



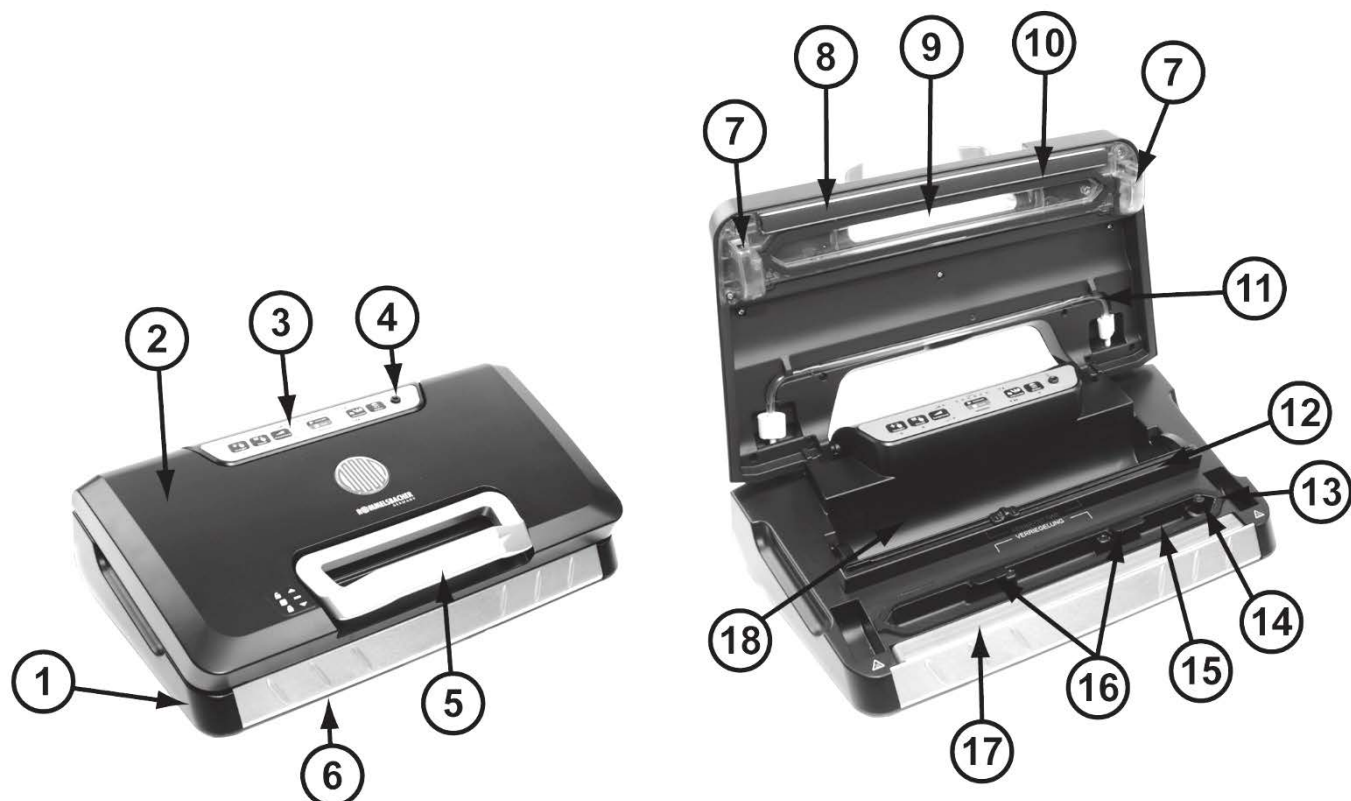
ROMMELSBACHER

Инструкция по эксплуатации



VAC 485

Вакуумный упаковщик



1	Нижняя часть прибора
2	Верхняя часть прибора
3	Панель управления
4	Место подсоединения соединительного шланга для вакуумирования контейнеров
5	Рукоятка для разблокировки и открытия, а также для закрытия и блокировки верхней части прибора
6	Сматывание шеура на нижней стороне прибора
7	Блокировочный крючок
8	Съемная резиновая кромка
9	Смотровое окошко
10	Верхнее уплотнение для вакуумной камеры, съемное
11	Съемный соединительный шланг с 2 местами подсоединения адаптера
12	Складное режущее устройство со встроенным ножом-резаком
13	Нижнее уплотнение для вакуумной камеры, съемное
14	Вытяжной канал
15	Вакуумная камера
16	Съемный угловой упор
17	Запечатывающая планка
18	Встроенный отсек для рулона
Не представленные на фотографии принадлежности: 10 пленочные мешки, 1 рулон пленки	

Содержание

Описание продукта	2
Введение	4
Для вашей безопасности	5
Общие правила техники безопасности	5
Перед первым использованием	6
Панель управления	7
Ввод в эксплуатацию	8
Автоматическое вакуумирование и запечатывание	9
Ручное вакуумирование и запечатывание	10
Создание пакетов из рулона пленки	12
Вакуумирование продуктов в контейнерах	14
Очистка и уход	15
Хранение прибора	15
Принадлежности	16
Советы по вакуумированию	16
Сроки хранения	17
Устранение неисправностей	18
Гарантия	18

Инструкция по эксплуатации

Введение

Мы рады, что вы выбрали этот высококачественный вакуумный упаковщик, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что простота в использовании и разносторонние возможности использования прибора вдохновят Вас. Чтобы данный прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно храните эту инструкцию. При передаче прибора третьим лицам передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для упаковывания продуктов питания в вакуумную упаковку в домашнем хозяйстве (на кухне, за столом, в офисе) и в полупрофессиональной сфере (рыбаки, охотники, мелкие предприятия общественного питания и т.д.). Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на фирменной табличке. Подключать только к сети переменного напряжения!

Номинальное напряжение:	220 - 240 В~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	140 Вт
Класс защиты:	II
Расход в режиме ожидания в выключенном состоянии:	< 0,5 Вт
Мощность на всасывании:	ок. 15 л/мин.

Объем поставки

Сразу после распаковки проверьте полноту объема поставки, а также безупречное состояние продукта и всех его принадлежностей (смотри описание продукта на стр. 2).

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры

Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует помещать в предназначенные для них контейнеры-сборники.



Примеры обозначения полимерных материалов:
PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах данный прибор нельзя выбрасывать в обычный мусор. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в муниципальном или городском управлении.



ВНИМАНИЕ: Прочтите все правила техники безопасности и инструкции. Несоблюдение правил техники безопасности и инструкций может привести к удару током или тяжелым травмам!

Общие правила техники безопасности

- Не подпускайте детей в возрасте младше 8 лет к прибору и сетевому кабелю.
- Детям в возрасте старше 8 лет разрешается выполнять работы по очистке и уходу за прибором только под присмотром.
- Детям в возрасте старше 8 лет, лицам, имеющим недостаточный опыт и/или знания для его использования, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями прибор разрешается использовать только под контролем или руководством ответственного за них лица. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Внимательно следите за детьми: не позволяйте им играть с прибором.
- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Ни в коем случае не используйте этот прибор с внешним таймером выключения или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым вводом в эксплуатацию следует проверять безупречное состояние прибора и его принадлежностей. Им нельзя пользоваться, если его роняли или он имеет видимые повреждения. В таких случаях прибор следует отключить от сети и отдать на проверку профессиональному электрику.
- Сетевой кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться о него, это позволит избежать случайного падения прибора.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не подвергался механической нагрузке. Регулярно проверяйте сетевой кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.
- Чтобы отсоединить прибор от сети, всегда тяните за штекер, ни в коем случае не тяните за кабель!
- Данный электроприбор соответствует общепринятым правилам техники безопасности. Если прибор или сетевой кабель имеют повреждения, следует сразу вынуть вилку из розетки. Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской

сервисной службой. Неквалифицированно отремонтированный прибор может представлять серьезную опасность для пользователя.

- Неправильное использование и несоблюдение инструкции по эксплуатации ведет к потере гарантии.

Указания по безопасному использованию прибора



ОСТОРОЖНО: Опасность травм и ожогов! Запечатывающая планка сильно нагревается во время использования. Не прикасайтесь к ней!

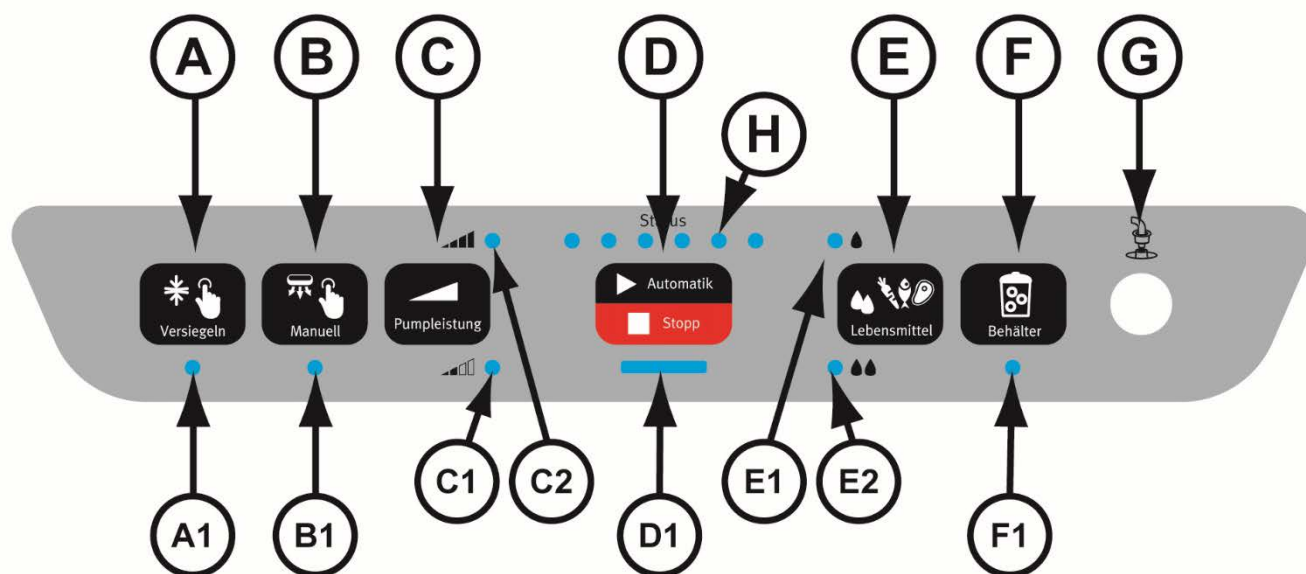
- Установите прибор в недоступном для детей месте.
- Устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность и не пользуйтесь прибором вблизи от источников тепла (плиты, газового пламени и т.п.) и во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
- Не переносите прибор, держа его за рукоятку!
- Не допускайте всасывания жидкости в вакуумную камеру. При попадании жидкости в вакуумную камеру удалите ее с помощью салфетки!
- Используйте прибор и принадлежности к нему только в сухом состоянии!
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед очисткой прибора!
- Перед очисткой или транспортировкой обязательно дайте прибору остыть!
- Для очистки никогда не погружайте прибор, сетевой кабель и штепсельную вилку в воду!
- Не храните прибор вне помещения или в помещениях с высокой влажностью.
- Для безопасного выключения после каждого использования вынимайте штекер из розетки.

Перед первым использованием

Перед первым использованием снимите с прибора и всех принадлежностей все наклейки и клейкую ленту и выполните очистку прибора. Более подробную информацию смотри в разделе «Очистка и уход».

Панель управления

Прибор оснащен простыми в эксплуатации нажимными клавишами. Функция активируется путем легкого нажатия на соответствующую клавишу.



	Клавиша / контрольная лампа	Функция
A	Клавиша „Versiegeln“ ("Запечатывание")	Для формирования запечатывающего шва вручную
B	Клавиша „Manuell“ ("Ручной режим")	Для создания вакуума вручную
C	Клавиша „Pumpengeschwindigkeit“ ("Скорость насоса")	Для изменения мощности насоса в соответствии с обрабатываемыми продуктами
D	Клавиша „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп")	Автоматическое вакуумирование и запечатывание в ходе одной рабочей операции и для досрочной остановки прибора во время работы
E	Клавиша „Lebensmittel“ ("Продукты питания")	Для соответствующего изменения времени запечатывания для сухих или влажных продуктов питания
F	Клавиша „Behälter“ ("Контейнер")	Для вакуумирования специальных вакуумных контейнеров
G	Место подсоединения для соединительного шланга	Для подсоединения соединительного шланга
H	Индикация состояния	Показывает процент выполнения заданной функции
A1	Контрольная лампа „Versiegeln“ ("Запечатывание")	Показывает выполнение функции „manuelles Versiegeln“ ("Запечатывание вручную")
B1	Контрольная лампа „Manuell“ ("Ручной режим")	Показывает выполнение функции „manuelles Vakuumieren“ ("Вакуумирование вручную")
C1	Контрольная лампа „Pumpleistung“ ("Мощность насоса")	Показывает настройку для уменьшенной мощности насоса
C2	Контрольная лампа „Pumpleistung“ ("Мощность насоса")	Показывает настройку для полной мощности насоса
D1	Контрольная лампа „Automatik“ ("Автоматический режим")	Показывает выполнение функции „automatisches Vakuumieren/Versiegeln“ ("Автоматическое вакуумирование/ запечатывание")
E1	Контрольная лампа „Lebensmittel“ ("Продукты питания")	Показывает настройку времени запечатывания для сухих продуктов питания
E2	Контрольная лампа „Lebensmittel“ ("Продукты питания")	Показывает настройку времени запечатывания для влажных продуктов питания
F1	Контрольная лампа „Behälter“ ("Контейнер")	Показывает выполнение функции „Behälter vakuumieren“ ("Вакуумирование контейнера")

Функция рукоятки

		
Положение "вверху" Верхняя часть разблокирована и может быть открыта.	Положение "середина" Верхняя часть в "нерабочем положении". Это положение служит для хранения прибора (*).	Положение "внизу" Верхняя часть заблокирована, прибор готов к работе.

(*) Для обеспечения надлежащего функционирования прибор в случае неиспользования следует хранить с разблокированной верхней частью. В противном случае возможны повреждения уплотнений.

Ввод в эксплуатацию



ОСТОРОЖНО: Опасность травм и ожогов! Запечатывающая планка сильно нагревается во время использования. Не прикасайтесь к ней!

Важные указания по вводу в эксплуатацию

- Прибор подходит для длительного использования без перерывов. Однако мы рекомендуем дать прибору остыть в течение нескольких минут после 25 следующих друг за другом циклов.
- Следите за тем, чтобы перед прибором было достаточно места для пакета с продуктами, которые необходимо упаковать.
- Имеются пакеты и рулоны пленки различной ширины. Выберите подходящий размер пакета для продуктов, которые необходимо сохранить. Удостоверьтесь в том, что пакет, который вы хотите использовать, не менее чем на 8 см длиннее продуктов, которые вы хотите упаковать.
- Наполните пакет, не создавая складок и не натягивая поверхность. Область, в которой должен находиться запечатывающий шов, должна быть чистой, сухой и не содержащей продуктов внутри и снаружи.
- Для вакуумирования продуктов, чувствительных к давлению, мы рекомендуем использовать функцию „Manuelles Vakuumieren und Versiegeln“ ("Вакуумирование и запечатывание вручную") (смотри пункт В).

A.) Автоматическое вакуумирование и запечатывание

1.) Подготовить прибор к обработке

- Полностью размотать намотанный сетевой кабель.
- Вставить вилку в розетку. На короткое время загорятся все контрольные лампы.
- Для разблокировки верхней части откинуть рукоятку вверх.
- Открыть верхнюю часть до упора.
- Прибор находится в режиме ожидания. Горят контрольные лампы над и под клавишей „Lebensmittel“ ("Продукты питания") и „Pumpleistung“ ("Мощность насоса").



- Разместите наполненный пакет открытым концом пакета ниже углового упора в вакуумной камере.

Указание: в смотровом окошке можно проверить правильное расположение пакета.

- После этого закрыть верхнюю часть.
- Для запечатывания верхней части сложить рукоятку вниз (положение "вниз"). Как только рукоятка окажется в правильном положении, загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния. Прибор готов к эксплуатации.

2.) Выбрать время запечатывания



- Путем нажатия клавиши „Lebensmittel“ ("Продукты питания") можно задать желаемое время функции. Соответствующая контрольная лампа показывает выбранную настройку.
- Для сухих продуктов питания настройка
- Для влажных продуктов питания настройка
- Стандартная настройка -

3.) Выбрать мощность насоса



- Путем нажатия клавиши „Pumpleistung“ (Мощность насоса) можно задать желаемое время функции. Соответствующая контрольная лампа показывает выбранную настройку.
- Для чувствительных к давлению продуктов питания настройка
- Для не чувствительных к давлению продуктов питания настройка
- Стандартная настройка -

4.) Запустить автоматическую программу



- Для запуска нажать клавишу „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп").

Указание: Операция может быть в любой момент прервана путем повторного нажатия клавиши „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп").

Указание: Во избежание перегрева прибор автоматически

	прекращает работу после одной минуты времени откачивания, если пакет не герметичен.
--	---

- Прибор запускает насос и откачивает воздух из пакета, чтобы возник вакуум. Загорится контрольная лампа под клавишей „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп").
- После того, как воздух будет откачан, насос остановится и начнется запечатывание пакета. Теперь дополнительно загорится контрольная лампа под клавишей „Versiegeln“ ("Запечатывание").
- Как только эта контрольная лампа погаснет, операция будет завершена.
- Прибор перейдет в рабочий режим. Загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния, а также, в зависимости от настройки, верхние или нижние контрольные лампы клавиш „Lebensmittel“ ("Продукты питания") и „Pumpleistung“ ("Мощность насоса").
- Для извлечения пакета поднять рукоятку вверх и открыть верхнюю часть прибора до упора.
- Проверьте запечатывающий шов. Правильный шов представляет собой гладкую, прямую полосу без складок, которая больше не имеет никакой структуры.
- После использования выдернуть сетевой штекер и привести верхнюю часть в нерабочее положение.

Указание: по индикации состояния можно следить за ходом выполнения функции.

В.) Ручное вакуумирование и запечатывание



ВНИМАНИЕ: При этой функции в зависимости от продолжительности нажатия откачивается не весь воздух, вследствие чего создается не полный вакуум. Это сокращает время хранения продуктов питания. В этом случае таблица "Сроки хранения", приведенная в настоящем руководстве, является **недействительной!**

Указание: При ручном вакуумировании мощность насоса изменить нельзя.

1.) Подготовить прибор к обработке

- Полностью размотать намотанный сетевой кабель.
- Вставить вилку в розетку. На короткое время загорятся все контрольные лампы.
- Для разблокировки верхней части откинуть рукоятку вверх.
- Открыть верхнюю часть до упора.
- Прибор находится в режиме ожидания. Горят контрольные лампы над и под клавишей „Lebensmittel“ ("Продукты питания") и „Pumpleistung“ ("Мощность насоса").



- Разместите наполненный пакет открытым концом пакета ниже углового упора в вакуумной камере.

Указание: в смотровом окошке можно проверить правильное расположение пакета.

- После этого закрыть верхнюю часть.
- Для запечатывания верхней части сложить рукоятку вниз (положение "вниз"). Как только рукоятка окажется в правильном положении, загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния. Прибор готов к эксплуатации.

2.) Выбрать время запечатывания



- Путем нажатия клавиши „Lebensmittel“ ("продукты питания") можно задать желаемое время функции. Соответствующая контрольная лампа показывает выбранную настройку.
- Для сухих продуктов питания настройка .
- Для влажных продуктов питания настройка .
- Стандартная настройка - .

3.) Начать ручное вакуумирование



- Для запуска нажмите клавишу "Ручной режим" и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока не будет достигнут желаемый вакуум.

Указание: Путем многократного непродолжительного нажатия (пульсирование) клавиши „Manuell“ ("Ручной режим") впоследствии можно определить оптимальный вакуум.

- Прибор запускает насос и откачивает воздух из пакета, чтобы возник вакуум. Загорится контрольная лампа под клавишей „Manuell“ ("Ручной режим"), а также все контрольные лампы индикации состояния.
- Когда желаемый вакуум будет достигнут, отпустите клавишу „Manuell“ ("Ручной режим"). Контрольные лампы индикации состояния (кроме 1-й лампы) погаснут.

4.) Начать ручное запечатывание.

	Для запуска запечатывания нажмите клавишу „Versiegeln“ ("Запечатывание").
---	---

- Прибор начнет запечатывание пакета. Контрольная лампа под клавишей „Manuell“ ("Ручной режим") погаснет. Загорится контрольная лампа под клавишей „Versiegeln“ ("Запечатывание").
- Как только запечатывание будет завершено, контрольная лампа погаснет.
- Для извлечения пакета поднять рукоятку вверх и открыть верхнюю часть до упора.
- Проверить запечатывающий шов. Правильный шов представляет собой гладкую, прямую полосу без складок, которая больше не имеет никакой структуры.
- После использования выдернуть сетевой штекер и привести верхнюю часть в нерабочее положение.

Указание: по индикации состояния можно следить за ходом выполнения функции.

С.) Создание пакетов из рулона пленки

1.) Отрезать кусок пленки необходимого размера

	Отмотать желаемую длину пленки от рулона пленки.
	Закреть приспособление для резания и с помощью легкого надавливания потянуть нож-резак из крайнего левого в крайнее правое положение до упора.

2.) Подготовить прибор к обработке

- Полностью размотать намотанный сетевой кабель.
- Вставить вилку в розетку. На короткое время загорятся все контрольные лампы.
- Для разблокировки верхней части откинуть рукоятку вверх.
- Открыть верхнюю часть до упора.
- Прибор находится в режиме ожидания. Горят контрольные лампы над и под клавишей „Lebensmittel“ ("Продукты питания") и „Pumpleistung“ ("Мощность насоса").

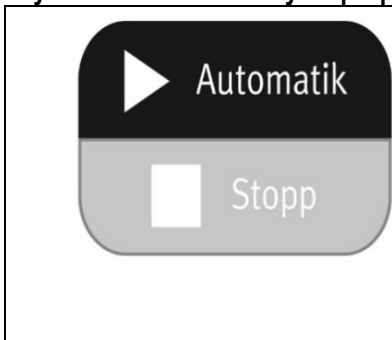


- Положите открытый конец пленки на запечатывающую планку.
- Пленка не должна лежать на уплотнении или заходить в вакуумную камеру.

Указание: Обязательно следите за тем, чтобы пленка была расположена правильно.

- После этого закрыть верхнюю часть.
- Для запечатывания верхней части сложить рукоятку вниз (положение "вниз"). Как только рукоятка окажется в правильном положении, загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния. Прибор готов к эксплуатации.

3.) Запустить автоматическую программу



- Для запуска нажать клавишу „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп").

Указание: Операция может быть в любой момент прервана путем повторного нажатия клавиши „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп").

Указание: Если пакет не герметичен, прибор автоматически прекратит работать после одной минуты откачивания воздуха, чтобы избежать перегрева.

- Прибор запустит насос и откачает воздух из вакуумной камеры. Возникнет вакуум. Загорится контрольная лампа под клавишей „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп").
- После того, как воздух будет откачан, насос остановится и начнется запечатывание пленки. Теперь дополнительно загорится контрольная лампа под клавишей „Versiegeln“ ("Запечатывание").
- Как только эта контрольная лампа погаснет, операция будет завершена.
- Прибор перейдет в рабочий режим. Загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния, а также, в зависимости от настройки, верхние или нижние контрольные лампы клавиш „Lebensmittel“ ("Продукты питания") и „Pumpleistung“ ("Мощность насоса").
- Для извлечения пленки поднять рукоятку вверх и открыть верхнюю часть до упора.
- Проверьте запечатывающий шов. Правильный шов представляет собой гладкую, прямую полосу без складок, которая больше не имеет никакой структуры.
- После использования выдернуть сетевой штекер и привести верхнюю часть в нерабочее положение.

Указание: по индикации состояния можно следить за ходом выполнения функции.

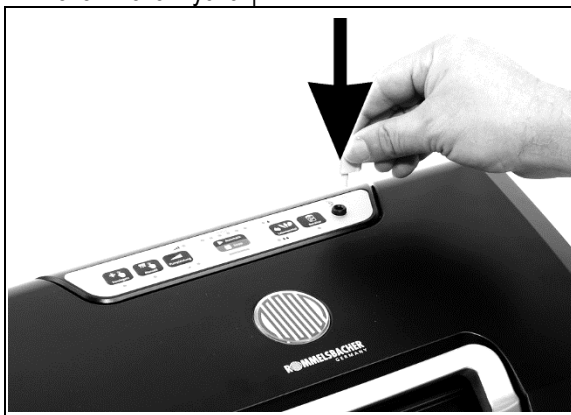
D.) Вакуумирование продуктов питания в контейнерах



ВНИМАНИЕ: Используйте только специальные вакуумные контейнеры. Учитывайте также указания по технике безопасности, прилагаемые к контейнерам!

1.) Подготовить прибор к обработке

- Полностью размотать намотанный сетевой кабель.
- Вставить вилку в розетку. На короткое время загорятся все контрольные лампы.
- Прибор находится в режиме ожидания. Горят контрольные лампы над и под клавишей „Lebensmittel“ ("Продукты питания") и „Pumpleistung“ ("Мощность насоса").
- Закрывать верхнюю часть.
- Для запечатывания верхней части сложить рукоятку вниз (положение "вниз"). Как только рукоятка окажется в правильном положении, загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния. Прибор готов к эксплуатации.



- Вставить первый адаптер шланга для вакуумирования со стороны прибора в отверстие для вакуумирования контейнеров до упора.
- Вставить второй адаптер шланга для вакуумирования в отверстие на крышке вакуумного контейнера.

Следите за правильным расположением шланга для вакуумирования на обоих адаптерах!

2.) Начать вакуумирование контейнера



- Для запуска нажать клавишу „Behälter“ ("Контейнер").

Указание: Операция может быть в любой момент прервана путем повторного нажатия клавиши „Automatik / Stopp“ ("Автоматический режим / Стоп").

Указание: Во избежание перегрева прибор автоматически прекращает работу после одной минуты времени отсасывания, если контейнер или шланг не герметичен.

- Прибор запустит насос и откачает воздух из вакуумного контейнера. Возникнет вакуум. Загорится контрольная лампа под клавишей „Behälter“ ("Контейнер").
- После того как воздух будет откачан, насос остановится.
- Как только погаснет контрольная лампа под клавишей „Versiegeln“ ("Запечатывание"), операция будет завершена.
- Прибор перейдет в рабочий режим. Загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния, а также, в зависимости от настройки, верхние или нижние контрольные лампы клавиш „Lebensmittel“ ("Продукты питания") и „Pumpleistung“ ("Мощность насоса").
- Отсоединить шланг для вакуумирования от контейнера и прибора.
- После использования выдернуть сетевой штекер и привести верхнюю часть в нерабочее положение.

Указание: по индикации состояния можно следить за ходом выполнения функции.



Внимание: опасность травмирования!

- **Перед очисткой всегда следует вынимать вилку из розетки!**
 - **При очистке никогда не погружайте прибор, провод электропитания или сетевой штекер в воду!**
 - **Чтобы прибор можно было очистить, он сначала должен полностью остыть!**
-
- Перед очисткой прибора или принадлежностей тщательно вымыть руки.
 - Перед и после использования необходимо очищать прибор и вакуумную камеру влажной салфеткой с мягким моющим средством (не использовать абразивные чистящие средства и растворители). Если при этом внутрь прибора попадет жидкость, ни в коем случае не включайте его в сеть, свяжитесь с нашей сервисной службой.
 - Уплотнения из пенопласта, а также резиновую кромку для очистки можно снять. Уплотнения или резиновую кромку очищать смоченной губкой с мягким чистящим средством.
 - Прежде чем установить уплотнения и резиновую кромку на место, их необходимо полностью высушить.
 - При сборке следите за правильностью посадки уплотнений и резиновой кромки. Неправильная установка отрицательно скажется на функционировании прибора.
-
- **Не используйте абразивные средства и растворители.**
 - **Ни в коем случае не обрабатывайте прибор с помощью пароочистителя.**

Техническое обслуживание

- Изношенные, деформированные или поврежденные уплотнения необходимо заменять, чтобы обеспечить надлежащее функционирование прибора.
- Сменные уплотнения можно заказать непосредственно в нашей клиентской службе (контактные данные смотри на обороте руководства).
- Уплотнения являются быстроизнашивающимися деталями, гарантия на прибор на них не распространяется.

Хранение прибора

- Для обеспечения надлежащего функционирования прибор в случае неиспользования следует хранить с разблокированной верхней частью. В противном случае возможны повреждения уплотнений.
- Для хранения прибора сложить верхнюю часть и привести рукоятку в нерабочее положение.

Принадлежности

- **Используйте только оригинальные пакеты/рулоны Rommelsbacher с желобчатой структурой** . Нижеперечисленные принадлежности можно приобрести в специализированных магазинах или непосредственно через наш отдел обслуживания.

Пакеты из пленки

VBS 203 – 50х размером 20 x 30 см

VBS 304 – 50х размером 30 x 40 см

Рулоны пленки

VRS 1560 – 2х размером 15 x 600 см

VRS 2060 – 2х размером 20 x 600 см

VRS 3060 – 2х размером 30 x 600 см

- Другие принадлежности для вакуумирования продуктов питания в контейнеры можно найти в специализированных магазинах, сети Интернет или на нашем сайте в сети Интернет: www.rommelsbacher.de.

Советы по вакуумированию

- При вакуумировании продуктов с острыми краями или углами, например, костей или сухих макарон необходимо обернуть соответствующие места бумажными полотенцами, чтобы избежать повреждения пакета.
- При вакуумировании очень влажных продуктов во избежание всасывания жидкости, например, в случае с мясом или бланшированными овощами их можно дополнительно обернуть пищевой пленкой или положить кухонное полотенце в пакет перед открытым краем. Это впитает выступающую жидкость.
- Скоропортящиеся продукты необходимо охладить или заморозить сразу после упаковывания.
- Вакуумированные упаковки нужно распределить в холодильнике равномерно, чтобы обеспечить быстрое замораживание.
- Остатки продуктов из банок и продукты, купленные в вакуумной упаковке, можно вакуумировать повторно. Учитывайте указания по повторному вакуумированию и глубокому замораживанию, как описано.
- Упакованные продукты в любом случае следует употребить до истечения срока годности, указанного на оригинальной упаковке.
- Скоропортящиеся продукты следует употребить после нагревания или размораживания. Не ешьте скоропортящиеся продукты, если они были оставлены при комнатной температуре более чем на два часа. Это условие необходимо соблюдать особенно тогда, когда продукты подавались с соусом, заправленным мукой, или находятся в среде с недостатком кислорода (например, в вакууме).
- Не размораживать продукты в горячей воде или с использованием других источников тепла, если только речь не идет о жидкостях (супах, соусах и т.д.).
- Вакуумирование продлевает срок хранения сухих продуктов питания. Продукты питания с высоким процентом содержания жира при контакте с кислородом и теплом быстрее становятся прогорклыми. Вакуумирование также продлевает срок хранения орехов, кокосовых хлопьев или зерновых. Храните их в прохладном и темном месте.
- Фрукты и овощи, например, яблоки, бананы, картофель и т.д. необходимо перед вакуумированием очистить от кожуры.
- Мягкие и чувствительные продукты (рыбу, лесные ягоды и т.д.) необходимо предварительно заморозить на ночь. После предварительного замораживания продуктов их можно вакуумировать и вновь положить в низкотемпературный холодильник.
- Такие овощи как, например, брокколи, цветная капуста и другие сорта капусты выделяют газы, если их вакуумировать в сыром виде и хранить в холодильнике. Для вакуумирования эти продукты необходимо бланшировать, после чего положить на хранение в низкотемпературный холодильник.
- Очень многие предметы можно защитить с помощью вакуумирования. Например, вы можете хранить в чистом и сухом виде свои запасы для кемпинга, например, спички, аптечку и одежду. Аварийные треугольники в вакуумированном виде всегда готовы к использованию. Таким образом можно также дольше хранить табак для трубки. Вакуумирование позволит предотвратить окисление и выцветание серебра и коллекционных предметов.

Сроки хранения

Эти показатели приводятся исключительно в целях информирования и зависят от безупречного упаковывания и качества оригинала. Они относятся исключительно к использованию оригинальных принадлежностей (пакетов и рулонов). В отношении использования принадлежностей других марок нельзя сделать никаких заявлений об общей пригодности или сроках хранения продуктов питания, для упаковки которых они используются. В этом случае мы также не можем дать никакой гарантии.

	Срок хранения при атмосферном давлении	Срок хранения в вакуумированном состоянии
Охлажденные продукты питания ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)		
Красное мясо	3 - 4 дня	8 - 9 дней
Белое мясо	2 - 3 дня	6 - 9 дней
Рыба тушка	1 - 3 дня	4 - 5 дней
Дичь	2 - 3 дня	5 - 7 дней
Колбасные изделия	7 - 15 дней	25 - 40 дней
Нарезанные колбасные изделия	4 - 6 дней	20 - 25 дней
Мягкий сыр	5 - 7 дней	14 - 20 дней
Твердый и полутвердый сыр	15 - 20 дней	25 - 60 дней
Овощи	1 - 3 дня	7 - 10 дней
Фрукты	5 - 7 дней	14 - 20 дней
Сваренные и охлажденные продукты ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)		
Овощные пюре и супы	2 - 3 дня	8 - 10 дней
Мучные изделия и ризотто	2 - 3 дня	6 - 8 дней
Отварное мясо и жаркое	3 - 5 дней	10 - 15 дней
Торты с начинкой (с кремом и фруктами)	2 - 3 дня	6 - 8 дней
Масло для фритюра	10 - 15 дней	25 - 40 дней
Быстросамороженные продукты питания ($-18 \pm 2^\circ\text{C}$)		
Мясо	4 - 6 месяцев	15 - 20 месяцев
Рыба	3 - 4 месяца	10 - 12 месяцев
Овощи	8 - 10 месяцев	18 - 24 месяца
Продукты питания при комнатной температуре ($25 \pm 2^\circ\text{C}$)		
Хлеб	1 - 2 дня	6 - 8 дней
Упакованное печенье	4 - 6 месяцев	12 месяцев
Мучные изделия	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Рис	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Мука	4 - 5 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3 - 4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2 - 3 месяца	12 месяцев
Чай в порошке	5 - 6 месяцев	12 месяцев
Продукты, высушенные методом сублимации	1 - 2 месяца	12 месяцев
Сухое молоко	1 - 2 месяца	12 месяцев

Указание: Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в морозильнике или холодильнике. Несмотря на то, что вакуумирование продлевает срок годности продуктов, оно **не** превращает продукт в "консервы", т.е. в продукт, стабильный при комнатной температуре.

Указание: Продукты питания, которые были вакуумированы, были разогреты, которые остаются в вакуумной упаковке при комнатной температуре, подвержены воздействию патогенных микроорганизмов, которые размножаются в течение нескольких часов и могут причинить вред здоровью при употреблении в пищу.

Устранение неисправностей

Прибор не работает

- Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель или штекер. В случае их повреждения не используйте прибор.
- Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку. Проверьте розетку: для этого включите в нее другой прибор.
- При перегревании прибор выключается автоматически. Дайте прибору остыть в течение 20 минут и снова попробуйте включить его.
- Проверьте, правильно ли вставлена верхняя часть с обеих сторон (слышимый щелчок).

Прибор не создает полный вакуум при использовании пакета.

- Для правильного запечатывания открытый конец пакета должен полностью входить в вакуумную камеру.
- Проверьте запечатывающую планку, резиновую кромку и уплотнения на предмет загрязнений. Выполните их очистку и установите их на место.
- Проверьте, правильно ли вставлена верхняя часть с обеих сторон (слышимый щелчок).
- Проверьте, нет ли в пакете отверстий.

Прибор неправильно запечатывает пакеты.

- Проверьте, правильно ли вставлена верхняя часть с обеих сторон (слышимый щелчок).
- Если запечатывающая планка слишком сильно нагрелась и расплавилась, поднимите верхнюю часть вверх и дайте запечатывающей планке остыть в течение нескольких минут.
- Данный прибор изготавливается в соответствии с действующими предписаниями по технике безопасности. При перегревании прибор автоматически выключается. Дайте прибору остыть в течение 20 минут и снова попробуйте выполнить вакуумирование.

Пакет теряет вакуум после запечатывания.

- Негерметичные места в запечатывающем шве могут быть обусловлены складками, крошками, жиром или влагой. Вновь откройте пакет, вновь выполните очистку верхней части пакета на внутренней стороне, а также запечатывающей планки и запечатайте пакет повторно.
- Проверьте пакет на предмет повреждения (разрыв, дыра). Обмотайте острые углы содержимого бумажными полотенцами.

При нажатии клавиши загораются все контрольные лампы в индикации состояния

- Верхняя часть прибора не зафиксирована правильно. Для фиксации верхней части переведите рукоятку в нижнее положение. Как только прибор будет надлежащим образом зафиксирован, загорится 1-я контрольная лампа индикации состояния и прибор будет готов к использованию.

гарантия

Уважаемый покупатель, гарантийный срок 24 месяца с даты покупки.

РОММЕЛЬСБАХЕР ЭлектроХаусгерете ГмбХ (ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH)
Рудольф-Шмидт-Штрассе 18
91550 Динкельсбюль
Германия
Тел. 09851/57 58 0
Факс 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Интернет: www.rommelsbacher.de

W1808