



# Інструкція з експлуатації

VS 60 144

Шухляда з функцією вакуумування

Дякуємо вам за те, що придбали один із наших виробів. Прилад відповідає найвищим вимогам, а керувати ним легко. Просимо вас уважно прочитати цю інструкцію з експлуатації. Знання принципів роботи й можливостей приладу надасть вам змогу використовувати його оптимальним чином і уникнути несправностей.

## **Звертайте увагу на вказівки з техніки безпеки.**

### **Зміни**

Текстова та графічна інформація, а також технічні дані, відповідають технічному рівню приладу на момент публікації цієї інструкції з експлуатації. Виробник залишає за собою право вносити в конструкцію приладу зміни, спрямовані на його вдосконалення.

### **Сфера використання**

Номер моделі відповідає першому числу на заводській табличці. Ця інструкція з експлуатації поширюється на наступні моделі:

<b>Позначення моделі</b>	<b>Номер моделі</b>	<b>Тип</b>	<b>Система вимірювання</b>
Шухляда з функцією вакуумування 60 144	36001	VS60144, VS60144g, VS60144c	60-144
Шухляда з функцією вакуумування 60 144 Vi	36003	VS60144Vi	60-144

Моделі іншого виконання згадуються в тексті.

# Зміст

	2	8.7	Видалення вологи.....	22	
<b>1</b>	<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>Самостійне усунення несправностей</b>	
1.1	Використовувані символи.....	4	23		
1.2	Загальні вказівки з техніки безпеки.....	4	9.1	Що робити, якщо.....	23
1.3	Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу.....	5	<b>10</b>	<b>Приладдя та запасні частини</b>	<b>26</b>
1.4	Перед першим введенням в експлуатацію.....	5	<b>11</b>	<b>Технічні характеристики</b>	<b>27</b>
<b>2</b>	<b>Загальний опис приладу</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>Корисні поради</b>	<b>28</b>
2.1	Перше введення в експлуатацію.....	8	<b>13</b>	<b>Утилізація</b>	<b>28</b>
2.2	Конструкція.....	9	<b>14</b>	<b>Предметний покажчик</b>	<b>30</b>
2.3	Елементи керування та індикації.....	10	<b>15</b>	<b>Сервіс і підтримка</b>	<b>31</b>
2.4	Значення індикації.....	10			
<b>3</b>	<b>Відчинення та зачинення шухляди</b>	<b>11</b>			
<b>4</b>	<b>Керування</b>	<b>12</b>			
<b>5</b>	<b>Поводження з харчовими продуктами</b>	<b>13</b>			
5.1	Якість і гігієна.....	13			
5.2	Підготовка особливих продуктів.....	13			
5.3	Зберігання.....	14			
5.4	Vacuissime©.....	14			
<b>6</b>	<b>Вакуумування харчових продуктів</b>	<b>15</b>			
6.1	Харчові продукти.....	15			
6.2	Рекомендовані рівні вакууму.....	15			
6.3	Вибір тривалості запечатування.....	17			
<b>7</b>	<b>Огляд способів застосування</b>	<b>18</b>			
7.1	Вакуумування та запечатування.....	18			
7.2	Лише вакуумування.....	18			
7.3	Лише запечатування.....	18			
7.4	Зовнішнє вакуумування*.....	19			
<b>8</b>	<b>Догляд і технічне обслуговування</b>	<b>20</b>			
8.1	Загальні вказівки.....	20			
8.2	Очищення.....	20			
8.3	Заміна запечатувальної планки.....	21			
8.4	Заміна ущільника кришки приладу.....	21			
8.5	Заміна запечатувальної подушки.....	22			
8.6	Перевірка системи.....	22			

# 1 Вказівки з техніки безпеки

## 1.1 Використовувані символи



Цей символ позначає всі вказівки щодо безпечної експлуатації приладу.

Недотримання таких вказівок може призвести до травм або пошкодження приладу чи його компонентів!



Цей символ позначає інформацію та вказівки, які слід враховувати.



Інформація щодо утилізації



Інформація щодо інструкції з експлуатації

- ▶ Цей символ позначає дії, які необхідно виконати в певній послідовності.
  - Цей символ описує реакцію приладу на виконану операцію.
- Цей символ зустрічається в переліках.

## 1.2 Загальні вказівки з техніки безпеки



- Перш ніж вводити прилад в експлуатацію, обов'язково ознайомтеся з інструкцією з експлуатації.



- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особам, які не мають досвіду та знань, дозволяється користуватися приладом тільки під наглядом

особи, яка відповідає за їхню безпеку й навчила їх безпечно користуватися приладом, а вищезгадані особи, у свою чергу, усвідомили усі можливі ризики, які можуть виникати під час користування приладом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та обслуговування приладу дітям дозволяється здійснювати тільки під наглядом дорослих.

- Якщо прилад оснащено мережевим кабелем і штекером або іншими засобами для від'єднання від мережі, відстань між контактами яких на кожному полюсі відповідає умовам категорії перенапруги III для повного розімкнення, у стаціонарну електропроводку необхідно інтегрувати пристрій розімкнення згідно з умовами монтажу.
- У разі пошкодження мережевого кабелю цього приладу для уникнення небезпечних ситуацій кабель повинен бути замінений виробником приладу, службою підтримки клієнтів або фахівцем, який має відповідну кваліфікацію.

### 1.3 Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу



Під час роботи приладу запечатувальна планка нагрівається. Будьте обережні. Не торкайтеся запечатувальної планки. Небезпека отримання опіків. Інші відкриті частини приладу під час користування можуть нагріватися. Не дозволяйте малим дітям гратися з приладом.

- Не слід очищувати скло дверцят духової шафи агресивними абразивними засобами або гострою металевою скребачкою – існує небезпека подряпати поверхню. Це може призвести до пошкодження або руйнування скла.
- Категорично заборонено очищати прилад струменем води або пари під тиском. Небезпека короткого замикання!
- Використовуйте лише вакуумні пакети, рекомендовані для цього приладу! У разі використання неоригінальних пакетів запечатувальна планка може бути пошкоджена.
- Під час зовнішнього вакуумування скляних пляшок використовуйте лише відповідні пляшки. Невідповідні або попередньо пошкоджені пляшки можуть вибухнути

під час зовнішнього вакуумування, і через це існує небезпека травмування.

### 1.4 Перед першим введенням в експлуатацію

- Встановлення приладу та підключення до електромережі проводяться за окремою інструкцією з монтажу. Необхідні роботи мають виконуватися вповноваженим монтером/електриком.

### Використання за призначенням

- Цей прилад призначено для підготовки страв у домашніх умовах. Виробник не несе жодної відповідальності за пошкодження, що виникли в результаті неналежної експлуатації або неправильного поводження.
- Прилад можна встановлювати й експлуатувати за температури навколишнього середовища від 5 до 35 °С.
- Ремонтні роботи, роботи з внесення змін та інші маніпуляції з деталями приладу, особливо струмоведучими, дозволяється виконувати лише спеціалістам виробника чи його сервісної служби, а також спеціалістам, які мають аналогічну кваліфікацію. Неналежний ремонт може призвести до серйозних нещасних випадків, пошкодженнь приладу й іншого обладнання, а також несправностей. У разі виникнення несправностей або необхідності ремонту слід дотримуватись вказівок, наведених у розділі «Сервіс і підтримка». У разі необхідності звертайтеся до нашої сервісної служби.
- Дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини.

- Цю інструкцію з експлуатації слід зберегти, щоб мати можливість у будь-який момент звернутися до неї. Якщо ви продаєте прилад або передаєте його в користування третім особам, цю інструкцію з експлуатації, а також інструкцію з монтажу, слід передати новому власнику. Таким чином, новий власник зможе ознайомитися з правилами експлуатації та відповідними вказівками.
- Цей прилад відповідає всім визнаним технічним нормам і відповідним правилам безпеки. Правильне поводження з приладом є обов'язковою умовою для запобігання нещасним випадкам і пошкодженням. Дотримуйтеся вказівок, що містяться в цій інструкції з експлуатації.
- Працювати тільки зі справними силіконовим шлангом і вакуумним запором для пляшок. Пошкоджені деталі замінити.
- Якщо пошкоджено кабель живлення приладу, для запобігання небезпеці його мають замінити співробітники сервісної служби.
- Перш ніж зачиняти шухляду з функцією вакуумування, переконатися, що в ній немає сторонніх предметів або домашніх тварин.
- Не зберігати в шухляді з функцією вакуумування предмети, які можуть бути джерелом небезпеки в разі раптового ввімкнення. Це, зокрема, ємності з камерами, заповненими газом або повітрям (наприклад, аерозольні балончики).
- Неналежний ремонт небезпечний. Небезпека ураження електричним струмом! Ремонт дозволено здійснювати виключно спеціалістам сервісної служби.

### Якщо вдома є діти

- Прилад призначено для використання дорослими, які ознайомилися зі змістом цієї інструкції з експлуатації. Діти часто не усвідомлюють небезпеку, яка може виникати під час користування електроприладами. Слід уважно наглядати за дітьми; не можна дозволити їм гратися з приладом – існує небезпека травмування.

### Користування

- Не вмикати прилад, якщо на ньому є видимі пошкодження. Звернутися до сервісної служби.
- У разі виявлення порушення в роботі приладу його необхідно негайно від'єднати від електромережі.
- Слідкувати за тим, щоб кабелі живлення інших електроприладів не застискалися. Це може пошкодити електричну ізоляцію.

### Обережно! Небезпека отримання опіків!

- Запечатувальна планка приладу сильно нагрівається. Під час запечатування сильно нагрівається й шов вакуумного пакета.

### Обережно! Небезпека травмування!

- Не сідати й не опиратися на прилад, не використовувати його як звичайну скляну полицю.
- Скляна кришка приладу знаходиться під попередньою механічною напругою. Пошкодження поверхні може призвести до того, що скло трісне. У разі появи на кришці тріщин або подряпин подальше використання приладу забороняється. Зверніться до сервісного центру.

### Обережно! Небезпека для життя!

- Небезпека удушення! Елементи упаковки, наприклад плівку та пінопласт, слід берегти від дітей та тварин. Елементи упаковки можуть бути небезпечні для дітей та тварин.

## Запобігання пошкодженням приладу

- Відчиняти та зачиняти кришку приладу повільно.
- Не ставити на прилад жодні предмети, особливо гарячі або холодні. Не допускати падіння предметів на кришку приладу.
- Запаковувати у вакуумні пакети лише охолоджені продукти.
- Поспіть можливо здійснити максимум 40 операцій вакуумування та запечаткування.
- Під час вакуумування та очищення слідкувати за тим, щоб у прилад, особливо в усмоктувальний отвір вакуумного насоса, не потрапляла вода. Щоб очистити прилад, використовувати трохи вологу тканину. Не допускати потрапляння бризок води на поверхню приладу або всередину нього. Вода, яка потрапляє в прилад, призводить до пошкоджень.
- Не допускати пошкоджень ущільнювача кришки гострими предметами. Протирати ущільнювач кришки вологою ганчіркою без мийного засобу.

## **2 Загальний опис приладу**

У шухляді з функцією вакуумування можна пакувати харчові продукти у вакуумні пакети. Упаковані таким чином продукти придатні для щадного готування в паровій шафі (за технологією Vacsuisine©) або на водяній бані. Вакуумування може збільшувати строк зберігання певних продуктів.

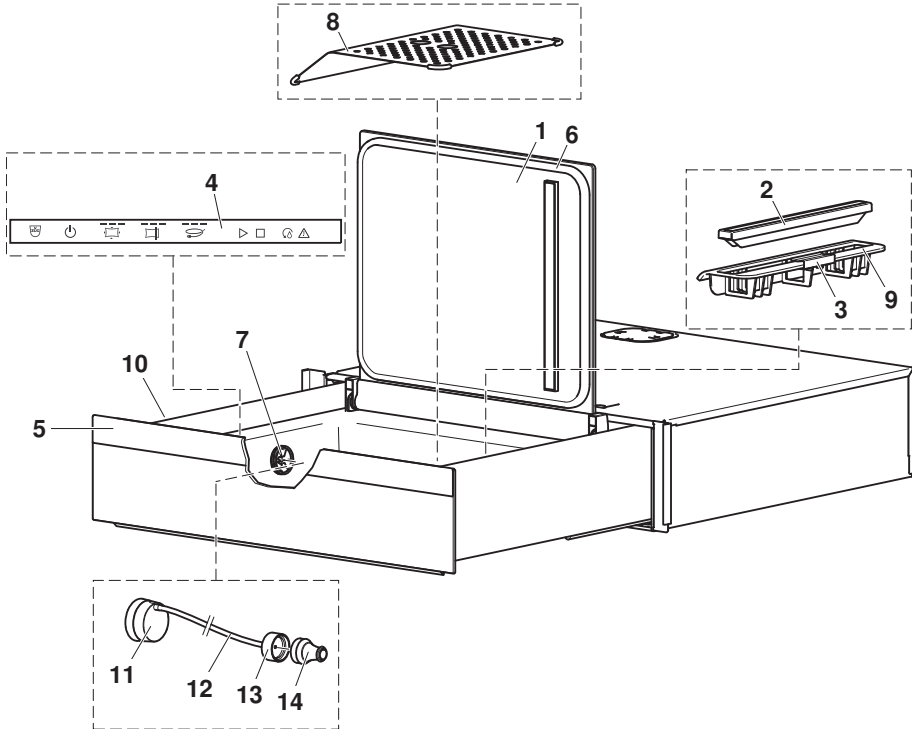
### **2.1 Перше введення в експлуатацію**

Перед першим використанням установленого приладу необхідно виконати зазначені нижче дії.

- Прибрати з вакуумної камери пакувальні та транспортувальні матеріали, а також захисні плівки.
- Прибрати інструкцію з експлуатації, пакети і непотрібне наразі приладдя.



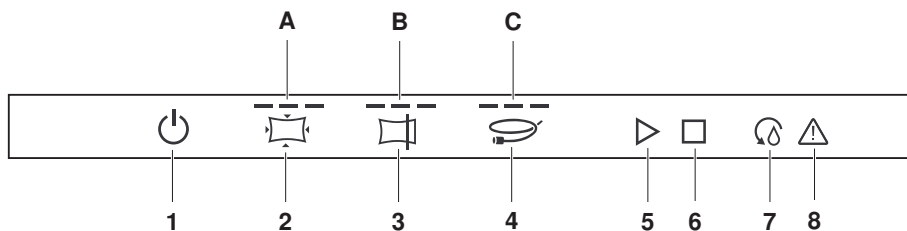
## 2.2 Конструкція



- |   |   |    |                                 |
|---|---|----|---------------------------------|
| 1 | Скляна кришка приладу   | 8  | Опора для пакета                |
| 2 | Запечатувальна планка   | 9  | Кришка запечатувальної планки   |
| 3 | Затискач для пакета   | 10 | Заводська табличка              |
| 4 | Елементи керування та індикації   | 11 | Адаптер усмоктувального отвору* |
| 5 | Передня панель шухляди (висувний механізм відчинення-зачинення Push & Pull) | 12 | Шланг*                          |
| 6 | Ущільнювач кришки приладу   | 13 | Адаптер вакуумного запору*      |
| 7 | Усмоктувальний отвір  | 14 | Вакуумний запор*                |

\* Залежить від версії програмного забезпечення

## 2.3 Елементи керування та індикації



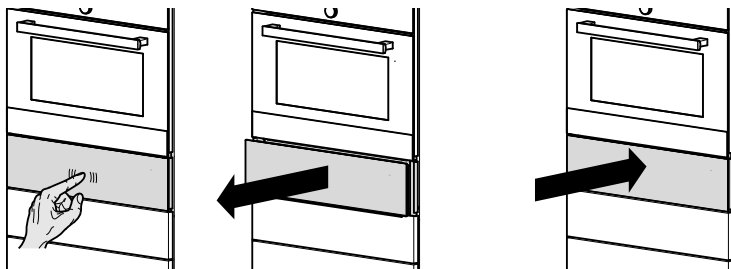
Індикатори		Кнопки	
A	Рівень вакууму	1	Увімк./вимк.
B	Тривалість запечатування	2	Рівень вакууму
C	Рівень вакууму Зовнішнє вакуумування*	3	Тривалість запечатування
		4	Зовнішнє вакуумування*
		5	Запуск
		6	Стоп
		7	Видалення вологи
		8	Обслуговування

\* Залежить від версії програмного забезпечення

## 2.4 Значення індикації

	Неактивний стан	(індикація відсутня, елементи не світяться)
	Попередній вибір	(кількість вибраних рівнів, світіння)
	Виконання процесу	(кількість вибраних рівнів, блимання)

### 3 Відчинення та зачинення шухляди

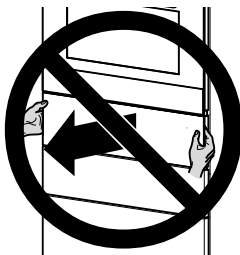


#### Відчинення

- ▶ Натисніть рукою по центру передньої панелі шухляди.
  - Шухляда відчиниться.

#### Зачинення

- ▶ Притисніть рукою по центру передньої панелі шухляди.
  - Шухляда зафіксується в зачиненому стані.




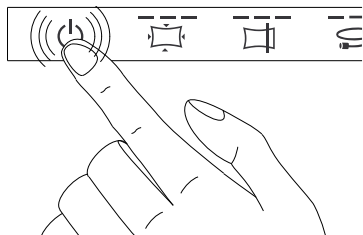
**Забороняється тягнути за шухляду.**

Це може призвести до пошкодження механізму зачинення (системи Push & Pull).

## 4 Керування

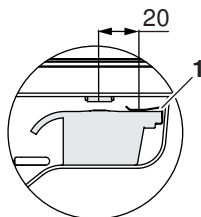
### Увімкнення

- ▶ Натиснути кнопку .  
– Прилад готовий до роботи.
- ▶ Відчинити кришку приладу.

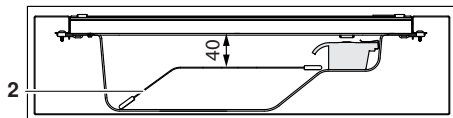


### Закладання пакета



- ▶ Покласти харчові продукти у вакуумний пакет.
- ▶ Розмістити отвір пакета під затискачем 1.



- ▶ Для пакетів із малою кількістю продуктів використовувати опору 2, що постачається в комплекті.




### Налаштування

- ▶ Кнопкою  вибрати рівень вакууму, кнопкою  – тривалість запечатування.


### Пуск процесу

- ▶ Зачинити кришку приладу.

 **Пакет із продуктом має повністю поміститись у вакуумній камері.  
Кришка приладу має легко зачинятися.**

Ущільнювач і поверхня його прилягання повинні бути чистими та вільними від сторонніх предметів.

Пакет має по всій ширині без зморшок прилягати до запечатувальної планки.

- ▶ Зачинити кришку приладу й запустити процес кнопкою .
- Під час вакуумування блимають індикатори рівня вакууму та відповідного рівня запечатування.

### Закінчення роботи

- Після закінчення процесу лунає звуковий сигнал.
- ▶ Відчинити кришку приладу та вийняти запакований у вакуумний пакет продукт.

## Переривання роботи, передчасне вимкнення

Щоб перервати процес вакуумування під час його виконання, натиснути кнопку □ або ⏻. Пакет не буде запечатаний. Переривання в кінці процесу вакуумування (на етапі нагнітання повітря) вже не можливе.

## Вимкнення приладу

- ▶ Натиснути кнопку ⏻.
- Прилад вимкнено.

## Передчасне запечатування

Можна перервати процес вакуумування та передчасно запечатати пакет.

- ▶ Натиснути кнопку ⏻ тривалості запечатування.



У вакуумі рідини починають кипіти вже за низьких температур. При цьому утворюється пара, яка може призвести до порушень у роботі приладу. Уважно стежте за процесом вакуумування та запечатайте пакет передчасно, коли починають з'являтися бульбашки (починається кипіння).

# 5 Поводження з харчовими продуктами

Вакумування харчових продуктів зазвичай може продовжити строк їхнього зберігання.

## 5.1 Якість і гігієна



**Строк зберігання продукту залежить від кількості мікроорганізмів. Що більше мікроорганізмів містить продукт, то коротший максимальний строк його зберігання.**

Для максимально тривалого зберігання слід вакуумувати лише продукти з бездоганною якістю. Продукти, які зберігалися вже певний час перед вакуумуванням, містять більше мікроорганізмів, тому не придатні для тривалого зберігання.

Щоб запобігти зараженню свіжих продуктів мікроорганізмами, слід виконувати наведені нижче дії.

- Перш ніж торкатися харчових продуктів, ретельно вимити руки.
- Використовувати бездоганно чисту, гладку робочу поверхню. Вимити робочу поверхню, перш ніж класти на неї продукти.
- Вимити всі допоміжні засоби (ножі, виделки, ложки тощо) перед використанням.

## 5.2 Підготовка особливих продуктів

Для зберігання деяких продуктів необхідна особлива підготовка.

### Капуста, бобові, пагони спаржі

Усі види капусти (цвітна, броколі, біла, червона тощо), бобові (свіжі боби, горох тощо) та пагони спаржі виділяють гази під час вакуумування. Для цього необхідно обробити такі продукти в паровій шафі або обдати великою кількістю окропу, а потім охолодити. Після цього можна заморозити вакуумовані продукти, щоб вони займали менше місця.

Деякі овочі також можна заморозити в сирому вигляді, наприклад моркву, цибулю-порей, перець чилі, зелену цибулю, пекінську капусту, селеру, томати (для приготування їжі) або зелень. Підготовлені та порізані овочі порційно запакувати в пакети для заморозки і заморозити. Для приготування ячмінного супу або міністроне найкраще нарізати овочі кубиками, в сирому вигляді скласти в пакет для вакуумування і покласти до морозильної камери.

### 5.3 Зберігання

Для безпечного зберігання продуктів необхідно виконувати наведені нижче вимоги.

- Зберігати лише свіжі продукти бездоганної якості.
- Перед вакуумуванням продукт уже повинен мати температуру, за якої він зберігатиметься.
- Безперервне охолодження переривати лише на максимально короткий час, необхідний для вакуумування.
- Перед вакуумуванням продукти бажано висушити.
- Не змішувати свіжі продукти з продуктами, що пройшли теплову обробку.
- Вибирати якомога вищий рівень вакууму відповідно до рекомендацій у розділі: Рекомендовані рівні вакууму (див. сторінку 15).
- Більші шматки продуктів зберігаються довше, ніж менші.
- Зберігати продукти за якомога нижчих температур.
- Після вакуумування відразу покласти продукти в холодильник або в морозильну камеру.
- Швидкопсувні продукти завжди повинні зберігатися в холодильнику або морозильній камері, навіть якщо вони укладені в вакуумну упаковку. Вакуумування не замінює консервування!

### 5.4 Vacuisine©

Вакуумовані продукти можна використовувати для приготування за технологією Sous-vide. Компанія V-Zug називає цю технологію Vacuisine©.



Для приготування страв за технологією Vacuisine© використовуйте виключно оригінальні вакуумні пакети V-Zug.

Докладні відомості про технологію приготування Vacuisine© та відповідні рецепти можна знайти на сайті [vzug.com](http://vzug.com)

## 6 Вакуумування харчових продуктів

### 6.1 Харчові продукти

Щоб вакуумувати продукти з метою підготовки до приготування за технологією Sous-vide, слід дотримуватися деяких вимог.

#### Вибір пакета

Щоб приготувати страви за технологією Sous-vide, використовуйте виключно оригінальні вакуумні пакети V-ZUG. Ці вакуумні пакети розраховані на температуру від -40 до +115 °C, тому придатні для приготування страв за технологією Sous-vide. Вакуумні пакети придатні для мікрохвильових печей (наприклад, для розморожування заморожених страв). Перед розігріванням у мікрохвильовій печі вакуумний пакет із харчовими продуктами слід проколоти або надрізати. Якщо цього не зробити, вакуумний пакет може вибухнути через підвищення тиску.

Під час приготування за технологією Sous-vide пакети інших марок (не V-Zug) можуть розм'якшуватись або навіть плавитись, а їхні шви можуть бути недостатньо міцними. Пакети інших марок можна використовувати лише для вакуумування, а тривалість запечаткування слід адаптувати до властивостей матеріалу пакета.



**У разі використання неоригінальних пакетів запечатувальна планка може бути пошкоджена. Користувач особисто несе відповідальність за використання таких пакетів.**

#### Розмір пакета

Підбирати вакуумний пакет такого розміру, щоб харчові продукти, які запаковують, ся, заповнили його не більше ніж на дві третини.

#### Харчові продукти

Щоб досягти найкращих результатів, харчові продукти слід охолодити перед вакуумуванням.

Перед вакуумуванням слід витримати харчові продукти принаймні дві години в холодильнику за температури не більше 5 °C. Особливо температура рідких продуктів не повинна перевищувати 10 °C.



**Ніколи не вакуумувати теплі або гарячі продукти.**



#### Заповнення вакуумного пакета

Під час заповнення слідкувати за тим, щоб не забруднити призначену для запечаткування частину пакета. Це може завадити герметизації пакета. Тому перед заповненням виверніть край пакета шириною близько 5 см внутрішньою стороною назовні.



### 6.2 Рекомендовані рівні вакууму

#### Вибір рівня вакууму

Залежно від порції можна вибрати певний рівень вакууму для пакування, маринування, термообробки за допомогою технології Sous-vide (Vacuisine®), заморожування або для подальшого зберігання.

Позначення рівня вакууму	Категорії харчових продуктів із прикладами	Вказівки та призначення
<p>0 (запечатування)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Дуже чутливі до тиску продукти, наприклад чіпси або салат</li> </ul>	<p>Для зберігання дуже чутливих до тиску продуктів, які в оригінальну упаковку упаковуються з повітряною подушкою, оригінальний пакет або пакет для вакуумування повинен бути заповнений максимально на одну третину. Помістити заповнений пакет з повітряною подушкою якомога вільніше в шухляду з функцією вакуумування, щоб добре зберегти форму і консистенцію продукту.</p>
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Чутливі до тиску плоди та фрукти, наприклад ягоди, сливи, абрикоси, банани</li> <li>▪ Рідини та продукти з багатою кількістю рідини, наприклад супи, соуси та м'ясо з великою кількістю маринаду</li> <li>▪ Пляшки та склянки з горіхами, насінням або відкриті склянки з песто</li> </ul>	<p>За допомогою рівня вакууму 1 чутливі до тиску фрукти не деформуються та добре зберігають свою форму й консистенцію.</p> <p>Рідини без домішок або м'ясо з великою кількістю маринаду, як то печеня з маринованої яловичини, вакуумуються тільки на рівні 1. Вакуум на цьому рівні достатній для зменшення окиснення вина або оцту.</p> <p>Відкриту склянку з песто відповідної висоти можна знову закрити за допомогою рівня вакууму 1. Аналогічним чином для захисту від шкідників можна пакувати горіхи та насіння.</p> <p>Повітря, а разом із ним і кисень, ідеально відкачується з пляшок з олією або вином за допомогою рівня вакууму 1.</p>



Позначення рівня вакууму	Категорії харчових продуктів із прикладами	Вказівки та призначення
<p style="text-align: center;">2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Плоди та фрукти, менш чутливі до тиску, наприклад груші, айва</li> <li>▪ Овочі середньої жорсткості, як то перець чилі, паприка, томати, цукіні</li> <li>▪ Ціла риба зі шкірою або філе</li> <li>▪ Продукти з малою кількістю рідини, наприклад м'ясо в легкому маринаді</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Рівень вакууму 2 чудово підходить для вакуумування не тільки стійких до тиску плодів або фруктів, а й продуктів із малою кількістю рідини.</li> <li>▪ Рівень вакууму 2 дає змогу оптимально вакуумувати овочі та рибу з малою кількістю рідини або без неї.</li> <li>▪ М'ясо з соусом або м'ясо в легкому маринаді також можна вакуумувати з рівнем вакууму 2. Для продуктів, що містять більше рідини, використовувати рівень вакууму 1.</li> </ul>
<p style="text-align: center;">3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ М'ясо, наприклад медальйони, стейки</li> <li>▪ Тверді овочі, наприклад морква, буряк</li> <li>▪ Продукти для заморожування</li> <li>▪ Твердий сир для зберігання</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Завдяки рівню вакууму 3 можна оптимально підготувати м'ясо без маринаду, наприклад, тільки зі спеціями, а також тверді овочі до приготування за технологією Sous-vide (Vacuisine©). З рівнем вакууму 3 можна підготувати продукти до заморожування, оскільки видалення повітря запобігає виникненню опіків від холоду.</li> </ul>

### 6.3 Вибір тривалості запечатування

У разі використання оригінальних вакуумних пакетів V-ZUG вибирайте для тривалості запечатування рівень 2.

У разі використання інших вакуумних пакетів вибирайте тривалість запечатування залежно від властивостей матеріалу.



**У разі використання неоригінальних пакетів запечатувальна планка може бути пошкоджена. Використовуйте такі пакети на свій страх і ризик.**




## 7 Огляд способів застосування


Нижче описані всі можливі способи застосування.  
Зверніть увагу також на вказівки в розділі Корисні поради (див. сторінку 28).

### 7.1 Вакуумування та запечатування

Це стандартний варіант застосування шухляди з функцією вакуумування. Після запуску процесу у вакуумній камері створюється вакуум. Тоді отвір закладеного пакета запечатується. На завершення тиск у приладі знову вирівнюється з атмосферним і процес закінчується.


Шухляда з функцією вакуумування має бути готовою до роботи.

- ▶ Натискаючи кнопку  один чи декілька разів, вибрати потрібний рівень вакууму.
- ▶ Натискаючи кнопку  один чи декілька разів, вибрати потрібну тривалість запечатування.
- ▶ Зачинити кришку приладу та запустити процес кнопкою .

 Докладніші інструкції з вакуумування та запечатування наведено в розділі Керування (див. сторінку 12).

### 7.2 Лише вакуумування

Ця програма дає змогу вакуумувати та водночас герметично закривати скляні банки з гвинтовими кришками, що містять, наприклад, горіхи або насіння.




 **Використовувати лише банки зі справними гвинтовими кришками. Перш ніж зачиняти кришку приладу, переконайтеся, що банки не зависокі.**

**Не використовувати опору для пакета.**

**Максимально допустима висота банки становить 8,5 см, інакше прилад може бути пошкоджено.**


**Ця програма не придатна для приготування варення (гаряче наповнення). Вакуумувати можна лише охолоджені продукти.**

Шухляда з функцією вакуумування має бути готовою до роботи.




- ▶ Злегка закрутити кришку банки та поставити банку у вакуумну камеру.
- ▶ Натискаючи кнопку  один або декілька разів, вибрати потрібний рівень вакууму.
- ▶ Натискати кнопку  доки не згасне індикація тривалості запечатування.
- ▶ Зачинити кришку приладу та запустити процес кнопкою .

### 7.3 Лише запечатування

Ця програма дає змогу герметично закрити пакет, не створюючи в ньому вакуум.

 Незважаючи на це налаштування, у пакеті створюється легкий вакуум. Він необхідний для належного запечатування.

Шухляда з функцією вакуумування має бути готовою до роботи.

- ▶ Натискати кнопку  доки не згасне індикація рівня вакууму.
- ▶ Натискаючи кнопку  один або декілька разів, вибрати потрібну тривалість запечатування.
- ▶ Зачинити кришку приладу та запустити процес кнопкою .

## 7.4 Зовнішнє вакуумування\*

\* Залежить від версії програмного забезпечення

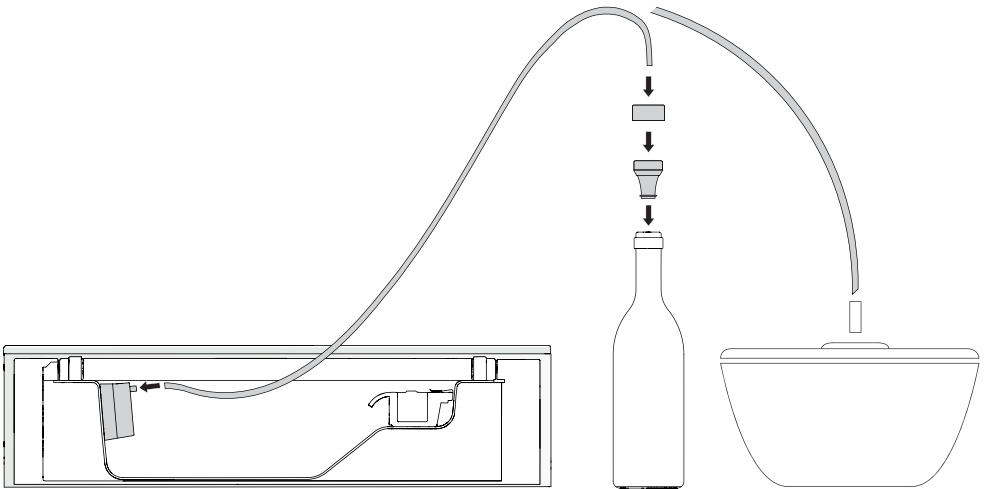
Ця програма дає можливість викачати повітря зі скляних пляшок, наприклад, із вином або олією, і уникнути небажаних реакцій із киснем. За допомогою цієї функції також можна вакуумувати придбаний посуд для вакуумування. Використовувати тільки посуд для вакуумування, призначений для харчових продуктів, який можна під'єднати відповідним адаптером до шланга шухляди з функцією вакуумування з внутрішнім діаметром 3 мм.




**Під час зовнішнього вакуумування скляних пляшок використовувати лише відповідні пляшки. Невідповідні або пошкоджені пляшки можуть вибухнути під час зовнішнього вакуумування. Існує небезпека травмування!**

Шухляду з функцією вакуумування необхідно підготувати до роботи та відкрити кришку.

- ▶ Щоб вакуумувати пляшки, обидва кінці шланга приєднати до відповідних роз'ємів обох адаптерів.
- ▶ Більший адаптер усмоктувального отвору вставити у вакуумну камеру. Щоб вакуумувати пляшки, менший адаптер на іншому кінці шланга приєднати до вакуумного запору в пляшці. Щоб вакуумувати посуд, приєднати кінець шланга до адаптера посудини.



Поставте пляшку для зовнішнього вакуумування на стійку, рівну поверхню поблизу шухляди з функцією вакуумування.

- ▶ Натискаючи кнопку  один або декілька разів, вибрати потрібний рівень вакууму «Рекомендовані рівні вакууму (див. сторінку 15)».



Великі кількості рідини вакуумувати в жорстких ємностях відповідного обсягу.



Для вакуумування пляшок із вином використовувати лише рівень вакууму 1, щоб зберегти винні гази.

- ▶ Зовнішнє вакуумування запускається кнопкою .

## 8 Догляд і технічне обслуговування

### 8.1 Загальні вказівки



Очищати можна лише вимкнену шухляду.

**Небезпека пошкодження приладу через неправильне поводження!**

- ▶ Не використовувати для очищення абразивні мийні засоби, гострі металеві скребачки, металеві мочалки, жорсткі губки тощо. Ці допоміжні засоби призводять до появи подряпин на поверхні. Подряпані скляні кришки можуть тріснути.
- ▶ Заборонено очищати прилад струменем води або пари.
- ▶ Не допускати потрапляння рідин або твердих предметів у всмоктувальний отвір вакуумного насоса. Це призведе до невиправного пошкодження насоса.

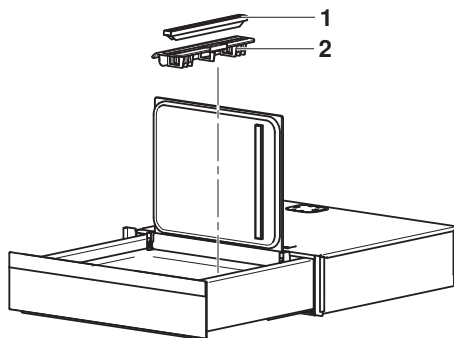
### 8.2 Очищення

#### Зовні

- ▶ негайно видаляти бруд або залишки мийних засобів.
- ▶ Очистити поверхні м'якою зволоженою у воді ганчіркою або серветкою – металеві поверхні у напрямку шліфування.
- ▶ Витерти насухо м'якою ганчіркою.

#### Усередині

- ▶ Вийняти з приладу запечатувальну планку **1** з кришкою запечатувальної планки **2**.
- ▶ Негайно видаляти бруд або залишки мийних засобів.
- ▶ Очистити поверхні м'якою зволоженою у воді ганчіркою або серветкою – металеві поверхні у напрямку шліфування.
- ▶ Витерти насухо м'якою ганчіркою.
- ▶ Очистити запечатувальну планку **1** м'якою зволоженою у воді ганчіркою або серветкою та витерти насухо іншою м'якою ганчіркою. Кришку запечатувальної планки **2** можна мити в посудомийній машині.
- ▶ Встановити кришку запечатувальної планки **2** в прилад.
- ▶ Встановити запечатувальну планку **1** на два установчі штифти в приладі.



## Ущільнювач кришки приладу

- ▶ Ущільнювач кришки приладу очищати м'якою ганчіркою або серветкою, зволоженою у воді.



**Не використовувати мийний засіб!**

- ▶ Витерти насухо м'якою ганчіркою.

## Деталі для зовнішнього вакуумування

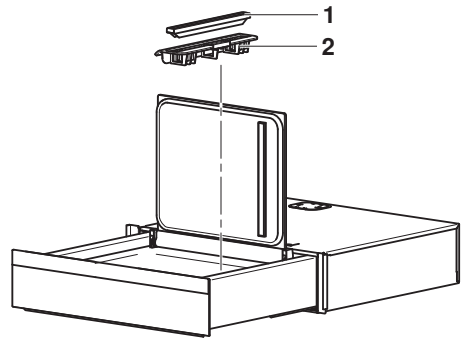
Деталі для зовнішнього вакуумування (адаптер усмоктувального отвору, шланг, адаптер запору та вакуумний запор) промити в теплій воді, у разі потреби з невеликою кількістю мийного засобу, і протерти насухо м'якою ганчіркою або губкою.

## Приладдя

Опору для пакета можна мити в посудомийній машині.

### 8.3 Заміна запечатувальної планки

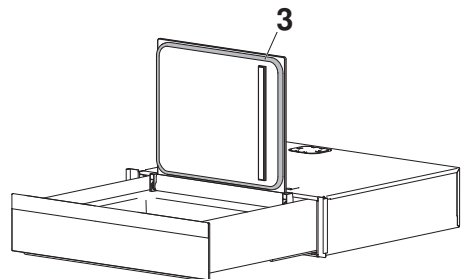
- ▶ Вийняти з приладу пошкоджену запечатувальну планку **1**, а потім – кришку запечатувальної планки **2**.
- ▶ Встановити кришку запечатувальної планки **2** в прилад.
- ▶ Встановити нову запечатувальну планку **1** на обидва установчі штифти в приладі.



Допоміжні засоби або інструменти для цього не потрібні.

### 8.4 Заміна ущільника кришки приладу

- ▶ Зняти пошкоджений ущільнювач кришки приладу **3**.
- ▶ Установити новий ущільнювач кришки приладу.

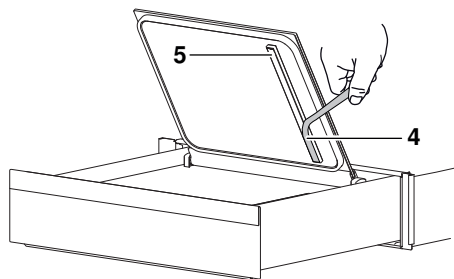


Допоміжні засоби або інструменти для цього не потрібні.

## 8.5 Заміна запечатувальної подушки

Запечатувальна подушка **4** знаходиться на нижньому боці кришки приладу.

- ▶ Вийняти пошкоджену запечатувальну подушку **4** з кріплення **5**.
- ▶ Вставити нову запечатувальну подушку **4** в кріплення **5**.



Допоміжні засоби або інструменти для цього не потрібні.

## 8.6 Перевірка системи



Світіння кнопки технічного обслуговування  $\triangle$  означає, що вакуумний насос не досягає потрібного вакууму за встановлений час. Можливо, кришка приладу неправильно зачинена, або її ущільнювач брудний чи пошкоджений.

- ▶ Очистити ущільнювач кришки (див. сторінку 20). Не використовувати мийний засіб!
- ▶ Зачинити кришку приладу й натиснути на неї.

**Якщо кнопка технічного обслуговування  $\triangle$  продовжує світитися й під час наступного вакуумування:**

- ▶ Вибрати менший рівень вакууму.

**Якщо кнопка технічного обслуговування  $\triangle$  загоряється повторно:**

- ▶ Почекати, поки не засвітиться символ  $\odot$ .
- ▶ Видалити вологу з вакуумного насоса (див. сторінку 22).

## 8.7 Видалення вологи



Видалення вологи є необхідним, коли олива вакуумного насоса містить забагато води (часте вакуумування вологих продуктів).

**Якщо світяться кнопки  $\odot$  та  $\triangleright$  ...**

... можна видалити вологу з оливи вакуумного насоса.

- ▶ Зачинити кришку приладу й натиснути на неї.
- ▶ Натиснути кнопку  $\odot$ .
  - Буде видалено вологу з оливи вакуумного насоса.



**Якщо світяться кнопки  $\odot$  та  $\triangle$  ...**

... необхідно видалити вологу з оливи вакуумного насоса.

- ▶ Зачинити кришку приладу й натиснути на неї.
- ▶ Натиснути кнопку  $\odot$ .
  - Буде видалено вологу з оливи вакуумного насоса.



Процес видалення вологи триває до 20 хвилин. Якщо кнопка  світиться й далі, необхідно повторити процес.



Олива вакуумного насоса нагрівається, тому між двома операціями видалення вологи необхідно зробити перерву тривалістю в одну годину. У цей час кнопки  і  світяться, але не працюють.

## 9 Самостійне усунення несправностей

### 9.1 Що робити, якщо...

Нижче наведено перелік несправностей, які можна легко усунути самостійно, дотримуючись інструкцій. Якщо несправність не описана тут або описана, але її не вдається усунути, зателефонуйте до сервісної служби.

#### ...прилад не працює

Можлива причина	Усунення
▪ Через перевантаження перегорів запобіжник або спрацював автоматичний вимикач на розподільному щиті вашої оселі.	▶ Замінити або ввімкнути запобіжник.
▪ Запобіжник спрацьовує багаторазово.	▶ Звернутися до сервісної служби.
▪ Порушення електроживлення.	▶ Перевірити подачу електроенергії.
▪ Прилад несправний.	▶ Звернутися до сервісної служби.
▪ Прилад перегрівся внаслідок частого вакуумування.	▶ Перед повторним використанням дати приладу охолонути.
▪ Пристрій перебуває у фазі охолодження між двома операціями видалення вологи. У цей час кнопки  і  світяться, але не працюють.	▶ Зачекати протягом однієї години, доки можна буде повторити операцію видалення вологи.

#### ... в пакеті занадто мало вакууму

Можлива причина	Усунення
▪ Вибрано занижений для конкретного продукту рівень вакууму.	▶ Вибрати вищий рівень.
▪ Закрито всмоктувальний отвір насоса.	▶ Переконалися, що всмоктувальний отвір не закрито пакетом.
▪ Пакет не герметичний.	▶ Запакувати продукти в новий вакуумний пакет, у разі потреби вибрати більшу тривалість запечатування.

**...вакуумний пакет запечатано недостатньо щільно**

<b>Можлива причина</b>	<b>Усунення</b>
▪ Задано тривалість запечатування, недостатню для вибраного рівня вакууму.	▶ Вибрати наступний вищий рівень тривалості запечатування.
▪ Вакуумний пакет неправильно покладено на запечатувальну планку.	▶ Правильно покласти вакуумний пакет.
▪ Вакуумний пакет забруднено в області запечатування.	▶ Перед процесом очистити зону запечатування.
▪ Герметизуюча прокладка на кришці приладу сильно зношена.	▶ Замінити герметизуючу прокладку.
▪ Прилад перегрівся внаслідок частого вакуумування.	▶ Перед повторним використанням дати приладу охолонути.

**...кришка приладу не відчиняється**

<b>Можлива причина</b>	<b>Усунення</b>
▪ Прилад працює.	▶ Дочекатися нагнітання повітря до приладу після закінчення процесу, про яке повідомляє звуковий сигнал.
▪ Припинено електроживлення.	▶ Відновити електроживлення. Прилад вентилюється.


**...під час роботи приладу виникають шуми**

<b>Можлива причина</b>	<b>Усунення</b>
▪ Шуми можуть виникати протягом усього періоду експлуатації приладу (шуми від перемикачів та роботи насоса).	▶ Вони не свідчать про несправність.

**...кнопка технічного обслуговування безперервно світиться**

<b>Можлива причина</b>	<b>Усунення</b>
▪ Прилад не може досягти бажаного вакууму.	▶ Щільно притисніть кришку під час пуску вакуумування. ▶ Перевірити ущільнювач кришки приладу та поверхню його прилягання й очистити у разі потреби. Якщо ущільнювач зім'ятий, розгладити його пальцями. ▶ Виберіть нижчий рівень вакууму (наприклад, для продуктів із рідиною). ▶ Якщо вакуумний пакет виступає аж до ущільнювача кришки приладу, покладіть пакет правильно.



Можлива причина	Усунення
▪ Зменшено потужність на-соса.	▶ Коли засвітиться кнопка  , видалити вологу з на-соса.

**...рідина у вакуумному пакеті інтенсивно кипить під час вакуумування**

Можлива причина	Усунення
▪ У стані високого вакууму рідини починають кипіти вже за низьких температура.	▶ Запечатати передчасно. ▶ Під час вакуумування рідких продуктів вибрати рівень вакуумування 1. ▶ Температура рідин або продуктів з високим вмістом рідини не повинна перевищувати 10 °С.

**... пошкоджується дуже чутливий продукт, такий як картопляні чіпси або пластівці для сніданку**

Можлива причина	Усунення
▪ Вибраний занадто великий рівень вакуумування.	▶ Вибрати рівень вакуумування «0».
▪ У пакеті недостатньо повітряної подушки.	▶ Пакет з достатньою повітряною подушкою вільно помістити в ящик з функцією вакуумування.

**...під час зовнішнього вакуумування в плящі відсутній вакуум\***

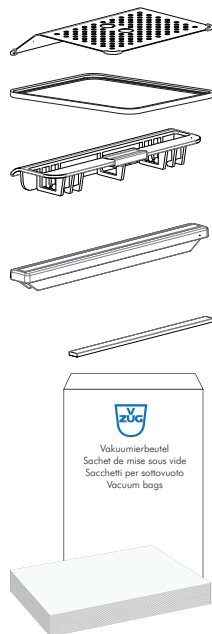
\* Залежить від версії програмного забезпечення

Можлива причина	Усунення
▪ Шланг і вакуумний запор мають помітні сліди зносу, що призводить до недостатньої герметичності та впливає на досягнення достатнього рівня вакууму.	▶ Замінити шланг і вакуумний запор.

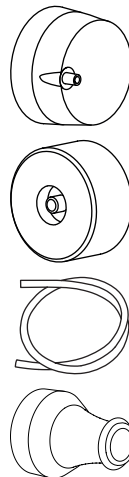
## 10 Приладдя та запасні частини

У замовленнях необхідно вказувати номер моделі приладу й точне позначення приладдя або запасної частини.

- Опора для пакета: уможливорює вакуумування плоских продуктів
- Ущільнювач кришки приладу
- Кришка запечатувальної планки
- Запечатувальна планка в зборі
- Герметизуюча прокладка
- Вакуумний пакет.  
Розміри 180 × 280 та 240 × 350 мм,  
діапазон робочих температур: від -40 до +115 °С



- Адаптер усмоктувального отвору\*
- Адаптер вакуумного запору\*
- Шланг\*
- Вакуумний запор\*



\* Залежить від версії програмного забезпечення

# 11 Технічні характеристики

Тип	VS60144
<b>Розміри приладу</b>	
Зовнішні розміри (висота × ширина × глибина)	142 × 596 × 547 мм
Об'єм вакуумної камери (висота × ширина × глибина)	95 × 350 × 285 мм
Об'єм вакуумної камери	7,83 дм <sup>3</sup>
Порожня вага	25 кг
<b>Підключення до електромережі</b>	
Параметри живлення	220–240 В ~ 50/60 Гц
Споживана потужність	320 Вт
Захист запобіжником	10 А
Споживана потужність у режимі очікування	0,5 Вт

## 12 Корисні поради

Тут наведено кілька порад, які можуть зробити користування шухлядою з функцією вакуумування ще простішим.

- Заходи гігієни: руки, посуд і поверхні повинні бути чистими!
- Пакет з боку отвору має по всій ширині без зморшок прилягати до запечатувальної планки.
- Кількість продукту в пакеті повинно бути таким, щоб кінець пакета можна було запечатати рівно і без зморшок.
- В зоні зварного шва не повинно бути рідини. Вивернувши частину пакета назовні, можна захистити зону запечатування від забруднення під час заповнення. Для заповнення можна також користуватися лійкою. Для заповнення помістити пакет в мірну склянку і на кілька сантиметрів вивернути край пакета назовні.
- Останні налаштування, використані для вакуумування й запечатування, зберігаються навіть після вимкнення приладу.
- Для вакуумного закупорювання банок із гвинтовими кришками слід злегка закрити кришку та поставити банку в шухляду з функцією вакуумування. За допомогою програми «Лише вакуумування» можна створювати в цих банках вакуум, водночас герметично закриваючи їх.
- Щоб досягти максимального вакууму в разі обробки рідин, слід заморожувати їх перед вакуумуванням.
- Великі кількості рідини вакуумувати не в пакеті для вакуумування, а в жорстких ємностях відповідного обсягу. Перш за все, для більш зручного використання. За бажанням та наявності відповідних ємностей їх також можна піддавати зовнішньому вакуумуванню з використанням відповідного приладдя.
- Перш ніж вакуумувати фрукти, їх необхідно попередньо заморозити.
- Продукти, які не потрібно зберігати в холодильнику, такі як зернові, борошно, суміші для кексів тощо, у вакуумній упаковці зберігаються довше.
- Вакумування ідеально придатне для горіхів, зернових та спецій: у вакуумній упаковці вони довше зберігають свіжість і не стають прогірклими.

## 13 Утилізація

### 13.1 Упаковка



**Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами, оскільки це може призвести до травми або удушення. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному місці або утилізуйте їх із дотриманням вимог екологічного законодавства.**


### 13.2 Техніка безпеки

Виведіть із ладу прилад, щоб уникнути нещасних випадків через неналежне використання (наприклад, дітьми під час гри):

- ▶ Від'єднайте прилад від електричної мережі. Якщо кабель під'єднано стаціонарно, це повинен робити кваліфікований електрик. Відріжте мережевий кабель приладу.

### 13.3 Утилізація



-  Символ перехрещеної урни для сміття вказує на те, що прилад має утилізуватися окремо відповідно до Директиви про утилізацію електричних і електронних приладів (WEEE). Такі прилади можуть містити небезпечні та шкідливі для навколишнього середовища речовини.
- Такі прилади мають утилізуватися у відповідних центрах вторинної переробки електричних і електронних приладів, і їх не можна викидати разом із побутовим сміттям. Це допомагає захистити навколишнє середовище та зберегти ресурси.
- Для отримання додаткових відомостей звертайтеся до відповідних органів.

# 14 Предметний покажчик

## Символи

Vacuisine© ..... 14

## В

Вакуумування ..... 18

Вибір рівня вакууму ..... 15

Вибір тривалості запечатування ..... 17

Видалення вологи ..... 22

Вказівки з техніки безпеки  
Для конкретного приладу ..... 5  
Загальні ..... 4

## Е

Елементи індикації ..... 10

Елементи керування ..... 10

## З

Загальні вказівки ..... 20

Заміна запечатувальної подушки ..... 22

Заміна ущільнювача кришки приладу ..... 21

Запасні частини ..... 26

Запечатувальна планка  
Заміна ..... 21

Запечатування ..... 18

Застосування ..... 18

Зберігання ..... 14

Значення індикації ..... 10

Зовнішнє вакуумування ..... 19

## К

Керування ..... 12

Закладання пакета ..... 12

Передчасне вимкнення ..... 13

Переривання ..... 13

Пуск процесу ..... 12

Конструкція ..... 9

Корисні поради ..... 28

## Н

Номер моделі ..... 2

## О

Опис приладу ..... 8

Очищення ..... 20

Зовні ..... 20

Приладдя ..... 21

Усередині ..... 20

Ущільнювач кришки приладу ..... 21

## П

Перевірка системи ..... 22

Перед першим введенням в експлуатацію ..... 5

Передчасне запечатування ..... 13

Перше введення в експлуатацію ..... 8

Підготовка  
Особливі продукти ..... 13

Поводження з харчовими продуктами ..... 13

Подовження гарантії ..... 31

Позначення моделі ..... 2

Приладдя ..... 26

## Р

Рекомендовані рівні вакууму ..... 15

## С

Сервіс і підтримка ..... 31

Символи ..... 4

Сфера використання ..... 2

## Т

Технічні питання ..... 31

Технічні характеристики ..... 27

Технологія приготування Sous-vide  
Vacuisine© ..... 14

Тип ..... 2

## У

Утилізація ..... 28

Утилізація приладу ..... 29

## Х

Харчові продукти ..... 15

Вакуумування ..... 15

## Я

Якість і гігієна ..... 13

## 15 Сервіс і підтримка



У розділі «Усунення несправностей» містяться цінні вказівки щодо усунення дрібних проблем функціонування приладу. Таким чином, вам не потрібно буде викликати сервісного інженера, і ви заощадите на пов'язаних із цим витратах.

Інформація щодо гарантії, яка надається компанією V-ZUG, міститься на сайті [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервісне обслуговування

→Інформація щодо гарантії. Прохання уважно з нею ознайомитись.

Негайно зареєструйте свій прилад онлайн на сторінці [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервіс

→Реєстрація гарантії. У разі можливих несправностей це дозволить отримати

кваліфіковану технічну підтримку протягом усього гарантійного строку. Для

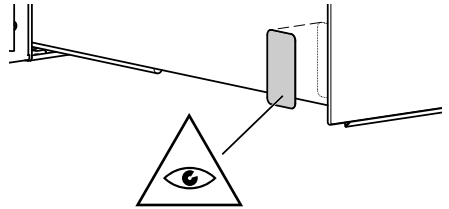
реєстрації потрібен серійний номер (SN) та найменування приладу. Ці дані можна знайти на фірмовій табличці приладу.

Інформація щодо приладу:

SN: \_\_\_\_\_ Прилад: \_\_\_\_\_

Звертаючись до компанії V-ZUG, будь ласка, завжди тримайте під рукою ці дані щодо приладу. Дякуємо.

- ▶ Відчиніть шухляду з функцією вакуумування.
  - Фірмова табличка розташована ліворуч на боковій панелі.



### Ваш запит на ремонт

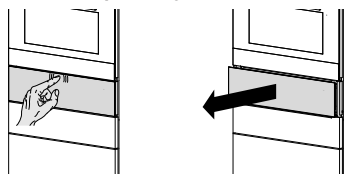
На сторінці [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервіс →Сервісний номер ви знайдете номер телефону найближчого до вас сервісного центру компанії V-ZUG.

### Технічні питання, аксесуари, подовження гарантії

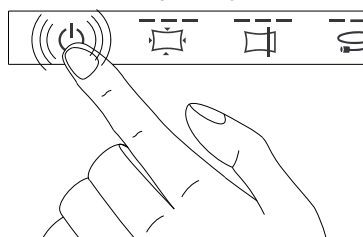
V-ZUG із задоволенням допоможе вам розв'язати загальні адміністративні та технічні питання, прийме замовлення на приладдя й запасні частини, проінформує вас щодо договору про сервісне обслуговування тощо.

# Стисла інструкція

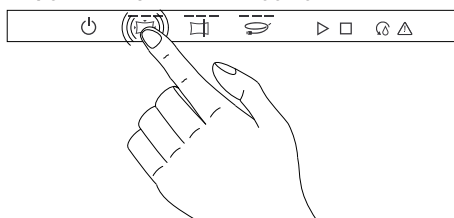
## Відчинення приладу



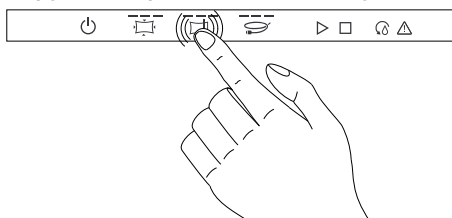
## Увімкнення приладу



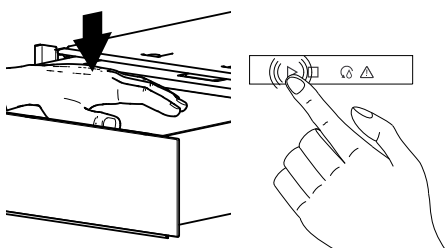
## Керування рівнем вакууму



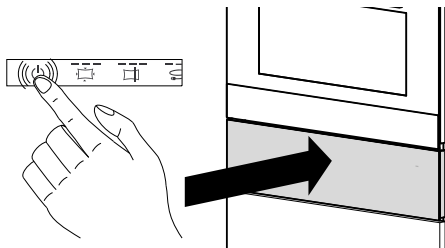
## Керування тривалістю запечатування



## Вакуумування



## Вимкнення і зачинення приладу



J36001502-R05

