Вакуумный упаковщик

GV051190

GAGGENAU

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 2
2 Предотвращение материального ущерба 3
3 Защита окружающей среды и экономия 4
4 Перед первым использованием 4
5 Знакомство с прибором 4
6 Аксессуары 5
7 Стандартное управление 6
8 Вакуумирование в пакете 6
9 Вакуумирование в емкости 8
10 Режим сушки 9
11 Очистка и уход 9
12 Устранение неисправностей 10
13 У Вас все получится! 12
14 Утилизация 14
15 Сервисная служба 14

16 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 15
16.4 Безопасность при монтаже 16

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Используйте прибор только:
- для вакуумирования продуктов в подходящих вакуумных пакетах или вакуумных емкостях и запаивания в пленку.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.
- ▸ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетево-

го кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
→ *Страница 14*

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с источниками тепла.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▸ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Полоса запаивания в вакуумной камере сильно нагревается. Легковоспламеняющиеся пары могут загореться.
- ▸ Не выполняйте вакуумирование легковоспламеняющихся жидкостей в вакуумном пакете.
- ▸ Не храните легковоспламеняющиеся материалы и предметы внутри прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Небольшие трещины в стеклянной крышке при наличии вакуума могут привести к её взрыву под воздействием наружного давления.
- ▸ Извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.

Неправильное использование ящика для вакуумирования может стать причиной травм.
- ▸ Не вводите подсоединенные к прибору шланги в отверстия в теле.
- ▸ Не вакуумируйте животных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!
При вакуумировании вакуумная камера и стеклянная крышка деформируются в связи с высоким разрежением. Защитный слой стекла может быть поврежден, и стеклянная крышка может треснуть.
- ▸ Стеклянные банки с навинчивающимися крышками, другие твердые емкости, а также не поддающиеся деформации продукты, которые вакуумируются в камере с закрытой крышкой, не должны соприкасаться с ней.
- ▸ Максимальная высота твердых емкостей, а также не поддающихся деформации продуктов должна составлять не более 80 мм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Прибор сильно нагревается во время пиролиза установленного над ним духового шкафа.
- ▸ Не трогайте прибор во время пиролиза.
- ▸ Дайте прибору остыть.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ
Повреждения на приборе могут существенно повлиять на его безопасность.
- ▸ Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие повреждений.
- ▸ Убедитесь в целостности стеклянной крышки.
- ▸ Использовать поврежденный прибор категорически запрещено.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.

Небрежное обращение с прибором при эксплуатации может привести к повреждениям.
- ▸ Медленно откройте и снова закройте стеклянную крышку.

- Не ставьте предметы на стеклянную крышку.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или в качестве подставки.
- Не роняйте предметы на стеклянную крышку.
- Полностью выдвиньте ящик при использовании.
- Полностью задвиньте ящик после использования.

Посторонние предметы в вакуумной камере повреждают прибор.

- Прежде чем снимать стеклянную крышку, убедитесь, что в вакуумной камере нет посторонних предметов.

Неправильно установленный или поврежденный уплотнитель ухудшает работу прибора и может привести к повреждениям.

- Проверьте правильность положения уплотнителя стеклянной крышки.
- Поверхность прилегания уплотнителя должна быть чистой и не содержать посторонних предметов.
- Не допускайте повреждения уплотнителя колющими или режущими предметами.
- Эксплуатация прибора с поврежденным уплотнителем запрещена.
- Если уплотнитель поврежден, свяжитесь с сервисной службой.

Открывание стеклянной крышки с помощью инструментов приведет к повреждению прибора.

- В случае отключения электроэнергии во время процесса вакуумирования дождитесь восстановления подачи электроэнергии. Вакуум будет поддерживаться в вакуумной камере. Снова запустите процесс вакуумирования.

Вырывающийся пар при кипении при слишком высокой температуре может стать причиной неисправностей.

- Используйте только подходящие пакеты для вакуумирования.
- Не используйте ранее открытые пакеты.
- Обрабатывайте вакуумируемые продукты с исходной температурой от 1 до 8 °C.
- Не вакуумируйте жидкости в вакуумном пакете на самой высокой степени вакуумирования. Используйте степень вакуумирования 2.
- Следует предварительно запаять пакет, если вы заметили повышенное образование пузырьков.

Влага может стать причиной повреждения прибора.

- Не используйте прибор для хранения блюд и напитков. Испаряющаяся из блюд влага может стать причиной коррозии и, как следствие, повреждения прибора.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Перед первым использованием

Подготовьте прибор к использованию.

4.1 Очистка прибора перед первым использованием

Примечание: После подключения вилки сетевого кабеля раздается звуковой сигнал. Друг за другом загораются индикаторы.

Требование: В приборе нет никаких предметов.

1. Возьмите прибор за ручку и выдвиньте.
2. Удалите подставку для приподнимания вакуумируемого продукта.
3. Очистите прибор влажной салфеткой с нейтральным моющим средством, например, смесью воды и моющего средства.

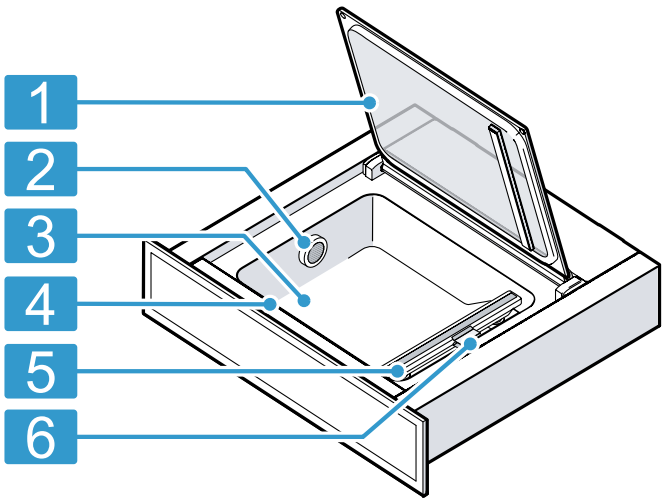
5 Знакомство с прибором

5.1 Функция

В процессе вакуумирования воздух выкачивается из вакуумной камеры и пакета.
При этом в камере создается высокое разрежение. Чем выше степень вакуумирования, тем меньше воздуха остается в камере и в пакете, и тем выше разница давления по сравнению с окружающей средой.
После достижения выбранной степени вакуумирования полоса запаивания прижимается к силиконовой полосе на стеклянной крышке. При этом выполняется запаивание пакета.
По истечении времени охлаждения воздух поступает обратно в камеру, что сопровождается громким звуком. При этом пакет быстро сжимается, облегая продукт. После этого открывается стеклянная крышка ящика для вакуумирования.

5.2 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Стеклянная крышка
2	Выход воздуха
3	Вакуумная камера
4	Панель управления
5	Полоса запаивания
6	Зажим для упаковки

5.3 Элементы управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



Символ	Значение	Пояснения
⏻	Включение Выключение	Включение прибора Выключение прибора
	Степень вакуумирования	Выбор степени вакуумирования
	Время запаивания	Выбор времени запаивания Досрочное запаивание вакуумного пакета
▶	Пуск	Запуск процесса запаивания
■	Стоп	Отмена процесса вакуумирования
	Сушка	Выполнение сушки насоса
ⓘ	Указание	Обратите внимание на таблицу неисправностей

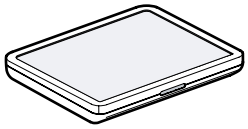
5.4 Степени вакуумирования

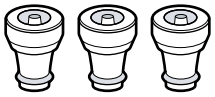
Степени вакуумирования 1–3 создают вакуум разного уровня.
При вакуумировании емкости уровень вакуума ниже, а потому лучше подходит для определенных продуктов.
При подсоединении внешнего вакуумного адаптера прибор автоматически распознает, какой из режимов в данный момент активирован.

Степени вакуумирования **Индикация**	**1** ●	**2** ●●	**3** ●●●
Вакуумирование в пакете	80 %	95 %	99 %
Вакуумирование емкостей и бутылок	50 %	75 %	90 %

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Принадлежности	Характеристика	Применение
Подставка для приподнимания вакуумируемого продукта		В качестве подставки для плоских вакуумируемых продуктов в камере.

Принадлежности	Характеристика	Применение
Внешний вакуумный адаптер		Для вакуумирования емкостей и бутылок.
Пробки для бутылок		Для вакуумирования и закрывания бутылок.
Адаптер для бутылок		Для соединения вакуумного шланга с пробкой для бутылок.
Вакуумный шланг		Для соединения внешнего вакуумного адаптера с вакуумной емкостью или адаптером для бутылок.
Вакуумный пакет	180 x 280 мм (50 шт.) 240 x 350 мм (50 шт.)	

6.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:
www.gaggenau.com
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

Другие принадлежности	Номер для заказа в сервисной службе
Вакуумный пакет 180 x 280 мм (100 шт.)	00578813
Вакуумный пакет 240 x 350 мм (100 шт.)	00578814

7 Стандартное управление

7.1 Открывание прибора

- Возьмите прибор за ручку и выдвиньте.

7.2 Закрывание прибора

- Задвиньте прибор.

7.3 Включение прибора

- Нажмите ⏻.

7.4 Выключение прибора

Если вы не пользуетесь прибором в течение 10 минут, он автоматически отключится.

- Нажмите ⏻.

8 Вакуумирование в пакете

В вакуумированном пакете продукты хранятся дольше. Вы можете замариновать или подготовить продукты для приготовления по технологии Sous-vide.

8.1 Подходящие вакуумные пакеты

Для достижения оптимального результата используйте подходящие вакуумные пакеты.

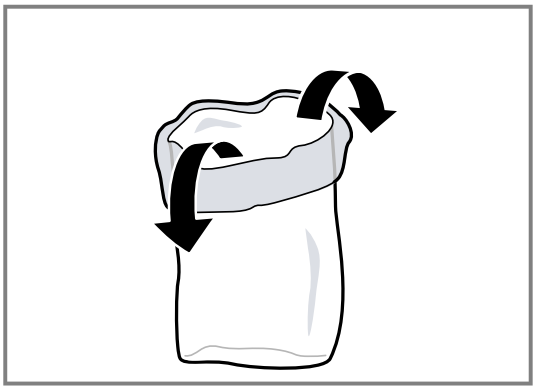
Используйте оригинальные вакуумные пакеты, которые поставляются в комплекте с прибором. Их также можно заказать дополнительно.	▪ Эти пакеты предназначены для температуры от -40 °C до 100 °C. ▪ Оптимальная продолжительность запаивания для таких пакетов обеспечивается при степени вакуумирования 2. ▪ Эти пакеты подходят для использования в микроволновой печи. Перед нагревом пакета в микроволновой печи проткните его.

Используйте только пакеты, подходящие для вакуумирования продуктов.	Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость, термоустойчивость, материал и поверхность. Продолжительность запаивания вакуумных пакетов всегда зависит от материала, из которого они изготовлены. ▪ Пакет малой плотности: степень запаивания 1 ▪ Плотный материал: степень запаивания 2 и выше
Используйте пакеты шириной не более 240 мм.	Длина полосы запаивания ограничивает размер вакуумного пакета.

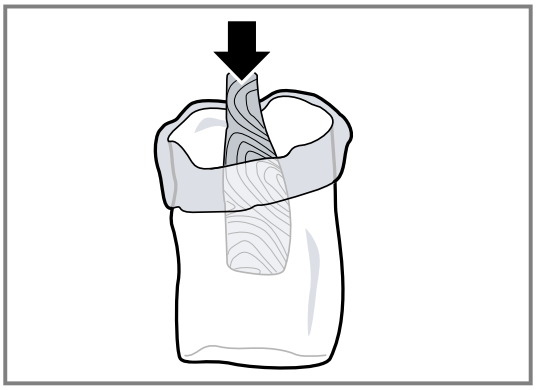
8.2 Заполнение пакета

Требования
- Края пакета сухие и чистые.
- По краям пакета в зоне шва нет остатков пищи.

1. Выверните край пакета прим. на 3 см наружу.



2. Уложите продукты в пакете для вакуумирования рядом друг с другом.



3. Разверните края пакета.



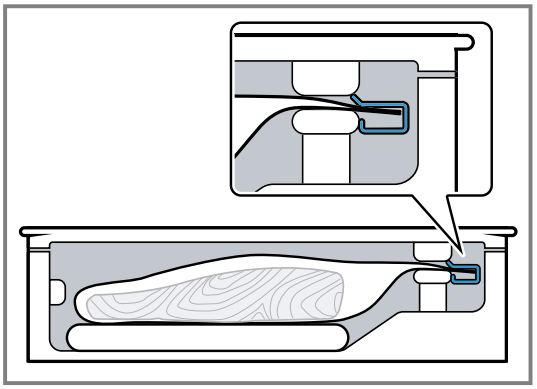
Рекомендация: Для удобства обращения с вакуумированными продуктами указывайте дату вакуумирования и содержимое пакета на упаковке.

8.3 Вакуумирование в пакете

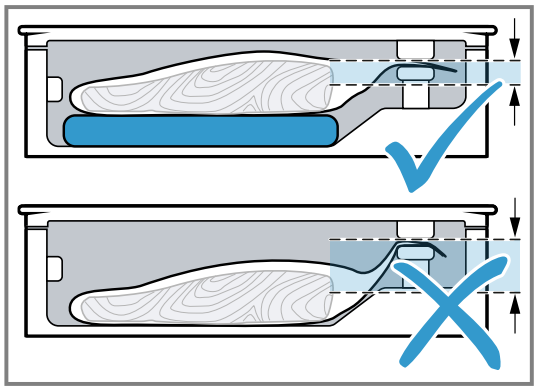
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.
- ▸ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Требование: Оптимальная исходная температура продуктов составляет 1–8 °C.

1. Откройте стеклянную крышку.
2. Поместите вакуумный пакет в камеру и закрепите его с помощью зажима.
3. Следите за тем, чтобы отверстие для выхода воздуха оставалось свободным для выкачивания насосом воздуха из камеры.
4. Следите за тем, чтобы пакет располагался по центру, а края пакета прилегали к полосе запаивания ровно друг над другом. Для получения плотного запаянного шва закрепите пакет с помощью зажима.



5. Используйте подставку для приподнимания вакуумируемого продукта, чтобы предотвратить соскальзывание пакета.



6. Чтобы выбрать степень вакуумирования, нажмите ⍐.
7. Чтобы выбрать время запаивания, нажмите ⍨.
8. Плотно закройте стеклянную крышку и удерживайте ее несколько секунд.
9. Чтобы запустить процесс вакуумирования, нажмите ▶.

✔ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.

✔ Процесс запаивания запускается. Индикаторы степеней запаивания мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.

✔ Процесс вакуумирования может занимать до 1 минуты.

✔ По завершении процесса камера вентилируется. Раздается звуковой сигнал.

10. По завершении процесса вакуумирования открывается стеклянная крышка.
11. Выньте запечатанный вакуумный пакет из камеры.
12. Проверьте шов пакета после вакуумирования.
    - ▸ Аккуратно потяните шов в разные стороны.
    - ▸ Если шов оказался не запаян, выберите более высокую степень запаивания.
    - ▸ Если шов деформировался, выберите более низкую степень запаивания или дайте прибору остыть.

Примечание: При многократном последовательном вакуумировании продуктов в пакете полоса запаивания сильно нагревается. Это может повлиять на качество шва. После нескольких процессов вакуумирования выбирайте более короткое время запаивания или давайте прибору остывать в перерыве между процессами в течение приблизительно 2 минут.

8.4 Досрочное запаивание

Используйте данную функцию, если хотите герметично упаковать скоропортящиеся продукты таким образом, чтобы содержимое не потеряло форму при соприкосновении с пакетом. Используйте эту функцию также, если жидкости в пакете образуют пузырьки.

1. Для завершения процесса вакуумирования и досрочного запаивания пакета нажмите ⍨.

✔ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.

✔ По завершении процесса камера вентилируется.

✔ Раздается звуковой сигнал.

2. Откройте стеклянную крышку.
3. Выньте запечатанный вакуумный пакет из камеры.

Примечание: Для запаивания пакета прибору требуется определенный уровень вакуума.
Если нажать ⍨ раньше, то прибор еще продолжит выкачивать воздух из камеры до достижения данного уровня. После этого выполняется запаивание пакета.

8.5 Прерывание процесса вакуумирования в пакете

1. Для досрочного прерывания процесса вакуумирования нажмите ■.

✔ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.

✔ Запаивание пакета не выполняется.

✔ Выполняется вентилирование камеры, и крышка легко открывается.

✔ Раздается звуковой сигнал.

2. Извлеките вакуумный пакет из камеры.

9 Вакуумирование в емкости

В вакуумированной емкости продукты хранятся дольше.

9.1 Подходящие емкости для вакуумирования

Для достижения оптимального результата используйте подходящие емкости для вакуумирования.

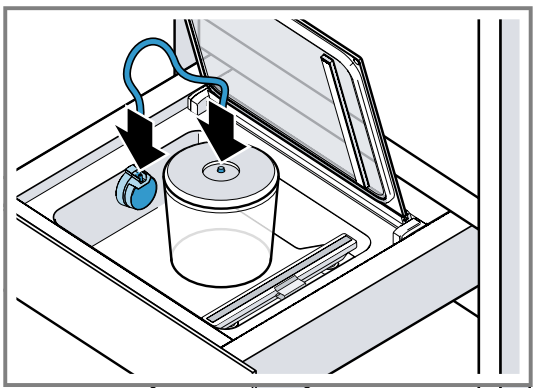
Используйте только емкости, подходящие для вакуумирования продуктов.	Предлагающиеся в магазинах изделия отличаются друг от друга по таким параметрам как стойкость и материал.
Вакуумный шланг, который поставляется в комплекте с прибором, имеет внутренний диаметр 3 мм.	Для того, чтобы шланг подошел, вам может понадобиться адаптер для вашей емкости. Часто такие адаптеры прилагаются к вакуумной емкости.

9.2 Вакуумирование в ёмкости

Выполняйте вакуумирование продуктов в подходящих емкостях для вакуумирования, чтобы обеспечить их сохранность в течение более длительного времени.

1. Откройте стеклянную крышку.
2. Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха.

3. Закрепите шланг на вакуумном адаптере и емкости для вакуумирования.



4. Чтобы выбрать степень вакуумирования, нажмите ⍐.
5. Чтобы запустить процесс вакуумирования, нажмите ▶.

✔ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.

✔ Процесс вакуумирования может занимать до 1 минуты.

✔ Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздается сигнал.

6. Отсоедините шланг от емкости и внешнего вакуумного адаптера.

Примечание: Прервите процесс вакуумирования при сильном образовании пузырьков. → *Страница 8*

9.3 Прерывание процесса вакуумирования в емкости

1. Для досрочного прерывания процесса вакуумирования нажмите ■.

✔ Прибор показывает степень вакуумирования, которая была достигнута к данному моменту.

2. Отсоедините шланг от емкости и внешнего вакуумного адаптера.

10 Режим сушки

При вакуумировании продуктов в вакуумную насосную систему попадает небольшое количество воды.
Данный эффект усиливается при вакуумировании жидкостей или влажных продуктов. В связи с этим в приборе предусмотрена функция сушки, обеспечивающая удаление скопившейся в насосе жидкости.
После определенного времени выполнения прибор запросит процесс сушки.

- Если символ 🧹 горит белым светом, необходимо запустить процесс сушки. Однако к данному моменту времени прибор можно использовать, как и прежде.
- Если символ 🧹 горит красным светом, рекомендуется выполнить процесс сушки. Прибор блокирует функцию вакуумирования.

Примечание: Мы рекомендуем выполнять процесс сушки до того, как прибор заблокирует функцию вакуумирования.

10.1 Запуск сушки

Примечание: Вы можете закрыть прибор во время сушки.

Требование: 🧹 горит белым или красным светом.

1. Убедитесь, что в вакуумной камере нет никаких предметов или жидкостей.
   ▸ При необходимости очистите вакуумную камеру.
2. Плотно закройте и удерживайте стеклянную крышку.
3. Нажмите 🧹.
   Чтобы прервать процесс сушки, нажмите ■. 🧹 продолжает гореть белым или красным светом. Снова запустите процесс сушки после повторного включения прибора.

✔ Процесс сушки запускается и занимает до 20 минут.

✔ Во время выполнения процесса символ 🧹 мигает оранжевым светом.

✔ В конце процесса выполняется вентилирование вакуумной камеры, раздается 3 коротких звуковых сигнала.

✔ Можно открыть стеклянную крышку.

✔ Если ⏻ больше не горит, значит прибор остыл и снова готов к работе.

✔ Если в конце процесса сушки раздается длинный звуковой сигнал и горят 🧹 и ⏻, значит в насосной системе все еще присутствует остаточная влажность. Повторить процесс сушки после остывания прибора.

✔ Если 🧹 по-прежнему горит белым или красным светом, повторить процесс сушки.

4. После процесса сушки и перед повторным запуском дайте прибору остыть.

11 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

11.1 Чистящее средство

Подходящие чистящие средства можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▸ Не используйте агресивные или абразивные чистящие средства.
- ▸ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▸ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▸ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.
- ▸ Перед использованием тщательно вымойте губки для мытья посуды.

11.2 Очистка прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
При частом использовании и длительном вакуумировании полоса запаивания в вакуумной камере становится очень горячей.
- ▸ Никогда не прикасайтесь к горячей полосе запаивания.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Требования
- ▪ Прибор выключен.
- ▪ Полоса запаивания в вакуумной камере охлаждена.

1. Очистите прибор влажной салфеткой с неагрессивным моющим средством, например, смесью воды и моющего средства.
   При выполнении очистки следите за тем, чтобы в вакуумную камеру, в частности, в отверстие вакуумного насоса для выхода воздуха, не проникла вода или другие жидкости.
   Никогда не разбрызгивайте воду внутри или снаружи прибора.
2. После очистки прибор и принадлежности должны полностью высохнуть.

11.3 Очистка стеклянной передней панели и стеклянной крышки

- ▸ Очищайте стеклянную переднюю панель и стеклянную крышку средством для чистки стекол и мягкой салфеткой.
  Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

11.4 Очистка вакуумной камеры из нержавеющей стали

1. Всегда немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.
2. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

11.5 Очистка панели управления из пластика

- ▸ Очищайте панель управления с помощью мягкой тряпочки.
  Не пользуйтесь царапающими губками или скребками для стеклянных поверхностей.

11.6 Очистка полосы запаивания

ВНИМАНИЕ
Очистка в посудомоечной машине приводит к повреждениям.
- ▸ Очистка деталей прибора в посудомоечной машине запрещена.

1. Удалите остатки пленки с полосы запаивания.
2. Использование абразивных чистящих средств для очистки полосы запаивания запрещено.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

11.7 Очистка принадлежностей

ВНИМАНИЕ
Очистка в посудомоечной машине приводит к повреждениям.
- ▸ Очистка деталей прибора в посудомоечной машине запрещена.

1. Очищайте с помощью губки и горячего мыльного раствора.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

12 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 14*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

12.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
Сработал предохранитель в блоке предохранителей.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 14*
Передняя панель не выровнена.	Передняя панель не была выровнена при сборке. ▸ Выровняйте переднюю панель.
Процесс вакуумирования не запускается. Символ ▶ не появляется, хотя крышка закрыта.	Дверной выключатель на стеклянной крышке отсутствует или не распознается прибором. ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 14*
После поочередного многократного использования: кажется, что процесс вакуумирования протекает нормально, однако запаивание пакета не выполняется.	Сработал защитный регулятор температуры сварочного трансформатора. **1.** Оставьте прибор остывать минимум на 10 минут. **2.** В перерывах между процессами вакуумирования давайте прибору остывать не меньше 2 минут. **3.** Снова запустите процесс вакуумирования.
Пакет поврежден, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	Появление отверстий может быть обусловлено соприкосновением с острыми частями продукта, например, костями. **1.** Проверьте пакет на отсутствие повреждений. **2.** Используйте другой пакет. **3.** Размещайте вакуумируемые продукты с острыми краями в пакете так, чтобы не повредить стенку пакета.
Шов запаян неправильно, в результате чего в вакуумном пакете не остается вакуум.	Выбранное время запаивания не подходит для пленочной упаковки. ▸ Выберите другое время запаивания.
	Вдоль запаянного шва находятся жидкость, жир, крошки или складки. **1.** Убедитесь, что пакет сухой, не имеет складок и полностью прилегает к полосе запаивания. **2.** Используйте другой пакет. **3.** Перед наполнением пакета заверните край пакета на 3 см.
Крышка не открывается.	Образовался небольшой вакуум, удерживающий крышку закрытой. **1.** Не применяйте силу для открывания крышки. **2.** Снова запустите процесс вакуумирования и немедленно прервите его. **3.** Отсоедините прибор от сети. **4.** Снова включите прибор через 30 секунд. **5.** Нажимайте ⏻ более 5 секунд. ✔ На приборе выполняется сброс.

12.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Через несколько секунд появляется ⓘ.	Стеклянная крышка закрыта неправильно. **1.** Откройте и снова закройте стеклянную крышку. **2.** Слегка прижимайте стеклянную крышку в течение первых секунд.
	Уплотнитель крышки не прилегает плотно. ▸ Проверьте уплотнитель.
	Уплотнитель стеклянной крышки деформировался. ▸ Аккуратно ровно прижмите уплотнитель.
	Крышка внешней вакуумной емкости закрыта неправильно. **1.** Проверьте расположение внешнего вакуумного адаптера. **2.** Используйте подходящие вакуумные емкости.
	Внешний вакуумный адаптер неправильно расположен на отверстии вакуумной камеры для выхода воздуха. ▸ Проверьте расположение внешнего вакуумного адаптера.
ⓘ появляется через 2 минуты работы насоса.	При нарастании отрицательного давления жидкости начинают кипеть, что препятствует созданию вакуумной среды. **1.** Выполняйте вакуумирование только холодных жидкостей. **2.** Если вакуумная камера влажная, вытрите ее насухо. **3.** Запаивайте вакуумный пакет досрочно, если начинают образовываться крупные пузырьки. **4.** Выберите низкую степень вакуумирования.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
После процесса сушки появляются ✓ и ⓘ.	Всего одного процесса сушки было недостаточно. **1.** Подождите, пока ⓘ не погаснет. **2.** Запустите еще один процесс сушки. → *"Запуск сушки", Страница 9*

13 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

13.1 Вакуумирование для приготовления по технологии Sous-vide

Ваш прибор позволяет подготовить продукты для приготовления по технологии су-вид. Приготовление по технологии су-вид представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C, с использованием пара или на водяной бане.
С помощью прибора продукты герметично запаиваются в специальный жаропрочный пакет.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!**
Приготовление пищи по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах, и, при несоблюдении указаний по использованию и правил гигиены может привести к ущербу для здоровья.
- ▸ Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- ▸ Мойте и дезинфицируйте руки.
- ▸ Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- ▸ Скоропортящиеся продукты, например птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- ▸ Тщательно промывайте и очищайте овощи и фрукты.
- ▸ Держите в чистоте поверхности и разделочные доски.
- ▸ Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- ▸ Кратко прерывайте холодильную цепь только для подготовки продуктов.
- ▸ До начала процесса приготовления храните вакуумированные продукты в холодильнике не более 24 часов.
- ▸ После приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Указания
- ▪ Для приготовления по технологии су-вид используйте входящие в комплект поставки вакуумные пакеты. Вакуумные пакеты можно заказать дополнительно.
- ▪ Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии су-вид.
- ▪ Размещайте продукты в пакете по возможности рядом друг с другом, а не друг на друге.

Вакуумирование блюд для приготовления по технологии су-вид

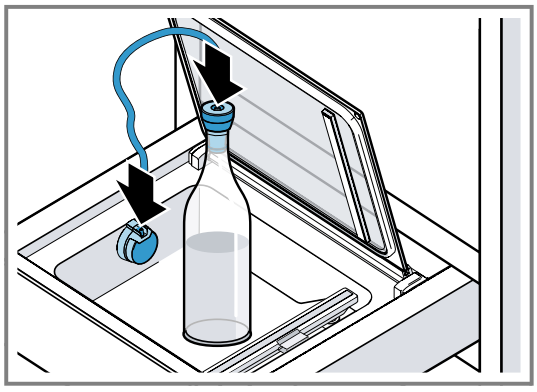
1. Чтобы добиться равномерной передачи тепла и, следовательно, идеального результата приготовления, устанавливайте самую высокую степень вакуумирования.
2. Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Обратите внимание на следующее:
   - – В вакуумном пакете отсутствует воздух.
   - – Сварной шов запаян надлежащим образом.
   - – В вакуумном пакете нет отверстий. Не был использован термощуп.
   - – Вакуумируемые совместно куски мяса или рыбы не должны быть спрессованы друг с другом.
   - – Овощи и десерты должны быть уложены в вакуумную упаковку плоско.
3. Если вакуумный пакет наполнен не оптимальным образом, положите продукты в новый пакет и снова выполните вакуумирование.

Примечание: Чтобы предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Газы могут препятствовать передаче тепла или изменять структуру продуктов и их поведение при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

13.2 Вакуумирование стеклянных бутылок

Ваш прибор также позволяет вакуумировать и вновь закупоривать стеклянные бутылки, например, бутылки с растительным маслом.

1. Подсоедините вакуумный адаптер к отверстию для выхода воздуха так, чтобы отверстие для шланга было обращено вертикально вверх.
2. Закрепите пробку на горлышке бутылки.
3. Присоедините адаптер для бутылок к горлышку.
4. Закрепите шланг на вакуумном адаптере и адаптере для бутылок.



5. Чтобы выбрать степень вакуумирования, нажмите ⏏.
   - ▸ Для вакуумирования бутылок всегда выбирайте низкую степень.

- ▸ Не вакуумируйте газированные жидкости, например, игристое вино.

6. Чтобы запустить процесс вакуумирования, нажмите ▶.
✔ Процесс вакуумирования запускается. Индикаторы степеней вакуумирования мигают последовательно оранжевым цветом до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение.
✔ Загорается достигнутая степень вакуумирования и раздается сигнал.
7. Отсоедините шланг от адаптера для бутылок и внешнего вакуумного адаптера.
8. Отсоедините адаптер для бутылок от горлышка.

13.3 Быстрое маринование и ароматизирование

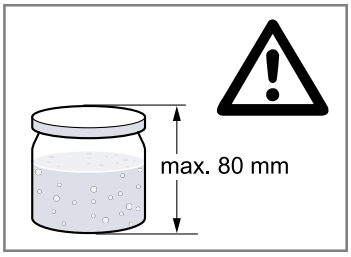
Ваш прибор позволяет быстро ароматизировать или мариновать продукты, например, мясо, фрукты или овощи. Традиционное консервирование длится в большинстве случаев слишком долго и не является особенно интенсивным. При вакуумировании в пакете открываются клеточные поры продуктов. Добавленный маринад быстро приникает в них. Благодаря этому за короткое время обеспечивается намного более интенсивный вкус.

13.4 Хранение и транспортировка продуктов

Благодаря вакуумированию вы можете хранить продукты дольше и пользоваться многими другими преимуществами.

- При хранении в вакуумной среде с малым содержанием кислорода свежие вакуумированные продукты сохраняют свой вкус в течение более длительного времени.
- Замороженные, вакуумированные продукты имеют меньший ожог от замораживания.
- Вы можете загерметизировать продукты в стеклянных емкостях, например, джем или соус.
- Вакуумирование значительно увеличивает время хранения.
- При хранении таких продуктов как сыр, рыба или чеснок не будут распространяться запахи. Благодаря герметичному запечатыванию при вакуумировании нежелательные запахи не проникают наружу и не воздействуют на другие продукты.
- Герметичные вакуумные пакеты или вакуумные контейнеры являются идеальным средством транспортировки жидких пищевых продуктов. Они легки в обращении, компактны и предотвращают вытекание жидкости.

ВНИМАНИЕ
Слишком высокие стеклянные емкости повреждают стеклянную крышку прибора.
- ▸ Не используйте стеклянные емкости выше 80 см.



Указания
- Используйте только устойчивые и неповрежденные стеклянные банки с навинчивающимися крышками.
- Заворачивайте емкости только вручную. При вакуумировании емкость закрывается автоматически.
- Не все стеклянные емкости или крышки подходят для закрывания в вакууме. После вакуумирования проверьте, был ли создан вакуум. Вогнутая вовнутрь крышка, открывающаяся с большим усилием, является признаком успешного вакуумирования. Если при нажатии и отпускании крышка издает щелкающий звук и легко открывается, то вакуум не был создан. Повторите процесс вакуумирования или используйте более подходящие стеклянные банки с навинчивающимися крышками.

13.5 Рекомендуемые настройки

В этой главе приведены рекомендации по степеням вакуумирования для различных продуктов. Обратите внимание на особые указания относительно рекомендуемых степеней вакуумирования, а также подготовки продуктов.
При соответствующем хранении вакуумированные продукты остаются свежими в течение более длительного времени. Более высокие степени вакуумирования позволяют сохранить качество, внешний вид и полезные вещества продуктов.

Указания
- Используйте только свежие продукты.
- Перед вакуумированием проверьте качество продуктов.
- Выполняйте вакуумирование только холодных продуктов, оптимально подходит температура от 1 °C от 8 °C.
- Начинайте с самой низкой из рекомендуемых степеней вакуумирования.
- Проверяйте качество продуктов после хранения. Не используйте продукты, в качестве которых вы сомневаетесь.

Продукты, хранящиеся при комнатной температуре (от 20 °C до 23 °C)

Продукты	Степень вакуумирования	Рекомендация
Хлебобулочные изделия	1, 2, 3	
Сухая выпечка и кексы	1	
Чай и кофе	1, 2, 3	Хранить в темном месте
Макароны и рис	2	Вакуумирование в емкости
Мука и манная крупа	1	
Орехи без скорлупы	3	Хранить в темном месте
Сухофрукты	3	

Продукты	Степень вакуумирования	Рекомендация
Крекеры и чипсы	1, 2	Вакуумирование в емкости

Свежие продукты, хранящиеся в замороженном состоянии (от -18 °C до -16 °C) или в холодильнике (от 3 °C до 7 °C)

Продукты	Степень вакуумирования	Рекомендация
Рыба	3	
Птица	3	
Мясо	3	
Колбаса, целиком	3	
Колбаса, нарезка	3	
Твердый сыр	3	
Мягкий сыр	2	Вакуумирование в емкости
Овощи	2	Предварительно очистить и бланшировать
Листовой салат, вымытый	2	Вакуумирование в емкости
Зелень	1, 2	Вакуумирование в емкости
Фрукты, твердые	3	
Овощи, мягкие	2	Вакуумирование в емкости Рекомендуется предварительно заморозить

14 Утилизация

14.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

15 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем вебсайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано во Франции

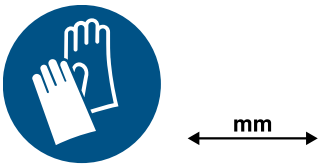
15.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне прибора.
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

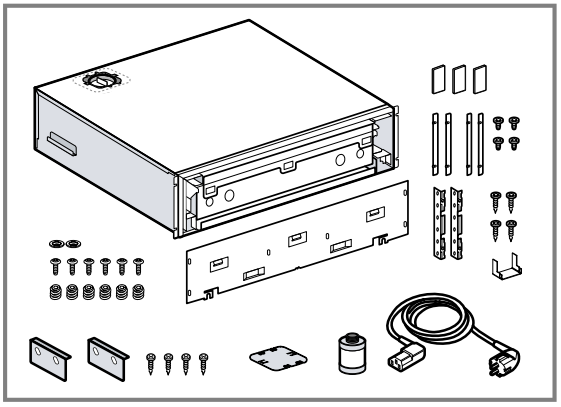
16 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



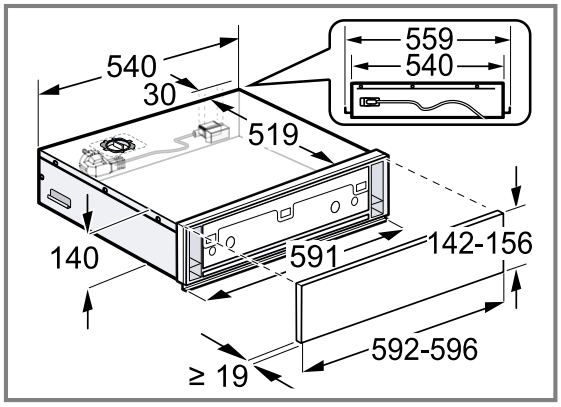
16.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



16.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



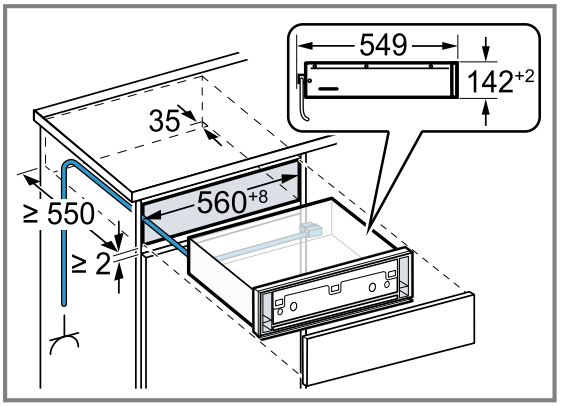
16.3 Мебель для встраивания

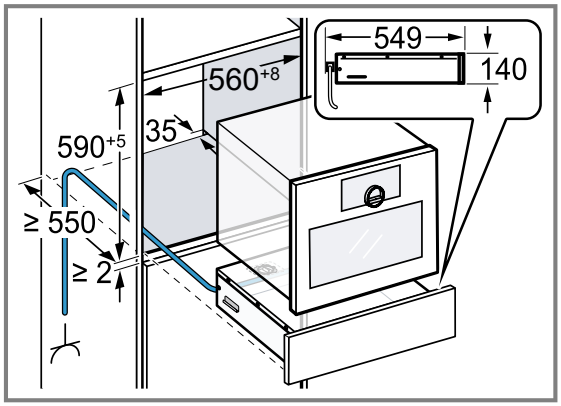
Ниже приведены указания по безопасной установке.

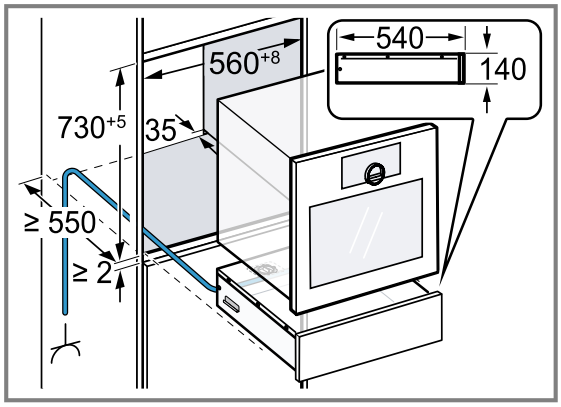
ВНИМАНИЕ
При установке за декоративной накладкой возможен перегрев прибора.
- Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой.

Мебель для встраивания не должна иметь задней стенки за приборами.

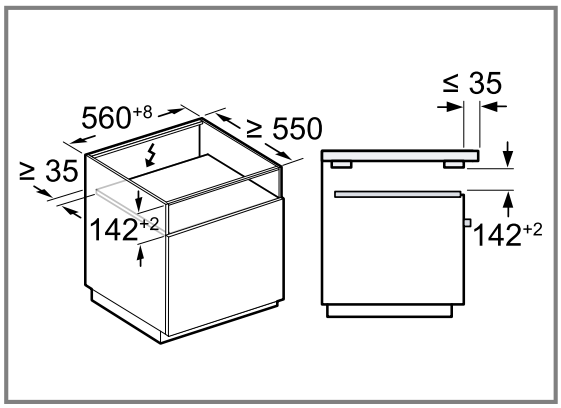
Установка в шкаф-колонну



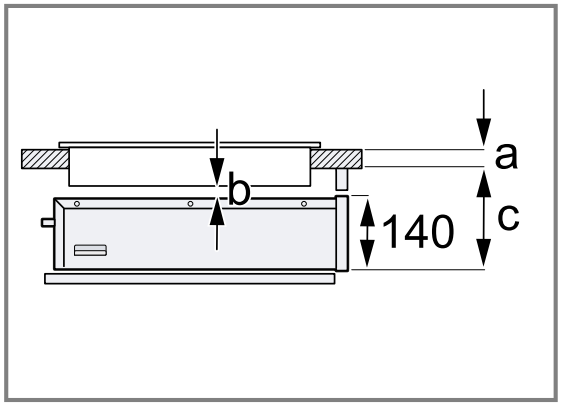




Установка под столешницу



Слишком большой выступ столешницы относительно корпуса мебели может привести к столкновениям со стеклянной крышкой в приборе. Соблюдайте максимально допустимые размеры.
При установке под столешницей или варочной панелью используйте следующие размеры:



Размеры в мм	a внакладку или заподлицо	b	c внакладку или заподлицо
Без варочной панели			160
Индукционная варочная панель	30/30	5	200/201
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	40/40	5	210/211
Электрическая варочная панель	20/30	2	190/193
Газовая варочная панель	30/30	5	190/197

a: Рекомендуемая толщина рабочей поверхности согласно инструкции по монтажу варочной панели.
b: Необходимое расстояние между варочной панелью и ящиком для вакуумирования.
c: Необходимое расстояние между установочной поверхностью ящика для вакуумирования и нижней стороной рабочей поверхности.

Примечание: Соблюдайте инструкцию по установке варочной панели.

16.4 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с источниками тепла.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▸ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.
- ▸ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
- ▸ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.
- ▸ Если сетевой кабель слишком короткий и более длинного нет в наличии, следует связаться со специализированной электротехнической фирмой, чтобы адаптировать домовую внутреннюю проводку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Детали с острыми краями могут торчать при монтаже.
- ▸ Используйте защитные перчатки.

16.5 Указания по подключению к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

- Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком с учётом существующих предписаний.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки. Подключите сетевой провод к задней панели прибора.
- Сетевые провода со штепсельными вилками разных типов можно приобрести через сервисную службу.
- Не используйте тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.
- Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то в установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.

16.6 Инструменты

Для установки потребуются следующие инструменты.

- Рулетка
- Штангенциркуль
- Карандаш
- Уголок
- Отвертка Torx 20
- Большая шлицевая отвертка
- Средняя шлицевая отвертка
- Пассатижи

16.7 Монтаж

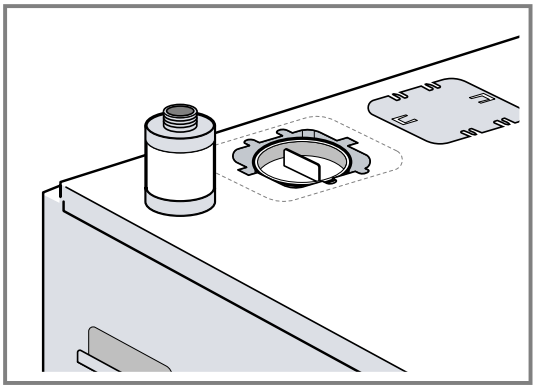
Подготовка прибора к работе

В прибор встроен насос, содержащий масло. При большом наклоне масло из насоса может вытечь. Не опрокидывайте прибор и не ставьте его вертикально.

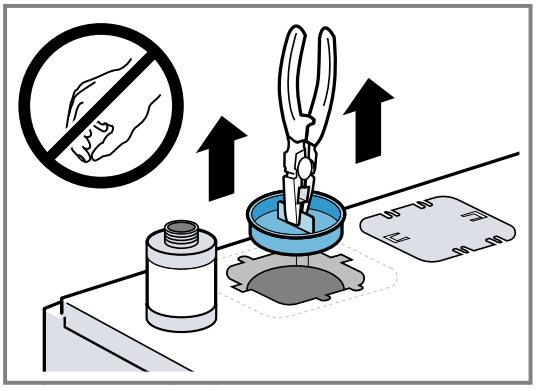
ВНИМАНИЕ
При опрокидывании или наклоне масло из вакуумного насоса может вытечь и повредить прибор.
- ▸ Не перемещайте прибор без транспортировочного крепления для насоса.
- ▸ После демонтажа и перед перемещением прибора снова зафиксируйте транспортировочное крепление.

Требование: Используйте подходящие инструменты для снятия транспортировочных креплений и при установке масляного фильтра.

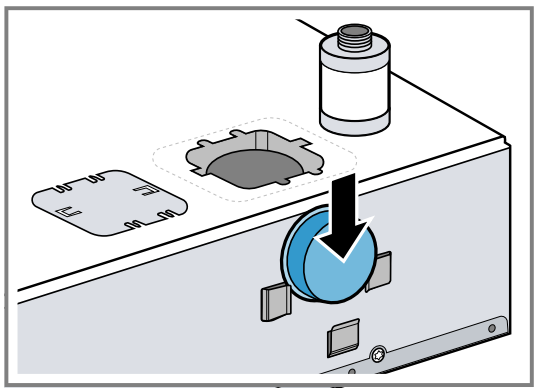
1. Осторожно извлеките прибор из упаковки, приподняв его.



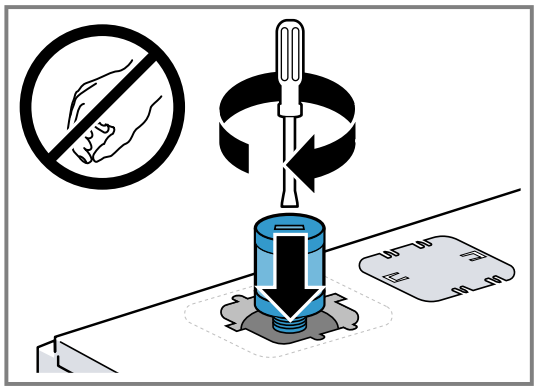
2. Снимите транспортировочное крепление насоса на верхней стороне прибора.



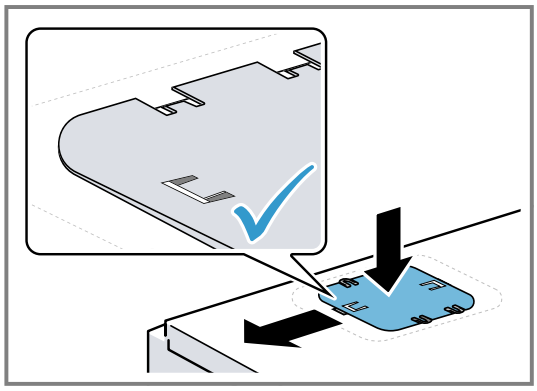
3. Закрепите транспортировочное крепление на задней панели прибора для последующего использования.



4. Установите масляный фильтр.

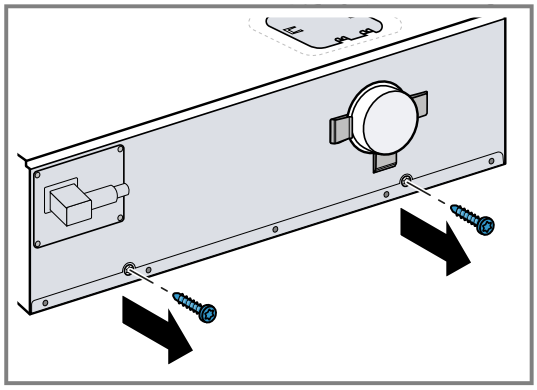


5. Положите крышку на отверстие и сдвиньте влево.



6. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность опрокидывания!**
   После снятия транспортировочного крепления ящик может открыться, и прибор может опрокинуться.
   - Держите ящик закрытым.
   - Положите на прибор что-нибудь тяжелое.
   - Открывайте ящик только после установки защиты от опрокидывания.

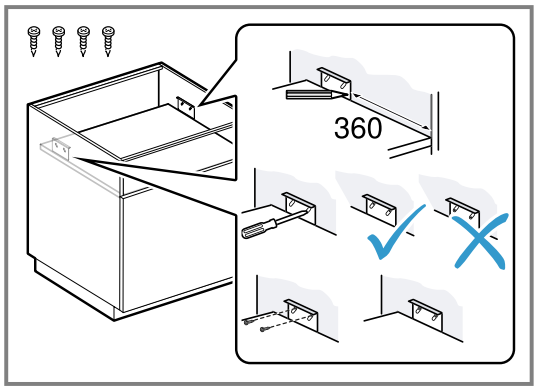
   Снимите винты транспортировочного крепления.



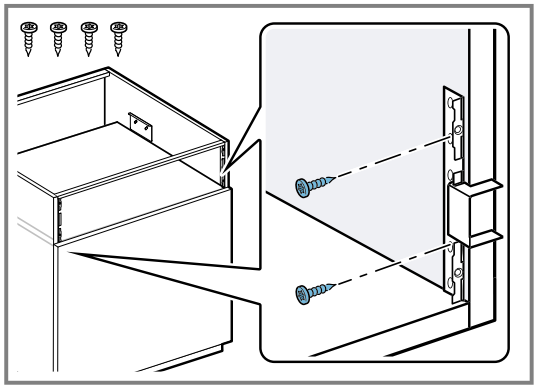
7. Подключите сетевой кабель к задней панели прибора.

Подготовка мебели

1. Установите защиту от опрокидывания. Закрепите винты в верхней части прорезей.



2. Приверните монтажные уголки к мебели с помощью приспособления для крепежа.



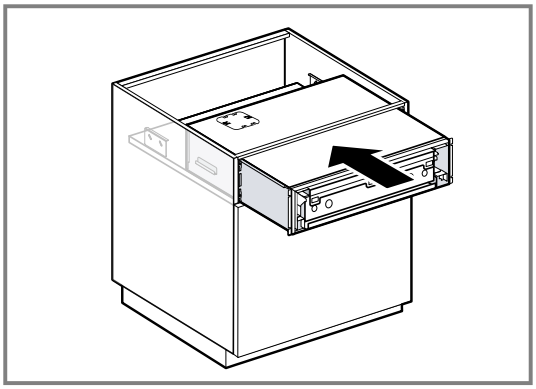
Установка прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с источниками тепла.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

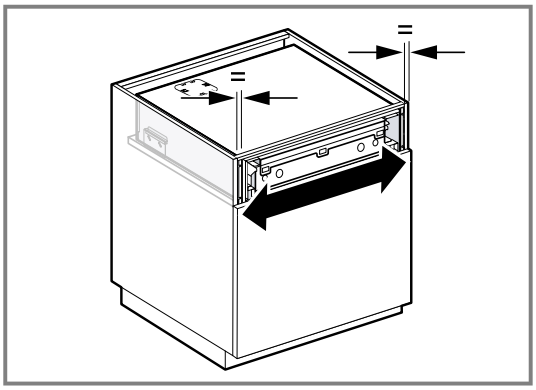
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
После снятия транспортировочного крепления ящик может внезапно открыться при транспортировке.
- Транспортируйте прибор таким образом, чтобы избежать случайного открывания ящика.

Вследствие большого веса прибора при его подъеме возможны травмы.
- Не поднимайте прибор в одиночку.

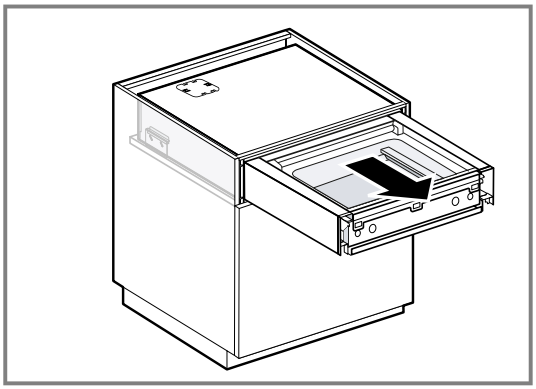
1. Вставьте сетевой кабель в розетку с заземляющим контактом.
2. Установите прибор в мебель для встраивания.



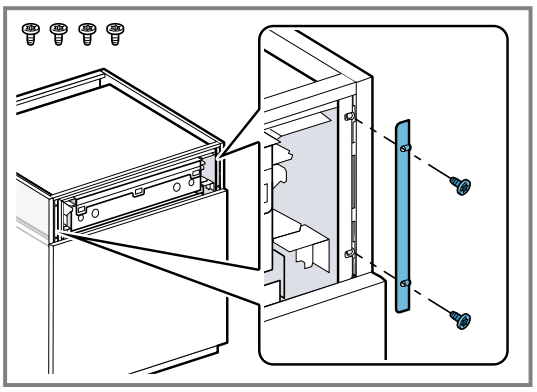
3. Если прибор не удается установить, отрегулируйте уголок для защиты от опрокидывания по высоте. Для этого ослабьте винты и сдвиньте уголок для защиты от опрокидывания вверх.
4. Выровняйте прибор по центру.



5. Чтобы проверить защиту от опрокидывания, осторожно откройте ящик.



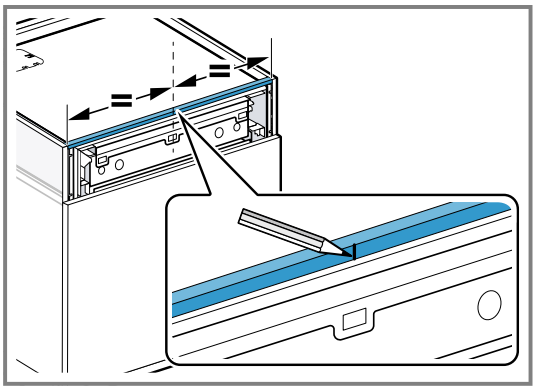
6. Подберите подходящие декоративные листы.
7. Чтобы зафиксировать прибор, приверните декоративные листы на монтажные уголки.



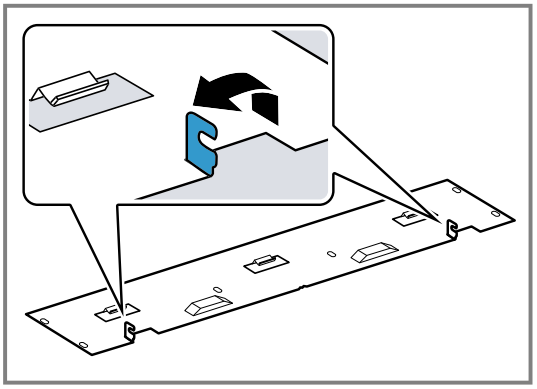
Паз на декоративном листе должен быть снаружи.

Установка мебельного фасада

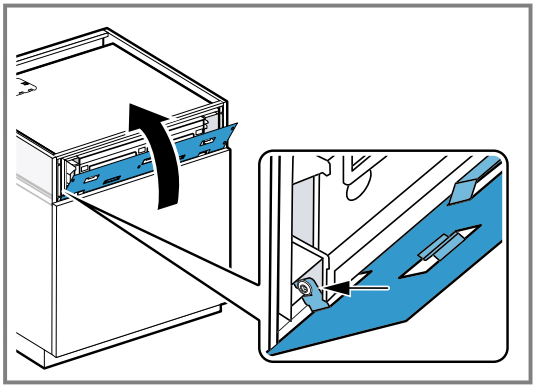
Требование: Наденьте защитные перчатки.
1. Измерьте ширину встроенной мебели и отметьте центр на промежуточной полке.



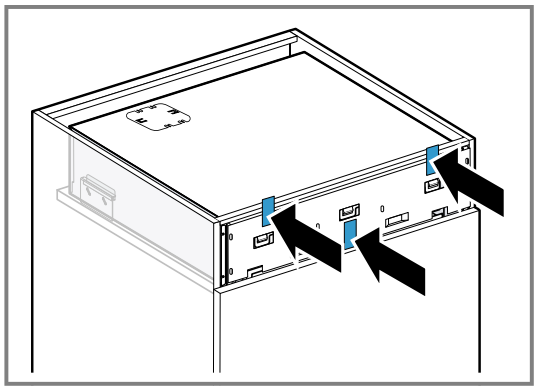
2. С помощью пассатижей выгните язычки на передней панели вверх под 90°.



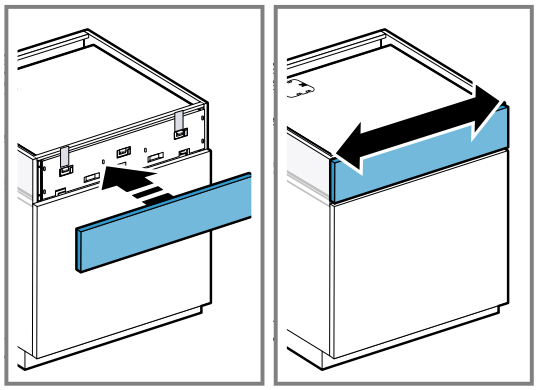
3. Навесьте переднюю панель на прибор и опустите вниз до упора.



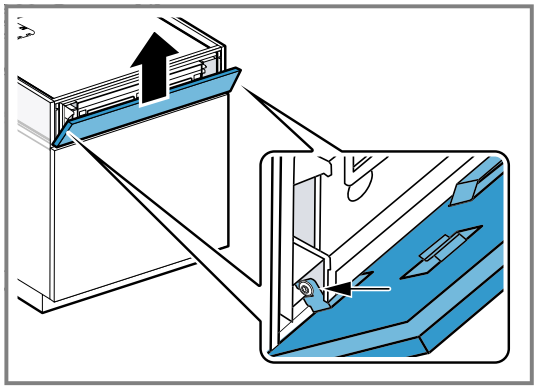
4. Убедитесь, что передняя панель установлена ровно.
5. Прикрепите двустороннюю клейкую ленту к передней панели для дополнительного сцепления при установке.



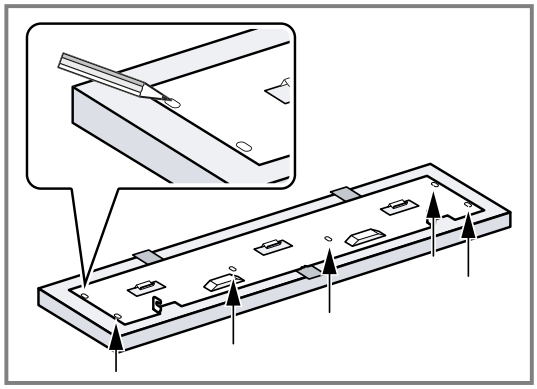
6. Выровняйте фасад и прижмите к передней панели.



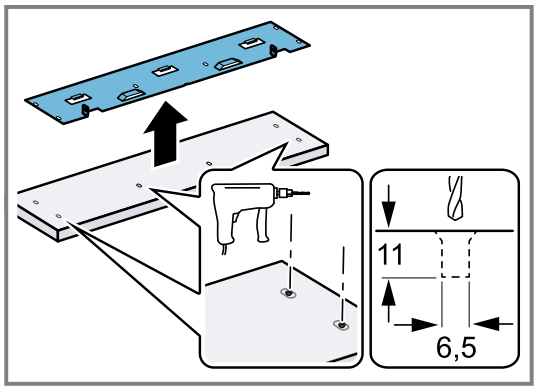
✔ Мебельный фасад приклеивается к передней панели.
7. Осторожно откройте ящик.
8. Сделайте отметку на фасаде по верхней части передней панели.
9. Снимите переднюю панель с мебельным фасадом.



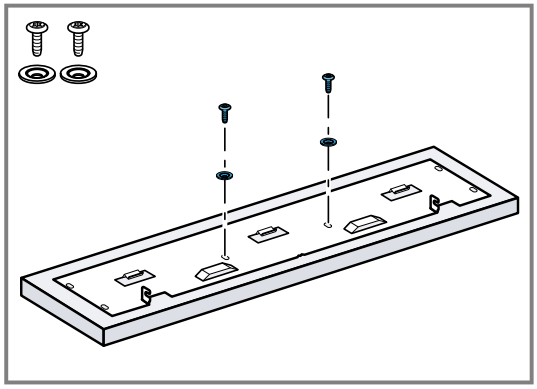
10. Проверьте положение передней панели на фасаде.
11. Наметьте расположение удлиненных отверстий.



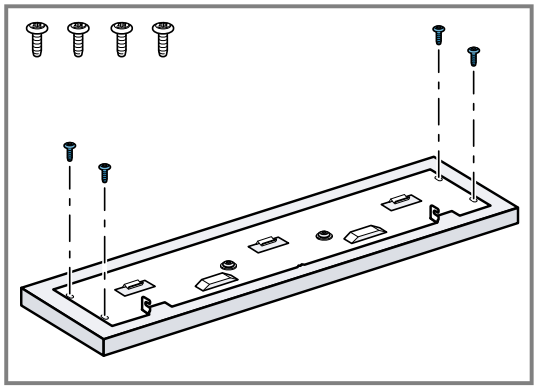
12. Снимите переднюю панель с мебельного фасада и удалите двустороннюю клейкую ленту.
13. Просверлите отверстия посередине отметок для удлиненных отверстий.



14. Произведите зенкование отверстий.
15. Вкручивайте резьбовые втулки, пока они не будут располагаться на одном уровне с поверхностью фасада.
16. Установите ручку на фасад, так как после установки передней панели больше не будет доступа к винтам для ручки. Винты ручки должны быть утоплены.
17. Разместите переднюю панель на фасаде и выровняйте.
18. Не закручивая плотно, приверните переднюю панель с помощью выгнутых подкладочных шайб и винтов. Не затягивайте винты, чтобы лист оставался подвижным.



19. Снова выровняйте переднюю панель относительно мебельного фасада.
20. Вверните боковые винты и затяните.

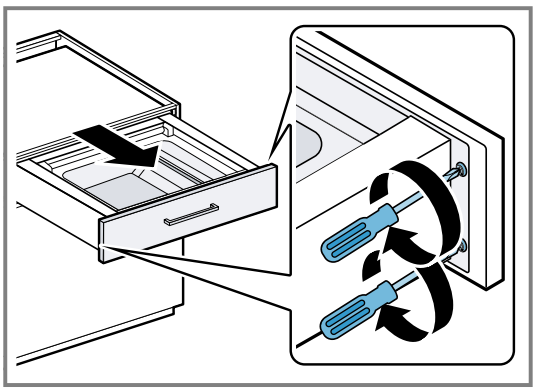


21. Навесьте мебельный фасад с передней панелью на прибор.

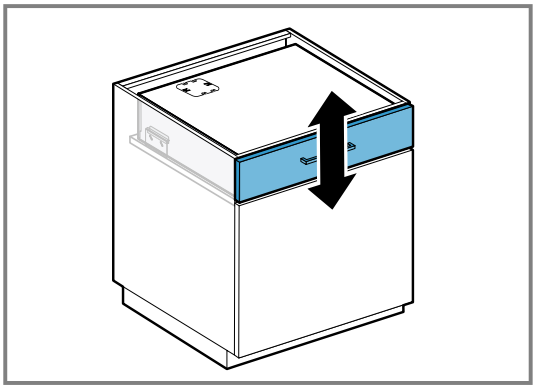
Установка мебельного фасада

При необходимости установите мебельный фасад вертикально.

1. Откройте ящик.
2. Ослабьте боковые винты.



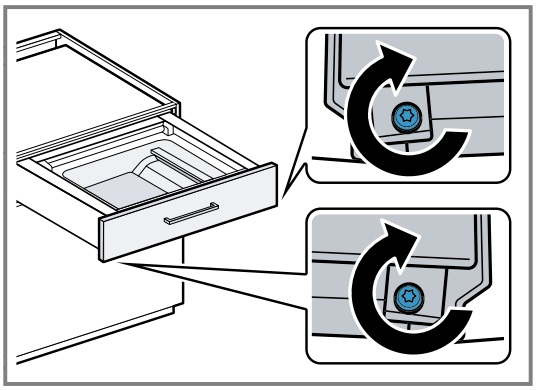
3. Сдвиньте мебельный фасад вверх или вниз.



4. Снова затяните боковые винты.

Приворачивание мебельного фасада

- Соедините мебельный фасад с боковыми панелями.



Комбинирование ящика для вакуумирования с другим прибором

Ящик для вакуумирования можно комбинировать только с одним другим прибором той же серии.

ВНИМАНИЕ

При установке прибора на ящик для вакуумирования можно повредить переднюю панель ящика.

- При установке прибора старайтесь не повредить переднюю панель ящика для вакуумирования.
- В целях защиты передней панели ящика для вакуумирования от повреждений перед установкой другого прибора откройте ящик для вакуумирования, накройте переднюю панель тканевой салфеткой и закройте ящик.

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Ящик для вакуумирования всегда устанавливается под другим прибором.
3. Не устанавливайте ящик для вакуумирования над приборами, вырабатывающими пар, например над посудомоечной машиной, пароваркой или паровым духовым шкафом.
4. Не устанавливайте ящик для вакуумирования над или под духовым шкафом.
5. Всегда устанавливайте защиту от опрокидывания →*Страница 18*.
   Защита от опрокидывания не требуется только при установке в отдельную нишу шкафа-колонны высотой 141 мм.
6. Сначала установите ящик для вакуумирования.
7. Вставьте прибор на ящик для вакуумирования в шкафу для встраивания.
8. Соблюдайте инструкцию по монтажу прибора.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9001959982 (050429) REG25
ru