



ROMMELSBACHER

Ръководство за употреба Машина за вакуумиране VAC 155



ВЪВЕДЕНИЕ

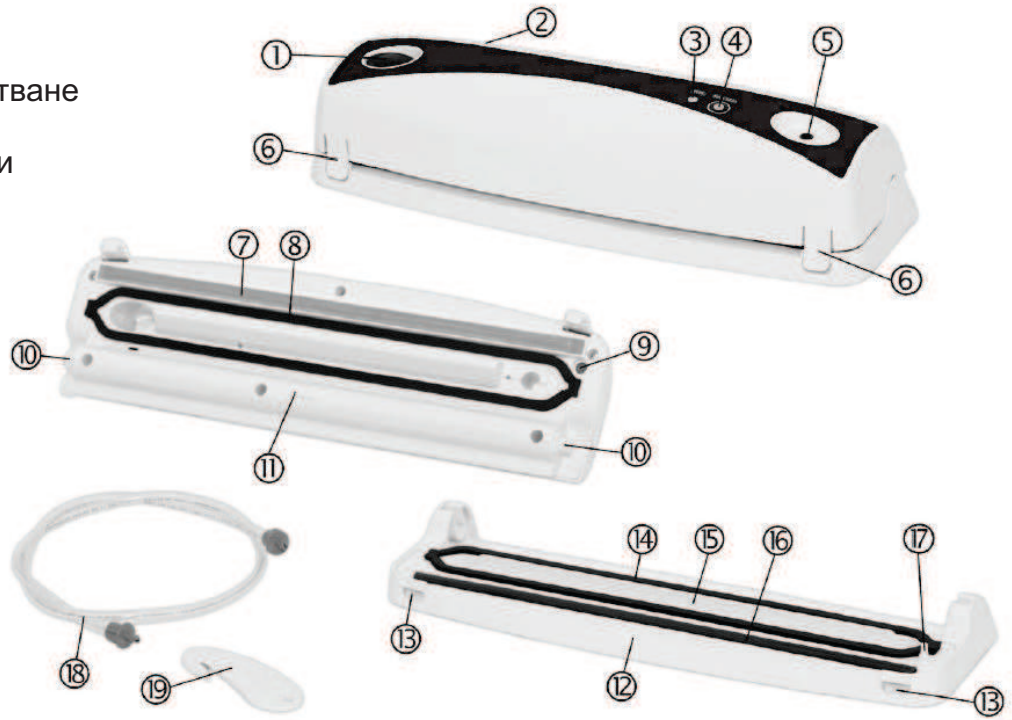
За нас е удоволствие, че сте решили да закупите този ненадминат електроуред и бихме искали да Ви благодарим за Вашето доверие. Лесният му начин на управление и широкият му спектър от приложения със сигурност ще Ви изпълнят с ентузиазъм. За да сте сигурни, че можете да се насладите на уреда за дълго време, моля, прочетете внимателно следните инструкции за употреба и ги спазвайте. Пазете това ръководство за употреба на безопасно място. Ако давате уреда на трети лица, дайте им и всички документи на уреда, включително това ръководство! Благодарим Ви!

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Този уред е предназначен само за вакуумиране на храна в домашни условия. Други приложения или модификации на уреда не са препоръчителни и могат да доведат до рискове за здравето и/или повреди по уреда. За щети и повреди по уреда, причинени от неправилна употреба и/или модификации, производителят и дистрибуторът не носят отговорност. Този уред е предназначен само за домашна употреба!

Описание на продукта

1. Ръчен клапан на капака
2. Отделение за кабела
3. Индикаторна лампа за запечатване
4. Бутон за ръчно запечатване
5. Вход за маркуча за контейнери
6. Заклучващи скоби
7. Запечатваща лента
8. Горно уплътнение на вакуумната камера
9. Контактен щифт
10. Панци
11. Горна част на уреда с помпа и контролен панел
12. Долна част на уреда
13. Държачи за заключващите скоби
14. Долно уплътнение на вакуумната камера
15. Вакуумна камера
16. Гумена подложка
17. Контактен щифт
18. Маркуч за контейнери и др.
19. Резец за фолио/ролка



Технически характеристики

Когато използвате този уред, го свързвайте само и единствено със заземен контакт в изправност, който да отговаря на посочените параметри на уреда. Свързвайте само с източници на променлив ток.

Напрежение:	230 V ~ 50 Hz
Мощност:	140 W
Операционно време:	1 пълен цикъл на 2 минути
Приблизителна всмукателна сила:	9 l/min
Сила на вакуума:	60 cm/Hg - приблизително 0.8 bar

След разопаковане, моля, проверете дали всички части на ел. уреда са налични и дали са в добро състояние.

Опаковачни материали: Недейте просто да изхвърляте опаковачните материали. Отделете нужното време, за да ги сортирате и дадете за рециклиране на определените за целта места.



Тези символи, които можете да намерите на пластмасовите опаковки, означават следното:

PE означава полиетилен, фигурите с код „02“ - PE-HD, „04“ - PE-LD, PP - полипропилен, PS - полистирол.

Рециклиране:

Според Европейската Директива за рециклиране и изхвърляне на ел. техника, този продукт не трябва да бъде изхвърлян заедно с битови отпадъци. Моля потърсете място, близо до Вас, предвидено за събиране на стари електроуреди, или се поинтересувайте къде има подобно място.



Инструкции за безопасност



ВНИМАНИЕ!

Моля, прочетете всички инструкции за безопасност! Неправилната употреба на уреда или неспазването на инструкциите за безопасност могат да доведат до повреда или нараняване!

- Не позволявайте на деца да работят или играят с уреда или хранващия му кабел!
- Деца и лица без нужните познания и опит, както и лица с физически или психически заболявания, не бива да използват този ел. уред без надзора на човек, отговарящ за тяхната безопасност!
- Не позволявайте на деца да почистват уреда без надзора на възрастен!
- Не позволявайте на деца да играят с опаковачните материали. Съществува опасност от задушаване или поглъщане!
- Не включвайте към този уред външен таймер или отделна теле-контролна система.
- Преди всяка употреба проверявайте основните части и хранващия кабел за повреди. **НИКОГА** не използвайте уреда, ако е бил изпуснат, ударен или изглежда повреден. Ако установите повреда или уредът не работи, потърсете оторизиран сервиз или специалист.
- Когато включвате уреда, се уверете, че хранващият кабел минава през място, където никой няма да се спъне или оплете в него. По този начин уредът може да бъде дръпнат и да падне.
- Пазете хранващия кабел от горещи повърхности и остри ръбове.
- Пазете хранващия кабел от механични повреди - огъване, пречупване, опъване. Проверявайте го редовно за признаци на повреди и износване. Повредени или усукани кабели могат да доведат до опасност от токов удар.
- Когато искате да изключите уреда от контактната мрежа, винаги хващайте щепселът. Никога не дърпайте кабела!
- Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
- Не съхранявайте/използвайте уреда във влажни помещения или на открито.
- Този електрически уред отговаря на всички стандарти за безопасност.
- Ако уредът или хранващият кабел изглеждат повредени или показват признаци на повреда, изключете уреда от контактната мрежа. Всякакви ремонти или подмяна на повредени части на този уред трябва да бъдат извършвани **САМО** в оторизиран сервиз! Неоторизираните ремонти могат да доведат до повреди и/или риск за здравето!
- Всяка употреба извън предвидената за този уред, или посочената в тези инструкции, и всяко неспазване на тези инструкции, прави гаранцията невалидна!



ВНИМАНИЕ!

Запечатващата лента се нагорещява по време на употреба! НЕ я докосвайте, докато е гореща!

- Този уред **НЕ Е** предвиден за непрестанна употреба. След всяко вакуумиране го оставяйте да се охлади за поне 2 минути. Пренатоварване/прегриване на уреда може да го повреди!
- Използвайте и съхранявайте далеч от деца!
- Когато използвате уреда, го поставяйте върху топлоустойчива, равна и стабилна повърхност.
- **НИКОГА НЕ** използвайте уреда в близост до източници на топлина (готварски печки, отоплителни уреди, камини, газови котлони и др.) или в помещения, в които има лесно запалими газове, течности и материали.
- Не позволявайте на течности да попадат в вакуум камерата. Ако това се случи, незабавно отстранете течността с помощта на мека кърпа.
- Когато използвате този уред, се уверете, че той и всичките му части са напълно сухи!
- Винаги изключвайте от контактната мрежа преди почистване.
- Винаги изчакайте уреда да се охлади напълно, преди да го пренесете или почистите.
- **НИКОГА НЕ** потапяйте уреда, хранващия кабел или щепселът във вода и/или други течности, за да ги почистите!
- Винаги изключвайте от контактната мрежа след употреба.
- Преди първа употреба, отстранете всички опаковачни материали, стикери, лепенки и др. и почистете уреда (виж „Почистване и поддръжка“).

Инструкции за употреба



ВНИМАНИЕ!

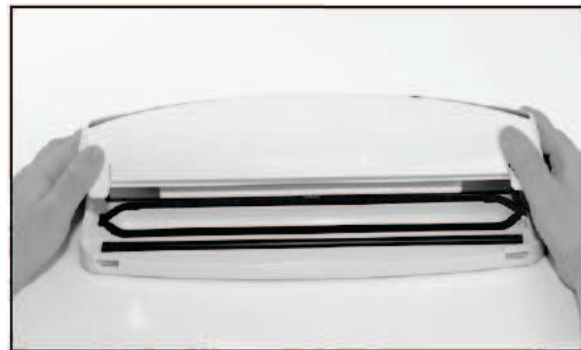
Запечатващата лента се нагорещява по време на употреба! НЕ я докосвайте, докато е гореща!

- Поставете уреда на суха, равна, стабилна и топлоустойчива повърхност.
- Преди всяка употреба се уверете, че всички части на уреда, включително контейнери, капаци и др., са напълно чисти.
- Уверете се, че пред уреда има достатъчно пространство за плика за вакуумиране.
- Пликовете и ролките за вакуумиране са с различни широчини. Изберете подходящата спрямо храната, която ще вакуумирате. Плика/ролката трябва да бъде **поне 8 см. по-дълга** от храната. Моля, използвайте само оригинални пликове и ролки с релеф на ROMMELSBACHER.
- Напълнете плика с храната, като не трябва да остават набръчквания или да го разтягате. Мястото на запечатване трябва да бъде чисто, сухо и да няма храна и отвътре и отвън.
- За запечатване на по-мека и деликатна храна е препоръчително да използвате бутона "MAN SEAL" (ръчно вакуумиране).

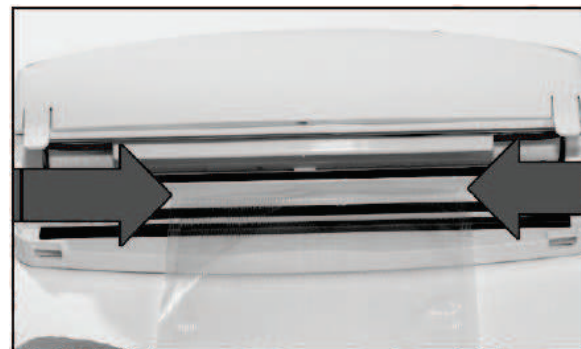
ВНИМАНИЕ! Когато използвате функцията MAN SEAL, не се създава пълен вакуум. При тази функция остава малко количество въздух в плика. Това намалява времето за съхранение на храната или продукта, който сте вакуумирали.

Автоматично вакуумиране и запечатване на пликове

- Подгответе уреда за употреба (фиг. 1).
- Свържете уреда с контактната мрежа.
- Напълнете плик с пригответената храна за вакуумиране, без да го набръчквате, намачквате или разтягате. Мястото на запечатване трябва да бъде чисто, сухо и без храна.
- Поставете пълния плик с гладката страна надолу, пред уреда и поставете отворения му край във вакуумната камера (фиг. 2).
- Затворете капака на уреда.
- Натиснете двете заключващи скоби с пръсти, за да ги затворите в държачите (фиг. 3).
- Уредът се включва, щом контактният щифт се натисне от затворения капак. Започва автоматичният процес по вакуумиране и запечатване.
- Въздушната помпа започва да изсмуква въздуха от плика и от вакуум камерата, за да създаде вакуум.
- След създаването на вакуум, пликът се запечатва. Индикаторната лампа светва в червено (фиг. 4).



фиг. 1



фиг. 2



фиг. 4



фиг. 3

Инструкции за употреба

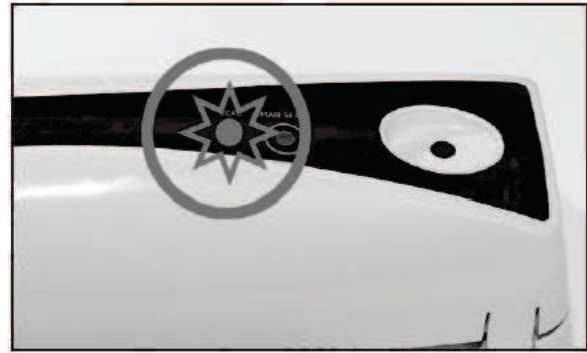
Автоматично вакуумиране и запечатване на пликове

- След запечатване, създаденият шев трябва да се охлади. Индикаторната лампа започва да примигва в червено. Въздушната помпа се изключва (фиг. 5).
- Процесът е приключен, когато индикаторната лампа се изключи.
- Натиснете ръчният клапан на капака, за да вентилирате вакуумната камера (фиг. 6).
- Отворете капака на уреда и извадете вакуумирания и запечатан плик.
- Проверете дали пликът е добре запечатан. Добрият шев трябва да бъде плосък, гладък и равномерен от край до край. Не трябва да има набръчквания или да бъде прекъснат.
- Винаги изключвайте от контактната мрежа след употреба!

ВНИМАНИЕ! Можете да прекъснете процеса на вакуумиране по всяко време, чрез натискане на ръчният клапан на капака. Ако искате да прекъснете процеса, натиснете клапана и го задръжте, докато уредът се изключи. При необходимост, можете да освободите и заключващите скоби от двете страни на уреда.

Ръчно вакуумиране и запечатване на пликове, чрез функцията “MAN SEAL”

- Свържете уреда с контактната мрежа и отворете капака (фиг. 7).
- Напълнете плик с приготвената храна за вакуумиране, без да го набръчквате, намачквате или разтягате. Мястото на запечатване трябва да бъде чисто, сухо и без храна.
- Поставете пълния плик с гладката страна надолу, пред уреда и поставете отворения му край във вакуумната камера (фиг. 8).
- Затворете капака на уреда.
- Натиснете двете заключващи скоби с пръсти, за да ги затворите в държачите (фиг. 9).
- Уредът се включва, щом контактният щифт се натисне от затворения капак. Започва автоматичният процес по вакуумиране и запечатване.
- Когато желаният от Вас обем въздух е изпомпан от плика, притиснете и задръжте капака на уреда по външните ръбове с две ръце (фиг. 10).



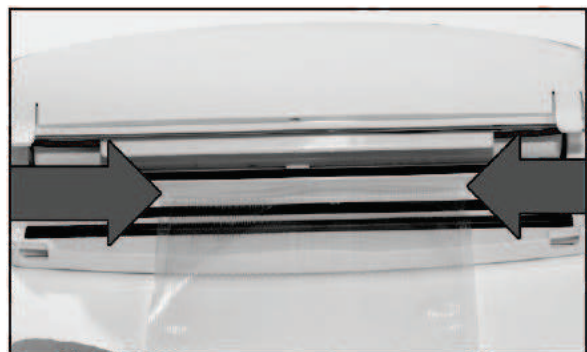
фиг. 5



фиг. 6



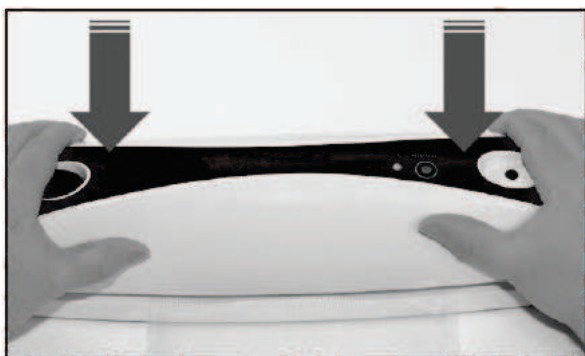
фиг. 7



фиг. 8



фиг. 9



фиг. 10

Инструкции за употреба

Ръчно вакуумиране и запечатване на пликове, чрез функцията "MAN SEAL"

• Докато притискате капака надолу, натиснете бутона "MAN SEAL" (фиг. 11).

ВНИМАНИЕ! Капак на уреда трябва да бъде притиснат надолу (виж фиг. 10) през целия процес на вакуумиране, за да може при запечатване да има достатъчно натиск върху запечатващата лента.

• Когато индикаторната лампа започне да свети в червено, това означава, че уредът започва да запечатва плика (фиг. 12).

• След запечатване, създаденият шев трябва да се охлади. Индикаторната лампа започва да примигва в червено. Въздушната помпа се изключва (фиг. 13).

• Процесът е приключен, когато индикаторната лампа се изключи.

• Натиснете ръчния клапан на капака, за да вентилирате вакуумната камера (фиг. 6).

• Отворете капак на уреда и извадете вакуумирания и запечатан плик.

• Проверете дали пликът е добре запечатан. Добрият шев трябва да бъде плосък, гладък и равномерен от край до край. Не трябва да има набръчквания или да бъде прекъснат.

• Винаги изключвайте от контактната мрежа след употреба!

ВНИМАНИЕ! Препоръчително е да запечатате втори път плика, като създадете втори шев над първия. Можете да използвате функцията "MAN SEAL", за да нагласите мястото на втория шев.

Създаване на пликове от ролки за вакуумиране

• Развийте желаната дължина от ролката и отрежете фолиото с резеца.

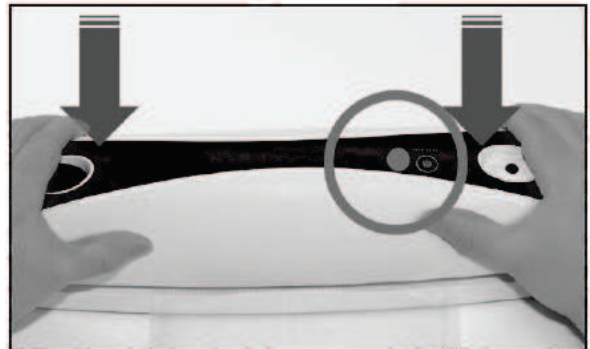
• Свържете уреда с контактната мрежа и отворете капак (фиг. 14).

• Поставете отрязаното фолио, с гладката страна надолу, пред уреда и поставете един от незапечатаните му краища върху гумената подложка. Фолиото трябва да бъде поставено по такъв начин, че да стига до външната част на уплътненията на вакуумната камера (фиг. 15).

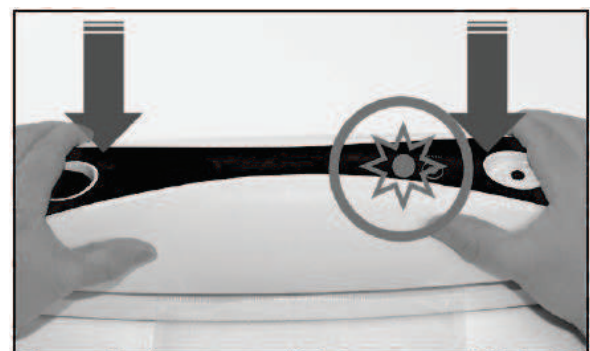
ВНИМАНИЕ! Фолиото **НЕ** трябва да влиза във вакуумната камера или да бъде върху уплътненията.



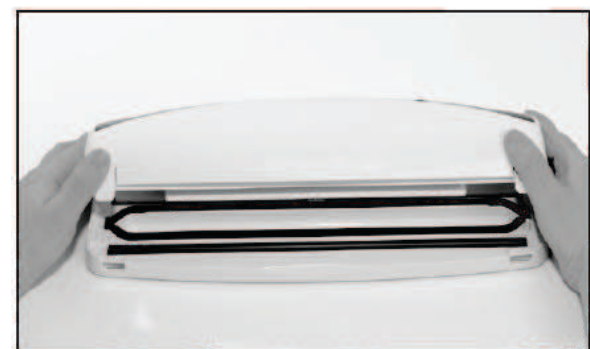
фиг. 11



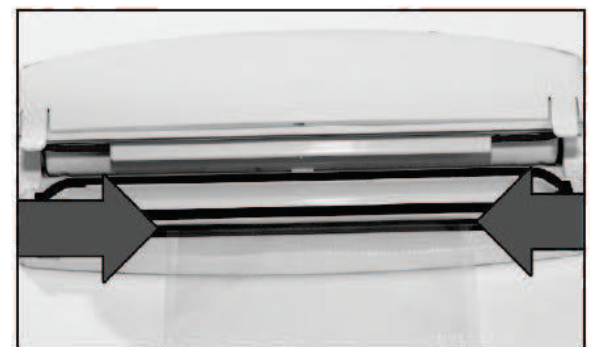
фиг. 12



фиг. 13



фиг. 14



фиг. 15

Инструкции за употреба

Създаване на пликове от ролки за вакуумиране

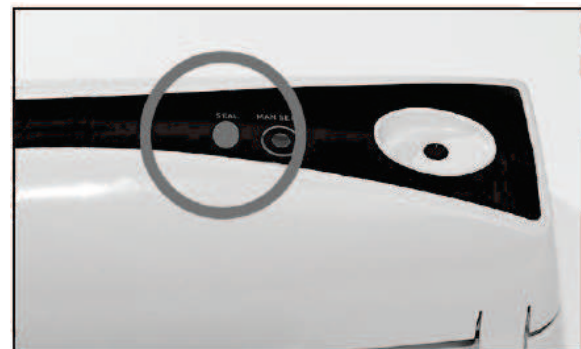
- Затворете капака на уреда.
- Натиснете двете заключващи скоби с пръсти, за да ги затворите в държачите (фиг. 16).
- Уредът се включва, щом контактният щифт се натисне от затворения капак. Започва автоматичният процес по вакуумиране и запечатване.
- Натиснете равномерно капака по външния ръб от двете страни и го задръжте (фиг. 17).
- Въздушната помпа ще започне да изпомпва въздуха от вакуум камерата, за да създаде вакуум. Той е важен за правилното запечатване на фолиото.
- След създаването на вакуум, уреда започва да запечатва фолиото. Индикаторната лампа ще светне в червено (фиг. 18).
- След запечатване, създаденият шев трябва да се охлади. Индикаторната лампа започва да примигва в червено. Въздушната помпа се изключва (фиг. 19).
- Когато червената лампа се изключи, процесът е завършен.
- Натиснете ръчния клапан на капака и освободете заключващите скоби (фиг. 20).
- Отворете капака на уреда и извадете фолиото.
- Проверете дали пликът е добре запечатан. Добрият шев трябва да бъде плосък, гладък и равномерен от край до край. Не трябва да има набръчквания или да бъде прекъснат.
- Напълнете вече запечатания от едната страна плик с храна и изберете начин за вакуумиране и запечатване от инструкциите за употреба.



фиг. 16



фиг. 17



фиг. 18



фиг. 19



фиг. 20

Инструкции за употреба

Вакуумиране и запечатване на контейнери “EXECUTIVE” или такива с универсални капаци



ВНИМАНИЕ!

Налягането от вакуумирането на контейнери, може да повреди или счупи неподходящ съд. Контейнерът НЕ трябва да бъде от тънка пластмаса или стъкло! ВИНАГИ използвайте подходящ контейнер!

Цветните контейнери и универсалните капаци на ROMMELSBACHER са със звездообразен отвор, който улеснява поставянето на маркуча за вакуумиране в центъра му. Използвайте универсалните капаци (с диаметър 100 мм. и 125 мм.) за буркани и топлоустойчиви съдове и купи. Универсалните капаци са със същата ефективност на капаците от контейнерите “EXECUTIVE”.

- Напълнете контейнера, като оставите минимум 3 см. свободно място до горния ръб.
- Поставете капака на контейнера и завъртете отвора му в позиция “VACUUM”.
- Свържете единия край на маркуча за вакуумиране с входа на уреда, а другия край с отвора на контейнера. Затворете капака на уреда. Затворете заключващите скоби.
- Уредът се включва, щом контактният щифт се натисне от затворения капак. Започва автоматичният процес по вакуумиране и запечатване.
- Въздушната помпа ще се включи и ще започне да изпомпва въздуха от контейнера и от вакуум камерата.
- След като е създаден вакуум, индикаторната лампа ще светне в червено.
- Натиснете ръчния клапан на капака, за да прекратите процеса по вакуумиране.
- Разкачете маркуча от капака на контейнера и от уреда.
- Завъртете отвора на капака на контейнера в позиция “CLOSED”.
- За да отворите контейнера, завъртете отвора на капака му в позиция “OPEN”. Можете да чуete нахлуващият в контейнера въздух. Това е индикация, че контейнерът е бил вакуумиран.

ВНИМАНИЕ! Можете да прекъснете процесът на вакуумиране по всяко време, чрез натискане на ръчния клапан на капака. Ако искате да прекъснете процеса, натиснете клапана и го задръжте, докато уредът се изключи. При необходимост можете да освободите и заключващите скоби от двете страни на уреда.

Вакуумиране и запечатване на контейнери “FAMILY”

Удобни и мултифункционални контейнери, перфектни за съхранение в шкаф или хладилник. Подходящи са за съхранение на сухи и ронливи храни (бисквити, мляно кафе, брашно, ориз и др.).

- Напълнете контейнера, като оставите минимум 3 см. свободно място до горния ръб.
- Поставете капака на контейнера.
- Свържете единия край на маркуча за вакуумиране с входа на уреда, а другия край с отвора на контейнера. Затворете капака на уреда. Затворете заключващите скоби.
- Уредът се включва, щом контактният щифт се натисне от затворения капак. Започва автоматичният процес по вакуумиране и запечатване.
- Въздушната помпа ще се включи и ще започне да изпомпва въздуха от контейнера и от вакуум камерата.
- След като е създаден вакуум, индикаторната лампа ще светне в червено.
- Натиснете ръчния клапан на капака, за да прекратите процеса по вакуумиране.
- Разкачете маркуча от капака на контейнера и от уреда.
- За да отворите контейнера, натиснете бутон на капака му. Можете да чуete нахлуващият в контейнера въздух. Това е индикация, че контейнерът е бил вакуумиран.

ВНИМАНИЕ! Можете да прекъснете процесът на вакуумиране по всяко време, чрез натискане на ръчния клапан на капака. Ако искате да прекъснете процеса, натиснете клапана и го задръжте, докато уредът се изключи. При необходимост можете да освободите и заключващите скоби от двете страни на уреда.

Инструкции за употреба

Вакуумиране и запечатване на бутилки с вакуум капачки



ВНИМАНИЕ!

Налягането от вакуумирането на бутилки, може да повреди или счупи неподходящ съд. Бутилката НЕ трябва да бъде от тънка пластмаса или стъкло! ВИНАГИ използвайте подходяща бутилка с вакуум капачка!

С вакуум капачките можете да затворите отново всяка вече отворена бутилка с вино или друга напитка или съдържание. **НИКОГА НЕ** затваряйте и вакуумирайте бутилки, пълни с газирана течност! Вакуумирането забавя процеса на окисляване на напитките и по този начин запазва техните качества и вкус за по-дълго време.

- Свържете единия край на маркуча за вакуумиране с входа на уреда, а другия край с капачката. Затворете капака на уреда. Затворете заключващите скоби.
- Уредът се включва, щом контактният щифт се натисне от затворения капак. Започва автоматичният процес по вакуумиране и запечатване.
- Въздушната помпа ще се включи и ще започне да изпомпва въздуха от контейнера и от вакуум камерата.
- След като е създаден вакуум, индикаторната лампа ще светне в червено.
- Натиснете ръчния клапан на капака, за да прекратите процеса по вакуумиране.
- Разкачете маркуча от капака на контейнера и от уреда.
- За да отворите контейнера, натиснете бутон на капака му. Можете да чуete нахлуващият в контейнера въздух. Това е индикация, че контейнерът е бил вакуумиран.

ВНИМАНИЕ! Можете да прекъснете процеса на вакуумиране по всяко време, чрез натискане на ръчния клапан на капака. Ако искате да прекъснете процеса, натиснете клапана и го задръжте, докато уреда се изключи. При необходимост можете да освободите и заключващите скоби от двете страни на уреда.

Разглобяване и сглобяване на уреда



ВНИМАНИЕ!

Запечатващата лента се нагорещява по време на употреба! НЕ я докосвайте, докато е гореща!

Разглобяване

- Изключете уреда от контактната мрежа.
- Отворете капака на уреда и го отделете от страничните панти.
- Внимателно отделете уплътненията на вакуумната камера.
- Внимателно отделете гумената подложка.

Сглобяване

- Уверете се, че уредът е изключен от контактната мрежа.
- Поставете гумената подложка на мястото ѝ. За да го направите, вкарайте тънкия ѝ край във предвидената за него вдлъбнатина и я натиснете.
- Поставете горното и долното уплътнение. Започнете с дясната страна и внимателно поставете уплътненията в предвидените за тях вдлъбнатини. След като са на място, ги натиснете добре.
- Поставете капака на мястото му и го затворете.
- Съхранявайте захранващия кабел в отделението за него!

ВНИМАНИЕ! Неправилното поставяне на уплътненията и/или гумената подложка може да доведе до нефункциониране на уредът!

ВНИМАНИЕ! НЕ съхранявайте уреда със затворен капак (заключващи скоби)!

Почистване и поддръжка



ВНИМАНИЕ!

Винаги изключвайте уреда от контактната мрежа, преди да го приберете, почистите, разглобите и др. **НИКОГА НЕ потапяйте уреда и неговите части във вода и/или други течности! НИКОГА НЕ ги почиствайте под течаща вода!**



ВНИМАНИЕ!

Запечатващата лента се нагорещява по време на употреба! НЕ я докосвайте, докато е гореща!

- Преди да използвате, разглобявате или почиствате уреда, моля, внимателно си измийте ръцете!
 - Почиствайте горната част на уреда (капака) с леко влажна мека кърпа и малко мек (слаб) препарат за съдове. **НИКОГА НЕ** използвайте абразивни или агресивни (силни) препарати за почистване! **НЕ** използвайте разтворители! Почиствайте уреда след всяка употреба! В случай, че течност влезе в уреда, **НЕ ГО** включвайте и/или свързвайте с контактната мрежа! Потърсете оторизиран сервиз!
 - Можете да почистите долната част на уреда по същият начин, след като премахнете гумената подложка и уплътненията на вакуум камерата.
 - Можете да почистите уплътненията с леко влажна мека кърпа и малко количество мек препарат.
 - Винаги оставяйте частите на уреда да изсъхнат напълно, преди да го сглобите и използвате!
 - Пазете охранващият кабел! Той не трябва да бъде прегъван, опъван или усукван!
- ВНИМАНИЕ! НИКОГА НЕ** използвайте абразивни препарати и/или гъби, тел и др. за почистване на уреда и неговите части! **НИКОГА НЕ** използвайте парочистачки за почистването му!
- ВНИМАНИЕ!** Захабени, скъсани, деформирани и неизрядни уплътнения трябва да бъдат подменени с нови, за да се гарантира, че уредът функционира ефективно! Уплътненията са консуматив и не се покриват от гаранцията на този уред.

Полезни съвети за вакуумиране

- Предимства на вакуумираната храна:
 - Вакуумирането на храна ще промени изцяло начина, по който купувате и съхранявате храна и хранителни продукти! Когато държите храната във вакуум, т.е. без да се докосва до въздух, Вие удължавате значително периода, в който можете да я съхранявате, без значение дали държите вакуумираните пакети храна в килер, шкаф, хладилник или фризер. Въздухът може да развали по-бързо храната, може да е причина за по-бързо ферментация, гниене или прекомерно изсушаване. Не добре пакетиранията замразена храна може да се обезцвети и да изгуби вкусовите си качества.
 - Позволява Ви да съхранявате и разпределяте на порции закупените хранителни продукти, плодове, зеленчуци - било от магазина или от собствената Ви градина! Предварително вакуумирани продукти, като сирена, месо и др., могат да бъдат съхранявани по-дълго, ако след първоначалната им употреба вакуумирате остатъка. Месо, риба и зеленчуци могат да бъдат замразявани, без да губят своя вкус или качества. Кафе, ориз, брашно и изсушени плодове могат да издържат много повече време, ако ги вакуумирате. Пресните и нетрайни храни трябва да се съхраняват в хладилник.
- Времето и качеството на съхраняване зависят от качеството на вакуумираната храна. Колкото по-качествена, прясна и свежа е храната преди вакуумиране - толкова по-дълго време тя може да бъде съхранявана. Храна с ниско качество ще се развали, без значение как е съхранявана.
- Винаги дръжте наблизко вакуум машината и пликите/ролки/контейнери за вакуумиране. По-този начин винаги ще можете бързо и лесно да вакуумирате и приберете закупените и/или останали продукти след готвене!
- В таблицата "**ВРЕМЕ ЗА СЪХРАНЕНИЕ**" можете да откриете времена за съхранение на различни продукти. Тези времена зависят от качеството на продуктите и начина, по който те са били вакуумирани. Времената са точни при правилно използване на уреда и използването на оригинални пликите/ролки/контейнери за вакуумиране и съхранение на **ROMMELSBACHER!**

Време на съхранение

i Тези времена са ориентировачни и зависят от множество различни фактори, като качеството на храната, качеството на вакумиране и др. Тези времена са точни само при употребата на оригинални аксесоари (пликове и ролки). При използване на такива от друг производител, не може да бъде гарантирано качеството и ефектът от вакумирането!

Охладена храна ($5\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Невакумирана храна	Вакумирана храна
• червено месо	3 - 4 дни	8 - 9 дни
• бяло месо	2 - 3 дни	6 - 9 дни
• цяла риба	1 - 3 дни	4 - 5 дни
• дивечово месо	2 - 3 дни	5 - 7 дни
• цели наденици	7 - 15 дни	25 - 40 дни
• нарязани наденици	4 - 6 дни	20 - 25 дни
• меки сирена	5 - 7 дни	14 - 20 дни
• твърди и полутвърди сирена	15 - 20 дни	25 - 60 дни
• бланширани зеленчуци	1 - 3 дни	7 - 10 дни
• плодове	5 - 7 дни	14 - 20 дни

Готвена и след това охладена храна ($5\pm 2^{\circ}\text{C}$)		
• зеленчуково пюре/супи	2 - 3 дни	8 - 10 дни
• паста/ризото	2 - 3 дни	6 - 8 дни
• сготвено/печено месо	3 - 5 дни	10 - 15 дни
• торти с пълнеж (кремов/плодов)	2 - 3 дни	6 - 8 дни
• мазнина за фритюрник	10 - 15 дни	25 - 40 дни

Дълбоко замразена храна ($-18\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Невакумирана храна	Вакумирана храна
• месо	4 - 6 месеца	15 - 20 месеца
• риба	3 - 4 месеца	10 - 12 месеца
• зеленчуци	8 - 10 месеца	18 - 24 месеца

Храна при стайна температура ($25\pm 2^{\circ}\text{C}$)		
• хляб	1 - 2 дни	6 - 8 дни
• пакетирани бисквити	4 - 6 месеца	12 месеца
• паста	5 - 6 месеца	12 месеца
• ориз	5 - 6 месеца	12 месеца
• брашно	4 - 5 месеца	12 месеца
• сушени плодове	3 - 4 месеца	12 месеца
• мляно кафе	2 - 3 месеца	12 месеца
• чай на прах	5 - 6 месеца	12 месеца
• замразени сушени продукти	1 - 2 месеца	12 месеца
• мляко на прах	1 - 2 месеца	12 месеца

i Съхранявайте нетрайни храни във фризер или хладилник. Вакумирането им удължава периода на съхранение, но не ги консервира (не могат да стоят дълъг период от време на стайна температура).

i Притоплената вакумирана храна, докато все още е вакъумирана, е податлива на развитие на микроорганизми в рамките на няколко часа, без да оказват влияние на вкуса и мирисата на храната. Консумацията ѝ може да бъде вредна и дори опасна за здравето!

Полезна информация

Какво представлява вакуумирането?

- Развалянето на храната е в резултат на химически реакции и процеси в нея. В повечето случаи те се дължат на контакта ѝ с въздух, температурни промени, влага, действието на ензими в нея, развитието на микроорганизми или замърсяването ѝ от насекоми.
- Вакуумирането намалява влиянието на външните елементи, като премахва кислорода от опаковката и елиминира летливите органични съединения. Кислородът във въздуха допринася за бързото разваляне на храната първо чрез окисляването ѝ. Този процес премахва вкуса, хранителните и вкусовите качества на храната. Въздухът също допринася и за развитието на почти всички микроорганизми и е причината за бързото замръзване във фризера, което влияе на вкуса на храната.
- Вакуумирането удължава периода на съхранение на много и различни пресни храни, като намалява окисляването и предотвратява разпространяването на микроби (бактерии и мухъл). Въпреки това много от пресните храни съдържат голямо количество влага или вода, което допринася за развитието на микроорганизми, с или без въздух. За да се предотврати по-бързото разваляне на тези храни, е препоръчително те да бъдат вакуумирани и съхранявани при по-ниски температури!
- Микроорганизми, като плесен, мухъл и бактерии, съществуват навсякъде, но само при определени условия те могат да бъдат вредни. Плесента не се развива, ако няма достъп до въздух, вода или влага. За някои видове гъбички не е необходимо наличието на въздух. Те могат да се развият при наличието само на влага, захар и умерена температура. Замразяването предотвратява напълно тяхното развитие. В зависимост от вида, бактериите могат да се развият с или без въздух.
- Бактерията *Clostridium Botulinum* е причинителят на хранителният ботулизъм. Изключително опасно заболяване! Бактерията може да се развие на места без киселинност и без кислород. Необходими са ѝ само температури над 4 °C за по-дълъг период от време.
- Хранителните продукти, които могат да бъдат засегнати от тази бактерия, са тези, които имат ниска киселинност - червено месо, пилешко месо, риба, морски дарове, маслини в саламура, яйца, гъби и някои зеленчуци. Някои средни на киселинност продукти също могат да бъдат засегнати. Такива са: повечето зеленчуци и много видове плодове (зрели домати, лук, червени чушки, краставици, смокини и др.). За да избегнете замърсяването на тези храни с бактерията *Clostridium Botulinum*, е необходимо да спазвате основна хигиена и да ги съхранявате в хладилник или фризер. Тези храни трябва да бъдат консумирани веднага след затопляне.

ВНИМАНИЕ! Храни и продукти, затоплени, докато са все още вакуумирани, трябва да бъдат консумирани незабавно! При притоплянето им във вакуум, за кратък период от време (няколко часа) могат да се развият множество опасни за здравето микроорганизми! Те не променят вкуса и мирисата на храната и не можете да усетите тяхното наличие!

- Някои ензими променят цвета, вкуса и структурата на храната. Тези промени зависят от времето, за което е съхранявана храната, температурата, при която е съхранявана и най-много от наличието на въздух. За да се забави действието на тези ензими в зеленчуците, те трябва да бъдат бланширани. При храни с висока киселинност, като повечето плодове, не е необходимо бланширане. Създаденият вакуум забавя или спира напълно действието на ензимите!
- Ларвите от насекоми също могат да замърсят храната. Те често се намират в храни с ниско съдържание на вода/влага, сушени плодове, брашно, зърно и др. Вакуумирането и замразяването на тези храни спира развитието на ларвите и прави храната безопасна.

Полезна информация

Важна информация

- Вакуумирането удължава периода на съхранение на сухата храна. Храна, богата на мазнини, мухлясва под въздействието на кислород и топлина. Вакуумирането удължава периода на съхранение на храни, като ядки, кокосови стърготини, зърнени продукти и др. Съхранявайте ги на тъмно и хладно място (шкаф, килер и др.).
- Вакуумирането **НЯМА** да удължи периода на съхранение на плодове и зеленчуци (банани, ябълки, картофи и др.), освен ако не се обелят преди вакуумирането.
- Меки и деликатни храни (риба, горски плодове и др.), трябва да бъдат предварително замразени за 24 часа, преди да бъдат вакуумирани и прибрани във фризер.
- Зеленчуци, като броколи, карфиол, зеле и др., отдават газ, когато бъдат вакуумирани пресни. Преди да ги вакуумирате и приберете в хладилник, ги бланширайте.

ВАЖНО! За да сте сигурни, че вакуумирате и съхранявате правилно и безопасно храната и хранителните продукти, се препоръчва да използвате само оригинални пликосе, ролки и контейнери за вакуумиране и съхранение на ROMMELSBACHER!

Отстраняване на неизправности

Уредът не се включва:

- Проверете дали по кабела или щепсела няма повреди. Ако има такива, потърсете сервиз.
- Проверете дали контактът, който използвате, работи. Включете друг уред в него.
- Уредът се изключва автоматично при прегряване. Оставете го да се охлади за поне 15 минути и опитайте отново след това.

Уредът не запечатва фолиото за вакуумиране от ролка:

- Проверете дали краят на фолиото е поставено правилно (според инструкциите за това).

Уредът не създава пълен вакуум в плика:

- За правилно вакуумиране отвореният край на плика трябва да влиза изцяло във вакуум камерата.
- Проверете запечатващата лента, гумената подложка и уплътненията за замърсявания, повреди, скъсвания и правилно поставяне.
- Проверете плика за скъсвания и наранявания.

Уредът не запечатва правилно плика или не го запечатва изобщо:

- Около мястото на шева има прекалено много влага/течност. Подсушете храната и плика, ако се налага - поставете домакинска хартия върху и около храната, за да попие влагата.
- При продължителна употреба, запечатващата лента се нагорещява и може да прогори плика. Отворете капака и я оставете да се охлади напълно.
- Този уред е произведен съгласно всички правила за безопасност и при прегряване ще се изключи автоматично. Оставете го да се охлади за поне 20 минути.

Пликът се развакумира след запечатване:

- Набръчвания, остатъци от храна, мазни или мокри петна по линията на шева могат да доведат до неправилно запечатване. Отворете плика, почистете мястото на запечатване и запечатващата лента и го запечатайте отново. Препоръчително е, при влажна/течна храна, да създадете втори шев над първия.
- Проверете плика за скъсвания и наранявания. Препоръчително е да увиете острият краища на храната, както и твърди и/или островърхи ръбове с домакинска хартия.

Отстраняване на неизправности

Уредът не създава вакуум в контейнери “EXECUTIVE” или при използване на оригинален универсален капак ROMMELSBACHER:

- Проверете дали маркучът е правилно поставен в отвора за него на машината, както и в отвора на капака на контейнера.
- Не пълнете контейнера до ръба! Винаги оставяйте минимум от 3 см. разстояние от храната до горния ръб на контейнера!
- Не забравяйте да оставите течни храни и храни с течности (супи, яхнии и др.) да се охладят напълно, преди да ги вакуумирате.
- Проверете дали горният ръб на контейнера не е повреден или замърсен. Почистете го или използвайте друг контейнер.
- Проверете дали уплътненията на контейнера или капака са в добро състояние.

Контейнерите “EXECUTIVE” или универсалните капаци ROMMELSBACHER се развакуумират:

- Проверете дали стрелката на отвора на контейнера/универсалния капак е в позиция “CLOSED” след вакуумирането.
- Проверете дали горния ръб на контейнера не е повреден или замърсен.
- Проверете дали всички уплътнения са поставени правилно и са в добро състояние.
- Проверете дали пръстенът/уплътнението под отвора на контейнера/универсалния капак е поставено правилно.

Контейнерите “FAMILY” се развакуумират:

- Проверете дали горният ръб на контейнера не е повреден или замърсен.
- Проверете дали уплътненията на контейнера и капака са поставени правилно и са в добро състояние.
- Проверете дали пръстенът/уплътнението под “PUSH” отвора е поставено правилно и е в добро състояние.
- Проверете дали по контейнера или капака няма пукнатини.

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

- Заявка за ремонт на закупената стока се приема в устна или писмена форма, на адреса на фирма „Ню Вижън Бутик“ ЕООД или на адреса на закупуване на уреда.
 - При подаване на заявка за ремонт-рекламация, потребителят задължително прилага и документите, на които се основава претенцията:
 - Гаранционна карта;
 - Касова бележка или фактура;
 - Протоколи, актове или други документи, установяващи несъответствието на стоката или услугата с договореното;
 - Други документи, установяващи претенцията по основание и размер;
 - Гаранционната карта трябва да бъде попълнена изчерпателно и четливо. Тя трябва да съдържа модел, фабричен номер (ако има), подпис на клиента, дата на покупката. Непопълнени или подправени гаранционни карти са невалидни.
 - Гаранционно обслужване може да бъде отказано в следните случаи:
 - При несъответствие между данните в документите и самата стока или опит за подправяне на гаранционната карта.
 - Когато е правен опит за ремонт, монтаж или демонтаж;
 - Когато не са спазени условията за експлоатация, съхранение и транспорт;
 - При причинени повреди от неправилно боравене, претоварване, механични повреди, сътресение, удар, въздействие на температура, влага или други фактори, извън допустимите граници, прах, предмети, растения, животни или др.
 - При токови удари, гръмотевици, наводнения, пожари, форсмажорни обстоятелства или други външни въздействия извън контрола на производителя, вносителя, търговеца или сервиза.
 - При използване на стоката не по предназначение, както и използването на битови уреди за професионални или търговски цели, в заведения, хотели, отдаване под наем и др. При работа с нестандартна хранителна система с други неподходящи или нестандартни устройства, с нестандартна кабелна мрежа, неоригинални зарядни устройства, батерии, консумативи, носители и др.
 - На гаранционно обслужване не подлежат:
 - Всички външни части, които могат да бъдат повредени по невнимание от клиента, уплътнения, аксесоари, шалтета, тапицерии, адаптери, батерии, кабели, предпазители, дистанционни управления, както и непознаване инструкцията за експлоатация на уреда.
 - При предявяване на рекламация, отговаряща на изискванията на гаранционните условия, търговецът е длъжен по своя преценка да:
 - Отремонтира стоката в законовия срок. Когато рекламацията се удовлетворява чрез ремонт на стоката, срокът за ремонта се прибавя към гаранционния срок.
 - Ако ремонтът на стоката е невъзможен или неоправдан, да я замени с нова от същия модел. Когато удовлетворяването на рекламацията се извършва чрез замяната на стоката с друга, съответстваща на договореното, търговецът е длъжен да запази гаранционните условия на потребителя.
 - Ако няма същия модел, да предложи аналогичен или друг модел с доплащане или възстановяване на заплатената сума.
 - В случай, че не бъде извършена замяна на потребителската стока, или не се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя, той може да иска разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума или намаляване на цената.
 - Производителят, вносителят, търговецът или сервизът не могат да бъдат отговорни за пропуснати ползи, престой или други, вследствие на дефекта на стоката или нейния престой в сервиза.
 - По време на престоя на стоката в сервиза, сервизът не е длъжен да осигурява обратно друга стока.
 - При получаване на отремонтираната стока:
 - Потребителят е длъжен да се убеди в качеството и обема на извършения ремонт, преди да получи стоката си обратно.
 - Частите, заменени при ремонта, остават в сервиза за по-нататъшно отчитане.
 - Ако при диагностиката на стоката се установи, че тя е изправна и отговаря на техническата си спецификация, или дефектът е извънгаранционен, сервизът може да таксува клиента съобразно извършената услуга, по установения ценоразпис за извън гаранционно обслужване.
 - При съгласие се подписва Протокол за споразумение.
 - При несъгласие се попълва Констативен протокол.
- Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112-115 от ЗЗП и по-точно, независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба, съгласно гаранцията по чл. 112-115 от ЗЗП. Независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за купуко-продажба.
- ВНИМАНИЕ:**
1. Рекламации за некомплектованост и външни видими дефекти на стоката се признават само по време на покупката.
 2. Претенции за дефекти и липси не се признават, когато стоката е закупена като преоценена.

ГАРАНЦИОННА КАРТА

ВИД ПРОДУКТ	Машина за вакуумиране
МОДЕЛ	VAC 155
ФАБРИЧЕН НОМЕР	
ДАТА НА ЗАКУПУВАНЕ	
ГАРАНЦИОНЕН СРОК	2 ГОДИНИ (24 МЕСЕЦА)
МАГАЗИН/ОБЕКТ	
СЕРВИЗ (ПЕЧАТ)	

Купувач:..... Тел:.....

Адрес:.....

Запознат съм и приемам условията на гаранцията!

Стоката е изпробвана и предадена с пълна комплектация и документация!

.....
(Подпис на купувача)

С тази гаранционна карта НЮ ВИЖЪН БУТИК ЕООД, със седалище и адрес на управление гр. София, 1766, Околовръстен път 265, Хипермаркет Технополис, поема настоящите гаранционни задължения към потребителите и определя реда за извършване на рекламации при доказани гаранционни събития. Тази гаранция се отнася за дефекти, възникнали в процеса на нормална експлоатация по време на гаранционния период и не ограничава по никакъв начин действащите закони и други задължителни разпоредби в Република България.

Търговците и продавачите на едро и дребно нямат право да допълват или да изменят условията на тази гаранция.

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупка, а при лизинг – от датата на получаване на стоката.

Настоящата търговска гаранция е валидна само на територията на Република България.

I. Информация за правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112 -115 от Закона за защита на потребителите:

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба, потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или нейната замяна с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) (Нова - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) (Предишна ал. 1 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) (Предишна ал. 2, изм. - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) След изтичането на срока по ал. 2, потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с нейния ремонт, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) (Предишна ал. 4 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;
2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) (Нова - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

II. Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите. Независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно гаранцията по чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите.

Ню Вижън Бутик ЕООД

Централен офис: гр. София, Студентски град, Ул. „Иван Багрянов” 19, вх. А, ет. 1, ап. 4, Тел: 02/962 86 86, 0888 705 116
www.vip-giftshop.com www.cookandhome.bg