



ROMMELSBACHER

Ръководство за употреба Машина за вакуумиране VAC 285



ВЪВЕДЕНИЕ

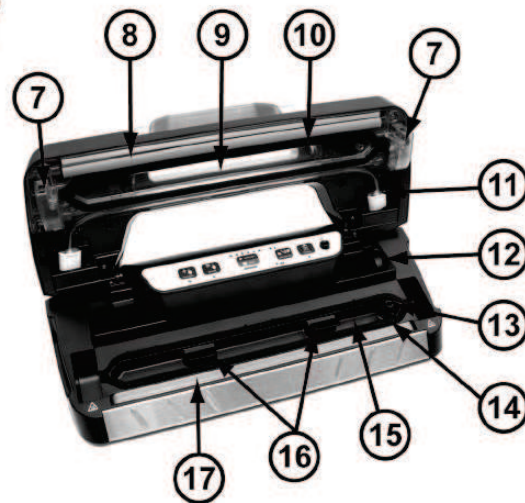
За нас е удоволствие, че сте решили да закупите този ненадминат електроуред и бихме искали да Ви благодарим за Вашето доверие. Лесният му начин на управление и широкият му спектър от приложения със сигурност ще Ви изпълнят с ентузиазъм. За да сте сигурни, че можете да се насладите на уреда за дълго време, 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. Основа на уреда
2. Капак на уреда
3. Контролен панел
4. Отвор за маркуч (за контейнери)
5. Дръжка за отключване/отваряне и заключване/затваряне на капака
6. Отделение за съхранение на захранващия кабел
7. Заклучващи скоби
8. Гумена подложка
9. Прозорец за проверка на вакуумирането
10. Горно уплътнение на вакуумната камера
11. Подвижен маркуч с два преходника
12. Подвижен резец за фолио
13. Долно уплътнение на вакуумната камера
14. Всмукателен канал
15. Вакуумна камера
16. Подвижна спирателна скоба
17. Запечатваща лента



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:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Мощност:	110 W
Клас на защита:	II
Приблизителна всмукателна сила:	9 l/min
Консумация на ел. енергия в режим готовност:	< 0.5 W

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!

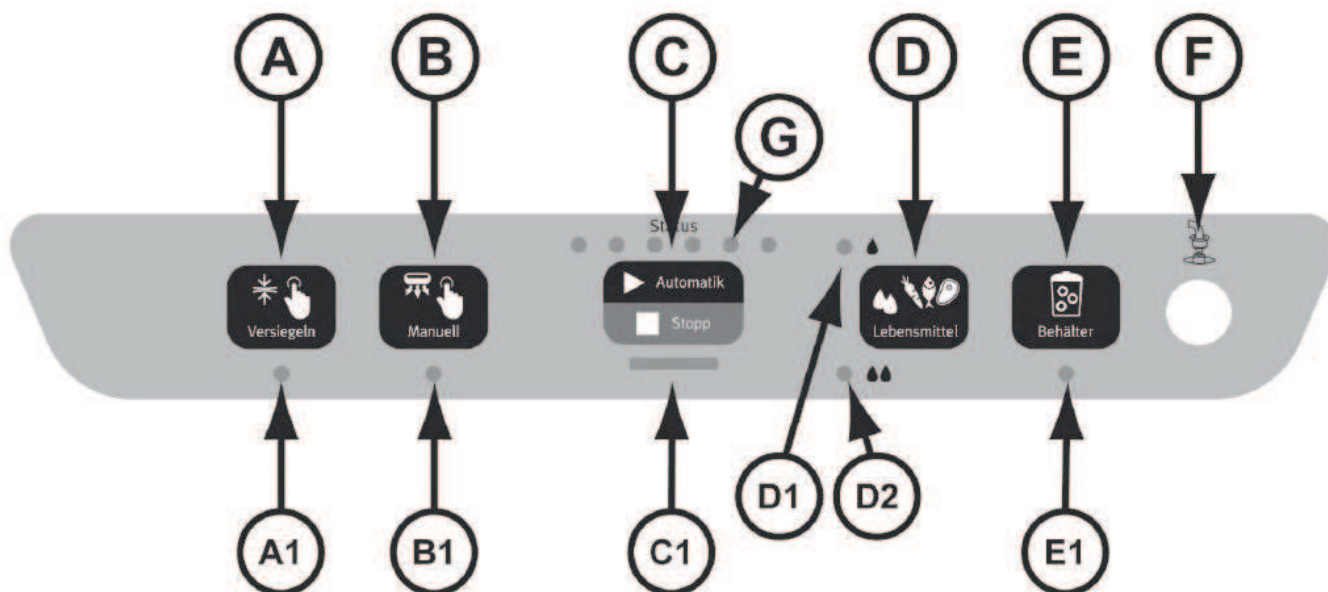


ВНИМАНИЕ!

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

- 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.
- **НИКОГА НЕ** използвайте дръжката на капака, за да премествате или носите уреда!
- 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.
- Не съхранявайте и използвайте уреда във влажни помещения или на открито.
- Преди първа употреба, отстранете всички опаковачни материали, стикери, лепенки и др. и почистете уреда (виж „Почистване и поддръжка“).

Контролен панел



Бутон/индикатор

Функция

A - Бутон "Versiegeln"

Ръчно запечатване

B - Бутон "Manuell"

Ръчно вакуумиране

C - Бутон "Automatik / Stopp"

Автоматично вакуумиране и запечатване. Спира всички процеси.

D - Бутон "Lebensmittel"

Настройка за суха храна/храна с течности

E - Бутон "Behälter"

Вакуумиране на контейнери

F - Отвор за маркуч

За свързване на маркуч за вакуумиране

G - Дисплей

Показва готовността на активният процес

A1 - Индикатор за "Versiegeln"

Показва, че в момента тече процес на ръчно запечатване

B1 - Индикатор за "Manuell"

Показва, че в момента тече процес на ръчно вакуумиране

C1 - Индикатор за "Automatik"

Показва, че в момента тече процес на автоматично вакуумиране

D1 - Индикатор за "Lebensmittel"

Показва, че е избрана настройка за суха храна

D2 - Индикатор за "Lebensmittel"

Показва, че е избрана настройка за храна с течности

E1 - Индикатор за "Behälter"

Показва, че в момента тече процес на вакуумиране на контейнер

Функция на дръжката на капака



Позиция 1:

Капакът е отключен и може да бъде отворен



Позиция 2:

Капакът е в позиция за съхранение на уреда



Позиция 3:

Капакът е заключен и уредът е в готовност за работа

ВНИМАНИЕ! Капакът трябва да бъде в „Позиция 2“, когато съхранявате уреда! Ако го съхранявате в друга позиция, това може да амортизира и/или повреди пантите и заключващия механизъм!

Инструкции за употреба



ВНИМАНИЕ!

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



- Този уред е подходящ за продължителна употреба без прекъсвания между отделните цикли на вакуумиране. Препоръчително е да оставяте уреда да се охлади за няколко минути на всеки 25 пълни последователни цикъла на вакуумиране.
 - Винаги оставяйте достатъчно пространство пред уреда, за да може да поставите плика с храна за вакуумиране.
 - Винаги избирайте подходящ размер плик за вакуумиране, според количеството храна.
- ВНИМАНИЕ! ВИНАГИ** избирайте плик с поне 8 см. повече от необходимото, за да може, той да бъде вакуумиран и запечатан правилно!
- Когато пълните плика с храна, не го мачкайте и разтягайте. Мястото, където ще бъде запечатан, трябва да бъде чисто, сухо, без набръчквания и без храна от вътрешната и от външната страна.
 - Когато искате да вакуумирате мека и деликатна храна, препоръчително е да използвате функцията за ръчно вакуумиране (бутон “В”).

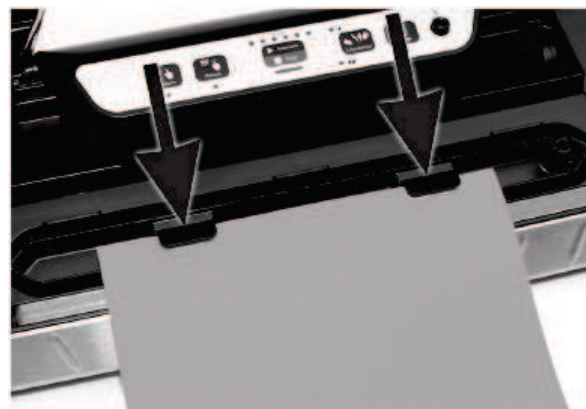
Автоматично вакуумиране и запечатване

1. Подготовка на уреда за работа:

- Развийте целия захранващ кабел от отделението му за съхранение.
- Свържете захранващия кабел с контактната мрежа. Всички индикаторни лампи ще се включат за секунда.
- Повдигнете дръжката на капака, за да го отключите.
- Отворете капака.
- Уредът е в режим готовност. Индикаторната лампа “Lebensmittel” се включва.
- Поставете пълния плик с отворения край под спирателната скоба, във вакуум камерата (фиг. 1).
 - Можете да проверите дали пликът е поставен правилно през прозореца на капака.
- Затворете капака. За да го заключите, поставете дръжката в „Позиция 3”. Веднага щом дръжката е в правилната позиция, първата лампа на дисплея ще се включи. Уредът е готов за вакуумиране и запечатване.

2. Избиране на настройка за тип храна:

- С натискане на бутона “Lebensmittel” можете да изберете настройката, подходяща за съответната храна (фиг. 2).
- За суха храна изберете: 
- За храна с течности изберете: 



фиг. 1



фиг. 2

Инструкции за употреба

Автоматично вакуумиране и запечатване

3. Стартиране на автоматично вакуумиране и запечатване

- За да стартирате процеса, натиснете бутона "Automatik / Stopp" (фиг. 3).

- Процесът може да бъде прекъснат по всяко време с повторно натискане на бутона.

- За да се предотврати прегряване на уреда, той ще се изключи автоматично след 1 минута, ако пликът все още не е напълно вакууиран.

- Въздушната помпа започва да изпомпва въздуха и да създава вакуум. Индикаторната лампа под бутона светва.

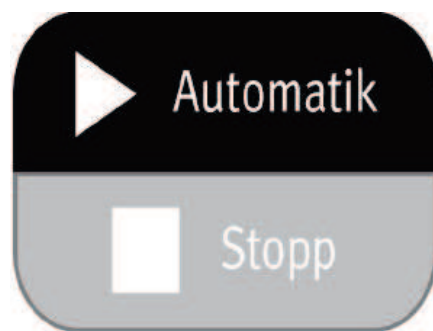
- След успешното създаване на вакуум, помпата спира и започва запечатването. Индикаторната лампа под бутона "Versiegeln" светва.

- Щом лампата под бутона "Versiegeln" изгасне, пликът е запечатан. Уредът влиза в работен режим. Първата лампа на дисплея светва. Светват индикаторните лампи на бутона "Lebensmittel" (в зависимост от настройката).

- За да извадите плика, повдигнете дръжката в „Позиция 1" и отворете капака.

- Проверете шева, създаден при запечатването. Шевът трябва да бъде гладък и равномерен от край до край. Не трябва да има набръчквания, прекъсвания и др.

- След употреба изключете уреда от контактната мрежа и поставете дръжката на капака в „Позиция 2".



фиг. 3

Ръчно вакуумиране и запечатване



ВНИМАНИЕ!

При използване на тази функция не се създава пълен вакуум. Времето на съхранение на храни и продукти е по-малко от това при използване на автоматичната функция!

1. Подготовка на уреда за работа:

- Развийте целия захранващ кабел от отделението му за съхранение.

- Свържете захранващият кабел с контактната мрежа. Всички индикаторни лампи ще се включат за секунда.

- Повдигнете дръжката на капака, за да го отключите.

- Отворете капака.

- Уредът е в режим готовност. Индикаторната лампа "Lebensmittel" се включва.

- Поставете пълния плик с отворения край под спирателната скоба, във вакуум камерата (фиг. 4).

- Можете да проверите дали пликът е поставен правилно през прозореца на капака.

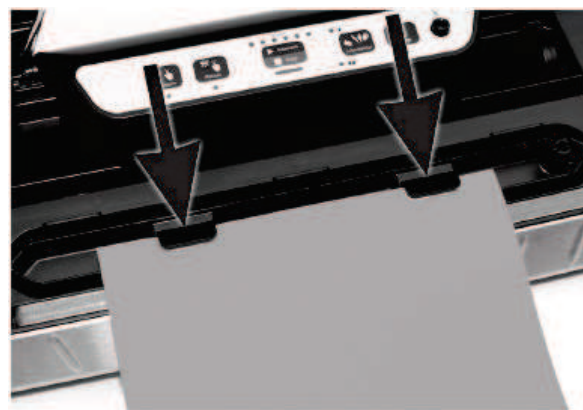
- Затворете капака. За да го заключите, поставете дръжката в „Позиция 3". Веднага, щом дръжката е в правилната позиция, първата лампа на дисплея ще се включи. Уредът е готов за вакуумиране и запечатване.

2. Избиране на настройка за тип храна:

- С натискане на бутона "Lebensmittel" можете да изберете настройката, подходяща за съответната храна (фиг. 5).

- За суха храна изберете: ●

- За храна с течности изберете: ●●



фиг. 4



фиг. 5

Инструкции за употреба

Ръчно вакуумиране и запечатване

3. Стартиране на ръчното вакуумиране:

• За да стартирате функцията, натиснете бутона “Manuell”.
Задръжте бутона, докато не бъде постигнат желаният вакуум (фиг. 6).

- Най-лесно можете да установите степента на вакуумиране, чрез пулсиращо натискане на бутона “Manuell”.

• Въздушната помпа се включва и започва да изпомпва въздуха, създавайки вакуум. Индикаторната лампа под бутона “Manuell”, както и всички останали индикаторни лампи на дисплея, се включват.

• Когато желаната степен на вакуумиране е достигната, освободете бутона “Manuell”. Всички индикаторни лампи, освен първата на дисплея, ще се изключат.

4. Стартиране на ръчното запечатване:

• За да стартирате функцията натиснете бутона “Versiegeln”.

• Уредът започва да запечатва плика. Индикаторната лампа под бутона “Manuell” се изключва. Лампата под бутона “Versiegeln” светва.

• След като пликът е запечатан, индикаторната лампа “Versiegeln” се изключва.

• За да извадите вакуумираният плик, преместете дръжката на капака в „Позиция 1” и го отворете.

• Проверете шева, създаден при запечатването. Шевът трябва да бъде гладък и равномерен от край до край. Не трябва да има набръчквания, прекъсвания и др.

• След употреба изключете уреда от контактната мрежа и поставете дръжката на капака в „Позиция 2”.

Създаване на пликове от ролки за вакуумиране

1. Отрязване на фолио от ролката:

• Развийте желаната дължина фолио от ролката за вакуумиране и го отрежете с резеца за фолио или с ножица.

2. Подготовка на уреда за работа:

• Развийте целия захранващ кабел от отделението му за съхранение.

• Свържете захранващия кабел с контактната мрежа.

Всички индикаторни лампи ще се включат за секунда.

• Повдигнете дръжката на капака, за да го отключите.

• Отворете капака.

• Уредът е в режим готовност. Индикаторната лампа “Lebensmittel” се включва.

• Поставете един от незапечатаните краища на фолиото върху запечатващата лента.

ВНИМАНИЕ! Фолиото **НЕ** трябва да застана върху уплътненията или във вакуум камерата!
Внимавайте за правилното поставяне на фолиото!

• Затворете капака на уреда и преместете дръжката му в „Позиция 3”. Веднага, щом дръжката се премести в правилната позиция, първата индикаторна лампа на дисплея светва. Уредът е готов за работа.



фиг. 6



фиг. 7



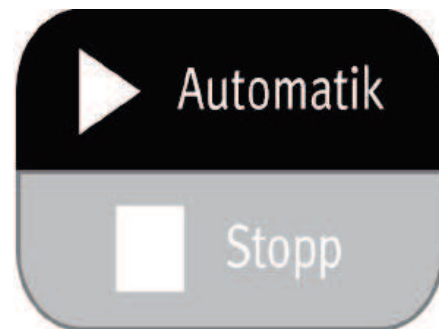
фиг. 8

Инструкции за употреба

Създаване на пликове от ролки за вакуумиране

3. Стартиране на автоматичната програма

- За да стартирате програмата, натиснете бутона "Automatik / Stopp" (фиг. 9).
- Процесът може да бъде прекъснат по всяко време с повторно натискане на бутона.
- За да се предотврати прегряване на уреда, той ще се изключи автоматично след 1 минута, ако пликът все още не е напълно вакуумиран.
- Въздушната помпа започва да изпомпва въздуха и да създава вакуум. Индикаторната лампа под бутона светва.
- След успешното създаване на вакуум помпата спира и започва запечатването. Индикаторната лампа под бутона "Versiegeln" светва.
- Щом лампата под бутона "Versiegeln" изгасне, пликът е запечатан. Уредът влиза в работен режим. Първата лампа на дисплея светва. Светват индикаторните лампи на бутона "Lebensmittel" (в зависимост от настройката).
- За да извадите фолиото, повдигнете дръжката в „Позиция 1“ и отворете капака.
- Проверете шева, създаден при запечатването. Шевът трябва да бъде гладък и равномерен от край до край. Не трябва да има набръчквания, прекъсвания и др.
- След употреба изключете уреда от контактната мрежа и поставете дръжката на капака в „Позиция 2“.



фиг. 9

Вакуумиране на контейнери



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само подходящи за вакуумиране контейнери! Преди да ги използвате, прочетете инструкциите за употреба и безопасност, идващи с контейнерите!

1. Подготовка на уреда за работа:

- Развийте целия захранващ кабел от отделението му за съхранение.
- Свържете захранващия кабел с контактната мрежа. Всички индикаторни лампи ще се включат за секунда.
- Уредът е в режим готовност. Индикаторната лампа "Lebensmittel" се включва.
- Затворете капака на уреда и преместете дръжката му в „Позиция 3“. Веднага, щом дръжката се премести в правилната позиция, първата индикаторна лампа на дисплея светва. Уредът е готов за работа.
- Поставете добре единия край на маркуча за вакуумиране в отвора на машината (фиг. 10).
- Поставете добре другия край на маркуча в отвора на контейнера.

ВНИМАНИЕ! Проверете дали и двата края на маркуча са добре поставени!

2. Вакуумиране на контейнер

- След като сте свързали правилно маркуча с уреда и с контейнера, натиснете бутона "Behälter" (фиг. 11).
- Процесът може да бъде прекъснат по всяко време с повторно натискане на бутона.
- За да се предотврати прегряване на уреда, той ще се изключи автоматично след 1 минута, ако контейнерът все още не е напълно вакуумиран.



фиг. 10



фиг. 11

Инструкции за употреба

Вакуумиране на контейнери

2. Вакуумиране на контейнер

- Въздушната помпа се включва и започва да изпомпва въздух от контейнера, за да създаде вакуум. Индикаторната лампа под бутона "Behälter" се включва.
- След успешното създаване на вакуум в контейнера, въздушната помпа се изключва.
- След като индикаторната лампа на бутона "Versiegeln" угасне, процесът по вакуумиране е приключил.
- Уредът влиза в режим на готовност. Първата индикаторна лампа на дисплея, както и индикаторната лампа на бутона "Lebensmittel" (в зависимост от настройката), се включват.
- Разкачете маркуча за вакуумиране от контейнера и от машината.
- Изключете уреда от контактната мрежа и поставете дръжката на капака в „Позиция 2“.

Почистване и грижа за уреда



ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Винаги изключвайте от контактната мрежа преди почистване! НИКОГА НЕ потапяйте уреда и неговите части във вода! НЕ ги почиствайте под течаща вода! Преди да почистите уреда, той трябва да се е охладил напълно!

- **ВИНАГИ** почиствайте уреда и неговите части с чисти ръце или използвайте ръкавици!
- Почиствайте уреда и вакуум камерата с леко влажна и мека кърпа. Можете да използвате слаб, неагресивен препарат за съдове. **НИКОГА НЕ** използвайте агресивни или абразивни препарати и гъби/четки за почистване. **НЕ** използвайте разтворители. В случай, че вода или друга течност падне в уреда, **НЕ** го включвайте! Потърсете оторизиран сервиз!
- Уплътненията и гумената подложка могат да бъдат свалени от уреда и почиствани отделно. Можете да ги почистите с мека гъба за съдове и слаб, неагресивен препарат. Оставете ги да изсъхнат напълно, преди да ги поставите обратно в уреда!
- Когато поставяте уплътненията и гумената подложка, се уверете, че те са поставени правилно! Неправилното им поставяне може да доведе до повреди по уреда или неправилно функциониране!
- **НИКОГА НЕ** използвайте агресивни/силни препарати за почистване! **НЕ** използвайте абразивни гъби, четки и препарати за почистване! **НЕ** използвайте парочистачки и пароструйки!

Поддръжка и съхранение

- Износени, деформирани и повредени уплътнения трябва да бъдат сменяни с нови и оригинални такива, подходящи за този модел.
- Уплътненията са консуматив и не се покриват от гаранцията на уреда!
- За да се гарантира правилното функциониране на уреда, той трябва да бъде съхраняван правилно! **ВИНАГИ** съхранявайте с незатворен капак и дръжка в „Позиция 2“! Ако съхранявате уреда със затворен капак/заклучена дръжка, това може да доведе до повреди/износване на уплътненията!
- Използвайте само оригинални пликосе и ролки за вакуумиране на марката **ROMMELSBACHER**. Следните артикули са подходящи за този уред и можете да ги намерите в официалните магазини на дистрибутора или онлайн на www.vip-giftshop.com и www.cookandhome.bg
 - VBS 203 - Двуслойни пликосе за вакуумиране - размер 20x30 см. - 50 бр.
 - VBS 304 - Двуслойни пликосе за вакуумиране - размер 30x40 см. - 50 бр.
 - VRS 1560 - Ролки за вакуумиране 15x600 см. - 2 броя
 - VRS 2060 - Ролки за вакуумиране 20x600 см. - 2 броя
 - VRS 3060 - Ролки за вакуумиране 30x600 см. - 2 броя

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!**
- Когато вакуумирате суха и/или твърда храна с остри и/или твърди ръбове, увивайте краищата (островърхите части) с домакинска хартия. По този начин ще предпазите плика от скъсване.
- За да избегнете засмукването на течности или попадането им в уреда, когато вакуумирате храна с течности (прясно месо, бланширани зеленчуци и др.), е препоръчително да ги увиете допълнително в домакинско фолио, или да ги замразите за известно време, преди да ги поставите в плика за вакуумиране.
- Съхранявайте вакуумираната нетрайна храна в хладилник или фризер.
- Поставяйте внимателно вакуумираните пакети храна в хладилника или фризера, така че всички да могат да се охладят равномерно.
- След като отворите предварително вакуумирана или консервирана храна, можете да използвате тази машина, за да я вакуумирате повторно за съхранение.
- Нетрайна храна (кайма, пилешко месо и др.) трябва да бъде използвана преди срокът ѝ на годност (този на оригиналната ѝ опаковка) да изтече!
- След като затоплите или размразите нетрайна храна, тя трябва да бъде консумирана или сготвена веднага.
- Не се препоръчва да консумирате нетрайна храна, след като е била размразена, ако е преседяла на стайна температура за няколко часа.
- Вакуумирането удължава периода на съхранение на суха храна. Храната, богата на мазнини, се разваля по-бързо, заради контакта си с кислород. Вакуумирането удължава периода на съхранение на храни, като ядки, кокосови стърготини, зърнени продукти и др. Препоръчва се този тип храни да бъдат съхранявани на хладно и тъмно място.
- Плодовете и зеленчуците (ябълки, банани, картофи и др.) трябва да бъдат обелени, преди да ги вакуумирате.
- Меки храни, както и такива с деликатна структура (риба, горски плодове и др.) трябва да бъдат предварително замразени за няколко часа, преди да бъдат вакуумирани и прибрани във фризер.
- Зеленчуци, като броколи, карфиол, зеле и други подобни, трябва да бъдат предварително бланширани, преди да бъдат вакуумирани.
- Можете да вакуумирате, с цел предпазване, и много нехранителни продукти, като: къмпинг оборудване (кибрич, аптечка, чисти и сухи дрехи), тютюн за лули, сребърни прибори и посуда, различни колекционерски предмети, за да ги предпазите от окисляване с времето.

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 контакта, 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.
- Проверете дали капака на уреда е затворен правилно (трябва да се чуе щракване).

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 дали капака на уреда е затворен правилно (трябва да се чуе щракване).
- Проверете пликът за скъсвания и наранявания.

Уредът не запечатва правилно плика или не го запечатва изобщо:

- Проверете дали капака на уреда е затворен правилно (трябва да се чуе щракване).
- 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 в съгласност с всички правила за безопасност и при прегряване ще се изключи автоматично. Оставете го да се охлади за поне 20 минути.

Пликът се развакууира 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 остриите краища на храната, както и твърди и/или островърхи ръбове с домакинска хартия.

При натискане на бутон всички индикаторни лампи на дисплея се включват:

- Капакът на уреда не е затворен правилно. За да затворите капакът, преместете дръжката в „Позиция 3“. Веднага щом капакът бъде затворен и заключен правилно, първата индикаторна лампа на дисплея ще се включи и уредът ще бъде готов за работа.

Време на съхранение

i Тези времена са ориентировачни и зависят от множество различни фактори, като качеството на храната, качеството на вакуумиране 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 ефекта от вакуумирането!

Охладена храна ($5\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Невакуумирана храна	Вакуумирана 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 ($-18\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Невакуумирана храна	Вакуумирана 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. Вакуумирането им удължава периода на съхранение, но не ги консервира (не могат да стоят дълъг период от време на стайна температура).

i Притоплената вакуумирана храна, докато все още е вакуумирана, 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!

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 285
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