и закрывания по технологии Push & Pull) | 12 | Шланг*                              |
| 6 | Уплотнение крышки прибора  | 13 | Адаптер вакуумного зажима*          |
| 7 | Всасывающее отверстие  | 14 | Вакуумный зажим*                    |

\* В зависимости от версии программного обеспечения




## 2.3 Элементы управления и индикации



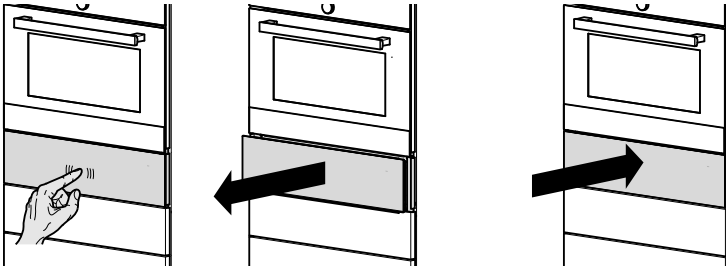
Индикаторы		Кнопки	
A	Интенсивность вакуумирования	1	Вкл./выкл.
B	Продолжительность запаивания	2	Интенсивность вакуумирования
C	Интенсивность внешнего вакуумирования*	3	Продолжительность запаивания
		4	Внешнее вакуумирование*
		5	Пуск
		6	Останов
		7	Удаление влаги
		8	Техническое обслуживание

\* В зависимости от версии программного обеспечения

## 2.4 Значение индикаций на дисплее

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

### 3 Открывание и закрывание выдвижного ящика



#### Открывание

- ▶ Нажать рукой по центру передней панели выдвижного ящика.
- Ящик открывается.

#### Закрывание

- ▶ Прижать рукой по центру передней панели выдвижного ящика.
- Ящик фиксируется и закрывается.




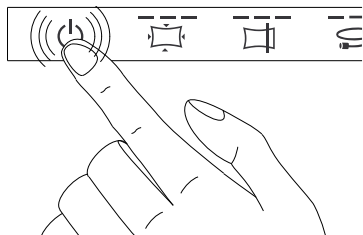
**Запрещено тянуть резко за ящик.**

Это может привести к повреждению механизма открывания и закрывания (системы Push/Pull).

## 4 Управление

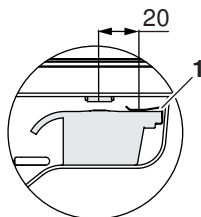
### Включение

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

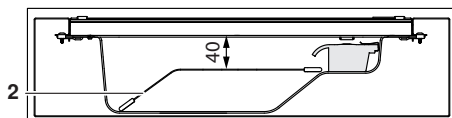


### Заправка пакета



- ▶ 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

- 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).

# 5 Обращение с продуктами

Вакуумная упаковка продуктов может в общем продлить срок их хранения.

## 5.1 Качество и гигиена



**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

Капуста всех видов (цветная капуста, брокколи, белокочанная и краснокочанная капуста), бобовые (свежая фасоль, горох и т. д.) и спаржа выделяют газы во время вакуумирования. Для этого бланшировать продукты в пароварке или в интенсивно кипящей воде, после чего мгновенно охладить. Затем продукт в вакуумной упаковке можно заморозить, причем он не будет занимать много места.

Некоторые овощи также можно заморозить в сыром виде, например морковь, лук-порей, перец чили, зеленый лук, пекинскую капусту, сельдерей, помидоры (для приготовления пищи) или зелень. Подготовленные и порезанные овощи порционно упаковать в пакеты для заморозки и заморозить. Для приготовления ячменного супа или минестроне лучше всего нарезать овощи кубиками, в сыром виде сложить в пакет для вакуумирования и положить в морозильную камеру.

## 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.
- После вакуумирования сразу положить продукты в холодильник или в морозильную камеру.
- Скоропортящиеся продукты всегда должны храниться в холодильнике или морозильной камере, даже если они уложены в вакуумную упаковку. Вакуумирование не заменяет консервирование!

## 5.4 Технология приготовления Vacuisine ©

Вакуумированные продукты можно использовать для приготовления по технологии Sous-vide. Эта технология приготовления в компании V-Zug называется Vacuisine©.



Для приготовления по технологии Vacuisine© используйте исключительно оригинальные пакеты для вакуумирования от V-Zug.

Подробные сведения и рецепты для приготовления по технологии Vacuisine© доступны на веб-сайте [vzug.com](http://vzug.com).

## 6 Вакуумирование продуктов

### 6.1 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 по технологии Sous-vide следует использовать исключительно оригинальные пакеты для вакуумирования V-Zug. Эти пакеты для вакуумирования рассчитаны на температурный диапазон от  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $+115\text{ }^{\circ}\text{C}$ , 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 двух третей 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  $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Особенно температура жидких продуктов не должна превышать  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ .



**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 верхнего края пакета необходимо вывернуть наружу.



## 6.2 Рекомендуемая интенсивность вакуумирования

### Выбор интенсивности вакуумирования

Предоставляется возможность выбора (после разделения на порции) нижеприведенных уровней интенсивности вакуумирования для упаковки, маринования, технологии приготовления Sous-vide (Vacuisine©), для заморозки и дальнейшего хранения:

Интенсивность вакуумирования с индикацией	Категории продуктов с примерами	Указания и назначение
<p>0 (запаивание)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Продукты, очень чувствительные к воздействию давления, например: чипсы или салат</li> </ul>	<p>Для хранения очень чувствительных к давлению продуктов, которые в оригинальную упаковку упаковываются с воздушной подушкой, оригинальный пакет или пакет для вакуумирования должен быть заполнен максимум на одну треть. Поместить заполненный пакет с воздушной подушкой как можно свободнее в ящик с функцией вакуумирования, чтобы хорошо сохранить форму и консистенцию продукта.</p>
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Чувствительные к давлению фрукты, например ягоды, сливы, абрикосы, бананы</li> <li>▪ Жидкости и продукты, содержащие много жидкости, например супы, соусы и мясо в большом количестве маринада</li> <li>▪ Банки и бутылки, например орехи, ядра, семена в банках или открытых банках с зауженным горлом (как для песто)</li> </ul>	<p>Чувствительные к давлению фрукты при интенсивности вакуумирования 1 хорошо сохраняют свою форму и консистенцию и не деформируются.</p> <p>Жидкости или мясо в большом количестве маринада, например жаркое из говядины, следует вакуумировать только при интенсивности вакуумирования 1, вакуума достаточно для уменьшения окисления вина или уксуса.</p> <p>Открытые банки с зауженным горлом подходящей высоты при интенсивности вакуумирования 1 можно снова герметично закрыть. Таким же образом можно упаковать орехи, семена и ядра, не повредив их.</p> <p>При интенсивности вакуумирования 1 идеально удаляется воздух и, тем самым, кислород из бутылок с маслом или вином.</p>



Интенсивность вакуумирования с индикацией	Категории продуктов с примерами	Указания и назначение
<p style="text-align: center;">2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Менее чувствительные фрукты, например груши, айва</li> <li>▪ Не очень твердые овощи, например перец чили/паприка, помидоры, цуккини</li> <li>▪ Рыба, целиком с кожей или в виде филе</li> <li>▪ Продукты с небольшим количеством жидкости, например мясо в небольшом количестве маринада</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Стойкие к давлению фрукты, а также продукты, содержащие небольшое количество жидкости, хорошо вакуумируются при интенсивности 2.</li> <li>▪ Овощи и рыба без или с небольшим количеством жидкости наилучшим образом вакуумируются при интенсивности 2.</li> <li>▪ Мясо в соусе или в небольшом количестве маринада также хорошо вакуумируется при интенсивности 2. При большем содержании жидкости использовать интенсивность 1.</li> </ul>
<p style="text-align: center;">3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Мясо, например медальоны, стейк</li> <li>▪ Твердые овощи, например морковь, красная свекла</li> <li>▪ Продукты для заморозки</li> <li>▪ Твердые сорта сыров для хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Мясо без дополнительной жидкости, например только с приправами, а также твердые овощи при интенсивности 3 наилучшим образом подготавливаются, например, к приготовлению по технологии Sous-vide (Vacuisine©). Интенсивность вакуумирования 3 должна использоваться для обработки продуктов, предназначенных для заморозки, так как за счет выведения воздуха предотвращается возникновение ожога от замораживания.</li> </ul>

### 6.3 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.**

## 7 Обзор возможностей применения




Ниже описаны все возможности применения прибора.

Также следует соблюдать указания в главе Полезные советы (см. страницу 28).

### 7.1 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.

- ▶ Посредством однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую интенсивность вакуумирования.
- ▶ Посредством 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 12).

### 7.2 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, убедитесь, 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.

- ▶ Слегка закрутить резьбовую крышку банки и поместить банку в вакуумную камеру.
- ▶ Посредством 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 .




### 7.3 Только запаивание

Эта программа позволяет герметично закрыть пакет, не создавая при этом внутри него вакуум.



Тем не менее, несмотря на эту настройку, внутри пакета создается легкий 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.
- ▶ Посредством однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую продолжительность запаивания.
- ▶ Прижать крышку вниз и запустить процесс нажатием кнопки .

### 7.4 Внешнее вакуумирование\*

\* В зависимости от версии программного обеспечения

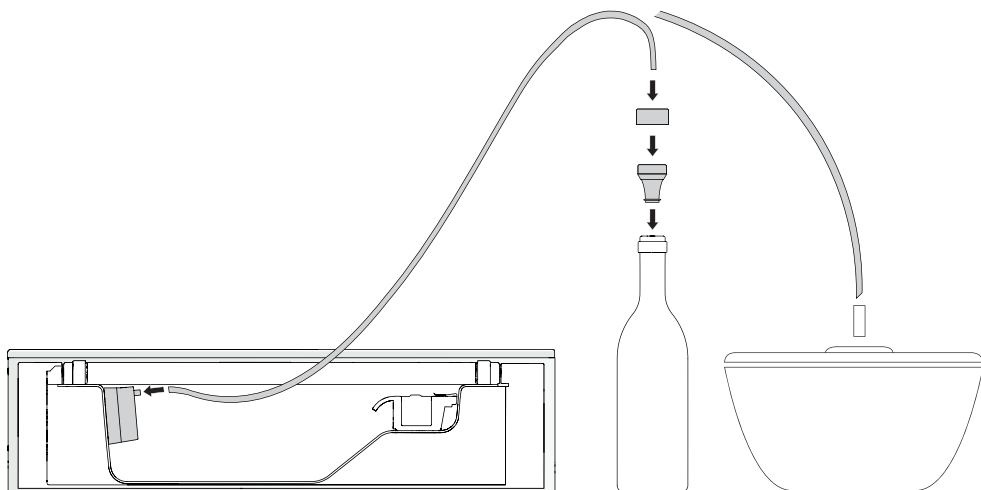
Эта программа позволяет удалить воздух из стеклянных бутылок, например, с маслом или вином для предотвращения нежелательных реакций с кислородом. Кроме того, с помощью данной функции можно вакуумировать вакуумную посуду, которая продается в магазинах. При этом необходимо проследить за тем, чтобы такая посуда была пригодна для контакта с пищевыми продуктами, а также чтобы ее можно было подсоединить к шлангу ящика с функцией вакуумирования, внутренний диаметр которого составляет 3 мм, с помощью подходящего адаптера.





**Для внешнего вакуумирования стеклянных бутылок использовать только предусмотренные для этого бутылки. Непредусмотренные для этого или поврежденные бутылки при внешнем вакуумировании могут взорваться. Существует опасность травмирования!**


Ящик с функцией вакуумирования должен быть готов к работе, и крышка должна быть открыта.


- ▶ Для удаления воздуха из бутылок вставить оба конца шланга в соответствующие соединения адаптеров.
- ▶ Подсоединить большой адаптер к всасывающему отверстию в вакуумной камере. Для удаление воздуха из бутылки установить маленький адаптер со вставленным в него концом шланга на вакуумный зажим, вставленный в бутылку. Для вакуумирования вакуумной посуды подсоединить конец шланга к вакуумной посуде вместо бутылки, при необходимости с помощью адаптера.



 Для внешнего вакуумирования поставьте бутылку на устойчивую и ровную поверхность рядом с ящиком с функцией вакуумирования.

- ▶ Посредством однократного или многократного нажатия на кнопку  выбрать подходящую интенсивность вакуумирования «Рекомендуемая интенсивность вакуумирования (см. страницу 16)».

 Большие количества жидкости вакуумировать в жестких емкостях соответствующего объема.

 Для удаления воздуха из бутылок с вином использовать только интенсивность вакуумирования 1, в противном случае вакуумирование может воздействовать на газы в вине.

- ▶ Запустить внешнее вакуумирование с помощью кнопки .

## 8 Техническое обслуживание и уход

### 8.1 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 необратимому повреждению насоса.

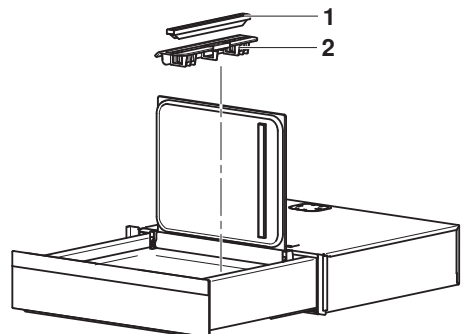
### 8.2 Очистка

#### Снаружи

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

#### Внутри

- ▶ Снять с прибора запаивающую планку **1**, включая панель запаивающей планки **2**.
- ▶ Незамедлительно удалять загрязнения или остатки моющих средств.
- ▶ Очищать поверхности мягкой, слегка увлажненной водой тряпкой или салфеткой – на металлических поверхностях ее следует перемещать в направлении шлифования.
- ▶ Протереть насухо мягкой тканью.
- ▶ Запаивающую планку **1** очистить мягкой, слегка увлажненной водой тряпкой или салфеткой, и вытереть насухо мягкой тряпкой. Панель запаивающей планки **2** 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 салфеткой.



**Не использовать чистящие средства!**

- ▶ Протереть насухо мягкой тканью.

## Детали для внешнего вакуумирования

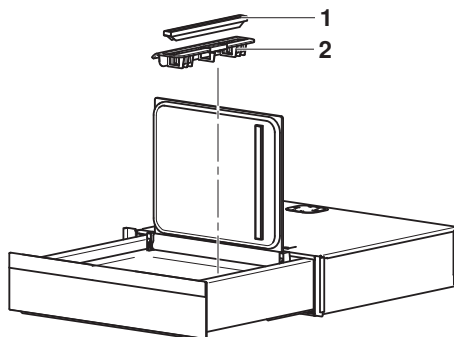
Детали для внешнего вакуумирования (адаптер для всасывающего отверстия, шланг, адаптер для зажима и вакуумный зажим) помыть в теплой воде, при необходимости добавив в нее немного моющего средства, с помощью мягкой тряпки или губки и вытереть насухо.

## Принадлежности

Подставку для пакета можно мыть в посудомоечной машине.

## 8.3 Замена запаивающей планки

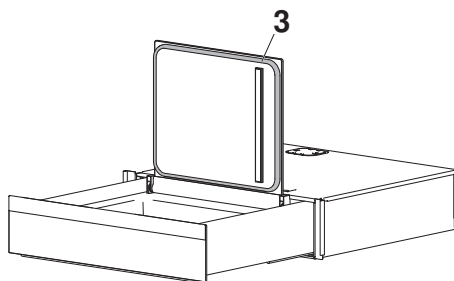
- ▶ Извлечь из прибора поврежденную запаивающую планку **1** вместе с панелью запаивающей планки **2**.
- ▶ Панель запаивающей планки **2** вставить в прибор.
- ▶ Новую запаивающую планку **1** посадить на оба посадочных штифта прибора.



Вспомогательные средства или инструменты не требуются.

## 8.4 Замена уплотнения крышки прибора

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

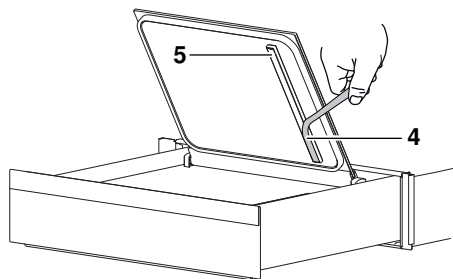


Вспомогательные средства или инструменты не требуются.

## 8.5 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.

## 8.6 Проверка системы



Если светится кнопка техобслуживания  $\triangle$ , 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 уплотнение крышки (см. страницу 21). Не использовать чистящие средства!
- ▶ Закрыть крышку прибора и прижать ее вниз.

**Если кнопка техобслуживания  $\triangle$  все еще светится во время последующего процесса вакуумирования:**

- ▶ Выбрать меньшую интенсивность вакуумирования.

**Если кнопка техобслуживания  $\triangle$  загорается повторно:**

- ▶ Подождать, пока не загорится символ  $\text{Ⓢ}$ .
- ▶ Удалить влагу из вакуумного насоса (см. страницу 23).

## 8.7 Удаление влаги



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

**Если светятся кнопки  $\text{Ⓢ}$  и  $\blacktriangleright$  ...**

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


- ▶ Закрыть крышку прибора и прижать ее вниз.
- ▶ Нажать кнопку  $\text{Ⓢ}$ .
  - Выполняется удаление влаги из масла вакуумного насоса.



**Если светятся кнопки  $\text{Ⓢ}$  и  $\triangle$ , ...**

... необходимо удалить влагу из масла вакуумного насоса.

- ▶ Закрыть крышку прибора и прижать ее вниз.
- ▶ Нажать кнопку  $\text{Ⓢ}$ .
  - 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.

## 9 Самостоятельное устранение неисправностей

### 9.1 Что делать, если...

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

#### ... прибор не работает

Возможная причина	Устранение
▪ Вследствие перегрузки сработал предохранитель домовой электропроводки.	▶ Заменить или снова включить предохранитель.
▪ Предохранитель срабатывает многократно.	▶ Обратиться в сервисный центр.
▪ Сбой в электроснабжении.	▶ Проверить электропитание.
▪ Прибор неисправен.	▶ Обратиться в сервисный центр.
▪ Прибор перегрелся вследствие частого вакуумирования.	▶ Для возобновления дальнейшего использования прибор необходимо охладить.
▪ Прибор находится в фазе охлаждения между двумя процессами удаления влаги. В это время светятся кнопки  и  , однако они не активны.	▶ Сделать паузу продолжительностью один час, пока не появится возможность повторного удаления влаги.

#### ... в пакете слишком мало вакуума

Возможная причина	Устранение
▪ Для данного продукта была выбрана слишком низкая интенсивность вакуумирования.	▶ Выбрать более высокий уровень интенсивности вакуумирования.
▪ Всасывающее отверстие насоса не свободно.	▶ Убедиться, что пакет не закрывает всасывающее отверстие.
▪ Пакет не герметичен.	▶ Выполнить вакуумирование продуктов в новом пакете, при необходимости выбрав более высокий уровень продолжительности запаивания.



**... пакет для вакуумирования запаян ненадлежащим образом**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Для выбранной интенсивности вакуумирования была задана недостаточная продолжительность запаивания.	▶ Выбрать следующий больший уровень продолжительности запаивания.
▪ Пакет для вакуумирования был неверно размещен на запаивающей планке.	▶ Разместить пакет для вакуумирования надлежащим образом.
▪ Пакет для вакуумирования загрязнен в области запаиваемого шва.	▶ Очистить область запаивания перед началом процесса.
▪ Запаивающая подушка на крышке прибора сильно изнасилась.	▶ Заменить запаивающую подушку.
▪ Прибор перегрелся вследствие частого вакуумирования.	▶ Для возобновления дальнейшего использования прибор необходимо охладить.


**... крышка прибора не открывается**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Прибор работает.	▶ Дождаться, пока в прибор после завершения процесса начнет нагнетаться воздух и прозвучит звуковой сигнал.
▪ Произошел сбой электропитания.	▶ Восстановить электропитание. В прибор нагнетается воздух.

**... во время работы появляются шумы**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Рабочие шумы могут возникать в течение всей работы (шум при переключении и при работе насоса).	▶ Эти шумы являются нормальным явлением.

**... светится кнопка техобслуживания**

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

**... сильное закипание влаги в пакете во время вакуумирования**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ В состоянии высокого вакуума жидкости уже при низких температурах начинают закипать.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Запаять досрочно.</li> <li>▶ Выбрать уровень интенсивности вакуумирования 1 при обработке жидких продуктов.</li> <li>▶ Температура жидкостей или продуктов с высоким содержанием жидкости не должна превышать 10 °С.</li> </ul>

**... повреждается очень чувствительный продукт, такой как картофельные чипсы или хлопья для завтрака**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Выбрана слишком большая интенсивность вакуумирования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выбрать интенсивность вакуумирования «0».</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ В пакете недостаточно воздушной подушки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Пакет с достаточной воздушной подушкой свободно поместить в ящик с функцией вакуумирования.</li> </ul>

**... при внешнем вакуумировании в бутылке не создается вакуум\***

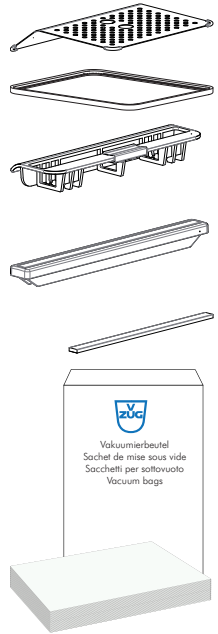
\* В зависимости от версии программного обеспечения

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ На шланге и вакуумном зажиме есть значительные следы износа, приводящие к недостаточной герметичности и являющиеся причиной недостаточного уровня вакуума.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Заменить шланг и вакуумный зажим.</li> </ul>

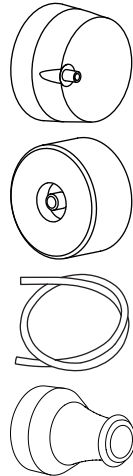
## 10 Принадлежности и запасные части

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



- Адаптер для всасывающего отверстия\*
- Адаптер вакуумного зажима\*
- Шланг\*
- Вакуумный зажим\*



\* В зависимости от версии программного обеспечения

## 11 Технические характеристики

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

## 12 Полезные советы

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

- Меры гигиены: руки, посуда и поверхности должны быть чистыми!
- Пакет стороной с отверстием должен по всей ширине и без складок прилегать к запаивающей планке.
- Количество продукта в пакете должно быть таким, чтобы конец пакета можно было запаять ровно и без складок.
- В зоне сварного шва не должно быть жидкости. Вывернув часть пакета наружу, можно предотвратить загрязнение зоны запаивания пакета при наполнении. Также в качестве вспомогательного средства при заполнении можно использовать воронку. Для заполнения поместить пакет в мерный стакан и на несколько сантиметров вывернуть край пакета наружу.
- Последние использованные настройки для программы «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 программу «Только вакуумирование», можно вакуумировать эти банки и одновременно герметично их закрыть.
- Чтобы достичь максимального уровня вакуума для жидкостей, жидкость перед вакуумированием необходимо заморозить.
- Большие количества жидкости вакуумировать не в пакете для вакуумирования, а в жестких емкостях соответствующего объема. Прежде всего, для более удобного обращения. При желании и наличии подходящих емкостей их также можно подвергнуть внешнему вакуумированию с использованием соответствующих принадлежностей.
- Прежде чем вакуумировать фрукты, их необходимо предварительно заморозить.
- Продукты, которые не нужно хранить в холодильнике, такие как зерновые, мука, смеси для кексов и т. д., в вакуумной упаковке хранятся дольше.

- Вакуумирование идеально подходит для орехов, зерновых и специй: в вакуумной упаковке они дольше сохраняют свежесть и не становятся прогорклыми.

## 13 Утилизация

### 13.1 Упаковка



Детям ни в коем случае нельзя играть с упаковочным материалом (опасность травм и удушья). Храните упаковочный материал в безопасном месте или утилизируйте его согласно действующим предписаниям по охране окружающей среды.


### 13.2 Безопасность

Не допускайте возможности использования прибора во избежание несчастных случаев (например, использование играющими детьми):

- ▶ Отключите прибор от электросети: Отсоединение стационарно установленного прибора осуществляет квалифицированный электрик. Затем снимите сетевой кабель с прибора.

### 13.3 Утилизация



-  Символ перечеркнутого бака для мусора требует отдельной утилизации электрического и электронного оборудования. Такие приборы могут содержать опасные вещества, загрязняющие окружающую среду.
- Такие приборы следует утилизировать в специальных точках приема утиля для вторичной переработки. Утилизация с не отсортированным бытовым мусором запрещена. Это ваш вклад в защиту ресурсов и окружающей среды.
- Более подробные данные можно получить в местных компетентных органах.

# 14 Указатель ключевых слов

## Символы

Vacuisine© ..... 14

## В

Вакуумирование ..... 18

Внешнее вакуумирование..... 19

Выбор интенсивности вакуумирования ... 16

Выбор продолжительности запаивания... 17

## Д

Досрочное запаивание..... 13

## З

Замена запаивающей подушки  
..... 23

Замена уплотнения крышки прибора..... 22

Запаивание ..... 18, 19

Запаивающая планка

    Замена ..... 22

    Запасные части ..... 27

Значение индикаций на дисплее  
..... 10

## К

Качество и гигиена..... 13

Конструкция..... 9

## Н

Номер модели..... 2

## О

Область применения..... 2

Обозначение модели ..... 2

Обращение с продуктами..... 13

Общие указания ..... 21

Описание прибора..... 8

Очистка..... 21

    Внутри ..... 21

    Принадлежности ..... 22

    Снаружи..... 21

    Уплотнение крышки прибора  
..... 22

## П

Первый ввод в эксплуатацию  
..... 8

Перед первым вводом в эксплуатацию ..... 5

Подготовка

    Особые продукты..... 14

Полезные советы ..... 28

Послегарантийное обслуживание  
..... 31

Применение ..... 18

Принадлежности..... 27

Проверка системы..... 23

Продукты ..... 15

    Вакуумирование ..... 15

## Р

Рекомендуемая интенсивность вакуумиро-  
вания..... 16

## С

Символы ..... 4

Служба поддержки и сервисного обслужи-  
вания..... 31

## Т

Технические вопросы ..... 31

Технические характеристики  
..... 28

Технология приготовления Sous-vide  
    Vacuisine©..... 14

Тип..... 2

## У

Удаление влаги ..... 23

Указания по технике безопасности  
    Для конкретного прибора ..... 5

    Общие ..... 4

Управление ..... 12

    Заправка пакета ..... 12

    Запуск процесса ..... 12

    Преждевременное выключение  
..... 13

    Прерывание..... 13

Утилизация ..... 29

Утилизация прибора..... 29

## Х

Хранение ..... 14

## Э

Элементы индикации ..... 10

Элементы управления..... 10

## 15 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «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](http://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](http://www.vzug.com) →Сервисное обслуживание

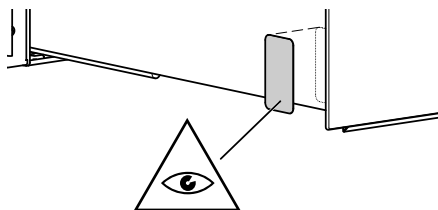
→Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуется серийный номер (SN) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

Информация о приборе:

SN: \_\_\_\_\_ 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

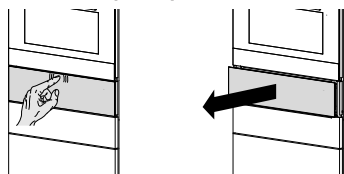
На сайте [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервисное обслуживание →Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

### Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

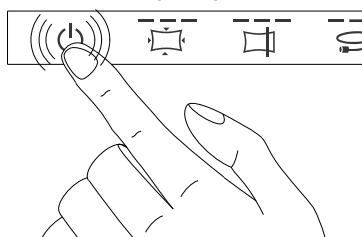
Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.

# Краткое руководство

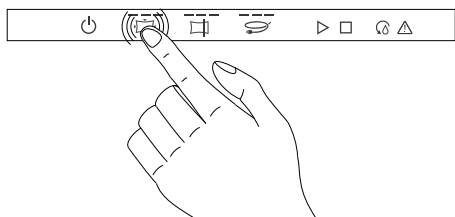
## Открытие прибора



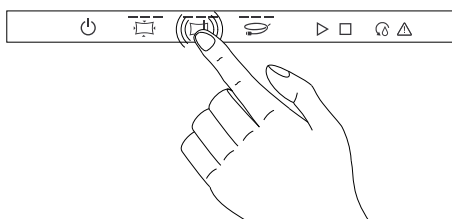
## Включение прибора



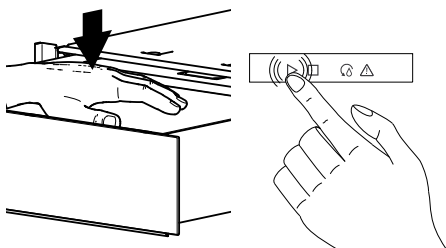
## Управление интенсивностью вакуумирования



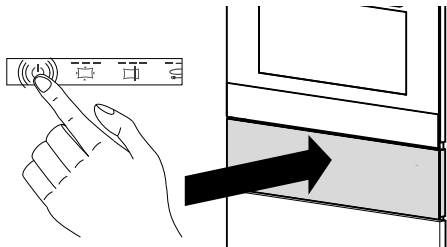
## Управление продолжительностью запаивания



## Вакуумирование



## Выключение и закрытие прибора



J36001357-R05

