

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Vacuum sealer BR5071  
Вакууматор BR5071



## СОДЕРЖАНИЕ

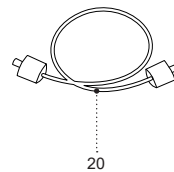
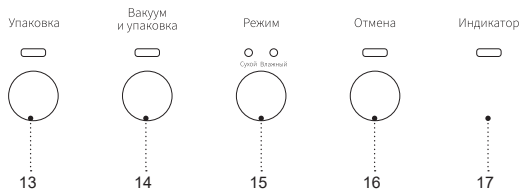
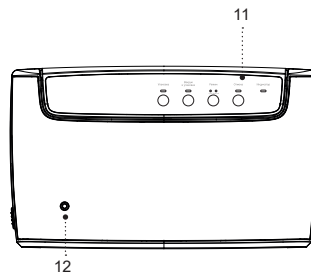
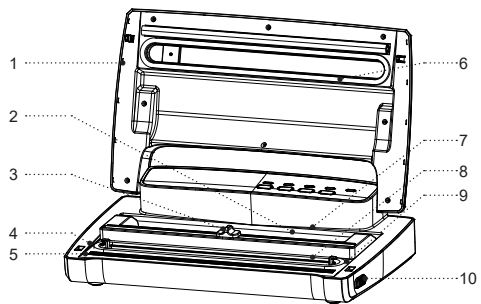
EN.....	3
DE.....	16
RU.....	32
KZ.....	47

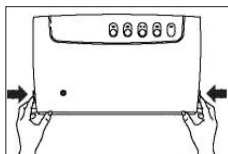
## VACUUM SEALER BR5071

Vacuum sealer is a device designed to increase the shelf life of food products. Vacuum-packed products remain fresh and do not spoil much longer compared to normal storage conditions.

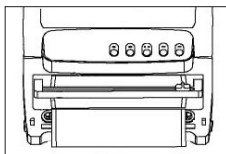
### DESCRIPTION

1. Top cover
2. Pressure frame
3. Cutter
4. Removable drip tray
5. Heating element for sealing bags
6. Upper sealing element
7. Vacuum film roll compartment
8. Vacuum channel
9. Lower sealing element
10. Top cover latch button (left and right side)
11. Control/operating mode display panel
12. Vacuum tube connection hole
13. «Packing» sealing mode button
14. «Vacuum and packing» vacuuming/packing mode button
15. «Dry/Wet» product packing mode selection button
16. «Cancel» operation mode cancel button
17. «Indicator» vacuum sealer operating state light indicator
18. Vacuum film roll
19. Spare sealing element
20. Vacuum hose for pumping air out of the container

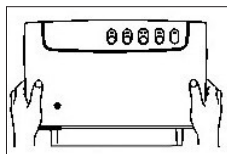




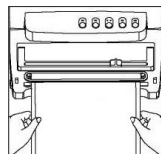
Pic. 1



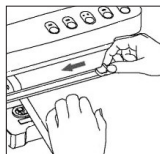
Pic. 2



Pic. 3



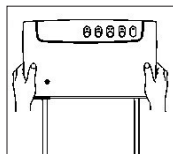
Pic. 4



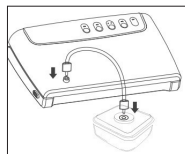
Pic. 5



Pic. 6



Pic. 7



Pic. 8

## SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

**Before using the vacuum sealer, please read the operation manual carefully, and after reading, keep it for future use.**

- Use the unit for its intended purpose only, as it is stated in this manual.
- • Incorrect handling of the vacuum sealer may result in its failure, causing harm to the user or user's property and is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Install and use the vacuum sealer on a dry, flat and stable surface, away from heat sources, open flames and direct sunlight.
- • When installing the vacuum sealer, leave a free space of about 10 cm on all sides of the device.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the vacuum sealer in areas where aerosols are stored, used or sprayed, or near flammable liquids.
- Protect the unit from blows, drops, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not immerse the vacuum sealer body, power cord, or power plug in water or any other liquid.
- Do not use the unit in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- To avoid possible burns, do not touch the device sealing element while in operation.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- Handle the power cord with care, avoid twisting it and periodically straighten the cord.
- Do not use the power cord as a handle to carry the vacuum sealer.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the unit, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Use only the vacuum sealer parts included in the delivery set.
- Clean the vacuum sealer body regularly.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

**ATTENTION!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically, sensory, psychically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Check the integrity of the power cord before using the vacuum sealer. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

**THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.**

## **BEFORE THE FIRST USE**

**After the unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for at least 3 hours before using it.**

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that specified specifications of power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains.
- Wipe the vacuum sealer body with a slightly damp cloth, then wipe dry.

## **PURPOSE OF THE VACUUM SEALER**

- Vacuum sealer is a device that removes air from a bag or vacuum container (not included in the delivery set), thanks to which products are stored without oxygen, thereby increasing their shelf life.
- If you store food products in the air, they quickly become weathered, lose freshness and oxidize due to the oxygen present in the air, while vacuum-packed products retain freshness, vitamins and do not spoil

- much longer compared to normal storage conditions.
- The delivery set of the vacuum sealer includes a vacuum film roll, which may be used to make bags of the required size.
- The vacuuming process is simple: the products are placed in a vacuum bag, which is sealed after packing or in a container (not included in the delivery set), from which the air is pumped out.
- Vacuum packing will be useful on hiking trips; documents, money, matches, medicines, a map, a compass, etc. may be placed in a vacuum bag.

**Note:** if you want to pack a mobile phone or a smartphone, in this case it is prohibited to pump out the air from the vacuum bag, it is recommended to manually remove the air from the vacuum bag and seal its edge.

- Vacuum packing may be used to store antique jewelry or coins; jewelry or collectible coins will not fade over time.

#### **IMPORTANT TIPS FOR USING A VACUUM SEALER**

- Before vacuum packing the food products, wash your hands thoroughly, wash all kitchen accessories that will be used, and wash the surface of the cutting board, etc.
- Vacuum packing cannot slow down the heating process of food products, so immediately after packing, place the food products in the refrigerator or freezer. Do not store vacuum-packed food products at room temperature.

- To ensure that products remain of high quality, it is important to store them at low temperature. If you store food products in a refrigerator at +4°C or lower, the growth of microorganisms may be significantly reduced. If you store food products in a freezer at -17°C, this temperature will not kill microorganisms, but will prevent their growth.

#### **Defrosting and reheating vacuum-packed food products**

- After storing food products in the freezer, they must be defrosted in the refrigerator or microwave oven.
- Do not defrost perishable food products at room temperature.
- If you use the microwave oven to defrost food products, be sure to puncture the vacuum bag several times or cut off one corner of the bag before placing it in the microwave oven.
- To avoid hot spots on food products, do not use microwave ovens to heat bone-in meats or fatty foods.

#### **Vacuum packing of hard cheese**

- You can make a larger vacuum bag, just cut off the sealed edge of the vacuum bag and remove the cheese. The next time you pack, place the cheese in a vacuum bag and vacuum seal it again.

**Note:** soft cheeses are not suitable for vacuum packing due to the risk of contamination by anaerobic bacteria.



### Vacuum packing of meat and fish

- For best results, place the food products in the freezer for 1-2 hours before vacuum sealing meat or fish.

**Note:** beef may darken in color after vacuum packing due to loss of oxygen, but this is not a sign of spoilage.

### Vacuum packing of vegetables

- Before packing vegetables, it is recommended to place them in a container with cold boiled water for a few minutes, this will stop the enzymes, which may lead to loss of taste, color and texture of vegetables.
- It is recommended to pre-blanch vegetables such as cabbage, cauliflower or broccoli for a short time, then place the vegetables in a container with cold boiled water for 1-2 minutes, this will stop the cooking process. Before vacuum packing, remove excess moisture with a paper towel or dry cloth.
- You may pack a certain amount of vegetables into a bag, or use a larger bag, and then pack the vegetables again for further storage.

**Note:** due to the risk of contamination by anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions and garlic are not suitable for vacuum packing.

### Vacuum packing of fruits

- Before vacuuming fruits, it is recommended to peel them, this will increase the shelf life.
- When freezing soft fruits, it is best to first place them in the freezer for 1-2 hours, then pack them and put them back in the freezer.

- The shelf life of, for example, vacuum-packed nuts or cereals increases if they are stored in a dry, cool, dark place.

### ATTENTION!

- The vacuum sealer is not intended for vacuuming liquids; only vacuuming of wet products with a small amount of liquid is possible.
- During the vacuuming process, a small amount of liquid, breadcrumbs or other food particles is sucked into the vacuum chamber, so clean the removable tray (4) after each packing of wet products.
- Do not allow liquid to get inside the vacuum sealer body – this may cause it to break!

### DESCRIPTION OF BUTTONS ON THE CONTROL PANEL (11)

#### «Packing» sealing mode button (13)

- When making a bag from a film roll, press the «Packing» button (13) to seal one edge of the bag.
- During the film sealing process, if necessary, press the «Packing» button (13) to stop the film sealing process.
- The light indicator of the «Packing» button (13) has two indication modes:
  1. The indicator lights up constantly – the vacuum bag sealing mode is on, after the bag is sealed, the indicator goes out.
  2. The indicator is blinking – the «pause» mode is on.

### «Vacuum and packing» vacuuming/packing mode button (14)

- To vacuum or seal food products or things, press the «Vacuum and packing» button (14), after the process is completed, the vacuuming/packing mode will automatically turn off.
- You can stop the vacuuming/packing process at any time by pressing the «Vacuum and packing» button (14) again.
- The light indicator of the «Vacuum and packing» button (14) has two indication modes:
  1. The indicator lights up constantly – the vacuuming/ vacuum bag packing mode is on, after vacuuming/packing the bag, the indicator goes out.
  2. The indicator is blinking – the «pause» mode is on.

### «Dry/Wet» packing mode selection button (15)

- To select the product packing mode, press the «Mode» button (15), the selected packing mode is displayed by the corresponding light indicator «Dry/ Wet».

### «Cancel» operation mode cancel button (16)

- You may stop the operation of the vacuum sealer by pressing the «Cancel» button (16).
- «Indicator» vacuum sealer operating state light indicator (17)
- The light indicator (17) turns on when the top cover (1) is closed; if the top cover (1) of the vacuum sealer is not closed, the indicator (17) will not light up and the vacuum sealer will not turn on.

## USING THE VACUUM SEALER

- Remove the power cord, which is located in its storage place on the lower part of the vacuum sealer body and straighten it to its full length.
- Install and use the vacuum sealer on a dry, flat and stable surface, away from heat sources, open flames and direct sunlight. When installing the vacuum sealer, leave a free space of about 10 cm on all sides of the device.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the power plug can be easily pulled out of the electrical outlet if necessary.
- Open the top cover (1) by simultaneously pressing the latches (10) (Fig. 1).
- Raise the pressure frame (2), place a vacuum film roll (18) in the compartment (7), lower the pressure frame (2).
- Pull out the film so that the edge of the film overlaps the heating element (5) and protrudes slightly beyond the vacuum sealer body (Fig. 2).
- Close the top cover (1) until the latches (10) click (Fig. 3).
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- To seal the edge of the film, press the «Packing» button (13), the button indicator (13) will light up, after sealing the edge of the film, the indicator will go out.

**Note:** in case of improper sealing, you may retreat some distance from the previous sealing and make a new sealing of the film.

- Open the top cover (1) by simultaneously pressing the latches (10) (Fig. 1).
- Pull the film to the required length (Fig. 4), it is always recommended to use a film longer than the product for packing by 5-8 centimeters (Fig. 6).
- Before cutting the film, make sure that the cutter (3) is on the left or right side of the film (Fig. 4).
- Hold the film and run the cutter (3) across the film (Fig. 5).

### VACUUM PACKING OF FOOD PRODUCTS

- Place the product in the prepared vacuum bag, straighten the unsealed side of the bag and place it in the vacuum channel (8) (Fig. 6), always make sure that the seal area of the bag is clean, there are no wrinkles on the bag and the removable tray (4) is clean. Always clean the removable tray (4) after using the vacuum sealer.
- If there is a lot of air in the vacuum bag, in this case it is recommended to squeeze out excess air from the bag, this will make the vacuum pump easier to operate.
- Close the top cover (1) until the latches (10) click (Fig. 7).
- Press the «Vacuum and packing» button (14), the button indicator (14) will light up, after sealing the bag, the indicator will go out.
- Always take breaks between vacuuming modes and open the top cover (1), this is necessary for the heating element (5) to cool completely.

### Notes:

- during vacuuming, you will hear the noise of a running pump, this is normal;
- when vacuum packing items with sharp edges, protect the vacuum bag with soft shock-absorbing material (for example, cloth), this will help prevent accidental puncture of the vacuum bag;
- if you need to stop the product vacuuming process, press the «Vacuum and packing» button (14) again.
- Open the top cover (1) by simultaneously pressing the latches (10) (Fig. 1) and remove the vacuum bag with the product. Place the bag with product in the refrigerator or freezer (see IMPORTANT TIPS FOR USING A VACUUM SEALER and the table with recommendations on shelf life of products).
- When finished, unplug the power cord from the electrical outlet.

### USING A CONTAINER TO VACUUM FOOD PRODUCTS

- Prepare a vacuum container (not included in the delivery set) for storing food products and place the food products in it.
- Close the container lid tightly.
- Insert one end of the vacuum hose (20) into the hole (12) and turn to secure, insert the other end of the hose (20) into the hole in the food container lid and turn to secure (Fig. 8).
- Press the «Vacuum and packing» button (14), the indicator of the button (14) will light up, after pumping out the air from the container, the indicator will go out.

**Notes:**

- during vacuuming, you will hear the noise of a running pump, this is normal;
- if you need to stop the product vacuuming process, press the «Vacuum and packing» button (14) again.
- After vacuuming the container, turn and remove the vacuum hose (20) from the container lid and hole (12).
- When finished, unplug the power cord from the electrical outlet.

**SEALING AND VACUUMING MODE FOR FOOD PRODUCTS WITH LIQUID****ATTENTION!**

- By default, when the vacuum sealer is plugged into an electrical outlet, the «dry packing» mode is set, and the indicator of the «Dry» button (15) lights up.
- Before packing «wet products», press the «Mode» button (15) and select the «Wet» product type, the light indicator will light up.

**Sealing bags with liquid**

- Only the bag sealing mode can be used to store liquid products.
- Place the vacuum sealer on the edge of the table.
- Open the top cover (1) by simultaneously pressing the latches (10) (Fig. 1).
- Pour liquid into a vacuum bag and place the edge of the bag on the heating element (5), close the top cover (1) until the latches (10) click (Fig. 7).

- Place the bag so that its upper part remains on the table and the lower part hangs in the air. You may need assistance when sealing the bag because the bag must be held from the bottom.
- To seal the bag, press the «Packing» button (13), the button (13) indicator will light up, after sealing the edge of the film, the indicator will go out.

**Vacuuming products with liquid**

- If you plan to store a vacuum-packed liquid product in the freezer, for example, berry juice, then freeze the liquid product first.
- Place the bag vertically in the freezer; after freezing the product, you can vacuum it.
- When finished, unplug the power cord from the electrical outlet.

**CLEANING AND CARE**

- When finished, unplug the power cord from the electrical outlet and wait until the vacuum sealer cools down.
- Open the top cover (1) by simultaneously pressing the latches (10) (Fig. 1) and remove the removable tray (4).
- Wash the entire removable tray (4) with warm water and neutral detergent, rinse and dry. Place the tray (4) to its place.
- Wipe the upper (6) and lower (9) sealing elements with a damp cloth, then wipe dry.
- Wipe the vacuum sealer body with a damp cloth, then wipe dry.

- Do not use aggressive detergents or solvents to clean the vacuum sealer body.
- Do not allow liquid to enter the vacuum sealer body.

## STORAGE

### ATTENTION!

- Do not store the vacuum sealer with the top cover (1) closed, this will shorten the life of the sealing gaskets (6 and 9).
- If the sealing gasket (6 or 9) has become unusable, replace it.
- Before storing the vacuum sealer, make sure that the vacuum sealer body and the removable tray (4) are clean and dry.
- For convenience when storing the vacuum sealer, you may place the power cord in the storage compartment on the lower part of the vacuum sealer body.
- Store the device in a cool, dry place, out of reach of children and disabled people.

### Recommendations on shelf life of products

Products	Storage without vacuum packing	Storage in vacuum packing
<b>Raw food products (stored in a refrigerator at a temperature of 3 to 7°C)</b>		
Meat (beef, pork, lamb)	2-3 days	8-9 days
Poultry meat	2-3 days	6-9 days

Fish	1-2 days	4-5 days
Sausage in packing	7-15 days	25-40 days
Sausage slices	4-6 days	20-25 days
Hard cheeses	15-20 days	25-60 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
<b>Ready meals (stored in a refrigerator at a temperature of 3 to 7°C)</b>		
Fleisch	3-5 days	10-15 days
Suppen	2-3 days	8-10 days
Nudeln, Reis	2-3 days	6-8 days
Torten und Dessert	2-3 days	6-8 days
<b>Dry food products (stored in a cool, dry place at a temperature of 23 to 27°C)</b>		
Bread	1-2 days	6-8 days
Cereals	5-6 months	1 year
Flour	4-5 months	1 year
Dried fruits, nuts	3-4 months	1 year
<b>Frozen food products (stored in a freezer at a temperature of -16 to -20 °C)</b>		
Meat (beef, pork, lamb)	5-6 months	15-20 months
Poultry meat	4-5 months	12-15 months
Fish	3-4 months	10-12 months

Vegetables and fruits	8-10 months	18-24 months
-----------------------	-------------	--------------

**Note: product shelf life is for reference only**

### Malfunctions and remedies

Malfunction	Possible reasons	Remedies
When plugged into an electrical outlet, the indicators do not light up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No electricity in the outlet.</li> <li>- The power cord is not fully inserted into the electrical outlet.</li> <li>- The top cover is not closed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plug a known-good electrical appliance into the electrical outlet.</li> <li>- Make sure the power cord is firmly inserted into the electrical outlet.</li> <li>- Close the top cover until the latches click.</li> </ul>
The vacuum pump is running, but the bag is not vacuumized.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Improper seam at the bottom of the bag.</li> <li>- The bag is not placed in the vacuum channel.</li> <li>- Wrinkles have formed where the bag is sealed.</li> <li>- The upper and lower sealing gaskets are incorrectly installed and there are foreign objects on the gaskets.</li> <li>- The top cover is not closed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure the bottom seam on the bag is sealed.</li> <li>- Make sure the top edge of the bag is in the vacuum chamber.</li> <li>- When you insert the bag into the vacuum sealer, straighten it to avoid wrinkles.</li> <li>- Before vacuum packing, make sure that the sealing gaskets are fully inserted and that there are no foreign objects on them.</li> <li>- Close the top cover until the latches click.</li> </ul>

Sealing gaskets are deformed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The sealing gaskets may become deformed when the top cover of the vacuum sealer is constantly closed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remove the sealing gaskets, turn them over and reinstall them.</li> <li>- Replace the sealing gaskets.</li> </ul>
The bag cannot be inserted into the vacuum sealer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The bag is too short.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure the bag is long enough to reach the center of the drip tray. Always use a bag with a margin of 5-8 centimeters in length.</li> </ul>
After the bag is vacuum sealed, air enters the bag again.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Improper seam at the sealing point of the bag.</li> <li>- There are traces of moisture, fat, breadcrumbs, etc. on the inside of the bag.</li> <li>- Sharp parts of the product pierced the bag.</li> <li>- Possible fermentation of spoiled food.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- When you insert the bag into the vacuum sealer, straighten it to avoid wrinkles.</li> <li>- Always make sure that there is no moisture, fat, etc. on the inside of the bag, at the sealing point</li> <li>- If the bag is punctured, replace it with a new one.</li> <li>- Always monitor the quality of products before packing them, and promptly dispose of spoiled products.</li> </ul>

The bag melts at the sealing point.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The heating element has not cooled down yet.</li> <li>- Vacuum film or vacuum bags do not correspond to the sealing temperature in this vacuum sealer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Always take a short break before packing food again.</li> <li>- Use only high-quality vacuum film or vacuum bags.</li> </ul>
-------------------------------------	--	---

## DELIVERY SET

1. Vacuum sealer — 1 pc.
2. Vacuum hose — 1 pc.
3. Sealing gasket — 1 pc.
4. Vacuum film roll — 1 pc.
5. Operation manual — 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Rated power input: 140 W
- Air vacuum level – 80 kPa
- Maximum width of the vacuum bag – 28 cm

## RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

### The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

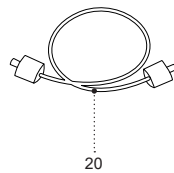
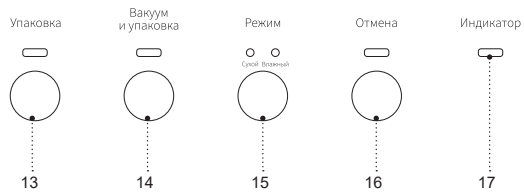
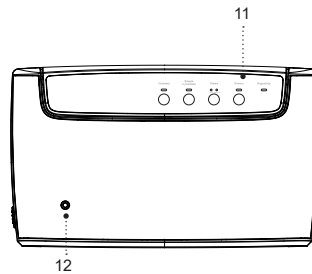
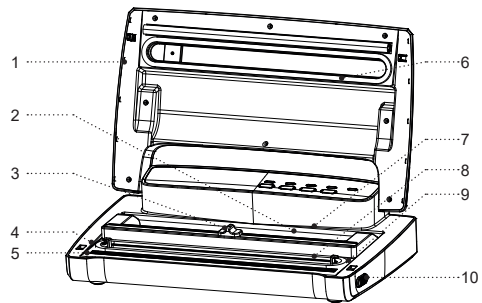
## VAKUUMIERER BR5071

Der Vakuumierer ist ein Gerät, bestimmt für die Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln. Die Lebensmittel in luftleerer Verpackung bleiben frisch und halten sich gut viel länger im Vergleich mit den herkömmlichen Aufbewahrungsbedingungen.

### BESCHREIBUNG

1. Oberer Deckel
2. Anpressrahmen
3. Schneider
4. Herausnehmbare Tropfschale
5. Heizelement für Beutelverschweißen
6. Obere Dichtung
7. Fach für Vakuumierfolienrolle
8. Vakuum-Kanal
9. Untere Dichtung
10. Verriegelungstaste des oberen Deckels (links und rechts)
11. Bedienfeld/Anzeigefeld der Betriebsarten
12. Öffnung zum Anschließen des Vakuumschlauchs
13. Einschalttaste für Verschweißen «Verpacken»
14. Einschalttaste für Vakuumieren/Verpacken «Vakuum und Verpacken»
15. Wahltaste für Verpackungsart «Trocken/Feucht»
16. Abbruchtaste «Abbruch»
17. Leuchtanzeige des Betriebszustands des Vakuumierers «Kontrollleuchte»
18. Vakuumierfolienrolle
19. Ersatzdichtung
20. Vakuumschlauch für Luftabsaugung aus dem Behälter





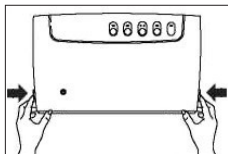


Abb. 1

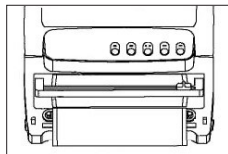


Abb. 2

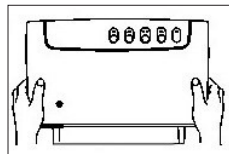


Abb. 3

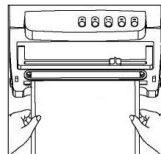


Abb. 4

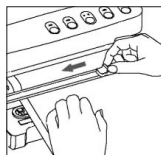


Abb. 5



Abb. 6

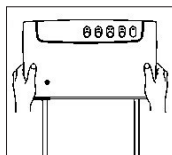


Abb. 7

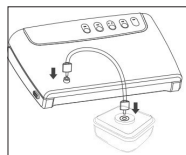


Abb. 8

## SICHERHEITSHINWEISE UND BEDIENUNGSANLEITUNG

**Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme des Vakuuierers durch, nach dem Lesen bewahren sie diese für die Nutzung in Zukunft.**

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung.
- Unsachgemäße Bedienung des Vakuuierers kann zu dessen Störung, zur Verletzung des Nutzers oder Schädigung des Vermögens führen und ist kein Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Stellen Sie und nutzen Sie den Vakuuierer auf einer trockenen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche, weit von den Wärmequellen, offenem Flammen und direkten Sonnenstrahlen.
- Lassen Sie bei der Aufstellung des Vakuuierers an allen Seiten des Geräts ca. 10 cm Freiraum.
- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.
- Es ist verboten den Vakuuierer an den Orten, wo die Aerosole gelagert, genutzt oder ausgesprüht werden, sowie in der Nähe von leichtentflammbaren Flüssigkeiten zu verwenden.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einwirkungen.
- Lassen Sie das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Vakuuierers, das Netzkabel oder den Stecker ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit nicht.
- Benutzen Sie das Gerät in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern und neben Wasserbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
- Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, ist es verboten den Schweißbalken des Vakuuierers während dessen Betriebs zu berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Behandeln Sie das Netzkabel vorsichtig, vermeiden Sie dessen Verdrehung und richten Sie das Netzkabel regelmäßig aus.
- Es ist verboten den Vakuuierer am Netzkabel zu tragen.
- Berühren Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz ab. Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, halten Sie den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig

heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und einem Kurzschluss führen kann.

- Nutzen nur die Teile des Vakuuierers, die zum Lieferumfang gehören.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Vakuuierers regelmäßig.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die als Verpackung verwendeten Plastiktüten nie ohne Aufsicht.

**ACHTUNG!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Gerätebetriebs in der Nähe aufhalten.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Das Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- oder Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder

entsprechende Anweisungen über die Gerätenutzung nicht bekommen haben.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob das Netzkabel des Vakuuierers intakt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Nehmen Sie das Gerät selbständig nicht auseinander; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

**DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT ZU GESCHÄFTS- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.**

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**Packen Sie das Gerät aus und warten Sie mindestens 3 Stunden ab, nachdem es bei einer negativen Temperatur transportiert oder aufbewahrt worden ist.**

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Machen Sie sich mit den Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen bekannt.
- Prüfen Sie die Vollständigkeit.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.
- Vergewissern Sie sich, dass die angegebenen Parameter der Geräteversorgungsspannung und die Stromnetzparameter übereinstimmen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Vakuuierers mit einem leicht angefeuchteten Tuch, dann reiben Sie es trocken.

### BESTIMMUNG DES VAKUUIERERS

- Der Vakuuierer ist das Gerät, das die Luft aus dem Beutel oder Vakuu-Behälter (gehört zum Lieferumfang nicht) entfernt, dadurch werden die Lebensmittel ohne Sauerstoff aufbewahrt, dabei verlängert sich deren Haltbarkeit.
- Wenn Sie die Lebensmittel an der Luft aufbewahren, bräunen sie schnell, verlieren ihre Frische und oxydieren wegen des Luftsauerstoffs, dabei bleiben die vakuumierten Lebensmittel frisch, erhalten Vitamine und halten sich gut viel länger im Vergleich mit den herkömmlichen Aufbewahrungsbedingungen.
- Zum Lieferumfang des Vakuuierers gehört die Vakuuierfolienrolle, aus der Sie die Beutel mit erforderlicher Länge machen können.
- Der Vakuuiervorgang ist ganz einfach - die Lebensmittel werden in einen Vakuubeutel, der

nach der Verpackung verschweißt wird, oder in einen Behälter (gehört zum Lieferumfang nicht), aus dem die Luft abgesaugt wird, eingelegt.

- Die Vakuuverpackung erweist sich in Wandertouren als nutzbringend, in einen Vakuubeutel kann man Dokumente, Geld, Streichhölzer, Arzneimittel, eine Karte, einen Kompass usw. einlegen.

**Bemerkung:** wenn Sie ein Handy oder Smartphone verpacken wollen, ist dabei verboten, die Luft aus dem Vakuubeutel abzusaugen, es wird empfohlen, die Luft aus dem Vakuubeutel von Hand zu entfernen und dessen Rand zu verschweißen.

- Die Vakuuverpackung kann für die Aufbewahrung von antiquarischen Schmucksachen oder Münzen verwendet werden, die antiquarischen Schmucksachen oder Münzen verlieren mit der Zeit den Glanz nicht.

### WICHTIGE TIPPS ZUR ANWENDUNG DES VAKUUIERERS

- Vor dem Vakuu-Verpacken der Lebensmittel waschen Sie die Hände sorgfältig, reinigen Sie alle Küchenwerkzeuge, die eingesetzt werden, waschen Sie auch die Oberfläche des Küchenbretts u.ä.
- Die Vakuuverpackung kann den Prozess der Erwärmung der Lebensmittel nicht verlangsamen, deshalb bringen Sie die Lebensmittel in den Kühl- oder Gefrierraum des Kühlschranks, sobald diese verpackt werden. Bewahren Sie die vakuumierten Lebensmittel bei der Raumtemperatur nicht.

- Damit die Lebensmittel gut bleiben, ist es wichtig diese bei der niedrigen Temperatur aufzubewahren. Wenn Sie die Lebensmittel in einem Kühlraum bei der Temperatur +4°C oder niedriger aufbewahren, kann das Keimwachstum wesentlich reduziert werden. Wenn Sie die Lebensmittel in einem Gefrierraum bei der Temperatur -17°C aufbewahren, tötet solche Temperatur die Keime nicht, verhindert aber deren Wachstum.

#### **Auftauen und Erwärmung der Lebensmittel in der Vakuumverpackung**

- Nach der Aufbewahrung der Lebensmittel in einem Gefrierraum sind diese im Kühlschrank oder in der Mikrowelle aufzutauen.
- Tauen Sie leichtverderbliche Lebensmittel bei der Raumtemperatur nicht.
- Wenn Sie die Mikrowelle nutzen, um die Lebensmittel aufzutauen, machen Sie im Vakuumbbeutel einige Stichlöcher unbedingt oder schneiden Sie eine Ecke des Beutels ab, bevor Sie diesen in die Mikrowelle bringen.
- Um «heiße Punkte» auf den Lebensmitteln zu vermeiden, nutzen Sie die Mikrowelle für die Erwärmung knochenhaltigen Fleisches oder fetter Speisen nicht.

#### **Vakuum-Verpacken von Hartkäse**

- Sie können einen größeren Beutel machen, schneiden Sie einfach das verschweißte Rand ab und nehmen Sie den Käse heraus. Beim

nächsten Verpacken legen Sie den Käse in den Vakuumbbeutel ein und vakuumieren Sie diesen wieder.

**Bemerkung:** Weichkäse sind für das Vakuum-Verpacken wegen des Risikos der Kontamination mit anaeroben Keimen nicht geeignet.

#### **Vakuum-Verpacken von Fleisch und Fisch**

- Um bessere Ergebnisse zu erreichen, legen Sie die Lebensmittel vor dem Vakuumieren von Fleisch oder Fisch für 1-2 Stunden in einen Gefrierraum.

**Bemerkung:** nach dem Vakuum-Verpacken kann die Rindfleischfarbe wegen des Sauerstoffverlusts dunkler werden, das ist aber kein Zeichen der Verderbnis.

#### **Vakuum-Verpacken von Gemüse**

- Bevor Sie das Gemüse verpacken, ist es empfehlenswert dieses in einen Behälter mit kaltem gekochtem Wasser für einige Minuten einzulegen, das stoppt die Funktion der Fermente, die zum Verlust des Geschmacks, der Farbe und Textur des Gemüses führen können.
- Es wird empfohlen, solches Gemüse wie z.B. Kohl, Blumenkohl oder Brokkoli vorläufig kurz zu blanchieren, dann legen Sie das Gemüse in einen Behälter mit kaltem gekochtem Wasser für 1-2 Minuten ein, das stoppt den Kochvorgang. Vor dem Vakuum-Verpacken entfernen Sie überschüssige Feuchte mit dem Küchenpapier oder trockenen Tuch.

- Sie können in den Beutel eine bestimmte Menge von Gemüse verpacken oder einen größeren Beutel nehmen, und danach das Gemüse für weitere Aufbewahrung wieder verpacken.

**Bemerkung:** wegen des Risikos der Kontamination mit anaeroben Bakterien sind frische Pilze, Zwiebel und Knoblauch für das Vakuum-Verpacken nicht geeignet.

### Vakuum-Verpacken von Früchten

- Vor dem Vakuumieren von Früchten wird es empfohlen, diese zu schälen, das verlängert die Haltbarkeit.
- Beim Einfrieren von weichen Früchten ist es das beste, diese vorläufig für 1-2 Stunden in den Gefrierraum des Kühlschranks zu bringen, danach verpacken Sie diese und bringen wieder in den Gefrierraum.
- Die Haltbarkeit von z.B. Nüssen oder Getreidegrieß verlängert sich in der Vakuumverpackung, wenn sie an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

### ACHTUNG!

- Der Vakuumierer ist für das Vakuumieren der Flüssigkeiten nicht bestimmt, es ist nur das Vakuumieren von feuchten Lebensmitteln mit geringer Flüssigkeitsmenge möglich.

- Beim Vakuumieren wird eine geringe Menge der Flüssigkeit, Panierbrösel oder anderen Teile der Lebensmittel in die Vakuumkammer angesaugt, darum reinigen Sie vor jedem Verpacken der feuchten Lebensmittel die herausnehmbare Tropfschale (4).
- Vermeiden Sie das Eindringen der Flüssigkeit ins Gehäuse des Vakuumierers - das kann zu dessen Ausfall führen!

### BESCHREIBUNG VON TASTEN AUF DEM BEDIENFELD (11)

#### Einschalttaste für Verschweißen (13) «Verpacken»

- Bei der Fertigung des Beutels aus der Folienrolle, drücken Sie die Taste (13) «Verpacken» für das Verschweißen eines Endes des Beutels.
- Während des Schweißvorgangs drücken Sie gegebenenfalls die Taste (13) «Verpacken», um den Schweißvorgang abzubrechen.
- Die Leuchtanzeige der Taste (13) «Verpacken» hat zwei Anzeigearten:

1. Die Anzeige leuchtet konstant - der Vorgang des Beutelverschweißens ist aktiviert, nachdem der Beutel verschweißt ist, erlischt die Anzeige.
2. Die Leuchtanzeige blinkt - die Betriebsart «Pause» ist aktiviert.

#### Einschalttaste für Vakuumieren/Verpacken (14) «Vakuum und Verpacken»

- Für Vakuumieren oder Verschweißen der Lebensmittel oder Sachen drücken Sie die Taste (14) «Vakuum und Verpacken», nach dem Ende des Vorgangs schaltet die Betriebsart Vakuumieren/Verpacken automatisch ab.
- Die können den Vorgang des Vakuumierens/Verpackens jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste (14) «Vakuum und Verpacken» nochmal drücken.
- Die Leuchtanzeige der Taste (14) «Vakuum und Verpacken» hat zwei Anzeigarten:
  1. Die Anzeige leuchtet konstant - die Betriebsart des Vakuumierens/Verpackens des Vakuumbeutels ist aktiviert, nachdem der Beutel vakuumiert/verpackt ist, erlischt die Anzeige.
  2. Die Leuchtanzeige blinkt - die Betriebsart «Pause» ist aktiviert.

#### **Wahltaaste für Verpackungsart «Trocken/Feucht» (15)**

- Für die Wahl der Verpackungsart drücken Sie die Taste (15) «Verpackungsart», die gewählte Verpackungsart wird durch entsprechende Leuchte «Trocken/Feucht» angezeigt.

#### **Taste des Betriebsabbruchs «Abbruch» (16)**

- Sie können den Betrieb des Vakuumierers abbrechen, indem Sie die Taste (16) «Abbruch» drücken.

#### **Leuchtanzeige des Betriebszustands des Vakuumierers «Kontrollleuchte» (17)**

- Die Leuchtanzeige (17) leuchtet bei geschlossenem oberem Deckel (1) auf, wenn der Deckel (1) des Vakuumierers nicht geschlossen ist, leuchtet die Leuchtanzeige (17) nicht und schaltet der Vakuumierer nicht ein.

#### **INBETRIEBNAHME DES VAKUUMIERERS**

- Nehmen Sie das Netzkabel aus dessen Aufbewahrungsfach im unteren Teil des Gehäuses des Vakuumierers heraus und strecken Sie dieses in die ganze Länge.
- Stellen Sie und nutzen Sie den Vakuumierer auf einer trockenen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche, weit von den Wärmequellen, offenem Flammen und direkten Sonnenstrahlen. Lassen Sie bei der Aufstellung des Vakuumierers an allen Seiten des Geräts ca. 10 cm Freiraum.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Öffnen Sie den oberen Deckel (1), indem Sie die Verriegelungstasten (10) (Abb. 1) gleichzeitig drücken.
- Heben Sie den Anpressrahmen (2), legen Sie die Vakuumierfolienrolle (18) in das Fach (7) ein, klappen Sie den Anpressrahmen (2) nach unten.
- Ziehen Sie Folie so aus, dass das Ende der Folie das Heizelement (5) überdeckt und etwa das Gehäuse des Vakuumierers überhängt (Abb. 2).



- Schließen Sie den oberen Deckel (1), bis Sie an beiden Verriegelungstasten (10) ein «Klick» hören (Abb. 3).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein.
- Um das Ende der Folie zu verschweißen, drücken Sie die Taste (13) «Verpacken», dabei leuchtet die Leuchtanzeige der Taste (13) auf, nachdem das Ende der Folie verschweißt ist, erlischt die Leuchtanzeige.

**Bemerkung:** wenn das Verschweißen nicht korrekt ist, können Sie von der vorherigen Schweißnaht einen Abstand machen und die Folie neu verschweißen.

- Öffnen Sie den oberen Deckel (1), indem Sie die Verriegelungstasten (10) gleichzeitig drücken (Abb. 1).
- Ziehen Sie die Folie für erforderliche Länge aus (Abb. 4), es wird immer empfohlen, dass die Folie um 5-8 cm länger als das zu verpackende Produkt ist (Abb. 6).
- Bevor Sie die Folie abschneiden, prüfen Sie, ob sich der Schneider (3) von der linken oder rechten Seite der Folie befindet (Abb. 4).
- Halten Sie die Folie fest und führen Sie den Schneider (3) über die Folie (Abb. 5).

### **VAKUUM-VERPACKEN VON LEBENSMITTELN**

- Legen Sie die Lebensmittel in den vorbereiteten Beutel ein, glätten Sie das offene Ende des Beutels und legen Sie dieses in den Vakuumkanal (8) (Abb. 6), beachten Sie, dass die Schweißstelle des Beutels

sauber ist, es keine Falten auf dem Beutel gibt und die herausnehmbare Tropfschale sauber ist (4). Reinigen Sie immer die herausnehmbare Tropfschale (4) nach jedem Gebrauch des Vakuumierers.

- Wenn es im Vakuumbbeutel zu viel Luft gibt, wird es empfohlen überschüssige Luft aus dem Beutel zu drücken, das mindert die Belastung der Vakuum-Pumpe.
- Schließen Sie den oberen Deckel (1), bis Sie an beiden Verriegelungstasten (10) ein «Klick» hören (Abb. 7).
- Drücken Sie die Taste (14) «Vakuum und Verpacken», dabei leuchtet die Leuchtanzeige der Taste (14) auf, nachdem der Beutel verschweißt wird, erlischt die Leuchtanzeige.
- Machen Sie immer Pausen zwischen den Vakuumiervorgängen und öffnen Sie den oberen Deckel (1), das ist für vollständige Abkühlung des Heizelements (5) erforderlich.

### **Bemerkungen:**

- während des Vakuumierens ist das Geräusch der arbeitenden Pumpe hörbar, das ist normal;
- beim Vakuum-Verpacken der Gegenstände mit scharfen Kanten schützen Sie den Vakuumbbeutel mit einem weichen dämpfenden Material (z.B. mit einem Tuch), das hilft einen zufälligen Durchstich des Vakuumbeutels vermeiden;
- wenn es erforderlich ist, den Vakuumiervorgang abbrechen, drücken Sie nochmal die Taste (14) «Vakuum und Verpacken».
- Öffnen Sie den oberen Deckel (1), indem Sie die

- Verriegelungstasten (10) gleichzeitig drücken (Abb. 1) und nehmen Sie den Vakuumbbeutel mit dem Produkt heraus. Bringen Sie den Vakuumbbeutel mit dem Produkt in den Kühlschrank oder in den Gefrierraum des Kühlschranks (siehe Abschnitt «WICHTIGE TIPPS ZUR ANWENDUNG DES VAKUUMIERERS» und die Tabelle mit den Empfehlungen zur Haltbarkeit der Lebensmittel).
- Nach dem Abschluss der Arbeit ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### **NUTZUNG DES BEHÄLTERS FÜR VAKUUMIEREN DER LEBENSMITTEL**

- Stellen Sie den Vakuum-Behälter (gehört zum Lieferumfang nicht) bereit und legen Sie darin die Lebensmittel.
- Schließen Sie den Deckel des Behälters dicht.
- Stecken Sie ein Ende des Vakuumschlauchs (20) in die Öffnung (12) ein und drehen Sie diesen für die Verriegelung, anderes Ende des Schlauchs (20) stecken Sie in die Öffnung im Deckel des Behälters für Lebensmittel und drehen Sie diesen für die Verriegelung (Abb. 8).
- Drücken Sie die Taste (14) «Vakuum und Verpacken», dabei leuchtet die Leuchtanzeige der Taste (14) auf, nachdem die Luft aus dem Behälter evakuiert wird, erlischt die Leuchtanzeige.

### **Bemerkungen:**

- während des Vakuumierens ist das Geräusch der

- arbeitenden Pumpe hörbar, das ist normal;
- wenn es erforderlich ist, den Vakuuervorgang abbrechen, drücken Sie nochmal die Taste (14) «Vakuum und Verpacken».
- Nach dem Vakuumieren des Behälters drehen Sie den Vakuumschlauch (20) und ziehen Sie diesen aus dem Deckel des Behälters und aus der Öffnung (12).
- Nach dem Abschluss der Arbeit ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### **VERSCHWEISSEN UND VAKUUMIEREN DER LEBENSMITTEL MIT FLÜSSIGKEIT**

#### **ACHTUNG!**

- Beim Anschluss des Vakuumierers ans Stromnetz stellt sich standardmäßig die Betriebsart der «trockenen Verpackung» ein, dabei leuchtet die Leuchtanzeige der Taste (15) «Trocken» auf.
- Vor dem Verpacken der «feuchten Lebensmittel» drücken Sie die Taste (15) «Verpackungsart» und wählen Sie den Typ des Produkts «Feucht», dabei leuchtet die Leuchtanzeige auf.

#### **Verschweißen der Beutel mit Flüssigkeit**

- Für die Aufbewahrung der flüssigen Lebensmittel darf man nur die Betriebsart des Beutelverschweißens verwenden.
- Stellen Sie den Vakuumierer am Rande des Tisches.
- Öffnen Sie den oberen Deckel (1), indem Sie die Verriegelungstasten (10) gleichzeitig drücken (Abb. 1).

- Füllen Sie die Flüssigkeit in den Vakuumbbeutel ein und legen Sie das Ende des Beutels auf das Heizelement (5), schließen Sie den oberen Deckel (1), bis Sie an beiden Verriegelungstasten (10) ein «Klick» hören (Abb. 7).
- Platzieren Sie den Beutel so, dass dessen obere Teil auf dem Tisch liegen bleibt, und dessen untere Teil in der Luft hängt. Während des Verschweißens des Beutels brauchen Sie eventuell Hilfe, weil der Beutel von unten zu halten ist.
- Um den Beutel zu verschweißen, drücken Sie die Taste (13) «Verpacken», dabei leuchtet die Leuchtanzeige der Taste (13) auf, nachdem das Ende der Folie verschweißt ist, erlischt die Leuchtanzeige.

#### **Vakuuieren der Lebensmittel mit Flüssigkeit**

- Wenn Sie das flüssige Produkt, z.B. Beerenmors, in der Vakuumpackung im Gefrierraum des Kühlschranks aufbewahren möchten, frieren Sie in diesem Fall das flüssige Produkt vorläufig ein.
- Stellen Sie den Beutel in den Gefrierraum des Kühlschranks senkrecht, nach dem Einfrieren des Produkts darf man dieses zu vakuuieren.
- Nach dem Abschluss der Arbeit ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

#### **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Nach dem Abschluss der Arbeit ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Vakuuierer abgekühlt ist.
- Öffnen Sie den oberen Deckel (1), indem Sie die Verriegelungstasten (10) gleichzeitig drücken (Abb. 1) und nehmen Sie die herausnehmbare Tropfschale (4) heraus.
- Waschen Sie die herausnehmbare Tropfschale (4) im Warmwasser mit einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese ab. Bringen Sie die Tropfschale (4) an ihren Platz.
- Wischen Sie obere (6) und untere (9) Dichtungen mit einem angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Vakuuierers mit einem angefeuchteten Tuch, dann reiben Sie es trocken.
- Es ist verboten, die Scheuer- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses zu verwenden.
- Vermeiden Sie das Eindringen der Flüssigkeit ins Gehäuse des Vakuuierers.

#### **LAGERUNG**

##### **ACHTUNG!**

- Lagern Sie den Vakuuierer mit geschlossenem oberen Deckel (1) nicht, das reduziert die Lebensdauer der Dichtungen (6 und 9).

- Wenn eine Dichtung (6 oder 9) völlig abgenutzt ist, ersetzen Sie diese.
- Bevor Sie den Vakuuierer abstellen, vergewissern Sie sich, dass das Gehäuse des Vakuuierers und die herausnehmbare Tropfschale (4) sauber und trocken sind.
- Für bequeme Lagerung des Vakuuierers können Sie das Netzkabel ins Aufbewahrungsfach dafür im unteren Teil des Gehäuses des Vakuuierers zu legen.
- Bewahren Sie das Gerät kühl und trocken, außer Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.

### Empfehlungen zur Haltbarkeit der Lebensmittel

Produkte	Aufbewahrung ohne Vakuumverpackung	Aufbewahrung in der Vakuumverpackung
<b>Rohe Lebensmittel (Aufbewahrung im Kühlraum bei der Temperatur von 3 bis 7°C)</b>		
Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch)	2-3 Tage	8-9 Tage
Geflügelfleisch	2-3 Tage	6-9 Tage
Fisch	1-2 Tage	4-5 Tage
Wurst in Verpackung	7-15 Tage	25-40 Tage
Wurstschnitt	4-6 Tage	20-25 Tage
Hartkäse	15-20 Tage	25-60 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage

Früchte	5-7 Tage	14-20 Tage
<b>Fertiggerichte (Aufbewahrung im Kühlraum bei der Temperatur von 3 bis 7°C)</b>		
Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Suppen	2-3 Tage	8-10 Tage
Nudeln, Reis	2-3 Tage	6-8 Tage
Torten und Dessert	2-3 Tage	6-8 Tage
<b>Trockene Lebensmittel (Aufbewahrung an trockenem kühlem Ort bei der Temperatur von 23 bis 27 °C)</b>		
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Gries	5-6 Monate	1 Jahr
Mehl	4-5 Monate	1 Jahr
Trockenobst, Nüsse	3-4 Monate	1 Jahr
<b>Eingefrorene Lebensmittel (Aufbewahrung im Gefrierraum bei der Temperatur von -16 bis -20 °C)</b>		
Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch)	5-6 Monate	15-20 Monate
Geflügelfleisch	4-5 Monate	12-15 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse und Obst	8-10 Monate	18-24 Monate

**Bemerkung:** die Haltbarkeit der Lebensmittel ist nur nachrichtlich angegeben.

## Störungen und Verfahren deren Behebung

Störung	Mögliche Ursachen	Behebungsverfahren
Beim Anschluss ans Stromnetz leuchten die Leuchtanzeigen nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kein Strom in der Steckdose.</li> <li>- Der Netzstecker ist in die Steckdose nicht völlig eingesteckt.</li> <li>- Der obere Deckel ist nicht geschlossen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Stecken Sie in die Steckdose ein offenkundig intaktes Gerät ein.</li> <li>- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in die Steckdose dicht eingesteckt ist.</li> <li>- Schließen Sie den oberen Deckel, bis er einrastet.</li> </ul>

Die Vakuumpumpe ist im Betrieb, der Beutel wird jedoch nicht vakuiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mangelhafte Naht am Boden des Beutels.</li> <li>- Der Beutel ist in den Vakuumkanal nicht eingelegt.</li> <li>- Die Falten bildeten sich an der Schweißstelle des Beutels.</li> <li>- Obere und untere Dichtungen sind nicht richtig installiert.</li> <li>- Der obere Deckel ist nicht geschlossen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergewissern Sie sich, dass die untere Naht am Beutel dicht ist.</li> <li>- Vergewissern Sie sich, dass sich das obere Ende des Beutels in der Vakuumkammer befindet.</li> <li>- Wenn Sie den Beutel in den Vakuumierer einlegen, glätten Sie ihn, um die Faltenbildung zu vermeiden.</li> <li>- Bevor Sie das Vakuum-Verpacken starten, vergewissern Sie sich, dass die Dichtungen vollständig eingesteckt sind und es keine Fremdkörper darauf gibt.</li> <li>- Schließen Sie den oberen Deckel, bis er einrastet.</li> </ul>
Die Dichtungen sind deformiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Dichtungen können deformiert werden, wenn der obere Deckel des Vakuumierers ständig geschlossen ist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nehmen Sie die Dichtungen heraus, drehen Sie diese um und stecken Sie diese an ihren Platz.</li> <li>- Ersetzen Sie die Dichtungen.</li> </ul>

Es ist unmöglich, den Beutel in den Vakuuierer einzulegen.	- Der Beutel ist zu kurz.	- Vergewissern Sie sich, dass der Beutel ausreichend lang ist, um die Mitte der Tropfschale zu erreichen. Verwenden Sie immer den Beutel mit der Reserve der Länge 5-8 cm.
Die Luft gelangt wieder in den Beutel, nachdem er verschweißt wurde.	- Mangelhafte Naht an der Schweißstelle des Beutels. - An der Innenseite des Beutels gibt es Rückstände der Feuchte, des Fettes, der Panierbrösel u.ä. - Scharfe Teile des Produkts haben den Beutel durchgestochen. - Eventuelle Gärung der verdorbenen Speise.	- Wenn Sie den Beutel in den Vakuuierer einlegen, glätten Sie ihn, um die Faltenbildung zu vermeiden. - Beachten Sie immer, dass es an der Innenseite des Beutels, an der Schweißstelle keine Feuchte, kein Fett u.ä. gibt. - Wenn der Beutel durchgestochen ist, ersetzen Sie diesen durch einen neuen. - Vor dem Verpacken der Lebensmittel achten Sie immer auf ihre Qualität, entsorgen Sie verdorbene Lebensmittel rechtzeitig.

Der Beutel schmilzt an der Schweißstelle.	- Das Heizelement ist nicht abgekühlt. - Die Vakuuierfolie oder Vakuubeutel entsprechen der Schweißtemperatur in diesem Vakuuierer nicht.	- Machen Sie immer eine kleine Pause vor dem nächsten Verpacken der Lebensmittel. - Verwenden Sie nur eine qualitätsreiche Folie oder Vakuubeutel.
---	--	---

## LIEFERUMFANG

1. Vakuuierer - 1 St.
2. Vakuumschlauch - 1 St.
3. Dichtung - 1 St.
4. Vakuuierfolienrolle - 1 St.
5. Bedienungsanleitung - 1 St.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V~ 50/60 Hz
- Nennaufnahmeleistung: 140 Watt
- Luftunterdruckhöhe – 80 kPa
- Maximale Breite des Vakuuubeutels – 28 cm

## ENTSORGUNG



Um möglichen Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, werfen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach

Beendigung ihrer Nutzungsdauer zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussenden technischen Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

### **Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre**

Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

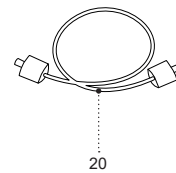
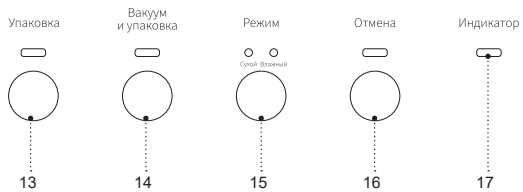
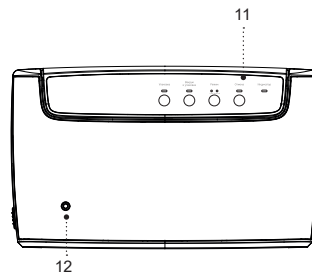
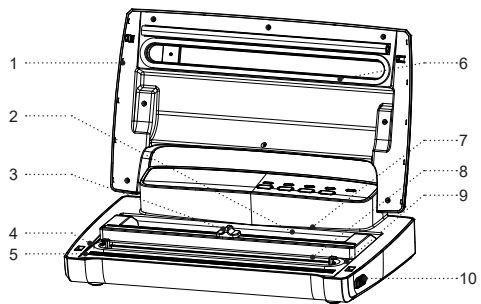
## ВАКУУМАТОР BR5071

Вакууматор – устройство, предназначенное для увеличения срока хранения пищевых продуктов. Продукты, упакованные под вакуумом, сохраняют свежесть и не портятся существенно дольше по сравнению с обычными условиями хранения.

### ОПИСАНИЕ

1. Верхняя крышка
2. Прижимная рамка
3. Резак
4. Съёмный поддон для капель влаги
5. Нагревательный элемент для запайки пакетов
6. Верхний уплотнительный элемент
7. Отсек для рулона вакуумной плёнки
8. Вакуумный канал
9. Нижний уплотнительный элемент
10. Кнопка фиксатора верхней крышки (с левой и с правой стороны)
11. Панель управления/индикации режимов работы
12. Отверстие для подсоединения вакуумной трубки
13. Кнопка включения режима запайки «Упаковка»
14. Кнопка включения режима вакуумирования/упаковки «Вакуум и упаковка»
15. Кнопка выбора режима упаковки продуктов «Сухой/Влажный»
16. Кнопка отмены режима работы «Отмена»
17. Световой индикатор рабочего состояния вакууматора «Индикатор»
18. Рулон вакуумной плёнки
19. Запасной уплотнительный элемент
20. Вакуумный шланг для откачки воздуха из контейнера





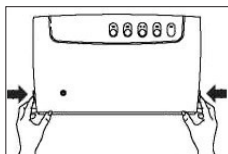


Рис. 1

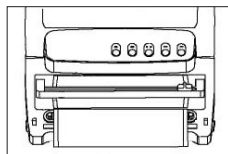


Рис. 2

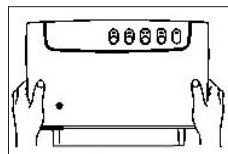


Рис. 3

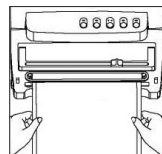


Рис. 4

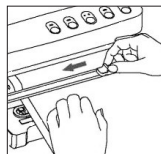


Рис. 5

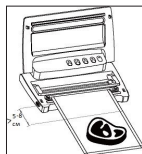


Рис. 6

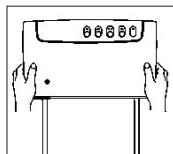


Рис. 7

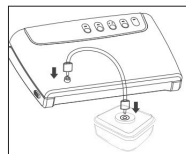


Рис. 8

## **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Перед использованием вакууматора внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.**

- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с вакууматором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Устанавливайте и используйте вакууматор на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- При установке вакууматора оставляйте свободное пространство около 10 см со всех сторон устройства.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.

- Запрещается использовать вакууматор в местах, где хранятся, используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не погружайте корпус вакууматора, шнур питания или вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.
- Не используйте устройство вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Чтобы избежать получения возможных ожогов, запрещается прикасаться к запаивающему элементу вакууматора во время его работы.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Аккуратно обращайтесь со шнуром питания, не допускайте перекручивания и периодически распрямляйте шнур питания.
- Запрещается использовать шнур питания в качестве ручки для переноски вакууматора.

- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении устройства от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Используйте только детали вакууматора, которые входят в комплект поставки.
- Регулярно проводите чистку корпуса вакууматора.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
- Проверяйте целостность шнура питания перед использованием вакууматора. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.

**ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.  
**Опасность удушья!**

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.**

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

**После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите не менее 3 часов перед использованием.**

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети.
- Протрите корпус вакууматора слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

### **НАЗНАЧЕНИЕ ВАКУУМАТОРА**

- Вакууматор – устройство, которое удаляет воздух из пакета или вакуумного контейнера (не входит в комплект поставки), благодаря чему продукты хранятся без кислорода, при этом увеличивается срок их хранения.
- Если вы храните продукты на воздухе, они быстро обветриваются, теряют свежесть и окисляются из-за присутствующего в воздухе кислорода, при этом продукты, упакованные под вакуумом, сохраняют свежесть, витамины и не портятся существенно дольше по сравнению с обычными условиями хранения.
- В комплект поставки вакууматора входит рулон вакуумной пленки, из которой можно сделать пакеты нужного размера.
- Процесс вакуумирования прост - продукты помещаются в вакуумный пакет, который по окончании упаковки запаивается или в контейнер (не входит в комплект поставки), из которого откачивается воздух.
- Вакуумная упаковка окажется полезной в туристических походах, в вакуумный пакет можно поместить документы, деньги, спички, лекарства, карту, компас и т.д.

**Примечание:** если вы хотите запаковать мобильный телефон или смартфон, в этом случае запрещается производить откачку воздуха из вакуумного пакета, рекомендуется вручную убрать воздух из вакуумного пакета и запаять его край.

- Вакуумная упаковка может использоваться для хранения антикварных украшений или монет, украшения или коллекционные монеты не будут тускнеть со временем.

### **ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМАТОРА**

- Перед вакуумной упаковкой продуктов питания, тщательно вымойте руки, вымойте все кухонные аксессуары, которые будут использоваться, а также промойте поверхность разделочной доски и т.п.
- Вакуумная упаковка не может замедлить процесс нагревания продуктов, поэтому сразу после упаковки, поместите продукты в холодильную или морозильную камеру холодильника. Не храните продукты в вакуумной упаковке при комнатной температуре.
- Чтобы продукты оставались качественными, важно хранить их при низкой температуре. Если вы будете хранить продукты в холодильной камере при температуре +4°C или ниже, то рост микроорганизмов может быть значительно снижен. Если вы будете хранить продукты в морозильной камере при температуре -17°C, то такая температура не убивает микроорганизмы, но предотвращает их рост.

### **Размораживание и разогрев продуктов питания в вакуумной упаковке**

- После хранения продуктов в морозильной камере их необходимо размораживать в холодильнике или микроволновой печи.
- Не размораживайте скоропортящиеся продукты при комнатной температуре.
- Если для разморозки продуктов вы используете микроволновую печь, обязательно сделайте на вакуумном пакете несколько проколов или отрежьте один угол пакета, прежде чем помещать его в микроволновую печь.
- Во избежание появления на продуктах «горячих точек», не используйте микроволновые печи для разогрева мяса с костями или жирной пищи.

### **Вакуумная упаковка твердого сыра**

- Вы можете сделать вакуумный пакет большего размера, просто отрежьте запечатанный край вакуумного пакета и выньте сыр. При следующей упаковке, положите сыр в вакуумный пакет и снова вакуумируйте его.

**Примечание:** мягкие сыры не подходят для вакуумной упаковки из-за риска заражения анаэробными бактериями.

### **Вакуумная упаковка мяса и рыбы**

- Для достижения наилучших результатов перед вакуумированием мяса или рыбы, положите продукты на 1–2 часа в морозильную камеру.

**Примечание:** после вакуумной упаковки цвет говядины может потемнеть из-за потери кислорода, но это не является признаком порчи.

### Вакуумная упаковка овощей

- Прежде, чем, упаковать овощи, их рекомендуется положить в ёмкость с холодной кипячёной водой на несколько минут, это остановит работу ферментов, которые могут привести к потере вкуса, цвета и текстуры овощей.
- Такие овощи, как, например, капуста, цветная капуста или капуста брокколи, рекомендуется предварительно бланшировать в течение короткого времени, после этого положите овощи в ёмкость с холодной кипячёной водой на 1-2 минуты, это остановит процесс их варки. Перед вакуумной упаковкой, удалите лишнюю влагу при помощи бумажного полотенца или сухой ткани.
- Вы можете упаковывать в пакет определённое количество овощей, или использовать пакет большего размера, а после этого снова упаковать овощи для дальнейшего хранения.

**Примечание:** из-за риска заражения анаэробными бактериями свежие грибы, лук и чеснок не подходят для вакуумной упаковки.

### Вакуумная упаковка фруктов

- Перед вакуумированием фруктов, рекомендуется очистить кожуру, это увеличит срок хранения.
- При замораживании мягких фруктов лучше всего предварительно поместить их на 1–2 часа в морозильную камеру холодильника, после

упакуйте их и положите обратно в морозильную камеру.

- Срок хранения, например, орехов или зерновых круп в вакуумной упаковке увеличивается, если они будут храниться в сухом, прохладном, тёмном месте.

### ВНИМАНИЕ!

- Вакууматор не предназначен для вакуумирования жидкостей, возможно только вакуумирование влажных продуктов с небольшим количеством жидкости.
- В процессе вакуумирования в вакуумную камеру всасывается небольшое количество жидкости, панировочных сухарей или других частиц пищи, поэтому после каждой упаковки влажных продуктов, очищайте съёмный поддон (4).
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса вакууматора – это может привести к его поломке!

### ОПИСАНИЕ КНОПОК НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (11)

- Кнопка включения режима запайки (13) «Упаковка»
  - При изготовлении пакета из рулона плёнки, нажмите кнопку (13) «Упаковка» для запайки одного края пакета.
  - Во время процесса запайки плёнки, в случае необходимости, нажмите кнопку (13) «Упаковка», для остановки процесса запайки плёнки.

- Световой индикатор кнопки (13) «Упаковка» имеет два режима индикации:
1. Индикатор светится постоянно – включен режим запайки вакуумного пакета, после запайки пакета, индикатор гаснет.
  2. Индикатор мигает – включен режим «пауза».

#### **Кнопка включения режима вакуумирования/упаковки (14) «Вакуум и упаковка»**

- Для вакуумирования или запайки продуктов или вещей, нажмите кнопку (14) «Вакуум и упаковка», после завершения процесса, режим вакуумирования/упаковки автоматически отключится.
  - В любой момент вы можете остановить процесс вакуумирования/упаковки, повторно нажав кнопку (14) «Вакуум и упаковка».
  - Световой индикатор кнопки (14) «Вакуум и упаковка» имеет два режима индикации:
1. Индикатор светится постоянно – включен режим вакуумирования/упаковки вакуумного пакета, после вакуумирования/упаковки пакета, индикатор гаснет.
  2. Индикатор мигает – включен режим «пауза».

#### **Кнопка выбора режима упаковки «Сухой/Влажный» (15)**

- Для выбора режима упаковки продуктов, нажмите кнопку (15) «Режим», выбранный режим упаковки отображается соответствующим световым индикатором «Сухой/Влажный».

#### **Кнопка отмены режима работы «Отмена» (16)**

- Вы можете остановить процесс работы вакууматора, нажав кнопку (16) «Отмена».

#### **Световой индикатор рабочего состояния вакууматора «Индикатор» (17)**

- Световой индикатор (17) включается при закрытой верхней крышке (1), если верхняя крышка (1) вакууматора не закрыта, индикатор (17) светиться не будет и вакууматор не включится.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМАТОРА**

- Выньте шнур питания, который расположен в месте его хранения на нижней части корпуса вакууматора и распрямите его на всю длину.
- Устанавливайте и используйте вакууматор на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей. При установке вакууматора оставляйте свободное пространство около 10 см со всех сторон устройства.
- Электрическая розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости можно было легко вытащить вилку шнура питания из электрической розетки.
- Откройте верхнюю крышку (1), нажав одновременно на фиксаторы (10) (рис. 1).
- Приподнимите прижимную рамку (2), поместите рулон вакуумной плёнки (18) в отсек (7), опустите прижимную рамку (2).
- Вытяните плёнку, так, чтобы край плёнки перекры-



вал нагревательный элемент (5) и немного выступил за пределы корпуса вакууматора (рис. 2).

- Закройте верхнюю крышку (1) до щелчка фиксаторов (10) (рис. 3).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Для запайки края плёнки, нажмите кнопку (13) «Упаковка», при этом загорится индикатор кнопки (13), после запайки края плёнки, индикатор погаснет.

**Примечание:** если запайка получилась не качественной, вы можете отступить некоторое расстояние от предыдущей запайки и сделать новую запайку плёнки.

- Откройте верхнюю крышку (1), нажав одновременно на фиксаторы (10) (рис. 1).
- Вытяните плёнку на необходимую длину (рис. 4), всегда рекомендуется использовать плёнку большей длины по сравнению с продуктом для упаковки на 5-8 сантиметров (рис. 6).
- Прежде, чем отрезать плёнку, убедитесь, что резак (3) находится с левой или правой стороны плёнки (рис. 4).
- Придерживайте плёнку и проведите по плёнке резаком (3) (рис. 5).

### ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ

- Поместите продукт в подготовленный вакуумный пакет, распрямите не запаянную сторону пакета и поместите её в вакуумный канал (8) (рис. 6), всегда следите за чистотой места спайки пакета, отсутствием складок на пакете и чистотой съёмного

поддона (4). Всегда очищайте съёмный поддон (4) после использования вакууматора.

- Если в вакуумном пакете много воздуха, в этом случае рекомендуется выдавить из пакета излишки воздуха, это облегчит работу вакуумной помпы.
- Закройте верхнюю крышку (1) до щелчка фиксаторов (10) (рис. 7).
- Нажмите кнопку (14) «Вакуум и упаковка», при этом загорится индикатор кнопки (14), после запайки пакета, индикатор погаснет.
- Всегда делайте перерывы между режимами вакуумирования, и открывайте верхнюю крышку (1), это необходимо для полного остывания нагревательного элемента (5).

### Примечания:

- во время вакуумирования, будет слышен шум работающей помпы, это нормальное явление;
- при вакуумной упаковке предметов с острыми краями защищайте вакуумный пакет мягким амортизирующим материалом (например, тканью), это поможет предотвратить случайный прокол вакуумного пакета;
- если необходимо остановить процесс вакуумирования продукта, ещё раз нажмите кнопку (14) «Вакуум и упаковка».
- Откройте верхнюю крышку (1), нажав одновременно на фиксаторы (10) (рис. 1) и выньте вакуумный пакет с продуктом. Поместите пакет с продуктом в холодильник или в морозильную камеру холодильника (смотри раздел «ВАЖНЫЕ

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМАТОРА» и таблицу с рекомендациями по срокам хранения продуктов).

- По окончании работы выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ

- Подготовьте вакуумный контейнер (не входит в комплект поставки) для хранения продуктов и поместите в него продукты.
- Плотно закройте крышку контейнера.
- Вставьте один конец вакуумного шланга (20) в отверстие (12) и поверните для фиксации, другой конец шланга (20) вставьте в отверстие крышки контейнера для продуктов и поверните для фиксации (рис. 8).
- Нажмите кнопку (14) «Вакуум и упаковка», при этом загорится индикатор кнопки (14), после откачки воздуха из контейнера, индикатор погаснет.

#### Примечания:

- во время вакуумирования, будет слышен шум работающей помпы, это нормальное явление;
- если необходимо остановить процесс вакуумирования продукта, ещё раз нажмите кнопку (14) «Вакуум и упаковка».
- После вакуумирования контейнера, поверните и выньте вакуумный шланг (20) из крышки контейнера и отверстия (12).
- По окончании работы выньте вилку шнура пита-

ния из электрической розетки.

### РЕЖИМ ЗАПАЙКИ И ВАКУУМИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ С ЖИДКОСТЬЮ

#### ВНИМАНИЕ!

- По умолчанию, при включении вакууматора в электрическую розетку устанавливается режим «сухой упаковки», при этом загорается индикатор кнопки (15) «Сухой».
- Перед упаковкой «влажных продуктов», нажмите кнопку (15) «Режим» и выберите тип продукта «Влажный», при этом загорится световой индикатор.

#### Запайка пакетов с жидкостью

- Для хранения жидких продуктов можно использовать только режим запайки пакета.
- Установите вакууматор на край стола.
- Откройте верхнюю крышку (1), нажав одновременно на фиксаторы (10) (рис. 1).
- В вакуумный пакет налейте жидкость и поместите край пакета на нагревательный элемент (5), закройте верхнюю крышку (1) до щелчка фиксаторов (10) (рис. 7).
- Пакет расположите так, чтобы его верхняя часть оставалась на столе, а нижняя висела в воздухе. Во время запайки пакета может потребоваться помощь, поскольку пакет необходимо придерживать снизу.

- Для запайки пакета, нажмите кнопку (13) «Упаковка», при этом загорится индикатор кнопки (13), после запайки края плёнки, индикатор погаснет.

### Вакуумирование продуктов с жидкостью

- Если вы планируете хранить жидкий продукт в вакуумной упаковке в морозильной камере холодильника, например, морс из ягод, в этом случае предварительно заморозьте жидкий продукт.
- Поставьте пакет вертикально в морозильную камеру холодильника, после заморозки продукта его можно вакуумировать.
- По окончании работы выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

### ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы, выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дождитесь остывания вакууматора.
- Откройте верхнюю крышку (1), нажав одновременно на фиксаторы (10) (рис. 1) и выньте съёмный поддон (4).
- Промойте съёмный поддон (4) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите. Установите поддон (4) на место.
- Верхний (6) и нижний (9) уплотнительные элементы протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Протрите корпус вакууматора влажной тканью, после чего вытрите насухо.

- Для чистки корпуса вакууматора запрещается использовать абразивные чистящие средства или растворители.
- Не допускайте попадания жидкости в корпус вакууматора.

### ХРАНЕНИЕ

#### ВНИМАНИЕ!

- Не храните вакуумный упаковщик с закрытой верхней крышкой (1), это сокращает срок службы уплотнительных прокладок (6 и 9).
- Если уплотнительная прокладка (6 или 9) пришла в негодность, замените её.
- Перед тем, как убрать вакууматор на хранение, убедитесь в том, что корпус вакууматора и съёмный поддон (4) чистые и сухие.
- Для удобства при хранении вакууматора, вы можете поместить шнур питания в отсек для его хранения, расположенный на нижней части корпуса вакууматора.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

#### Рекомендации о сроках хранения продуктов

Продукты	Хранение без вакуумной упаковки	Хранение в вакуумной упаковке
Сырые продукты (хранение в холодильной камере при температуре от 3 до 7°C)		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	2-3 дня	8-9 дней

Мясо птицы	2-3 дня	6-9 дней
Рыба	1-2 дня	4-5 дня
Колбаса в упаковке	7-15 дней	25-40 дней
Колбасная нарезка	4-6 дня	20-25 дней
Твердые сорта сыра	15-20 дней	25-60 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
<b>Готовые блюда (хранение в холодильной камере при температуре от 3 до 7°C)</b>		
Мясо	3-5 дней	10-15 дней
Супы	2-3 дня	8-10 дней
Макароны, рис	2-3 дня	6-8 дней
Торты и десерты	2-3 дня	6-8 дней
<b>Сухие продукты (хранение в сухом прохладном месте при температуре от 23 до 27 °C)</b>		
Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
Крупы	5-6 месяцев	1 год
Мука	4-5 месяцев	1 год
Сухофрукты, орехи	3-4 месяца	1 год
<b>Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от -16 до -20 °C)</b>		

Мясо (говядина, свинина, баранина)	5-6 месяцев	15-20 месяцев
Мясо птицы	4-5 месяцев	12-15 месяцев
Рыба	3-4 месяца	10-12 месяцев
Овощи и фрукты	8-10 месяцев	18-24 месяцев

**Примечание:** сроки хранения продуктов приведены только для справки

### Неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
При включении в электрическую розетку, индикаторы не загораются.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отсутствие электричества в розетке.</li> <li>- Вилка шнура питания не вставлена до конца в электрическую розетку.</li> <li>- Верхняя крышка не закрыта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вставьте в электрическую розетку заведомо исправный электрический прибор.</li> <li>- Убедитесь, что вилка шнура питания плотно вставлена в электрическую розетку.</li> <li>- Закройте верхнюю крышку до срабатывания фиксаторов.</li> </ul>

<p>Вакуумный насос работает, а пакет не вакуумируется.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Некачественный шов на дне пакета.</li> <li>- Пакет не помещён в вакуумный канал.</li> <li>- Образовались складки в месте запайки пакета.</li> <li>- Верхняя и нижняя уплотнительные прокладки установлены неправильно, на прокладках имеются посторонние предметы.</li> <li>- Верхняя крышка не закрыта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Убедитесь, что нижний шов на пакете герметичен.</li> <li>- Убедитесь, что верхний край пакета находится в вакуумной камере.</li> <li>- Когда вы вставляете пакет в вакууматор, расправляйте его, во избежание появления складок.</li> <li>- Прежде чем приступить к вакуумной упаковке, убедитесь, что уплотнительные прокладки полностью вставлены и на них нет посторонних предметов.</li> <li>- Закройте верхнюю крышку до срабатывания фиксаторов.</li> </ul>
<p>Уплотнительные прокладки деформируются.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уплотнительные прокладки могут деформироваться при постоянно закрытой верхней крышке вакууматора.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выньте уплотнительные прокладки, переверните их и установите на место.</li> <li>- Замените уплотнительные прокладки.</li> </ul>

<p>Пакет невозможно вставить в вакууматор.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пакет слишком короткий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Убедитесь, что длина пакета достаточна для того, чтобы доходить до центра поддона для сбора капель. Всегда используйте пакет с запасом по длине на 5-8 сантиметров.</li> </ul>
<p>После того, как пакет завакуумирован, запах снова попадает в пакет.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Не качественный шов в месте запайки пакета.</li> <li>- На внутренней стороне пакета следы влаги, жира, панировочных сухарей и т.п.</li> <li>- Острые части продукта проткнули пакет.</li> <li>- Возможное брожение испорченной еды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Когда вы вставляете пакет в вакууматор, расправляйте его, во избежание появления складок.</li> <li>- Всегда следите за тем, чтобы на внутренней стороне пакета, в месте запайки, не было влаги, жира и т.п</li> <li>- Если пакет проколот, замените его на новый.</li> <li>- Всегда следите за качеством продуктов перед их упаковкой, своевременно утилизируйте испорченные продукты.</li> </ul>
<p>Пакет плавится в месте запайки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нагревательный элемент не успел остыть.</li> <li>- Вакуумная плёнка или вакуумные пакеты не соответствуют температуре запайки в данном вакууматоре.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Всегда делайте небольшой перерыв перед следующей упаковкой продуктов.</li> <li>- Используйте только качественную вакуумную плёнку или вакуумные пакеты.</li> </ul>

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Вакууматор — 1 шт.
2. Вакуумный шланг — 1 шт.
3. Уплотнительная прокладка — 1 шт.
4. Рулон вакуумной плёнки — 1 шт.
5. Инструкция по эксплуатации — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 140 Вт
- Степень разряжения воздуха – 80 кПа
- Максимальная ширина вакуумного пакета – 28 см

## УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

## Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

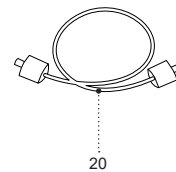
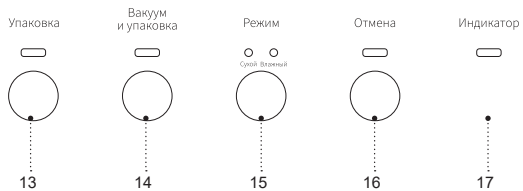
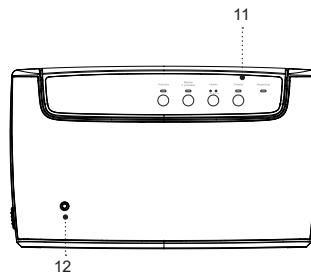
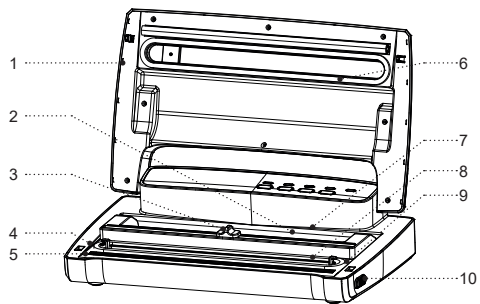
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

## ВАКУУМАТОР BR5071

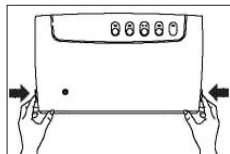
Вакууматор - азық-түліктің жарамдылық мерзімін ұзартуға арналған құрылғы. Вакууммен оралған өнімдер балғындықты сақтайды және әдеттегі сақтау жағдайларымен салыстырғанда айтарлықтай ұзақ уақыт дейін бүлінбейді.

### СИПАТТАМАСЫ

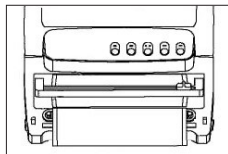
1. Жоғарғы қақпақ
2. Қысқыш жақтау
3. Кескіш
4. Алынбалы ылғал тамшысына арналған науа
5. Пакеттерді дәнекерлеуге арналған қыздыру элементі
6. Жоғарғы тығыздағыш элемент
7. Вакуумдық пленка орамының бөлімі
8. Вакуумдық арна
9. Төменгі тығыздағыш элемент
10. Жоғарғы қақпақты бекіту түймесі (сол жақта және оң жақта)
11. Басқару панелі/жұмыс режимі индикациясы
12. Вакуумдық түтікті қосуға арналған тесік
13. Дәнекерлеу режимін қосу түймесі «Орау»
14. Вакуумдау/орау режимін қосу түймесі «Вакуум және орау»
15. Азық-түлікті орау режимін таңдау түймесі «Құрғақ / Ылғалды»
16. Жұмыс режимін болдырмау түймесі «Болдырмау»
17. Вакууматордың жұмыс күйінің индикаторы «Индикатор»
18. Вакуумдық пленка орамы
19. Қосалқы тығыздағыш элемент
20. Контейнерден ауаны соруға арналған вакуумдық құбыршек



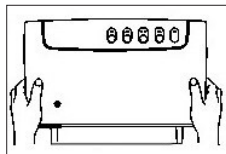




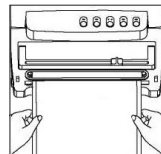
Cyp. 1



Cyp. 2



Cyp. 3



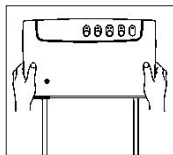
Cyp. 4



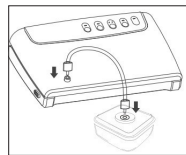
Cyp. 5



Cyp. 6



Cyp. 7



Cyp. 8

## **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР**

**Вакууматорды пайдалану алдында пайдалануға беру жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысыңыз, оқығаннан кейін, оны болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.**

- Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай, оның тікелей тағайыны бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Вакууматорды дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны найзағай кезінде пайдалану ұсынылмайды.
- Вакууматорды құрғақ, тегіс және тұрақты бетке, жылу көздерінен, ашық жалыннан және тікелей күн сәулесінен алыс жерде орнатыңыз және қолданыңыз.
- Вакууматорды орнатқан кезде құрылғының барлық жағынан шамамен 10 см бос орын қалдырыңыз.
- Құрылғыны жылыту аспаптарының, ашық оттың

немесе жылу көздерінің тікелей жанында пайдаланбаңыз.

- Вакууматорды аэрозольдар пайдаланылатын немесе тозаңдатын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Вакууматор корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз.
- Құрылғыны асуілік раковинасына жақын жерде, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы суға құлап кетсе, дереу қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны тексерту немесе жөндету үшін сервис орталығына жүгініңіз.
- Күйіп қалу ықтималдылығын болдырмау үшін вакууматордың дәнекерлеуші элементін жұмыс кезінде ұстауға тыйым салынады.
- Қуаттандыру бауы ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Қуаттандыру бауын ұқыпты ұстаңыз, бұралып қалуына жол бермеңіз және қуаттандыру бауын мезгілімен түзетіп отырыңыз.

- Қуат сымын вакууматорды тасымалдауға арналған тұтқа ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Жеткізілім жинақталымына кіретін вакууматордың бөлшектерін ғана қолданыңыз.
- Вакууматорды мезгілімен тазалап тұрыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше назарда болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Вакууматорды қолданар алдында қуат сымының бүтіндігін тексеріңіз. Қуаттандыру бауы зақымданда, қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өздігінен бөлшектемеңіз, кез- келген ақаулықтар пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін, оны электр желісінен ажыратыңыз және сервис орталығына жүгініңіз.
- Зақымдануды болдырмау үшін, құрылғыны зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптамалық үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына тағайындалмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Балаларға құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде моторлық блок корпусын, қуаттандыру бауына және қуаттандыру бауының ашасын ұстауға рұқсат етпеңіз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

## АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

**Құрылғыны төмен температурада тасымалдағаннан кейін немесе сақтаған болсаңыз, оны қаптамдан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағаттан кем емес уақыт күтіңіз.**

- Құрылғыны қаптамдан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғыда көрсетілген қуаттандыру көрнеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Вакууматордың корпусын сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

## ВАКУУМАТОР ТАҒАЙЫНДАЛЫМЫ

- Вакууматор – бұл пакеттен немесе вакуумдық контейнерден ауаны кетіретін құрылғы (жеткізілім жинақталымына кірмейді), соның арқасында өнімдер оттегісіз сақталады, осы ретте олардың сақталу мерзімі ұзарады.
- Егер сіз тағамды ауада сақтасаңыз, олар тез желге кеуіп кетеді, балғындығын жоғалтады және ауадағы оттегінің әсерінен тотығады,

вакууммен оралған тағамдар балғындықты, дәрумендерді сақтайды және әдеттегі сақтау жағдайларымен салыстырғанда айтарлықтай ұзақ уақыт бойы бұзылмайды.

- Вакууматор жеткізілімінің жиынтығына вакуумдық пленка орамы кіреді, оның көмегімен сіз қажетті мөлшерде пакеттер жасай аласыз.
- Вакуумдау процесі қарапайым - өнімдер вакуумдық пакетке салынады, ол орау соңында дәнекерленеді немесе контейнерден ауа сорылады (жеткізілім жинақталымына кірмейді).
- Вакуумдық орау туристік сапарларда пайдалы болады, вакуумдық пакетке құжаттарды, ақшаны, сіріңкелерді, дәрі-дәрмектерді, картаны, компасты және т. б. салуға болады.

**Ескертпе:** егер сіз ұялы телефонды немесе смартфонды орағыңыз келсе, бұл жағдайда вакуумдық пакеттен ауаны шығаруға тыйым салынады, вакуумдық пакеттен ауаны қолмен алып тастап, оның шетін дәнекерлеу ұсынылады.

- Вакуумдық орау антикварлық зергерлік бұйымдарды немесе монеталарды сақтау үшін пайдалануға болады, зергерлік бұйымдар немесе коллекциялық монеталар уақыт өте келе қараймайды.

## ВАКУУМАТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ КЕҢЕСТЕР

- Азық-түлікті вакууммен орамас бұрын, қолыңызды мұқият жуыңыз, қолданылатын барлық ас

үй керек-жарақтарын жуыңыз, сонымен қатар кесу тақтасының бетін шайыңыз және т. б.

- Вакуумдық орау өнімді қыздыру процесін бәсеңдетпе алмайды, сондықтан ораудан кейін бірден өнімді тоңазытқышқа немесе мұздатқыш камерасына салыңыз. Өнімдерді вакуумдық орауда бөлме температурасында сақтамаңыз.
- Өнімдердің сапалы дұрыс болу үшін оларды төмен температурада сақтау маңызды. Егер сіз тағамды тоңазытқышта +4°C-де немесе одан төмен температурада сақтасаңыз, онда микроорганизмдердің өсуі айтарлықтай төмендеуі мүмкін. Егер сіз тағамды мұздатқыш камерада -17°C температурада сақтасаңыз, онда бұл температура микроорганизмдерді өлтірмейді, бірақ олардың өсуіне жол бермейді.

#### **Вакуумдық орауда азық-түлікті жібіту және қыздыру**

- Азық-түлікті мұздатқыш камерада сақтағаннан кейін оларды тоңазытқышта немесе микро-толқынды пеште еріту керек.
- Тез бұзылатын тағамдарды бөлме температурасында ерітпеңіз.
- Егер сіз тағамды жібіту үшін микротолқынды пешті қолдансаңыз, оны микротолқынды пешке салмас бұрын вакуумдық пакетті бірнеше жерден тесіңіз немесе сәмкенең бір бұрышын кесіңіз.
- Өнімдерде «ыстық нүктелер» пайда болмас үшін сүйегі бар етті немесе майлы тағамды

қыздыру үшін микротолқынды пештерді пайдаланбаңыз.

#### **Қатты ірімшіктің вакуумдық орауы**

- Сіз үлкенірек вакуумдық пакет жасай аласыз, тек вакуумдық пакеттің мөрленген жиегін кесіп, ірімшікті алып шығыңыз. Келесі орауда ірімшікті вакуумдық пакетке салыңыз да, оны қайтадан вакуумдаңыз.

**Ескертпе:** жұмсақ ірімшіктер анаэробты бактерияларды жұқтыру қаупіне байланысты вакуумдық орауға жарамайды.

#### **Ет пен балықты вакуумдық орау**

- Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін етті немесе балықты вакуумдау алдында өнімді мұздатқыш камераға 1-2 сағатқа қойыңыз.

**Ескертпе:** вакуумдық ораудан кейін сиыр етінің түсі оттегінің жоғалуына байланысты қараюы мүмкін, бірақ бұл бүлінудің белгісі емес.

#### **Көкөністерді вакуумдық орау**

- Көкөністерді жинамас бұрын, оларды бірнеше минут бойы суық қайнаған суға салып қою ұсынылады, бұл көкөністердің дәмін, түсін және құрылымын жоғалтуы мүмкін ферменттердің жұмысын тоқтатады.
- Мысалы, қырыққабат, гүлді қырыққабат немесе брокколи қырыққабаты сияқты көкөністерді қысқа уақыт ішінде алдын-ала булау ұсынылады, содан кейін көкөністерді суық қайнаған суға

1-2 минутқа салып қойыңыз, бұл оларды пісіру процесін тоқтатады. Вакуумды орамадан бұрын артық ылғалды қағаз сүлгімен немесе құрғақ шүберекпен алып тастаңыз.

- Сіз көкөністердің белгілі бір мөлшерін пакетке орай аласыз, немесе үлкенірек пакетті қолдануға болады, содан кейін көкөністерді одан әрі сақтау үшін қайтадан орауға болады.

**Ескертпе:** анаэробты бактерияларды жұқтыру қаупіне байланысты балғын саңырауқұлақтар, пияз және сарымсақ вакуумдық орауға жарамайды.

#### **Жемістерді вакуумдық орау**

- Жемістерді вакуумдау алдында қабығын аршып тастау ұсынылады, бұл сақтау мерзімін ұзартады.
- Жұмсақ жемістерді мұздату кезінде оларды тоңазытқыштың мұздатқышына 1-2 сағатқа алдын ала қойған дұрыс, содан кейін оларды орап, қайтадан мұздатқышқа салыңыз.
- Мысалы, вакуумдық орауда жаңғақтар немесе дөңді дақылдар құрғақ, салқын, қараңғы жерде сақталса, олардың сақталу мерзімі артады.

#### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

- Вакууматор сұйықтықтарды вакуумдауға арналмаған, тек аз сұйықтығы бар ылғалды өнімдерді вакуумдауға болады.
- Вакуумдау процесінде вакуумдық камераға аз мөлшерде сұйықтық, нан үгіндісі немесе басқа

тамақ бөлшектері сіңеді, сондықтан ылғалды өнімдерді әр ораудан кейін алынбалы астауды (4) тазалап отырыңыз.

- Сұйықтықтың вакууматор корпусының ішіне тиюіне жол бермеңіз – бұл оның бұзылуына әкелуі мүмкін!

#### **БАСҚАРУ ПАНЕЛІНДЕГІ ТҮЙМЕЛЕРДІҢ (11) СИПАТТАМАСЫ**

##### **Дәнекерлеу режимін қосу түймесі (13) «Орау»**

- Пленка орамынан пакет жасағанда, пакеттің бір шетін дәнекерлеу үшін (13) «Орау» түймесін басыңыз.
- Пленканы дәнекерлеу процесі кезінде, қажет болған жағдайда, пленканы дәнекерлеу процесін тоқтату үшін (13) «Орау» түймесін басыңыз.
- (13) «Орау» түймесінің жарық индикаторында екі индикация режимі бар:

1. Индикатор үнемі жанып тұрады - вакуумдық пакеттің дәнекерлеу режимі қосылады, пакет дәнекерленгеннен кейін, индикатор сөнеді.
2. Индикатор жыпылықтайды - «кідірту» режимі қосылды.

##### **Вакуумдау/орау режимін қосу түймесі (14) «Вакуум және орау»**

- Өнімдерді немесе заттарды вакуумдау немесе дәнекерлеу үшін (14) «Вакуум және орау» түймесін басыңыз, процесс аяқталғаннан кейін

вакуумдау/орау режимі автоматты түрде өшеді.

- Кез келген уақытта (14) «Вакуум және орау» түймесін қайта басу арқылы вакуумдау/орау процесін тоқтатуға болады.
- (14) «Вакуум және орау» түймесінің жарық индикаторында екі индикация режимі бар:
  - 1. Индикатор үнемі жанып тұрады - вакуумдық пакетті вакуумдау/орау режимі қосылады, пакетті вакуумдағаннан/орағаннан кейін индикатор сөнеді.
  - 2. Индикатор жыпылықтайды - «кідірту» режимі қосылды.

#### **Орау режимін таңдау түймесі «Құрғақ / Ылғалды» (15)**

- Өнімді орау режимін таңдау үшін (15) «Режим» түймесін басыңыз, таңдалған орау режимі тиісті индикатор шамымен «Құрғақ/Ылғалды» көрсетіледі.

#### **Жұмыс режимін болдырмау түймесі «Болдырмау» (16)**

- Түймені (16) «Болдырмау» басу арқылы вакууматордың жұмысын тоқтатуға болады.

#### **Вакууматордың жұмыс күйінің жарық индикаторы «Индикатор» (17)**

- Жарық индикаторы (17) жоғарғы қақпақ (1) жабылған кезде қосылады, егер вакууматордың жоғарғы қақпағы (1) жабық болмаса, индикатор (17) жанбайды және вакууматор қосылмайды.

#### **ВАКУУМАТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ**

- Вакууматор корпусының төменгі жағындағы сақтау орнында орналасқан қуат сымын алыңыз және оны толық ұзындыққа түзетіңіз.
- Вакууматорды құрғақ, тегіс және тұрақты бетке, жылу көздерінен, ашық жалыннан және тікелей күн сәулесінен алыс жерде орнатыңыз және қолданыңыз. Вакууматорды орнатқан кезде құрылғының барлық жағынан шамамен 10 см бос орын қалдырыңыз.
- Қажет болса, қуат сымның ашасын электр розеткасынан оңай шығарып алу үшін, электр розеткасына оңай қол жетімділік болу керек.
- Бекіткіштерді (10) бір уақытта басу арқылы жоғарғы қақпақты (1) ашыңыз (сур. 1).
- Қысатын жақтауды (2) көтеріңіз, вакуумдық пленка орамасын (18) бөлімге (7) салыңыз, қысатын жақтауды (2) босатыңыз.
- Пленканың шеті қыздыру элементімен (5) қабаттасып, вакууматор корпусынан сәл шығып тұратын-дай етіп пленканы тартыңыз (сур. 2).
- Бекіткіштер (10) басылғанша үстіңгі қақпақты (1) жабыңыз (сур. 3).
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз.
- Пленканың шетін дәнекерлеу үшін (13) «Орау» түймесін басыңыз, осы ретте түйменің индикаторы (13) жанады, пленканың шетін дәнекерлегеннен кейін индикатор сөнеді.

**Ескөртпе:** егер дәнекерлеу сапасыз болса, сіз алдыңғы дәнекерлеуден біраз қашықтыққа шегініп, пленка жаңадан дәнекерлей аласыз.

- Бекіткіштерді (10) бір уақытта басу арқылы жоғарғы қақпақты (1) ашыңыз (сур. 1).
- Пленканы қажетті ұзындыққа созыңыз (сур. 4), 5-8 сантиметрлік орауға арналған өніммен салыстырғанда әрқашан ұзынырақ пленканы пайдалану ұсынылады (сур. 6).
- Пленканы кесіп алмас бұрын, кескіштің (3) пленканың сол немесе оң жағында екеніне көз жеткізіңіз (сур. 4).
- Пленканы ұстап тұрыңыз және пленканы кескішпен (3) сырғытыңыз (сур. 5).

### **ӨНІМДЕРДІ ВАКУУМДАП ОРАУ**

- Өнімді дайындалған вакуумдық пакетке салыңыз, пакеттің дәнекерленбеген жағын түзетіп, вакуумдық арнаға (8) салыңыз (сур. 6), әрқашан пакеттің дәнекерлену орнының тазалығын, пакетте қатпарлардың болмауын және алынбалы астаудың (4) тазалығын қадағалаңыз. Вакууматорды қолданғаннан кейін әрқашан алынбалы астауды (4) тазалап отырыңыз.
- Егер вакуумдық пакетте ауа көп болса, бұл жағдайда пакеттен артық ауаны сығып тастау ұсынылады, бұл вакуумдық сорғының жұмысын жеңілдетеді.
- Бекіткіштер (10) басылғанша үстіңгі қақпақты (1) жабыңыз (сур. 7).

- «Вакуум және орау» (14) түймесін басыңыз, осы ретте түйменің индикаторы (14) жанады, пакет дәнекерленгеннен кейін индикатор сөнеді.
- Әрқашан вакуумдау режимдері арасында үзіліс жасаңыз және жоғарғы қақпақты (1) ашыңыз, бұл қыздыру элементінің (5) толық салқындауы үшін қажет.

### **Ескертпелер:**

- вакуумдау кезінде жұмыс істейтін сорғының шуы естіледі, бұл қалыпты жағдай;
- өткір жиектері бар заттарды вакууммен орау кезінде вакуумдық пакетті жұмсақ амортизацияланатын материалмен (мысалы, шүберекпен) қорғаңыз, бұл вакуумдық пакеттің кездейсоқ тесілуіне жол бермейді;
- егер өнімді вакуумдау процесін тоқтату қажет болса, «Вакуум және орау» (14) түймесін тағы бір рет басыңыз.
- Бекіткіштерді (10) бір уақытта басу арқылы жоғарғы қақпақты (1) ашыңыз (сур.1) және өнімі бар вакуумдық пакетті шығарып алыңыз. Өнімі бар пакетті тоңазытқышқа немесе тоңазытқыштың мұздатқыш камерасына салыңыз («ВАКУУМАТОРДЫ» пайдалану бойынша маңызды кеңестер» бөлімін және азық-түліктің жарамдылық мерзімі туралы нұсқаулар кестесін қараңыз).
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз.



## ӨНІМДІ ВАКУУМДАУ ҮШІН КОНТЕЙНЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

- Өнімдерді сақтауға арналған вакуумдық контейнерді дайындаңыз (жеткізілім жинақталымына кірмейді) және оған өнімдерді салыңыз.
- Контейнер қақпағын тығыздап жабыңыз.
- Вакуумдық құбыршектің бір ұшын (20) тесікке (12) салыңыз да, бекіту үшін бұраңыз, құбыршектің екінші ұшын (20) өнімдерге арналған контейнер қақпағының тесігіне салыңыз да, бекіту үшін бұраңыз (сур. 8).
- «Вакуум және орау» (14) түймесін басыңыз, осы ретте түйменің индикаторы (14) жанады, контейнерден ауаны шығарғаннан кейін индикатор сөнеді.

### Ескертпелер:

- вакуумдау кезінде жұмыс істейтін сорғының шуы естіледі, бұл қалыпты жағдай;
- егер өнімді вакуумдау процесін тоқтату қажет болса, «Вакуум және орау» (14) түймесін тағы бір рет басыңыз.
- Контейнерді вакуумдағаннан кейін, вакуумдық құбыршекті (20) контейнер қақпағынан және тесіктен (12) бұраңыз және шығарып алыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз.

## СҰЙЫҒЫ БАР ӨНІМДЕРДІ ДӨНЕКЕРЛЕУ ЖӘНЕ ВАКУУМДАУ РЕЖИМІ

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Әдепкі бойынша, вакууматорды электр розеткасына қосқан кезде «құрғақ орау» режимі орнатылады, осы ретте (15) «Құрғақ» түймесінің индикаторы жанады.
- «Ылғалды өнімдерді» орамас бұрын (15) «Режим» түймесін басыңыз және «Ылғалды» өнім түрін таңдаңыз, осы ретте индикатор шамы жанады.

### Сұйықтығы бар пакеттерді дәнекерлеу

- Сұйық өнімдерді сақтау үшін тек пакетті дәнекерлеу режимін ғана қолдануға болады.
- Вакууматорды үстелдің шетіне қойыңыз.
- Бекіткіштерді (10) бір уақытта басу арқылы жоғарғы қақпақты (1) ашыңыз (сур. 1).
- Вакуумдық пакетке сұйықтық құйып, пакеттің шетін қыздыру элементіне (5) салыңыз, жоғарғы қақпақты (1) бекіткіштер (10) басылғанша жабыңыз (сур. 7).
- Пакетті үстіңгі жағы үстелде, ал төменгі жағы ауада ілулі болатындай етіп орналастырыңыз. Пакетті дәнекерлеу кезінде көмек қажет болуы мүмкін, себебі пакетті төменгі жағынан ұстау керек.
- Пакетті дәнекерлеу үшін (13) «Орау» түймесін басыңыз, осы ретте түйменің индикаторы (13) жанады, пленканың шетін дәнекерлегеннен кейін индикатор сөнеді.

### Сұйықтығы бар өнімдерді вакуумдау

- Егер сіз сұйық өнімді мысалы, жидек сусындарын-

да сақтауды вакуумдық орауда тоңазытқыштың мұздатқыш камерасында, сақтауды жоспарласаңыз, бұл жағдайда сұйық өнімді алдын ала мұздатыңыз.

- Пакетті тоңазытқыштың мұздатқыш камерасына тігінен қойыңыз, өнімді мұздатқаннан кейін оны вакуумдауға болады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз.

### ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуат сымның ашасын электр розеткасынан шығарып, вакууматор салқындағанша күтіңіз.
- Бекіткіштерді (10) бір уақытта басу арқылы жоғарғы қақпақты (1) ашыңыз (сур. 1) және алынбалы астауды (4) шығарыңыз.
- Барлық алынбалы астауды (4) жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз. Астауды (4) орнына қойыңыз.
- Жоғарғы (6) және төменгі (9) тығыздағыш элементтерді дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Вакууматор корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Вакууматор корпусын тазалау үшін абразивті тазалағыш заттарды немесе еріткіштерді қолдануға тыйым салынады.
- Сұйықтықтың вакууматор корпусына түсуіне жол бермеңіз.

### САҚТАУ

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Жоғарғы қақпағы (1) жабық вакуумдық тығыздағышты сақтамаңыз, бұл тығыздағыш төсемдерінің (6 және 9) қызмет ету мерзімін қысқартады .
- Егер тығыздағыш төсем (6 немесе 9) жарамсыз болса, оны ауыстырыңыз.
- Вакууматорды сақтауға алып қоймас бұрын, вакууматор корпусы мен алынбалы науаның (4) таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз
- Вакууматорды сақтау кезінде ыңғайлы болу үшін қуат сымын вакууматор корпусының төменгі жағында орналасқан сақтау бөліміне қоюға болады.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қол жетпейтін жерде сақтаңыз.

#### Өнімдерді сақтау мерзімі туралы ұсыныстар

Өнімдер	Вакуумдық ораусыз сақтау	Вакуумдық орауда сақтау
<b>Шікі өнімдер (тоңазытқыш камерасында 3-тен 7°C-қа дейінгі температурада сақтау)</b>		
Ет (сиыр еті, шошқа еті, қой еті)	2-3 күн	8-9 күн
Құс еті	2-3 күн	6-9 күн
Балық	1-2 күн	4-5 күн

Оралған шұжық	7-15 күн	25-40 күн
Кесілген шұжық	4-6 күн	20-25 күн
Қатты ірімшік сұрыптары	15-20 күн	25-60 күн
Көкөністер	1-3 күн	7-10 күн
Жемістер	5-7 күн	14-20 күн
<b>Дайын тағамдар (тоңазытқыш камерасында 3-тен 7°C-қа дейінгі температурада сақтау)</b>		
Ет	3-5 күн	10-15 күн
Көжелер	2-3 күн	8-10 күн
Макарондар, күріш	2-3 күн	6-8 күн
Торттар мен десерттер	2-3 күн	6-8 күн
<b>Құрғақ өнімдер (23-тен 27 °C-қа дейінгі температурада салқын, құрғақ жерде сақтау)</b>		
Нан	1-2 күн	6-8 күн
Жарма	5-6 ай	1 жыл
Ұн	4-5 ай	1 жыл
Кептірілген жемістер, жаңғақтар	3-4 ай	1 жыл
<b>Мұздатылған өнімдер (мұздатқыш камерасында -16-дан -20 °C-қа дейінгі температурада сақтау)</b>		
Ет (сиыр еті, шошқа еті, қой еті)	5-6 ай	15-20 ай

Қус еті	4-5 ай	12-15 ай
Балық	3-4 ай	10-12 ай
Көкөністер мен жемістер	8-10 ай	18-24 ай

**Ескертпе:** өнімдерді сақтау мерзімі тек анықтама үшін берілген

### Неисправности и способы их устранения

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою тәсілдері
Электр розеткасына қосылған кезде индикаторлар жанбайды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Розеткада электр қуатының болмауы.</li> <li>- Қуаттандыру бауының ашасы электр розеткасына түбіне дейін салынбаған.</li> <li>- Жоғарғы қақпақ жабық емес.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Жұмыс істеп тұрған электр құрылғысын электр розеткасына салыңыз.</li> <li>- Қуаттандыру бауының ашасы электр розеткасына тығыз салынына көз жеткізіңіз.</li> <li>- Бекіткіштер іске қосылғанша үстіңгі қақпақты жабыңыз.</li> </ul>

<p>Вакуумдық сорғы жұмыс істейді, ал пакет вакуумдалмайды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пакеттің түбіндегі тігіс сапасыз.</li> <li>- Пакет вакуумдық арнаға салынбаған.</li> <li>- Пакетті дәнекерлеу орнында бүктемелер пайда болды.</li> <li>- Жоғарғы және төменгі тығыздағыш төсемдер дұрыс орнатылмаған, төсемдерде бөгде заттар бар.</li> <li>- Жоғарғы қақпақ жабық емес.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пакеттегі төменгі тігістің бітеу екеніне көз жеткізіңіз.</li> <li>- Пакеттің жоғарғы шеті вакуумдық камераның ішінде екеніне көз жеткізіңіз.</li> <li>- Пакетті вакууматорға салған кезде, қатпарлардың пайда болуын болдырмау үшін оны түзетіңіз.</li> <li>- Вакуумды арауды тығыздағыш төсемдердің толық салынғанына және олардың үстінде бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз.</li> <li>- Бекітіштер іске қосылғанша үстіңгі қақпақты жабыңыз.</li> </ul>
<p>Тығыздағыш төсемдер деформацияланған.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тығыздағыш төсемдер вакууматордың жоғарғы қақпағы үнемі жабық болған жағдайда деформациялануы мүмкін.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тығыздағыш төсемді шығарып алыңыз, оларды аударыңыз және орнына қойыңыз.</li> <li>- Тығыздағыш төсемді ауыстырыңыз.</li> </ul>

<p>Пакетті вакууматорға салу мүмкін емес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пакет тым қысқа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тамшы науасының ортасына жету үшін, пакеттің ұзындығы жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз. Өрқашан ұзындығы 5-8 сантиметрге артығырақ болатын пакетті пайдаланыңыз.</li> </ul>
<p>Пакет вакуумдалғаннан кейін, ауа қайтадан пакетке түседі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пакетті дәнекерлеу орнындағы тігіс сапасыз.</li> <li>- Пакеттің ішкі жағында ылғал ізі, май, нан үгіндісі және т. б. бар</li> <li>- Өнімнің өткір бөліктері пакетті тесіп өтті.</li> <li>- Бұзылған тағамның ашуы мүмкін.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пакетті вакууматорға салған кезде, қатпарлардың пайда болуын болдырмау үшін оны түзетіңіз.</li> <li>- Өрқашан пакеттің ішкі жағында, дәнекерлеу орнында ылғалдың, майдың және т. б. жоқ екеніне көз жеткізіңіз</li> <li>- Егер пакет тесілген болса, оны жаңасына ауыстырыңыз.</li> <li>- Орамас бұрын өрқашан өнімдердің сапасын тексеріңіз, бүлінген өнімдерді уақтылы жойыңыз.</li> </ul>
<p>Пакет дәнекерлеу орнында ериді.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Қыздыру элементі салқындауға үлгермеді.</li> <li>- Вакуумдық пленка немесе вакуумдық пакеттер берілген вакууматордағы дәнекерлеу температурасына сәйкес келмейді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Өнімді келесі орау алдында өрқашан қысқа үзіліс жасаңыз.</li> <li>- Тек сапалы вакуумдық пленканы немесе вакуумдық пакеттерді қолданыңыз.</li> </ul>

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Вакууматор — 1 дн.
2. Вакуумдық құбыршек — 1 дн.
3. Тығыздағыш төсем — 1 дн.
4. Вакуумдық пленка орамы — 1 дн.
5. Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаты: 140 Вт
- Ауаның разрядталу дәрежесі – 80 кПа
- Вакуумдық пакеттің максималды ені – 28 см

## КӘДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай кәдеге асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құрылғының немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жиынтыққа кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан

кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі кәдеге асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құрылғының дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

## Құрылғының қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.



Hergestellt für «Ruste GmbH»,  
Berggasse 18/18, 1090 Wien,  
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,  
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,  
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем  
лицо: ООО «Грантэл»  
143912, МО, г. Балашиха,  
ш. Энтузиастов, вл. 1А  
т.: +7 (495) 297-50-20,  
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

