



ROMMELSBACHER

RUS

Руководство по эксплуатации

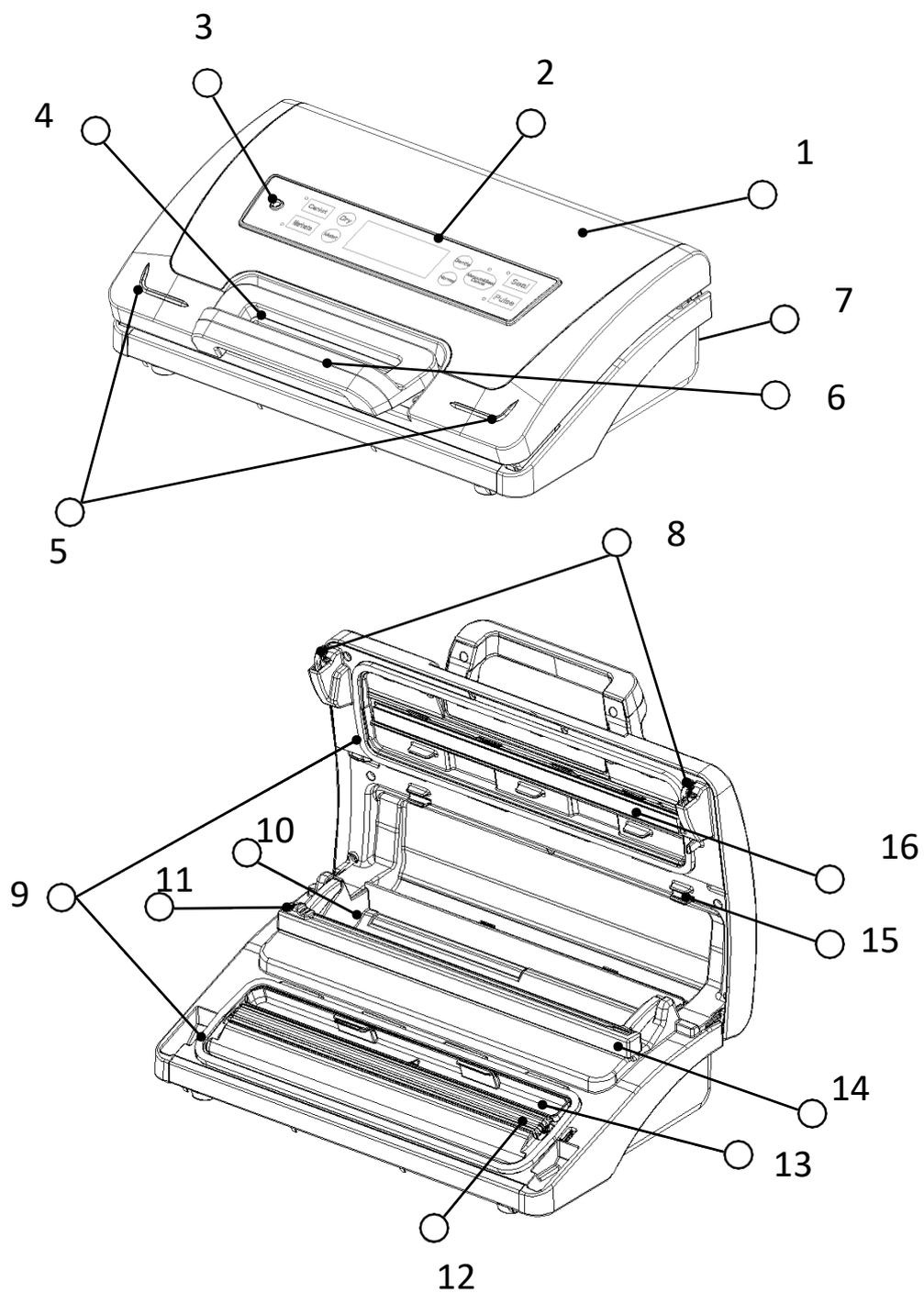


VAC 585
ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

Содержание

Описание прибора.....	3
Введение	5
Использование по назначению.....	5
Технические характеристики	5
Комплект поставки.....	5
Для вашей безопасности	6
Советы по безопасности при использовании прибора	7
Перед первым использованием.....	7
Использование прибора	9
Очистка и уход	16
Устранение неисправностей	17
Утилизация прибора и упаковочный материал.....	18

Описание прибора



1. Крышка
2. Панель управления
3. Порт для подсоединения шланга
4. Смотровое окошко
5. Индикатор блокировки
6. Ручка для блокировки/закрытия и разблокировки/открытия
7. Отсек для хранения кабеля
8. Блокираторы
9. Съёмные уплотнители для вакуумной камеры
10. Встроенный отсек для пленки в рулонах
11. Безопасное лезвие
12. Уплотнительная планка
13. Вакуумная камера со съёмной вставкой
14. Складное режущее устройство
15. Держатель шланга
16. Съёмная силиконовая кромка

Не показано на рисунке:

Съёмный соединительный шланг с 2 портами

10 пакетов

1 рулон пленки

1 сменный уплотнитель



Мы рады, что Вы приобрели этот прекрасный вакуумный упаковщик, и хотели бы поблагодарить Вас за оказанное доверие. Данный прибор прост в эксплуатации и имеет широкий спектр применения, что, несомненно, порадует Вас. Для того, чтобы Вы могли пользоваться прибором в течение длительного времени, внимательно прочитайте следующие инструкции и соблюдайте их. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу обязательно передайте и настоящее руководство. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для вакуумной герметизации продуктов питания только в домашнем использовании и для полупрофессионального применения (охотничьи, рыбацкие и фермерские хозяйства). Другие виды использования или модификации прибора не являются предусмотренными и несут в себе значительные риски. За любой ущерб, возникший в результате непредусмотренного использования, производитель не несет ответственности. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50 Гц

Номинальная мощность: 250 Вт

В режиме ожидания: < 0,8 Вт

Класс защиты: II

Мощность всасывания: ок. 20 л/мин.

Отрицательное давление: до 0.9 бар

Размеры (прибл.): 38,5 x 13 x 26,5 см

* Прибор автоматически переходит в режим ожидания через 10 минут бездействия, если крышка не заблокирована.

Комплект поставки

Вакуумный упаковщик VC 585 – 1 шт.

10 пакетов для вакуумирования (5 шт - 22 x 30 см и 5шт - 28 x 35 см)

Сразу после распаковки проверьте полученный прибор на комплектность и проверьте качество полученного товара (прибора и аксессуаров).



ОСТОРОЖНО: Внимательно прочтите все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

Важные советы по безопасности:

- Держите продукт и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми младше 8 лет (должны находиться под контролем со стороны взрослых).
- Детям младше 8 лет и лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Данный прибор запрещается использовать с внешними таймерами и пультами дистанционного управления.
- Перед каждым использованием, проверяйте надежность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.
- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.
- Не используйте кабель питания для отключения прибора от сети! Тяните только за вилку, а не за кабель!
- Если кабель питания прибора поврежден, во избежание опасностей он должен быть заменен производителем или другим квалифицированным специалистом.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно

выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.

- Неправильное использование прибора и несоблюдение инструкций по эксплуатации аннулируют гарантийные обязательства на прибор.

Советы по безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- **Уплотнительная планка нагревается во время использования. Не прикасайтесь к ней во время работы прибора!**
- Устанавливайте прибор вне досягаемости детей!
- Устанавливайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности и не используйте его вблизи источников тепла (духовка, газовая плита и т. д.) или во взрывоопасных средах, где находятся легковоспламеняющиеся жидкости или газы!
- Не переносите прибор за ручку!
- Не допускайте всасывания жидкостей в вакуумную камеру. Если жидкости попадут в вакуумную камеру, удалите их тканью! Вставка вакуумной камеры снимается для чистки.
- Эксплуатируйте прибор и его аксессуары только в сухом состоянии!
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед чисткой!
- Всегда дайте прибору остыть перед чисткой или транспортировкой!
- Никогда не погружайте прибор, его кабель питания и вилку в воду!
- Не храните прибор на улице или в помещениях с повышенной влажностью воздуха!
- Вынимайте вилку прибора из розетки после каждого использования для безопасного отключения.

Перед первым использованием

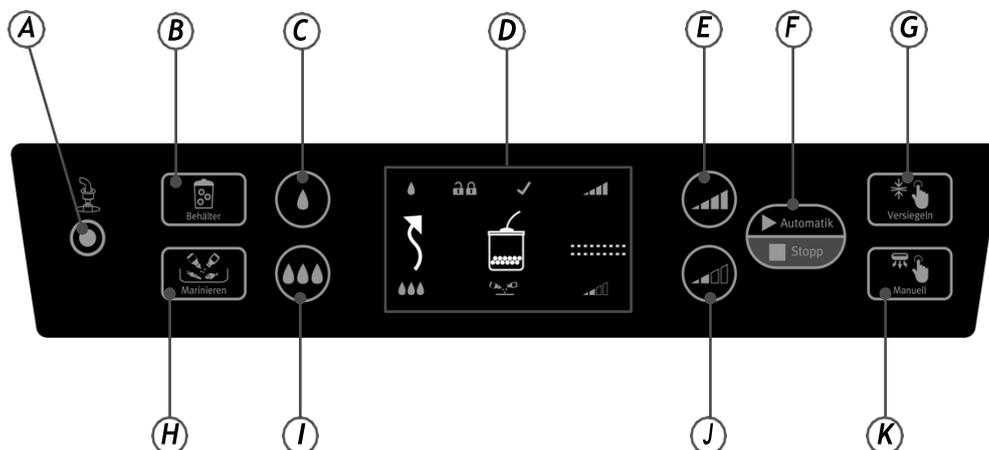


ВНИМАНИЕ: Пожалуйста, удалите с прибора все защитные пленки, ленты, рекламные и упаковочные материалы.

Очистите прибор и все съемные аксессуары в соответствии с инструкциями по очистке, приведенными в настоящем руководстве (см. раздел Очистка и уход настоящего Руководства).

Панель управления

Прибор оснащен простыми в использовании сенсорными датчиками. Функция или программа активируется легким нажатием на соответствующий датчик.



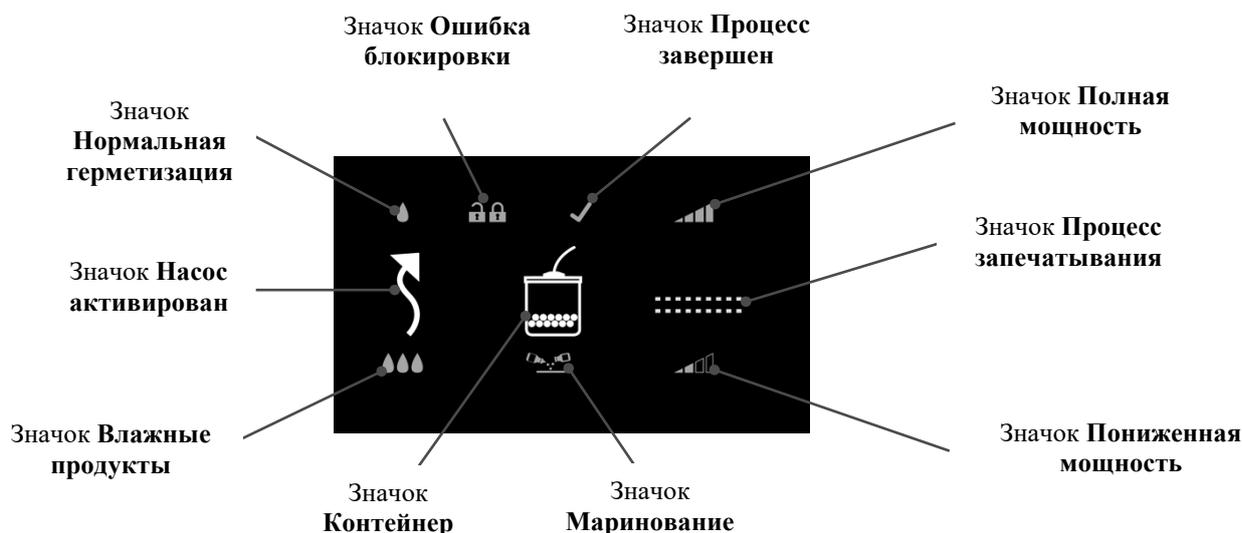
	Элемент управления	Функция
A	Порт для подключения шланга	Для подключения вакуумного шланга (шланг находится в крышке прибора)
B	Сенсорный датчик <i>Behälter</i> (=контейнер)	Для вакуумирования в специальных вакуумных контейнерах
C	Сенсорный датчик <i>Normal</i> (=нормальная герметизация)	Для режима сухой герметизации
D	Дисплей	Показывает индикаторы состояния и процесса
E	Сенсорный датчик <i>полная мощность</i>	Для максимальной производительности насоса
F	Сенсорный датчик <i>Automatik/ Stopp</i> (авто/стоп)	Для запуска или остановки функции или программы
G	Сенсорный датчик <i>Versiegeln</i> (=запечатывание)	Для ручной герметизации
H	Сенсорный датчик <i>Marinieren</i> (=маринование)	Для запуска программы маринования
I	Сенсорный датчик <i>Wet</i> (=влажные продукты)	Для режима герметизации влажных продуктов
J	Сенсорный датчик <i>пониженная мощность</i>	Для использования насоса на пониженной мощности
K	Сенсорный датчик <i>Manuell</i> (=ручной)	Для ручной герметизации

Дисплей

На дисплее прибора отображается выбранная программа или функция.

Пример 1: В автоматической программе активность насоса отображается во время всасывания, а ход запечатывания — во время процесса запечатывания. Кроме того, всегда отображаются выбранная функция запечатывания (нормальная/для влажных продуктов) и производительность насоса.

Пример 2: В программе маринования значок маринования всегда активен, а активность насоса отображается во время фаз закачивания.



Использование прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

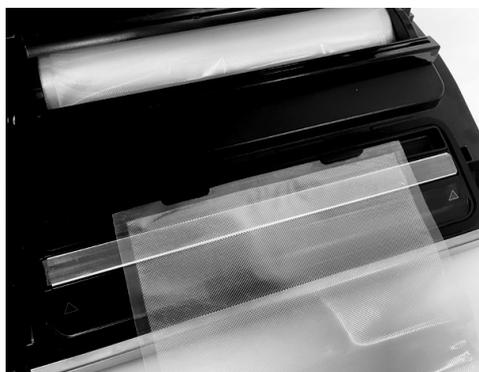
- **Уплотнительная планка нагревается во время использования. Не прикасайтесь к ней во время работы прибора!**

Важные замечания по эксплуатации:

- Прибор подходит для длительной работы без промежуточных пауз. Однако мы рекомендуем дать прибору остыть в течение нескольких минут после 100 последовательных циклов.
- Убедитесь, что перед прибором достаточно места для пакета с продуктами, которые будут вакуумироваться.
- Пакеты и рулоны доступны с различной шириной. Выберите подходящий размер пакета для продуктов, которые будут сохраняться. Убедитесь, что используемый пакет на несколько сантиметров длиннее продуктов, которые будут вакуумироваться.
- Заполните пакет, избегая складок или натяжения поверхности. Область сварного шва должна быть чистой, сухой и свободной от остатков пищи внутри и снаружи.
- Для вакуумной герметизации чувствительных к давлению продуктов мы рекомендуем использовать функцию ручного вакуумирования и герметизации или пониженную мощность насоса.

Подготовка прибора к эксплуатации

- Извлеките кабель питания из отсека для хранения.
- Вставьте вилку в розетку. Все дисплеи на короткое время загорятся.
- Полностью откройте прибор с помощью ручки.



- Поместите заполненный пакет открытым концом под упорные углы вакуумной камеры.
- Затем закройте крышку прибора.
- Чтобы заблокировать крышку, нажмите на ручку вниз до тех пор, пока она не защелкнется.
- Если прибор правильно заблокирован, индикатор блокировки (5) загорится синим цветом.
- Теперь прибор готов к использованию.

Выбор программы/функции

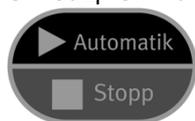
По умолчанию выбраны режим **нормальной** герметизации и настройка **полной мощности**.

Примечание: программу или функцию можно остановить в любое время, коснувшись сенсорного датчика **авто/стоп**.

Примечание: для обеспечения пониженного давления в вакуумной камере крышка прибора не может быть открыта во время процесса откачки воздуха.

1. Автоматическая программа

Автоматическая программа начинается с откачки воздуха на первом этапе, а затем продолжается герметизацией на втором этапе.



- Для запуска коснитесь сенсора **авто/стоп**.
- После того, как прибор завершит автоматическую программу, загорится значок завершения процесса, и крышка прибора слегка приподнимется.
- Теперь крышку можно открыть.

Варианты регулировки в автоматической программе:

- Время герметизации:

а) **нормальное**  **для сухих продуктов:** быстрая герметизация пакета в течение примерно 9 секунд

б) **влажное**  **для влажных продуктов:** герметизация пакета в течение примерно 11 секунд.

Примечание: опция влажного вакуумирования идеально подходит для соусов, супов, рагу и, в целом, для любых влажных продуктов. В этом режиме происходит небольшое выравнивание давления после откачки воздуха, поэтому крышка прибора слегка приподнимается. Это защищает вакуумированную пищу и позволяет создать чистый шов запечатывания. Пожалуйста, заполняйте вакуумный пакет не более чем на 1/3. В пакете может остаться более крупный пузырек воздуха, что совершенно нормально.

- **Мощность насоса:**

а) **полная мощность**  **для максимального вакуума**

б) **пониженная мощность**  **для деликатных продуктов.**

2. Ручное запечатывание

Функция ручного запечатывания позволяет запечатывать пленку без необходимости ее вакуумирования. Это идеально подходит для изготовления индивидуальных пакетов из рулонов пленки или для повторного запечатывания пакетов.

- Выберите нужный режим запечатывания (обычный или влажный).



- Чтобы начать процесс запечатывания, коснитесь сенсора **Versiegeln (=запечатывание)**.
- Ход запечатывания отображается на дисплее.
- После того, как прибор завершит процесс запечатывания, на дисплее загорится индикатор

Примечание: Если крышка прибора открывается во время запечатывания, процесс прерывается и появляется значок **ошибка блокировки**.

3. Функция ручного вакуумирования



Данная программа может использоваться для точного создания индивидуального вакуума — также в импульсном режиме.

В то время, как сенсорный датчик **Manuell (ручное вакуумирование нажат)**, насос работает только вручную, максимальное время работы - 30 секунд за раз. Используйте полную мощность для быстрой откачки воздуха или пониженную мощность для более медленной откачки.

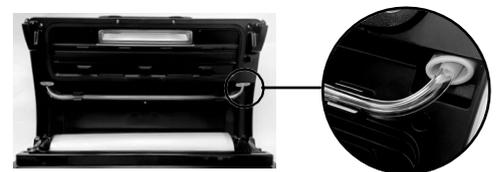
Примечание: При использовании функции ручного вакуумирования крышку прибора можно открыть только после того, как будет выполнено запечатывание или процесс будет завершен с помощью сенсорного датчика **авто/стоп**.

Примечание: При использовании функции ручного вакуумирования удаляется не весь воздух, в зависимости от продолжительности работы. Это сокращает срок годности продуктов.

4. Вакуумирование в контейнере

Данная функция может использоваться для вакуумной герметизации с использованием специальных контейнеров для особенно бережного сохранения продуктов (включая жидкости, такие как супы или бульоны).

- Снимите вакуумный шланг с внутренней стороны крышки прибора.



- Подсоедините вакуумный шланг к соединению вакуумного упаковщика и подсоедините другой шланговый разъем к вакуумному контейнеру.
- Заблокируйте крышку.



- Начните вакуумирование, коснувшись сенсорного датчика **Behälter (= контейнер)**.
- На дисплее отображаются индикаторы активности насоса и контейнера.
- После того, как прибор завершит программу, на дисплее загорится значок завершения процесса, а крышка прибора слегка приподнимется.

Примечание: мощность насоса не изменяется для вакуумирования контейнеров, всегда используется полная мощность.

Примечание: подходящие вакуумные контейнеры можно приобрести в специализированных магазинах или в нашем интернет-магазине www.rommelsbacher.de.

5. Маринование

Программа маринования может значительно сократить трудоемкий процесс маринования продуктов. Вакуум создается автоматически, поддерживается и сбрасывается с интервалами. Это позволяет продуктам быстро впитывать маринад. В зависимости от количества и контейнера программа маринования может занять около 6-10 минут.

- Подготовьте продукты так же, как и для вакуумирования в контейнере.



- Запустите программу маринования, коснувшись сенсорного датчика **Marinieren (= маринование)**.
- Пока программа активна, загорается индикатор **маринования**, а на дисплее с интервалами загорается индикатор работы насоса.
- После того, как прибор завершит программу, на дисплее отобразится **Vorgang beendet (= процесс завершен)**, а крышка прибора слегка приподнимется.

Примечание: Мощность насоса в программе маринования не изменяется, всегда используется полная мощность.

Примечание: Если крышка прибора открывается во время маринования, программа прерывается и появляется ошибка блокировки.

Примечание: Для маринования в контейнерах подходят только модели VCR 150, VCR 250 и VCR 600; поворотный клапан должен быть в положении Открыто.

Вакуумные контейнеры можно приобрести в специализированных магазинах или в нашем интернет-магазине www.rommelsbacher.de.

Примечание: Маринование также возможно в пакетах, но следует отметить, что жидкость всасывается в вакуумную камеру из-за высокого отрицательного давления (это неизбежно даже для сочного стейка без маринада). Поэтому используйте сухие маринады в небольших количествах, если это возможно!

Как сделать пакет из пленки в рулоне

В качестве альтернативы готовым вакуумным пакетам вы можете изготавливать индивидуальные пакеты разных размеров из рулона пленки. Рулон пленки хранится во встроенном отсеке для рулонов и может обрабатываться непосредственно оттуда.



- Вытяните рулон пленки из-под режущего устройства, пока передний край рулона не выступит как минимум на 1 см за пределы сварочной планки.
- Закройте и зафиксируйте крышку, затем используйте функцию ручной сварки.
- Затем откройте крышку и потяните пленку, пока не будет достигнута нужная длина.
- Протяните безопасный нож от одного конца до другого с легким нажатием (он режет в обоих направлениях).

Аксессуары

- Используйте только оригинальные пакеты, рулоны и вакуумные контейнеры Rommelsbacher. Их можно приобрести в специализированных магазинах, в нашем интернет-магазине или напрямую в нашем сервисном отделе.
- Дополнительные аксессуары для вакуумирования продуктов в контейнерах можно найти в специализированных магазинах и интернет-магазинах или на нашем сайте www.rommelsbacher.de.

Когда прибор не используется/Хранение прибора

Когда прибор не используется, его нельзя хранить заблокированным, поскольку в противном случае уплотнители могут быть повреждены постоянным давлением. Крышка может свободно лежать или быть установлена в положение парковки.



Верхнее положение
Крышка разблокирована и может быть открыта



Центральное положение
Крышка в слегка приоткрытом положении парковки.



Нижнее положение
Крышка заблокирована, индикатор блокировки загорается синим цветом и прибор готов к работе.
НЕ ХРАНИТЬ В ЭТОМ ПОЛОЖЕНИИ!

Примечание: Если прибор остается заблокированным в течение 10 минут после последнего взаимодействия, активируется режим предупреждения: прибор издает короткий звуковой сигнал каждые 10 секунд, и индикатор блокировки мигает. Прибор не автоматически переключается из режима предупреждения в режим ожидания.

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 свежесушены 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

Значения, представленные в таблице ниже, 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, то есть 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.

Продукт	Срок хранения при атмосферном давлении	Срок хранения в вакуумированном состоянии
Охлажденные продукты (5 ± 2 °C)		
красное мясо	4 дней	9 дней
белое мясо	3 дней	9 дней
рыба тушка	3 дней	5 дней
дичь	3 дней	7 дней
колбаски	15 дней	40 дней
нарезанная колбаса	6 дней	25 дней
мягкий сыр	7 дней	20 дней
тверд	20 дней	60 дней
овощи	3 дней	10 дней
фрукты	7 дней	20 дней
Приготовленные и охлажденные продукты (5 ± 2 °C)		
овощное пюре или суп	3 дней	10 дней
паста и ризотто	3 дней	8 дней
отварное мясо и жаркое	5 дней	15 дней
пироги с начинкой (со сливками и фруктами)	3 дней	8 дней
масло для фритюра	15 дней	40 дней
Продукты в глубокой заморозке (-18 ± 2 °C)		
мясо	6 мес	20 мес
рыба	4 мес	12 мес
овощи	10 мес	24 мес
Продукты комнатной температуры (25 ± 2 °C)		
хлеб	2 дней	8 дней
упакованное печенье	6 мес	12 мес
рис	6 мес	12 мес
мука	5 мес	12 мес
высушенные фрукты	4 мес	12 мес
чай в порошке	6 мес	12 мес
сублимированные продукты	2 мес	12 мес

Обслуживание прибора

- Для качественного функционирования прибора деформированные или поврежденные уплотнители должны быть сразу заменяться по факту износ либо деформации.
- Замену уплотнителей можно заказать в нашем отделе обслуживания клиентов (см. Контактную информацию на задней странице данного руководства).
- Уплотнения являются деталями, подверженными быстрому износу, и потому не покрываются гарантией.

Звуковые сигналы

1 короткий звуковой сигнал	1 длинный звуковой сигнал	5 коротких звуковых сигналов
Начало программы или функции*	Проверка дисплея	ошибка
Конец программы или функции*		
Режим предупреждения (звуковой сигнал повторяется каждые 10 секунд)		

* За исключением ручного режима

Очистка и уход



Внимание: риск травм/ожогов!

- Всегда отключайте прибор от сети питания перед чисткой!



Внимание: риск травм/ожогов!

- Не погружайте прибор, кабель питания или вилку воду для очистки и не очищайте их под проточной водой!



Внимание: риск травм/ожогов!

- Всегда давайте прибору остыть перед чисткой!

- Перед очисткой прибора или аксессуаров тщательно вымойте руки.
- Очищайте прибор и вакуумную камеру влажной тканью и мягким моющим средством для мытья посуды до и после каждого использования. В случае, если любая жидкость попадет в прибор, ни при каких обстоятельствах не подключайте прибор к сети, и немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Только прокладка вакуумной камеры пригодна для мытья в посудомоечной машине.

- Прокладки, а также силиконовую кромку можно снимать для очистки. Очистите их влажной губкой и мягким моющим средством для мытья посуды.
- Дайте прокладкам полностью высохнуть, прежде чем установить их на место.
- При сборке убедитесь, что прокладки и силиконовая кромка установлены правильно. Неправильная установка повлияет на функцию прибора.
- **Не используйте для очистки прибора абразивные моющие средства или растворители.**
- **Никогда не используйте парогенераторы для очистки прибора.**
- **Не мойте никакие детали и аксессуары прибора (кроме прокладки вакуумной камеры) в посудомоечной машине!**

Устранение неисправностей

Прибор не работает

- Проверьте, не повреждены ли кабель питания или вилка прибора. Если да - не эксплуатируйте прибор.
- Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку. Проверьте розетку, подключив в нее другой прибор.
- Проверьте, правильно ли закрыта крышка прибора с обеих сторон.

Прибор не создает достаточный вакуум внутри пакета

- Для правильного процесса герметизации открытый конец пакета должен полностью попадать в вакуумную камеру.
- Проверьте уплотнительную планку, силиконовую кромку, а также прокладки на наличие загрязнений. Очистите их и поместите обратно в правильное положение.
- Проверьте, правильно ли закрыта крышка прибора с обеих сторон.
- Если достаточный вакуум создается только тогда, когда производится нажатие на крышку прибора, это может говорить об износе уплотнителя. Обратитесь в сервисную службу.
- Проверьте пакет на наличие отверстий.

Прибор не запечатывает пакет правильно

- Проверьте, правильно ли закрыта крышка прибора с обеих сторон.
- Убедитесь, что силиконовая кромка установлена правильно. Нажмите сильно на держатель.
- В случае перегрева прибор выключается. Позвольте ему остыть в течение 10 минут с открытой крышкой.

Ошибка блокировки появляется при прикосновении к датчику

- Заблокируйте крышку прибора.

Пакет теряет вакуум после запечатывания

- Морщины, крошки, жир или влажность могут вызвать протечку сварного шва. Откройте пакет, очистите его внутреннюю часть и снова запечатайте.
- Проверьте пакет на наличие повреждений (трещины, отверстия). Рекомендуется закрывать острые края содержимого с использованием кухонной бумаги.

Ошибка блокировки и вспышка индикатора блокировки прибора каждые 10 секунд

- Прибор находится в режиме предупреждения, чтобы указать, что он не используется, но все еще заблокирован. Пожалуйста, переместите ручку в правильное положение.

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, а сдайте его на переработку. Бумагу, картон и гофрокартон следует сдавать в пункты приема макулатуры. Тогда как пластиковый упаковочный материал и фольгу - в специальные контейнеры для сбора мусора.

Напечатанная или тисненая маркировка указывает на использованные материалы:



PE — полиэтилен (код 02 — полиэтилен высокой плотности, 04 — полиэтилен низкой плотности).

PS — полистирол и CPE — хлорированный полиэтилен.

PAP 20 означает гофрированный картон.

PAP 21 — другой картон.

Все пластмассы являются термопластами, которые очень легко и эффективно производить. Их также очень легко перерабатывать, и поэтому они могут даже иметь меньший экологический след, чем сопоставимая картонная упаковка.

Информация об утилизации



В соответствии с Директивой об отходах электрического и электронного оборудования (2012/19/EC) настоящий прибор запрещается утилизировать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока его службы.

Отслуживший прибор следует сдать на соответствующий пункт приема. Информацию о подобных пунктах следует запросить у администрации по месту вашего проживания.

Совет: рекомендуем вам отдавать работающую, но не нужную вам электронику на благотворительность. Это не только улучшает экологический баланс и обеспечивает разумное потребление, но также свидетельствует о вашей социальной ответственности.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de