



ROMMELSBACHER

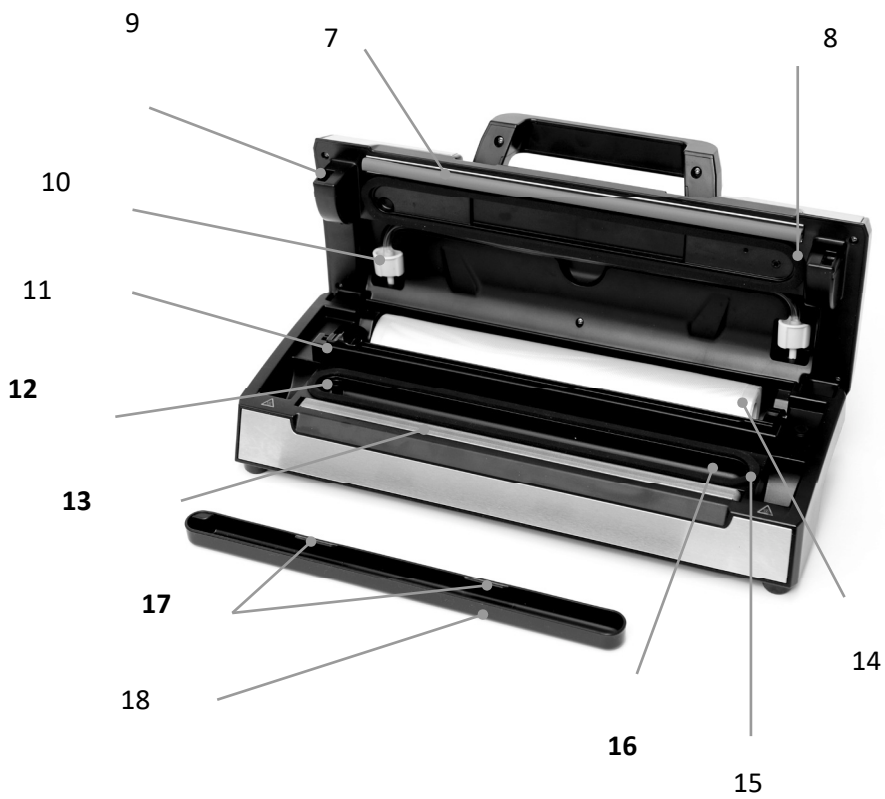
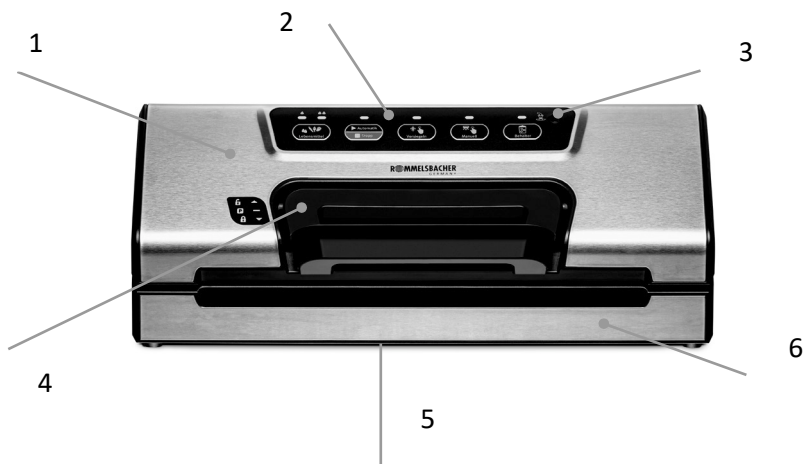
Инструкция по эксплуатации



VAC 385

Вакуумный упаковщик

Описание продукта

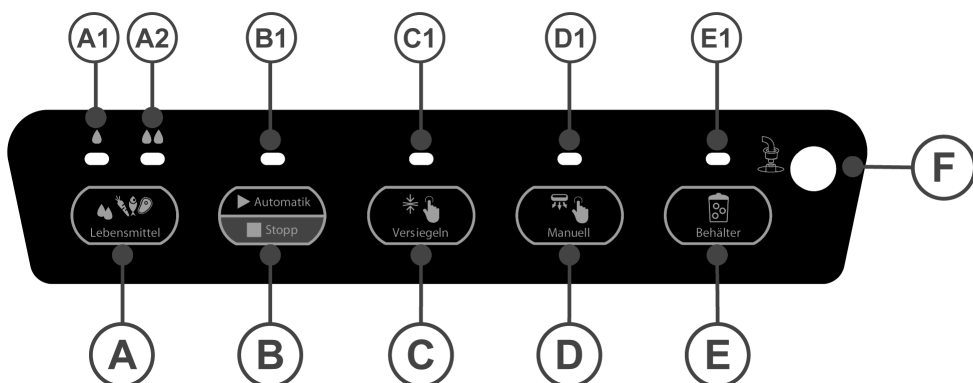


Принадлежности не показаны: 10 пакетов, 1 рулон

1	Защитная крышка корпуса
2	Панель управления
3	Соединение для вакуумного шланга для вакуумирования контейнеров
4	Ручка для заперения и открывания, а также для закрывания и блокировка крышки корпуса
5	Хранение кабелей на нижней стороне прибора
6	Нижняя часть устройства
7	Съемная резиновый уплотнитель
8	Верхняя вакуумная камера Уплотнение, съемное
9	Фиксирующий крючок
10	Вакуумный шланг, съемный
11	Режущее устройство со встроенным резаком
12	Впускной коллектор
13	Уплотнительная планка
14	Отсек для рулонов
15	Нижнее уплотнение вакуумной камеры, съемное
16	Вакуумная камера
17	Упоры для пакетов
18	Вакуумной камера, съемная

Панель управления

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



	Клавиша/контрольная лампа	Функция
A	Клавиша Lebensmittel («Продукты питания»)	Чтобы выбрать режим работы для сухих или влажных пищевых продуктов
B	Клавиша Automatik/Stopp («Автоматический режим/Стоп»)	Для автоматического вакуумирования и герметизации в один прием и для остановки прибора во время работы
C	Клавиша Versiegeln («Запечатывание»)	Для формирования запечатывающего шва вручную
D	Клавиша Manuell («Ручной режим»)	Для вакуумирования вручную
E	Клавиша Behälter («Контейнер»)	Для вакуумирования специальных вакуумных контейнеров
F	Место соединения шланга	Для подключения вакуумного шланга (шланг находится в крышке корпуса над отсеком для роликов)
A1	Контрольная лампа сухой	Указывает на настройку режима работы с сухими продуктами
A2	Контрольная лампа влажный	Указывает на установку режима работы для влажных продуктов
B1	Контрольная лампа «Автоматический режим»	Указывает на работу автоматического вакуумирования/запечатывание

C1	Контрольная лампа Запечатывание	Указывает на работу функции ручное запечатывание
D1	Контрольная лампа Ручной режим	Указывает на работу функции вакуумирование вручную
E1	Контрольная лампа Контейнер	Указывает на работу функции Вакуумный контейнер



ВНИМАНИЕ: Прочтите все указания и правила по безопасности! Несоблюдение указаний и правил по технике безопасности может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам и ожогам!

Общие правила техники безопасности

- Всегда держите детей младше 8 лет подальше от прибора и сетевого кабеля.
- Дети в возрасте 8 лет и старше могут выполнять работы по очистке и обслуживанию прибора только под присмотром.
- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица, не обладающие знаниями или опытом обращения с прибором или имеющие ограниченные физические, сенсорные или умственные способности, не должны пользоваться прибором без присмотра или инструктажа со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Упаковочные материалы, такие как пакеты из фольги, не должны попадать в руки детей.
- Никогда не управляйте этим прибором через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления (например, так называемое радио или интеллектуальные розетки).
- Перед использованием прибора и принадлежностей всегда проверяйте их состояние. Запрещается вводить его в эксплуатацию, если его уронили или если на нем имеются видимые повреждения. В таких случаях отсоедините прибор от сети и поручите его проверку квалифицированному электрику.
- При прокладке сетевого кабеля убедитесь, что никто не может запутаться в нем или споткнуться о него, чтобы случайно не потянуть прибор вниз.
- Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых кромок и механических нагрузок. Регулярно проверяйте шнур питания на наличие повреждений и износа. Поврежденные или спутанные сетевые кабели повышают риск поражения электрическим током.
- Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за вилку, никогда за

кабель!

- Данный электроприбор отвечает соответствующим нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно выдерните сетевую вилку. Ремонт может осуществляться только уполномоченными специализированными компаниями или службой поддержки клиентов нашего завода. Неправильный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя.
- Ненадлежащее использование и пренебрежение инструкциями по эксплуатации приведет к потере гарантийных обязательств.

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов! Во время использования уплотнительная планка нагревается. Не прикасайтесь к ней!

- Устанавливайте прибор в недоступном для детей месте!
- Установите прибор на жаропрочную, устойчивую и ровную поверхность и не эксплуатируйте его вблизи источников тепла (плита, газовое пламя и т.д.) или во взрывоопасной атмосфере, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости или газы!
- Не переносите прибор за ручку!
- Избегайте всасывания жидкостей в вакуумную камеру. Если в вакуумную камеру попала жидкость, удалите ее салфеткой! Вставка вакуумной камеры может быть извлечена для очистки.
- Используйте прибор и принадлежности только в сухом состоянии!
- Перед чисткой прибора всегда отключайте его от сети!
- Всегда давайте прибору остыть перед чисткой или транспортировкой!
- Никогда не погружайте прибор, сетевой кабель или сетевую вилку в воду!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях!
- Для безопасного отключения выдергивайте сетевую вилку после каждого использования!

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ: Удалите все защитные пленки, клейкую ленту, рекламные и упаковочные материалы, которые могли быть прикреплены.

Перед первым использованием прибора очистите прибор и все принадлежности. Для получения дополнительной информации см. раздел Чистка и уход.

Введение



Мы рады, что вы выбрали этот высококачественный вакуумный упаковщик, и благодарим вас за доверие. Вас непременно впечатлит простота управления и широкий спектр применения. Для того чтобы вы могли долго пользоваться этим прибором, пожалуйста, внимательно прочитайте и соблюдайте следующую информацию. Храните это руководство по эксплуатации в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, пожалуйста, передайте также все документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для вакуумирования пищевых продуктов в обычных бытовых условиях (на кухне, за столом, в офисе) и в полупрофессиональных условиях (рыбаки, охотники, небольшие предприятия общественного питания и т.д.). Любое другое использование или модификация прибора считается ненадлежащим и сопряжено со значительным риском несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические данные

Подключайте прибор только к правильно установленной сетевой розетке. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Подключайте только к переменному току.

Номинальное напряжение:	220 - 240 В~ 50 Гц
Потребляемая мощность:	120 Вт
Всасывание:	приблиз. 12 л/мин
Отрицательное давление:	до -0,8 бар
Размеры устройства (ШхГхД), пригл.:	40 x 10 x 17,5 см

Объем поставки

Сразу же после распаковки проверьте комплектность поставки и идеальное состояние прибора и всех принадлежностей (см. описание изделия стр. 4).

- 1 вакуумный упаковщик VAC 385
- 10 пакетов
- 1 рулон пленки

Упаковочный материал

Не просто выбрасывайте упаковочный материал, а перерабатывайте его. Сдавайте бумагу, картон и упаковку из гофрированного картона в пункты сбора макулатуры.



Пластиковые упаковочные детали и пакеты также следует помещать в специальные контейнеры для сбора мусора.

В примерах маркировки пластика: PE означает полиэтилен, код 02 - PE-HD, 04 - PE-LD, PP - полипропилен, PS - полистирол.

Примечание об утилизации



В соответствии с Законом об электрическом и электронном оборудовании, данное изделие по окончании срока службы не должно утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, верните его бесплатно в муниципальный пункт сбора (например, центр переработки) для утилизации электрического и электронного оборудования. Ваш местный муниципалитет или городской совет проинформирует вас о возможностях утилизации.

Настройка в нерабочем состоянии

Когда прибор не используется, его следует хранить слегка приоткрытым с незакрытой крышкой в нерабочем положении. В противном случае уплотнения могут быть повреждены.



Верхняя позиция

- Крышка разблокирована и может быть открыта.



Центральное положение

- Крышка в слегка открытом нерабочем положении.



Позиция вниз

- Крышка закрыта, устройство готово к работе

Ввод в эксплуатацию



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

Во время использования уплотнительная планка нагревается. Не трогайте ее!

Важные указания по вводу в эксплуатацию

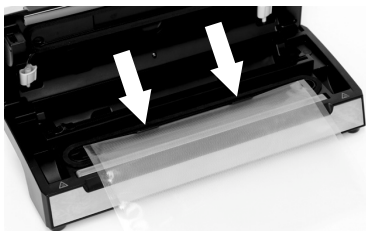
Прибор подходит для длительной эксплуатации без промежуточных перерывов. Однако мы рекомендуем после 25 последовательных циклов дать прибору остыть в течение нескольких минут.

- Убедитесь, что перед прибором достаточно места для пакета с продуктами, которые необходимо вакуумировать.
- Пакеты и рулоны пленки выпускаются различной ширины. Выберите пакет соответствующего размера для хранимых продуктов. Убедитесь, что используемый пакет на несколько см длиннее, чем продукты, которые необходимо вакуумировать.
- Наполняйте мешок, не создавая морщин и не напрягая поверхность. Область, на которую накладывается герметизирующий шов, должна быть чистой, сухой и не содержать остатков пищи внутри и снаружи.
- Для вакуумирования чувствительных к давлению продуктов рекомендуется использовать функцию Ручное вакуумирование и запаивание (см. пункт В).

А. Автоматическое вакуумирование и запаивание




1. Подготовка прибора к обработке

- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Вставьте сетевую вилку в розетку. Все контрольные лампы загораются на короткое время.
- Прибор находится в режиме ожидания. Индикаторная лампочка загорается над *Lebensmittel* (Продукты).
- Согните ручку вверх.
- Откройте крышку корпуса до упора.
- Вставьте вставку вакуумной камеры в вакуумную камеру.
- Поместите заполненный пакет так, чтобы открытый конец пакета находился ниже угла упора вставки вакуумной камеры.
- Затем закройте крышку корпуса.
- Чтобы заблокировать крышку корпуса, нажмите на ручку вниз до фиксации.
- **Примечание:** При выравнивании давления может возникнуть скрип.
- Теперь прибор готов к работе.

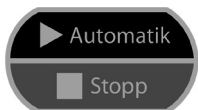


2. Выбор режима работы



- Нужный режим работы можно выбрать, нажав кнопку **Lebensmitte**. Соответствующий индикатор показывает выбранную настройку.
- Для сухих продуктов выберите настройку .
- Для влажных продуктов выберите настройку .
- По умолчанию установлено значение .

3. Запуск автоматической программы



- Чтобы начать. Нажмите клавишу **Automatik/Stopp**.

Примечание: Процедуру можно отменить в любое время, нажав кнопку **Automatik/Stopp**.

Примечание: Прибор автоматически останавливается после одной минуты вакуумирования, если пакет не затянут.

- Прибор запускает насос и вытягивает воздух из пакета, создавая вакуум. Загорается индикатор над кнопкой **Automatik/Stopp**.
- После удаления воздуха насос останавливается, и пакет запечатывается. Теперь загорается и индикаторная лампочка над клавишей **Versiegeln**.
- Как только обе контрольные лампы погаснут, процесс будет завершен.
- Прибор переключается в рабочий режим. Горит только один из двух индикаторов кнопки питания.
- Чтобы извлечь пакет, откиньте ручку вверх и откройте крышку корпуса до упора.
- Проверьте герметичность шва. Правильный шов - это ровная, прямая полоса без складок.
- После использования вытащите сетевую вилку и поставьте крышку корпуса в нерабочее положение.



ВНИМАНИЕ: Для безопасного выключения прибора после каждого использования его необходимо отключать от сети, вытаскивая сетевую вилку!

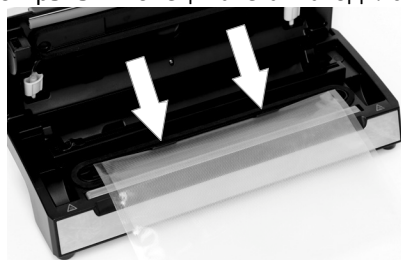
В. Ручное вакуумирование и запаивание



- **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!

1. Подготовка прибора к обработке




- Полностью размотайте сетевой кабель.
 - Вставьте сетевую вилку в розетку. Все контрольные лампы загораются на короткое время.
 - Прибор находится в режиме ожидания. Индикаторная лампочка загорается над клавишей **Lebensmittel**.
 - Согните ручку вверх.
 - Откройте крышку корпуса до упора.
 - Вставьте вставку вакуумной камеры в вакуумную камеру.
 - Поместите заполненный пакет так, чтобы открытый конец пакета находился ниже угла упора вставки вакуумной камеры.
 - Затем закройте крышку корпуса.
 - Чтобы заблокировать крышку корпуса, нажмите на ручку вниз до фиксации.
- Примечание:** При выравнивании давления может возникнуть скрип.
- Теперь прибор готов к работе.



2. Выбор режима работы



- Нужный режим работы можно выбрать, нажав кнопку **Lebensmittel**. Соответствующий индикатор показывает выбранную настройку.

- Для сухих продуктов выберите настройку .
- Для влажных продуктов выберите настройку .
- По умолчанию установлено значение .

3. Начало ручного вакуумирования



- Для начала работы нажмите кнопку **Manuell** и удерживайте ее нажатой до достижения желаемого вакуума.

Примечание: Оптимальное значение вакуума можно определить, кратковременно нажав (пульсируя) на кнопку **Manuell** несколько раз подряд для определения оптимального вакуума.

- Прибор запускает насос, вытягивает воздух из пакета, и создается вакуум. Загорается индикатор над кнопкой **Manuell**.
- Когда будет достигнут желаемый вакуум, отпустите кнопку **Manuell**. Индикатор над кнопкой **Manuell** остается горящим.

4. Запуск ручного запечатывания



- Чтобы начать запечатывание, нажмите кнопку **Versiegeln**.
- Прибор начинает запечатывать пакет. Индикатор над кнопкой **Manuell** погаснет. Загорается индикатор над клавишей **Versiegeln**.
- Когда запечатывание завершится, индикатор гаснет.
- Чтобы извлечь пакет, откиньте ручку вверх, а затем откройте крышку корпуса до упора.
- Проверьте герметичность шва. Правильный шов - это гладкая, прямая полоса без складок.
- После использования вытащите сетевую вилку и поставьте крышку корпуса в нерабочее положение.

С. Создание пакетов из рулона пленки

1. Подготовка прибора к обработке

- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Вставьте сетевую вилку в розетку. Все контрольные лампы загорятся на короткое время.
- Аппарат находится в режиме ожидания. Индикаторная лампочка загорается над клавишей **Lebensmittel**.
- Согните ручку вверх.
- Откройте крышку корпуса до упора.
- Вставьте вставку вакуумной камеры в вакуумную камеру.

2. Установка рулона пленки



- Откройте крышку корпуса до упора.
- Сложите режущее устройство вверх.
- Поместите рулон пленки в отсек для рулона и вытащите часть пленки.
- Сложите режущее устройство вниз.

3. Отрезание пакета по размеру

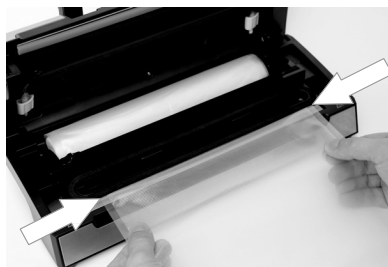


- Отмотайте от рулона пленку необходимой длины.
- Разрежьте пленку с помощью встроенного резака, перемещая резак из стороны в сторону.

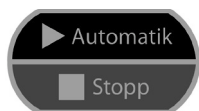
4. Подготовка запаивания

- Поместите один из открытых концов пленки на уплотнительную планку так, чтобы он прилегал к внешней стороне уплотнения вакуумной камеры.
- Пленка не должна лежать на уплотнении или выступать в вакуумную камеру.
- Убедитесь, что пленка расположена правильно.
- Закройте и зафиксируйте крышку корпуса.

Примечание: При выравнивании давления может возникнуть скрип.



5. Запуск автоматической программы



- Для запуска нажмите кнопку **Automatic/Stop**.
- **Примечание:** Процесс можно отменить в любое время, повторно нажав кнопку **Automatic/Stop**.
- Снова нажмите кнопку **Automatic/Stop**


- Прибор запускает насос и вытягивает воздух из вакуумной камеры. Вакуум создается таким образом, что крышка корпуса прижимается к нижней части с большим давлением. Загорается контрольная лампа над клавишей **Automatik/Stop**.
- После удаления воздуха насос останавливается, и начинается запечатывание конца пленки. Теперь загорается и контрольная лампа над клавишей **Versiegeln**.
- Как только обе контрольные лампы погаснут, процесс будет завершен.
- Прибор переключается в рабочий режим. Горит только одна из двух индикаторных ламп над клавишей **Lebensmittel**.
- Чтобы извлечь пакет, откиньте ручку вверх и откройте крышку корпуса до упора.
- Проверьте герметичность шва. Правильный шов - это ровная, прямая полоса без складок.
- Теперь пакет можно использовать для вакуумирования.
- После использования вытащите сетевую вилку и поставьте крышку корпуса в нерабочее положение.

D. Вакуумирование продуктов в контейнерах



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

1. Подготовка прибора к обработке

- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Вставьте сетевую вилку в розетку. Все контрольные лампы загораются на короткое время.
- Прибор находится в режиме ожидания. Индикаторная лампочка  загорается над клавишей **Lebensmittel**.
- Согните ручку вверх.
- Откройте крышку корпуса до упора.
- Вставьте вставку вакуумной камеры в вакуумную камеру.

2. Снятие вакуумного шланга



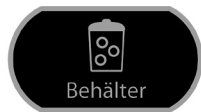
- Вакуумный шланг расположен над отсеком для роликов в крышке корпуса.
- После снятия шланга закройте прибор и зафиксируйте его ручкой.
- **Примечание:** При выравнивании давления может возникнуть скрип.

3. Присоединение вакуумного шланга



- Плотно вставьте адаптер шланга для вакуумирования в отверстие для вакуумирования контейнера со стороны прибора до упора.
- Плотно вставьте другой адаптер шланга, а в отверстие на крышке контейнера для вакуумирования.
- **Примечание:** Убедитесь, что вакуумный шланг правильно посажен в обоих соединениях!

4. Старт вакуумирования контейнера



- Для запуска нажмите клавишу **Behälter**.

Примечание: Операцию можно остановить в любое время, нажав кнопку **Automatic/Stop**.

Примечание: Прибор автоматически останавливается после одной минуты всасывания, если контейнер или шланг негерметичны.

- Прибор запускает насос и извлекает воздух из вакуумного контейнера. Создается вакуум. Во время процесса вакуумирования загорается индикатор над кнопкой **Behälter**, контрольная лампочка сухой или влажной уборки гаснет.
- После удаления воздуха насос останавливается.
- Как только индикатор над клавишей **Behälter** погаснет, процесс будет завершен.
- Прибор переключается в рабочий режим. В зависимости от настройки загорается левый или правый индикатор клавиши **Lebensmitte**.
- Отсоедините вакуумный шланг от контейнера и прибора.
- После использования вытащите сетевую вилку и поставьте крышку корпуса в нерабочее положение

Очистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Перед чисткой всегда отсоединяйте сетевую вилку!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Не погружайте базовый блок, сетевой кабель и сетевую вилку в воду и не мойте их под проточной водой!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Перед очисткой дайте прибору полностью остыть!

- Тщательно мойте руки перед чисткой прибора или аксессуаров.
- Очищайте прибор и вакуумную камеру до и после использования с помощью влажной ткани и мягкого моющего средства. Если в прибор попала жидкость, не подключайте прибор к электросети, а обратитесь в сервисный центр.
- Вставка вакуумной камеры может быть снята для облегчения очистки. Его можно мыть только под проточной водой или влажной тканью с мягким моющим средством. Не кладите его в посудомоечную машину!
- Пенопластовые уплотнители и силиконовая кромка могут быть сняты для очистки. Очищите уплотнения и силиконовую кромку влажной губкой с мягким средством для мытья посуды.
- Дайте уплотнениям и силиконовым кромкам полностью высохнуть, прежде чем снова устанавливать их в прибор.
- При сборке убедитесь, что уплотнения и силиконовая кромка правильно установлены. Неправильная установка ухудшит работу прибора.



- Не используйте абразивные материалы и растворители.
- Никогда не используйте пароочиститель на приборе.
- Не мойте никакие части прибора в посудомоечной машине!

Техническое обслуживание

- Изношенные, деформированные или поврежденные уплотнения должны быть заменены для обеспечения надлежащего функционирования прибора.
- Запасные уплотнения можно заказать непосредственно в нашей службе поддержки клиентов (контактная информация приведена на обороте данного руководства).
- Уплотнения являются быстроизнашивающимися деталями, поэтому на них не распространяется гарантия на прибор.

Хранение прибора

- Для обеспечения надлежащего функционирования крышка корпуса должна быть переведена в нерабочее положение с помощью рукоятки, когда она не используется. В противном случае уплотнения могут быть повреждены.
- Для хранения прибора крышка корпуса также должна находиться в нерабочем положении (см. стр. 9).

Советы по вакуумированию

- При вакуумировании продуктов с острыми краями или углами, например, костей или сухих макарон, проложите соответствующие участки кухонной бумагой, чтобы предотвратить повреждение пакета.
- Чтобы предотвратить всасывание жидкости при вакуумировании очень влажных продуктов, например, мяса или бланшированных овощей, можно дополнительно завернуть их в пищевую пленку или положить в пакет перед открытым краем кусок кухонной бумаги. Это впитает всю вытекающую жидкость.
- Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты сразу после упаковки.
- Равномерно распределите вакуумные упаковки в холодильнике или морозильной камере, чтобы обеспечить быстрое замораживание.
- Оставшиеся консервы или продукты в вакуумной упаковке можно повторно вакуумировать. Следуйте инструкциям по повторному вакуумированию и замораживанию, как описано.
- Упакованные продукты питания в любом случае должны быть употреблены в течение срока годности, указанного на оригинальной упаковке.
- Скоропортящиеся продукты необходимо употреблять после разогрева или размораживания. Не употребляйте скоропортящиеся продукты, если они пролежали при комнатной температуре более нескольких часов. Это особенно важно, если блюдо было заправлено соусом или находится в среде с недостатком кислорода (например, в вакууме).
- Не размораживайте продукты в горячей воде или с помощью других источников тепла, если только они не жидкие (супы, соки и т.д.).
- Вакуумирование увеличивает срок хранения сухих продуктов. Продукты с высоким содержанием жира быстрее прогоркают под воздействием кислорода и тепла. Вакуумирование также увеличивает срок хранения орехов, кокосовых хлопьев или злаков. Храните их в прохладном и темном месте.
- Фрукты и овощи, такие как яблоки, бананы, картофель и т.д., должны быть очищены от кожуры перед вакуумированием.
- Мягкие и нежные продукты (рыба, лесные ягоды и т.д.) должны быть предварительно заморожены в течение одной ночи. После предварительного замораживания продуктов их можно вакуумировать и снова поместить в морозильную камеру.
- Такие овощи, как брокколи, цветная и другая капуста, выделяют газы, когда они свежeweysушены и хранятся в холодильнике. Для вакуумирования следует бланшировать эти продукты, а затем хранить их в морозильной камере.
- Многие предметы можно защитить с помощью вакуумирования. Например, держите свои походные принадлежности, такие как спички, аптечки и одежду в чистоте и сухости. Вы можете дольше хранить трубочный табак. В вакууме предотвращается потускнение и потускнение серебра и предметов из ваших коллекций.

Сроки хранения

Продукты	Срок хранения при атмосферном давлении	Срок хранения в вакуумированном состоянии
Охлажденные продукты питания ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Красное мясо	4 дня	9 дней
Белое мясо	3 дня	9 дней
Рыба тушка	3 дня	5 дней
Дичь	3 дня	7 дней
Колбасные изделия	15 дней	40 дней
Нарезанные колбасные изделия	6 дней	25 дней
Мягкий сыр	7 дней	20 дней
Твердый и полутвердый сыр	20 дней	60 дней
Овощи	3 дня	10 дней
Фрукты	7 дней	20 дней
Сваренные и охлажденные продукты ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Овощные пюре и супы	3 дня	10 дней
Паста и ризотто	3 дня	8 дней
Отварное мясо и жаркое	5 дня	15 дней
Пироги с начинкой (с кремом и фруктами)	3 дня	8 дней
Масло для жарки во фритюре	15 дней	40 дней
Замороженные продукты ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Мясо	6 месяцев	20 месяцев
Рыба	4 месяцев	12 месяцев
Овощи	10 месяцев	24 месяцев
Продукты питания при комнатной температуре ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Хлеб	2 дня	8 дней
Упакованное печенье	6 месяцев	12 месяцев
Паста	6 месяцев	12 месяцев
Рис	6 месяцев	12 месяцев
Мука	5 месяцев	12 месяцев
Сушеные фрукты	4 месяцев	12 месяцев
Молотый кофе	3 месяца	12 месяцев
Порошкообразный чай	6 месяцев	12 месяцев
Сублимированные продукты	2 месяца	12 месяцев
Сухое молоко	2 месяца	12 месяцев

Сроки хранения

Эти значения являются ориентировочными и зависят от идеальной упаковки и первоначального качества продуктов. Они относятся исключительно к использованию оригинальных аксессуаров (пакетов и рулонов). Нельзя делать никаких заявлений относительно общей пригодности или срока хранения продуктов, вакуумированных с помощью аксессуаров других марок. В данном случае также не может быть принята какая-либо ответственность.

Примечание: Скоропортящиеся продукты храните в морозильной камере или холодильнике. Вакуумирование продлевает жизнь продуктов, но не превращает их в "консервы", т.е. продукт, который стабилен при комнатной температуре.

Примечание: Пища, которая была вакуумирована, нагрета или оставлена в вакууме при комнатной температуре, подвержена воздействию патогенных микроорганизмов, которые размножаются в течение нескольких часов и могут нанести вред здоровью при употреблении.

Устранение неисправностей

Прибор не работает

- Проверьте, не повреждена ли сетевая кабель или вилка. Если они повреждены, не используйте прибор.
- Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку. Проверьте розетку, подключив для проверки другой электроприбор.
- Прибор автоматически отключается при перегреве. Дайте ему остыть в течение 20 минут с открытой крышкой корпуса, а затем повторите попытку эксплуатации.
- Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка корпуса с обеих сторон.

Прибор не создает полный вакуум при использовании пакета

- Для правильного запечатывания открытый конец пакета должен полностью входить в вакуумную камеру.
- Проверьте уплотнительную планку, силиконовую кромку и уплотнения на наличие загрязнений. Очистите их и верните в правильное положение.
- Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка корпуса с обеих сторон.
- Если достаточный вакуум создается только при нажатии на крышку, уплотнения могут быть неисправны или изношены. Пожалуйста, обратитесь в службу поддержки клиентов.
- Проверьте, нет ли в пакете отверстия.

Прибор неправильно запечатывает пакеты

- Убедитесь, что крышка корпуса правильно зафиксирована с обеих сторон.
- Если запаивающая планка становится слишком горячей и плавит пакет, откиньте крышку корпуса и дайте запаивающей планке остыть в течение нескольких минут.
- Данный прибор изготовлен в соответствии с действующими нормами безопасности. При перегреве прибор автоматически отключается. Дайте ему остыть в течение 20 минут с открытой крышкой корпуса, а затем попробуйте вакуумировать снова.

Пакет теряет вакуум после запечатывания

- Протечки на уплотнительном шве могут быть вызваны морщинами, крошками, жиром или влагой. Снова откройте пакет, очистите верхнюю часть пакета с внутренней стороны, а также уплотнительную планку и снова запечатайте.
- Проверьте пакет на наличие повреждений (разрыв, дыра). Накройте острые углы содержимого кухонной бумагой.

РОММЕЛЬСБАХЕР ЭлектроХаусгерете ГмбХ (ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH)

Рудольф-Шмидт-Штрассе 18

91550 Динкельсбюль

Германия

Тел. 09851/57 58 0

E-Mail: service@rommelsbacher.de

Интернет: www.rommelsbacher.de