



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



VAC155

Вакуумный упаковщик

Smarty Plus

Описание изделия



1	Ручной клапан крышки
2	Отделение для хранения провода с обратной стороны
3	Контрольная лампочка «запечатывание»
4	Кнопка включения функции “Man Seal” ручное запечатывание
5	Разъем для вакуумного шланга
6	Кнопки блокировки
7	Запечатывающая планка
8	Уплотнитель вакуумной камеры
9	Контактный выключатель
10	Шарнир
11	Верхняя часть корпуса с насосом и панелью управления
12	Нижняя часть корпуса
13	Фиксаторы кнопок блокировки
14	Уплотнитель вакуумной камеры
15	Вакуумная камера
16	Резиновая уплотнительная полоса
17	Штифт контактного переключателя
18	Вакуумный шланг для контейнеров и т.д.
19	Нож для пленки

Содержание

	Страница
Описание изделия	2
Введение	4
Использование по назначению	4
Технические характеристики	4
Комплект поставки	4
Упаковочные материалы	4
Указания по безопасности	4
Перед первым использованием	5
Вакуумная упаковка и запечатывание	5
А. Полностью автоматическая вакуумная упаковка в пакеты	6
В. Ручная вакуумная упаковка с функцией “MAN SEAL”	7
С. Изготовление пакетов из рулона пленки	9
D. Вакуумная упаковка в контейнеры “Executive” или с универсальными крышками	10
E. Вакуумная упаковка в контейнеры “Family”	11
F. Вакуумная упаковка с укупоркой бутылок	12
Разборка и сборка прибора	12
Чистка и уход	13
Вакуумная упаковка - общая информация	14
Преимущества вакуумной упаковки	14
Сроки хранения	14
Что такое вакуумная упаковка?	15
Использование пакетов Magic Vac® марки Rommelsbacher	16
Использование контейнеров Magic Vac® марки Rommelsbacher	18
Важные указания	18
Рекомендации в случае трудностей	19
Принадлежности Magic Vac® марки Rommelsbacher	21

Введение



Мы рады, что Вы выбрали эту высококачественную систему вакуумной упаковки и благодарим за доверие. Простота использования и многочисленные возможности применения, без сомнения, порадуют Вас. Чтобы этот прибор прослужил долго, пожалуйста, внимательно прочтите и соблюдайте нижеприведенные указания.

Бережно сохраните данное руководство. При передаче прибора третьим лицам также передайте вместе с ним всю документацию. Спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для вакуумной упаковки продуктов питания в домашних условиях.

Использование в любых других целях или внесение изменений в прибор считаются использованием не по назначению и могут привести к серьезной опасности. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате использования не по назначению.

Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Номинальное напряжение:	230 В~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	170 Ватт
Время работы:	1 цикл каждые 2 минуты
Мощность всасывания:	примерно 9 л/мин.
Вакуум насоса:	60 см рт.ст. - примерно 0,8 бар

Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность и отсутствие повреждений изделия и всех принадлежностей (см. описание изделия на странице 2). К прибору дополнительно прилагаются 5 рифленых пакетов для вакуумной упаковки размером 20 x 30 см.

Упаковочные материалы

Упаковочные материалы не следует просто выбрасывать, их необходимо отправить на повторную переработку. Упаковку из бумаги, картона, гофрированного картона следует сдать на пункт сбора макулатуры. Элементы упаковки из пластика и пленки также следует помещать в специально предусмотренные контейнеры.



В приведенных примерах используются следующие обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Указания по безопасности



Внимание: Прочтите все указания по безопасности и инструкции. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам.

Общие указания по безопасности:

- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Лица (включая детей), не имеющие достаточных знаний или опыта обращения с прибором, или имеющие ограниченные физические, сенсорные или умственные способности, не должны использовать прибор без присмотра или указаний лиц, ответственных за их безопасность. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не подпускайте к изделию детей.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор ни в коем случае нельзя использовать с внешним таймером включения или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на отсутствие повреждений, его нельзя использовать после падения или при наличии видимых повреждений. В этом случае прибор следует отключить от сети электропитания и обратиться к специалисту по электротехнике для его проверки.
- После каждого использования вынимайте штекер из розетки.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими поверхностями и острыми краями и подвергаться механическим нагрузкам. Регулярно проверяйте провод электропитания на наличие повреждений и признаки износа. Поврежденный или спутанный провод повышает риск удара током.
- Чтобы отключить прибор от сети электропитания, всегда тяните только за штекер, не за провод!
- Данный прибор отвечает соответствующим требованиям безопасности. В случае повреждения прибора или провода электропитания немедленно выньте штекер из розетки. Ремонтные работы должны осуществлять только авторизованные специализированные предприятия или наш сервисный центр. Неквалифицированно произведенный ремонт может привести к возникновению серьезной опасности для пользователя.
- Использование не по назначению и несоблюдение указаний руководства по эксплуатации приводят к потере гарантии.

Указания по безопасности при работе с прибором



Внимание – Опасность получения травмы или ожога!

Запечатывающая планка (7) во время работы нагревается!

- Устанавливайте прибор на термостойкой, ровной и устойчивой поверхности, не используйте его вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
- **Прибор не рассчитан на непрерывное использование. После каждого упаковочного цикла давайте ему остыть в течение примерно 2 минут.**
- Избегайте попадания жидкостей в вакуумную камеру. При попадании жидкости в вакуумную камеру удалите ее салфеткой.
- Чтобы полностью выключить прибор, выньте штекер из розетки.
- При чистке никогда не погружайте верхнюю часть прибора, провод электропитания и сетевой штекер в воду.
- Используйте прибор и принадлежности к нему только в сухом состоянии.

Перед первым использованием

Перед первым использованием очистите прибор и все принадлежности к нему. Более подробную информацию см. в разделе «Чистка и уход».

Вакуумная упаковка и запечатывание



Внимание – Опасность получения травмы или ожога!

Запечатывающая планка (7) во время работы нагревается!

Перед началом работы с прибором обратите внимание на следующие указания:

- Устанавливайте прибор только на сухой, термостойкой, устойчивой и ровной поверхности.
- Перед каждым использованием тщательно очищайте прибор и принадлежности, контактирующие с продуктами питания (контейнеры, крышки, банки и т.д.).
- Следите за тем, чтобы перед прибором оставалось достаточно свободного места для пакетов с упаковываемыми продуктами питания, подлежащими вакуумной упаковке.
- Пакеты и рулоны пленки бывают шириной 20 см и 30 см, рулоны пленки - также шириной 15 см. Выбирайте подходящий размер пакетов для упаковываемых продуктов. Убедитесь, что используемый пакет минимум на 8 см длиннее, чем упаковываемый продукт.
- Используйте только оригинальные рифленые пакеты/пленку для вакуумной упаковки марки Rommelsbacher.
- Для вакуумной упаковки легко деформируемых продуктов рекомендуется использование функции "MAN SEAL" (ручное запечатывание) или контейнеры для вакуумной упаковки, которые можно приобрести дополнительно.

ИНФОРМАЦИЯ: Обратите внимание, что при активации функции "MAN SEAL" (ручное запечатывание) из пакета удаляется не весь воздух, поэтому создается неполный вакуум. Это означает сокращение сроков хранения продуктов - в таком случае значения, указанные в таблице «Сроки хранения» в данном руководстве, не применяются!

А. Полностью автоматическая вакуумная упаковка в пакеты



- Вставьте штекер в розетку и откиньте верхнюю часть корпуса наверх.
- Наполните пакет так, чтобы не образовывались складки и не натягивалась поверхность. Место, где будет проходить запечатывающий шов, должно быть чистым и сухим изнутри и снаружи, на нем не должно быть продуктов питания.
- Положите наполненный пакет гладкой стороной вниз перед прибором и поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру (15).
- Закройте верхнюю часть корпуса.
- Большими пальцами нажмите на обе кнопки блокировки (6), расположенные впереди на верхней части прибора, чтобы они вошли в предусмотренные для них фиксаторы (13).
- Встроенный контактный выключатель (9) включает прибор, начинается полностью автоматический процесс вакуумной упаковки.



1. Насос удаляет воздух из пакета и вакуумной камеры (15), за счет чего создается вакуум.
2. После удаления воздуха пакет запечатывается. В это время светится красная контрольная лампочка (3). Насос продолжает работать.



3. После запечатывания шов должен остыть. В это время мигает красная контрольная лампочка (3). Насос останавливается.
4. По завершении процесса вакуумной упаковки контрольная лампочка (3) гаснет.



- Нажмите на ручной клапан в крышке (1), чтобы впустить воздух в вакуумную камеру (15).
- Откройте верхнюю часть прибора и извлеките пакет.

- Убедитесь в надлежащем качестве запечатывающего шва. Правильный шов представляет собой гладкую, ровную полоску без складок и без рифленой текстуры.
- После использования всегда отключайте прибор от сети электропитания, вынимая штекер из розетки.

ИНФОРМАЦИЯ: Процесс вакуумной упаковки можно прервать в любой момент, нажав на ручной клапан в крышке (1), удерживайте его нажатым, пока прибор не отключится. При необходимости кнопки блокировки (6) можно разблокировать, обеими руками нажав сверху на верхнюю часть корпуса слева и справа.

В. Ручная вакуумная упаковка в пакеты с функцией “MAN SEAL”



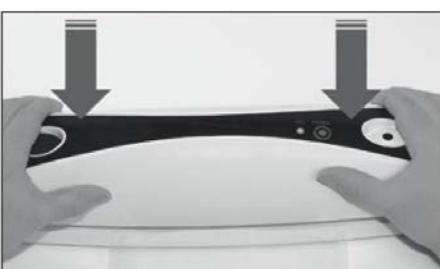
- Вставьте штекер в розетку и откиньте верхнюю часть корпуса наверх.
- Наполните пакет так, чтобы не образовывались складки и не натягивалась поверхность. Место, где будет проходить запечатывающий шов, должно быть чистым и сухим изнутри и снаружи, на нем не должно быть продуктов питания.



- Положите наполненный пакет гладкой стороной вниз перед прибором и поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру (15).



- Закройте верхнюю часть корпуса.
- Большими пальцами нажмите на обе кнопки блокировки (6), расположенные впереди на верхней части прибора, чтобы они вошли в предусмотренные для них фиксаторы (13).



- Встроенный контактный выключатель (9) включает прибор, начинается полностью автоматический процесс вакуумной упаковки.
- Когда будет удалено желаемое количество воздуха, действуйте следующим образом:
 1. Обеими руками сильно нажмите сверху на внешние края верхней части корпуса.



2. Большим или указательным пальцем правой руки нажмите на кнопку "MAN SEAL" (4).

ИНФОРМАЦИЯ: Верхнюю часть корпуса следует прижимать в течение всего процесса вакуумной упаковки, чтобы обеспечить достаточное давление на запечатывающий шов.



3. Насос останавливается, прибор начинает запечатывание. Контрольная лампочка (3) светится красным.



4. После запечатывания шов должен остыть. Контрольная лампочка (3) мигает красным.
5. По завершении процесса вакуумной упаковки контрольная лампочка (3) гаснет.

- Нажмите на ручной клапан в крышке (1), чтобы впустить воздух в вакуумную камеру (15).
- Откиньте верхнюю часть прибора наверх и извлеките пакет.
- Убедитесь в надлежащем качестве запечатывающего шва. Правильный шов представляет собой гладкую, ровную полосу без складок и без рифленой текстуры.
- После использования всегда отключайте прибор от сети электропитания, вынимая штекер из розетки.

ИНФОРМАЦИЯ: При использовании функции “MAN SEAL” рекомендуется всегда делать второй запечатывающий шов над первым, сделанным вручную, чтобы обеспечить надежное запечатывание пакета.

С. Изготовление пакетов из рулона пленки



- Отмотайте от рулона желаемую длину пленки и отрежьте ее с помощью прилагаемого ножа для пленки (19). После этого запечатайте один из открытых концов пленки.
- Вставьте штекер в розетку и откиньте верхнюю часть корпуса наверх.
- Положите пленку гладкой стороной вниз перед прибором и поместите один из открытых концов пленки над резиновой уплотнительной полосой (16) таким образом, чтобы открытый конец пленки доходил до внешней стороны уплотнителя вакуумной камеры.

ИНФОРМАЦИЯ: Пленка не должна доставать до вакуумной камеры (15) или попадать на уплотнитель вакуумной камеры (8 + 14).

- Закройте верхнюю часть корпуса.
- Большими пальцами нажмите на обе кнопки блокировки (6), расположенные впереди на верхней части прибора, чтобы они вошли в предусмотренные для них фиксаторы (13).

- Встроенный контактный выключатель (9) включает прибор, начинается полностью автоматический процесс вакуумной упаковки.

1. Насос удаляет воздух из вакуумной камеры (15), за счет чего создается вакуум. Пониженное давление в вакуумной камере важно для создания ровного запечатывающего шва.



2. После удаления воздуха пакет запечатывается. В это время светится красная контрольная лампочка (3). Насос продолжает работать.



3. После запечатывания шов должен остыть. В это время мигает красная контрольная лампочка (3). Насос останавливается.

4. По завершении процесса вакуумной упаковки контрольная лампочка (3) гаснет.



- Нажмите на ручной клапан в крышке (1), чтобы открыть кнопки блокировки (6).
- Откройте верхнюю часть прибора и извлеките пленку.

- Убедитесь в надлежащем качестве запечатывающего шва. Правильный шов представляет собой гладкую, ровную полоску без складок и без рифленой текстуры.
- После этого наполните пакет продуктами и произведите вакуумную упаковку, как описано в пунктах А) и В).

D. Вакуумная упаковка в контейнеры “Executive” или с универсальными крышками



Внимание: Стеклобанки со слишком тонкими стенками или пластиковые контейнеры под давлением вакуума могут взорваться и нанести травмы, поэтому они не подходят для вакуумной упаковки с универсальными крышками.

Контейнеры дымчатого цвета и универсальные крышки с ручками в форме звезды упрощают процесс вакуумной упаковки, так как вакуумный шланг можно подсоединить непосредственно к отверстию посередине ручки. Универсальные крышки диаметром 100 мм и 125 мм следует использовать со стеклянными банками для консервирования и термостойкими кастрюлями и мисками. Принцип действия универсальных крышек такой же, как и у крышек для контейнеров “Executive”.

- Наполните контейнер, оставив минимум 3 см свободного пространства до верхнего края.
- Поместите на контейнер крышку. Установите кнопку в положение “VACUUM”.
- Один конец вакуумного шланга (18) вставьте в разъем для шланга на приборе (5), другой конец - в ручку на крышке контейнера.
- Закройте верхнюю часть корпуса.

- Большими пальцами нажмите на обе кнопки блокировки (6), расположенные впереди на верхней части прибора, чтобы они вошли в предусмотренные для них фиксаторы (13).
- Встроенный контактный выключатель (9) включает прибор, начинается полностью автоматический процесс вакуумной упаковки.
 1. Насос удаляет воздух из контейнера и вакуумной камеры (15), за счет чего создается вакуум.
 2. После того, как воздух будет удален, контрольная лампочка загорится красным (3) - насос продолжает работать.
 3. Нажатием на ручной клапан в крышке (1) можно прервать процесс вакуумной упаковки.
- Отсоедините вакуумный шланг (18) от ручки на крышке контейнера и от прибора.
- Установите ручку на крышке контейнера в положение "CLOSED".
- Чтобы открыть контейнер, установите ручку на крышке контейнера в положение "OPEN". В таком случае будет слышен звук впускаемого в контейнер воздуха. Этот звук гарантирует, что содержимое контейнера хранилось в вакууме.

ИНФОРМАЦИЯ: Процесс вакуумной упаковки можно прервать в любой момент, нажав на ручной клапан в крышке (1), удерживайте его нажатым, пока прибор не отключится. При необходимости кнопки блокировки (6) можно разблокировать, обеими руками нажав сверху на верхнюю часть корпуса слева и справа.

Е. Вакуумная упаковка в контейнеры "Family"

Практичные многофункциональные контейнеры для хранения в кладовой и холодильнике. Они подходят для частого применения, для хранения сухих и хрупких продуктов питания, например, печенья, муки, кофе и риса.

- Наполните контейнер, оставив минимум 3 см свободного пространства до верхнего края.
- Поместите на контейнер крышку.
- Один конец вакуумного шланга (18) вставьте в разъем для шланга на приборе (5), другой конец - в отверстие в крышке контейнера.
- Закройте верхнюю часть корпуса.
- Большими пальцами нажмите на обе кнопки блокировки (6), расположенные впереди на верхней части прибора, чтобы они вошли в предусмотренные для них фиксаторы (13).
- Встроенный контактный выключатель (9) включает прибор, начинается полностью автоматический процесс вакуумной упаковки.
 1. Насос удаляет воздух из контейнера и вакуумной камеры (15), за счет чего создается вакуум.
 2. После того, как воздух будет удален, контрольная лампочка загорится красным (3) - насос продолжает работать.
 3. Нажатием на ручной клапан в крышке (1) можно прервать процесс вакуумной упаковки.
- Отсоедините вакуумный шланг (18) от контейнера и от прибора.
- Чтобы открыть контейнер, нажмите на ручку в крышке. В таком случае будет слышен звук впускаемого в контейнер воздуха. Этот звук гарантирует, что содержимое контейнера хранилось в вакууме.

ИНФОРМАЦИЯ: Процесс вакуумной упаковки можно прервать в любой момент, нажав на ручной клапан в крышке (1), удерживайте его нажатым, пока прибор не отключится. При необходимости кнопки блокировки (6) можно разблокировать, обеими руками нажав сверху на верхнюю часть корпуса слева и справа.

Ф. Вакуумная упаковка с укупоркой бутылок



Внимание: Бутылки со слишком тонкими стенками или пластиковые бутылки под давлением вакуума могут взорваться и нанести травмы, поэтому они не подходят для вакуумной упаковки с укупоркой бутылок.

Укупорка бутылок позволяет запечатывать уже открытые бутылки с винами и напитками (не содержащими углекислый газ). Вакуумная упаковка обеспечивает более медленное окисление содержимого и более длительное сохранение качества и вкуса.

- Один конец вакуумного шланга (18) вставьте в разъем для шланга на приборе (5), другой конец – в пробку бутылки.
- Плотно вставьте пробку в бутылку.
- Закройте верхнюю часть корпуса.
- Большими пальцами нажмите на обе кнопки блокировки (6), расположенные впереди на верхней части прибора, чтобы они вошли в предусмотренные для них фиксаторы (13).
- Встроенный контактный выключатель (9) включает прибор, начинается полностью автоматический процесс вакуумной упаковки.
 1. Насос удаляет воздух из бутылки и вакуумной камеры (15), за счет чего создается вакуум.
 2. После того, как воздух будет удален, контрольная лампочка загорится красным (3) – насос продолжает работать.
 3. Нажатием на ручной клапан в крышке (1) можно прервать процесс вакуумной упаковки.
- Отсоедините вакуумный шланг (18) от бутылки и от прибора.
- Чтобы устранить вакуум, просто медленно вытащите пробку из бутылки. Будет слышен звук воздуха, проникающего обратно в бутылку.

ИНФОРМАЦИЯ: Процесс вакуумной упаковки можно прервать в любой момент, нажав на ручной клапан в крышке (1), удерживайте его нажатым, пока прибор не отключится. При необходимости кнопки блокировки (6) можно разблокировать, обеими руками нажав сверху на верхнюю часть корпуса (13) слева и справа.

Сборка и разборка прибора



Внимание – Опасность получения травмы или ожога!
Запечатывающая планка (7) во время работы нагревается!

Разборка прибора

- Отключите прибор от сети электропитания, вынув штекер из розетки.
- Откиньте верхнюю часть корпуса и выньте ее движением вверх из шарниров, расположенных по бокам.
- Осторожно извлеките уплотнители вакуумной камеры (8) + (14) из верхней и нижней части.
- Осторожно снимите резиновую уплотнительную полосу (16).

Сборка прибора

- Убедитесь, что прибор не подключен к сети электропитания.
- Вставьте резиновую уплотнительную полосу (16) в нижнюю часть корпуса. Для этого вставьте тонкий край уплотнительной полосы в предусмотренное для этого углубление и плотно прижмите уплотнительную полосу.
- Вставьте уплотнитель вакуумной камеры (8) + (14) в верхнюю и нижнюю части. Начинайте всегда с правого края, осторожно вставляйте уплотнитель в предусмотренные для этого углубления по кругу и в конце зафиксируйте его легким нажатием.

- Установите верхнюю часть прибора на нижнюю и закройте.

ИНФОРМАЦИЯ: При установке уплотнителей и резиновой уплотнительной полосы следите за тем, чтобы они встали правильно - неправильная установка уплотнителей мешает работе прибора!

- Провод электропитания можно убирать в отделение для хранения провода (2), расположенного на обратной стороне прибора.

ИНФОРМАЦИЯ: Во время хранения кнопки блокировки должны быть разблокированы (6)!

Чистка и уход



Внимание! Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки! Не погружайте верхнюю часть прибора, провод электропитания и штекер в воду, не мойте их под проточной водой!



Внимание – Опасность получения травмы или ожога!

Запечатывающая планка (7) во время работы нагревается! Перед чисткой дайте прибору остыть!

ИНФОРМАЦИЯ: Во время хранения кнопки блокировки должны быть разблокированы (6)!

- Перед чисткой прибора или принадлежностей к нему тщательно помойте руки.
- Верхнюю часть прибора (11) перед использованием и после этого протирайте влажной салфеткой с мягким моющим средством (не используйте абразивные средства или растворители). Если при этом в прибор попала жидкость, ни в коем случае не подключайте прибор к сети электропитания, обратитесь в сервисный центр.
- Нижнюю часть (12) можно, предварительно сняв всю верхнюю часть, мыть в верхней корзине посудомоечной машины. Для этого следует снять уплотнитель (14) и резиновую уплотнительную полосу (16).
- Уплотнители протрите влажной губкой с мягким средством для мытья посуды.
- Перед установкой обратно в прибор уплотнители должны полностью высохнуть.
- При этом следите за расположением провода электропитания. Провод нельзя прокладывать через прибор или зажимать.
- При сборке следуйте указаниям в данном руководстве. Более подробную информацию см. в разделе «Сборка и разборка прибора».
- **Не используйте абразивные чистящие средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не используйте для очистки прибора пароочиститель!**

Изношенные, деформированные или поврежденные уплотнители следует заменять, чтобы обеспечить исправную работу прибора. Сменные уплотнители можно заказать напрямую в сервисном центре производителя (контактные данные см. на обороте руководства). Уплотнители являются быстроизнашивающимися частями и не покрываются гарантией.

Вакуумная упаковка - общая информация

Преимущества вакуумной упаковки

- Вакуумная упаковка коренным образом изменит то, как Вы покупаете и храните продукты питания. Сохранение продуктов в вакууме (т.е. без воздуха) **значительно увеличивает их срок хранения** в холодильнике, морозильной камере или кладовой. Под воздействием воздуха продукты могут утратить вкус и прогоркнуть, они могут забродить или высохнуть, на них может остаться неприятный ожог от замораживания. Вакуумная упаковка позволяет **дольше сохранять свежесть и вкусовые качества продуктов**.
- Продукты, купленные на фермерском рынке и в магазине или собранные в собственном саду, можно сразу разделить на практичные порции и упаковать на будущее, **даже в большом количестве**. Остатки уже хранившихся в вакууме продуктов, например, сыра, колбасных изделий или мясных деликатесов, за счет повторной вакуумной упаковки в пакеты и контейнеры Magic Vac® марки Rommelsbacher сохраняют вкус, свежесть и внешний вид, в холодильнике они не высохнут и не заплесневеют. На мясе, рыбе и овощах при заморозке не появятся ожоги, их вкус и изначальная свежесть сохранятся. Сухие продукты, такие как кофе, рис, мука или сухофрукты, остаются свежими и хранятся значительно дольше, если их поместить в вакуумную упаковку. Тем не менее, свежие и скоропортящиеся продукты все равно следует хранить в морозильной камере или холодильнике.
- **Упаковываемые продукты должны быть максимально высокого качества, как с точки зрения их свежести, так и с точки зрения гигиеничности окружающей среды при их упаковке. Фактически, не существует способов хранения, которые превращали бы плохие продукты в хорошие.**
- Держите вакуумный упаковщик, пакеты и контейнеры всегда наготове, и вскоре Вы оцените их многочисленные преимущества и простоту использования в том, что касается сохранения качества продуктов.
- Обратите внимание на таблицу **«Сроки хранения»**, где показано, как вакуумная упаковка может продлить сроки хранения различных продуктов, при этом не меняя каким-либо образом их вкус, запах, внешний вид или питательную ценность.

Сроки хранения

	Сроки хранения при атмосферном давлении	Сроки хранения в вакууме
Охлажденные продукты (5 ± 2 °C)		
Красное мясо	3-4 дня	8-9 дней
Белое мясо	2-3 дня	6-9 дней
Целая рыба	1-3 дня	4-5 дней
Дичь	2-3 дня	5-7 дней
Колбасные изделия	7-15 дней	25-40 дней
Нарезанные колбасные изделия	4-6 дней	20-25 дней
Мягкий сыр	5-7 дней	14-20 дней
Твердый и полутвердый сыр	15-20 дней	25-60 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Фрукты и ягоды	5-7 дней	14-20 дней

Приготовленные и охлажденные продукты ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Овощные пюре и супы	2-3 дня	8-10 дней
Макаронные изделия и ризотто	2-3 дня	6-8 дней
Суповое мясо и жаркое	3-5 дней	10-15 дней
Торты с начинкой (с кремом и фруктами)	2-3 дня	6-8 дней
Растительное масло для жарки	10-15 дней	25-40 дней
Сроки хранения замороженных продуктов ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Мясо	4-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяца	10-12 месяцев
Овощи	8-10 месяцев	18-24 месяца
Продукты питания при комнатной температуре ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
Печенье в упаковке	4-6 месяцев	12 месяцев
Макаронные изделия	5-6 месяцев	12 месяцев
Рис	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-5 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3-4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2-3 месяца	12 месяцев
Порошковый чай	5-6 месяцев	12 месяцев
Продукты сублимационной сушки	1-2 месяца	12 месяцев
Сухое молоко	1-2 месяца	12 месяцев

ИНФОРМАЦИЯ: Указанные значения являются ориентировочными и зависят от качества упаковки и продуктов. Они рассчитаны с условием использования оригинальных принадлежностей (пакетов, пленки, контейнеров и пробок). Мы не можем гарантировать пригодность принадлежностей других марок в целом или рассчитать срок хранения продуктов в такой упаковке. В этом случае производитель ответственность не несет.

ВНИМАНИЕ: Скоропортящиеся продукты следует хранить в морозильной камере или холодильнике. Вакуумная упаковка продлевает срок хранения продуктов, но не «консервирует» их, т.е. не делает их пригодными для хранения при комнатной температуре.

Что такое вакуумная упаковка?

- Продукты питания могут портиться по многим причинам: В результате проходящих в них химических реакций под воздействием воздуха и температуры, из-за влажности или деятельности энзимов (ферментов), из-за роста микроорганизмов или загрязнения их насекомыми.
- Вакуумная упаковка сокращает абсолютное давление воздуха внутри упаковки; при этом удаляется кислород, и не образуются летучие соединения. Содержащийся в воздухе кислород вызывает порчу, прежде всего, за счет процесса окисления, который влияет на питательную ценность, внешний вид, запах и качество продукта в целом. Наличие воздуха способствует росту микроорганизмов и приводит к возникновению ожогов при заморозке продуктов.

- Хотя вакуумная упаковка продлевает срок хранения многих свежих продуктов за счет сокращения окисления и препятствия развитию микробов (бактерий и плесени), большинство продуктов все же содержит достаточно влаги для роста микроорганизмов, которые могут размножиться при небольшом количестве воздуха или без него. В таком случае порчу продуктов поможет предотвратить хранение при низких температурах.
- Микроорганизмы, такие как плесень, дрожжи и бактерии, есть везде, но проблемы они вызывают только при определенных условиях. Например, плесневые грибки не растут в среде с низким содержанием кислорода или при отсутствии влаги. Дрожжевым грибкам для роста необходимы влажность, сахар и умеренная температура, при этом они могут развиваться и без воздуха. Охлаждение замедляет рост дрожжей, а заморозка полностью прекращает его. Бактерии в зависимости от их свойств могут развиваться как при наличии воздуха, так и без него.
- *Clostridium Botulinum* – это очень опасный вид бактерий, который в течение долгого времени может размножиться в продуктах, не содержащих кислоты, в бедной кислородом среде и при температуре выше 4°C.
- Росту бактерий ботулизма подвержены продукты с низким содержанием кислот (такие как мясо, птица, рыба, морепродукты, обработанные щелочным раствором оливки, яйца, грибы, овощи) и продукты со средним содержанием кислот, как например, почти все овощи и многие фрукты и ягоды (спелые томаты, лук, острый красный перец, инжир и огурцы). Во избежание загрязнения этими патогенными агентами работать следует в абсолютно гигиеничных условиях. Во избежание опасного размножения микроорганизмов в продуктах для непродолжительного хранения их следует помещать в холодильник, а для длительного - в морозильную камеру. После размораживания или нагревания эти продукты следует употребить в пищу как можно скорее.

ВНИМАНИЕ: Продукты в вакуумной упаковке, которые были нагреты и после этого были оставлены в той же вакуумной упаковке при комнатной температуре, подвержены росту патогенных микроорганизмов, которые размножаются в течение нескольких часов и могут быть опасны для здоровья.

- В продуктах питания могут содержаться энзимы (ферменты), которые способствуют изменению цвета и свойств продуктов, а также вкуса и степени зрелости. Это зависит от сроков хранения, температуры и, в значительной мере, от наличия воздуха. Чтобы остановить деятельность энзимов, овощи перед вакуумной упаковкой следует бланшировать или, при необходимости, подвергнуть непродолжительному нагреванию в микроволновой печи или паровой обработке. Продукты с высоким содержанием кислот (например, большинство фруктов и ягод), бланшировать не нужно. Отсутствие воздуха в вакуумной упаковке в любом случае замедляет или предотвращает действие этих энзимов.
- Личинки насекомых часто встречаются на продуктах с низким содержанием влаги или высушенных продуктах. Без вакуумной упаковки и/или заморозки они могут вылупиться во время хранения и загрязнить продукты. Личинки могут содержаться и в зерновых продуктах и сортах муки. Вакуумная упаковка предотвращает вылупление личинок жуков и других насекомых.

Использование пакетов Magic Vac® марки Rommelsbacher

- **Вакуумная упаковка для морозильной камеры**
Используйте только самые свежие продукты. При правильном хранении вакуумный упаковщик поможет сохранить свежесть продуктов. Нежные продукты или продукты, которые должны сохранить форму и внешний вид, в процессе вакуумной упаковки в свежем виде могут быть повреждены. Деликатные продукты, такие как мясо, рыба, лесные ягоды, хлебобулочные изделия и т.д., следует предварительно заморозить. Они могут подвергаться заморозке в течение 24 часов без возникновения ожога. После того, как продукты будут заморожены, упакуйте их в вакуумные пакеты Magic Vac® марки Rommelsbacher и поместите их на длительное хранение в морозильную камеру, чтобы сохранить и вкус, и питательную ценность упакованных продуктов. Для вакуумной упаковки супа или рагу, содержащего определенное количество влаги, заморозьте его предварительно в форме для выпечки или нечувствительной к воздействию температур миске. После того, как блюдо будет полностью заморожено, извлеките его из емкости, упакуйте в вакуум, подпишите и снова поместите на

хранение в морозильную камеру. Свежие овощи следует почистить или снять с них кожуру, а перед вакуумной упаковкой недолго бланшировать в кипящей воде (или при необходимости - прогреть в микроволновой печи), но следите за тем, чтобы овощи оставались хрустящими и не разваривались. После остывания упакуйте их в вакуум подходящими порциями. Если продукты предварительно не были заморожены, используйте пакет примерно на 5 см длиннее, чтобы учесть расширение в процессе замораживания. При вакуумной упаковке мяса и рыбы порцию следует выкладывать на бумажное полотенце и упаковывать продукт вместе с ним. Полотенце будет удерживать влагу. При вакуумной упаковке лепешек, блинов или маленьких гамбургеров прокладывайте между ними вощеную бумагу или прозрачную пленку. В дальнейшем это обеспечит простоту извлечения отдельных порций. Остаток следует заново упаковать в вакуум и снова поместить в морозильную камеру.

- **Вакуумная упаковка для холодильника**

Теперь Вы можете заранее подготовить отдельные порции еды в вакуумной упаковке, которые можно хранить в холодильнике и разогревать по мере необходимости.

- **Вакуумная упаковка для кладовой**

Вакуумная упаковка будет полезна и для продуктов, которые хранятся при комнатной температуре (например, кофе, муки, макаронных изделий, сахара и т.д.). Если продукты не будут употреблены в течение длительного времени, например, во время отпуска, их следует защитить вакуумной упаковкой. Они сохранят свою свежесть, в них не появится плесень, и не заведутся насекомые.

- **Размораживание продуктов в пакетах**

Упакованные в вакуум продукты, такие как мясо, рыба, фрукты и ягоды, овощи или другие деликатные продукты можно медленно размораживать на нижней полке холодильника. Хлеб и лепешки следует размораживать при комнатной температуре, а супы и прочие жидкости можно нагревать непосредственно в пакете, на горячей водяной бане, пока они не станут горячими. При размораживании при комнатной температуре или нагревании на водяной бане один угол пакета следует предварительно надрезать, чтобы высвободить вакуум и открыть путь для выхода пара в дальнейшем. Продукты следует употребить в пищу вскоре после размораживания. Остатки нельзя замораживать повторно.

- **Повторная вакуумная упаковка распакованных продуктов**

Многие продукты, например, сыр и мясные изделия, продаются в промышленной вакуумной упаковке. Теперь вкус и свежесть продуктов можно сохранить и после вскрытия такой упаковки благодаря повторной вакуумной упаковке в пакеты Magic Vac® марки Rommelsbacher. Распакованные продукты в любом случае следует употребить до истечения указанного на оригинальной упаковке срока годности. При повторной вакуумной упаковке следует соблюдать строжайшую аккуратность и гигиеничность.

- **Советы для вакуумной упаковки...**

- При упаковке продуктов с острыми краями или выступающими углами, например, костей или сухих макарон, закройте такие углы бумажными полотенцами, чтобы предотвратить повреждение пакета.
- Чтобы избежать всасывания жидкостей при упаковке продуктов с высоким содержанием влаги (например, мяса или бланшированных овощей), их можно дополнительно завернуть в пищевую пленку или поместить в пакет перед открытым краем бумажное полотенце, которое впитает выступившую жидкость.
- Чтобы хрупкие продукты при вакуумной упаковке не крошились, а нежные продукты, например, ягоды, печенье или кексы не ломались, используйте специальные вакуумные контейнеры Magic Vac® марки Rommelsbacher, которые можно приобрести дополнительно.
- Вакуумная упаковка позволит защитить и множество других вещей. Она позволит сохранить в чистоте и сухости, например, туристические принадлежности: спички, аптечку первой помощи, одежду. Упакованный в вакуум аварийный треугольник будет всегда готов к использованию. Такая упаковка продлит срок хранения трубчатого табака. Вакуум будет препятствовать помутнению и появлению налета на коллекционном серебре.

Использование контейнеров Magic Vac® марки Rommelsbacher

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте неподходящие стеклянные банки или пластиковые контейнеры, так как они могут взорваться под давлением вакуума и нанести травмы.

- **Замораживание в контейнерах**
- Для замораживания продуктов в пластиковых контейнерах используйте только контейнеры Magic Vac® марки Rommelsbacher. Для замораживания в посуде используйте только нечувствительную воздействию температур посуду, пригодную для замораживания.
- **Подготовка продуктов к вакуумной упаковке в контейнерах**
Вакуумная упаковка в контейнерах подойдет, в первую очередь, для продуктов, которые часто используются. Сухие продукты, например, макаронные изделия, зерновые изделия, мука, сахар, картофельные чипсы, крендельки, печенье, корм для животных до последнего сохраняют свои свойства, свежесть и вкус.
- Салаты, овощи и травы можно заготовить на неделю вперед и упаковать в вакуумные контейнеры Magic Vac® марки Rommelsbacher. Они останутся свежими и хрустящими. Для сбора выделяющейся влаги поместите на дно контейнера сложенное по форме бумажное полотенце.

ВНИМАНИЕ: Жидкости перед вакуумной упаковкой следует охлаждать. Горячие жидкости при вакуумной упаковке пенятся (образуют пузырьки) и могут перелиться через край контейнера.

- Порошкообразные или гранулированные продукты перед вакуумной упаковкой в контейнере следует накрыть обрезанным по форме бумажным полотенцем. Это позволит избежать попадания гранул в механизм вакуумного упаковщика, на кромку контейнера или крышку.
- Использованное для фритюра растительное масло можно отфильтровать, охладить, упаковать в вакуумные контейнеры Magic Vac® марки Rommelsbacher и хранить в холодильнике. Это позволит использовать масло минимум еще один раз, так как оно хранится в безвоздушной, прохладной среде и сохраняет все свои качества. Продукты, хранящиеся в кладовой, например, мука, рис, смеси для выпечки и блинов, дольше остаются свежими в вакуумной упаковке. Орехи и приправы сохраняют свой аромат и не горчат.
- **Маринование в контейнерах**
Для этого используйте квадратные контейнеры Magic Vac® Executive марки Rommelsbacher. Для маринования мяса, птицы или рыбы слегка наколите кусочки, поместите их в контейнеры Magic Vac® Executive марки Rommelsbacher и залейте маринадом по Вашему выбору. Удалите из контейнера воздух и поставьте его примерно на 20 минут в холодильник. Маринад подействует так же эффективно, как после ночи маринования!

Важные указания

Ниже приведены некоторые правила, соблюдение которых поможет обеспечить Вашу безопасность и создать оптимальные условия хранения продуктов.

- Тщательно мойте руки и все приборы и рабочие поверхности, используемые для разделки и обработки продуктов, упаковываемых в вакуум.
- При работе с продуктами старайтесь надевать перчатки.
- Скоропортящиеся продукты сразу после упаковки помещайте в морозильную камеру или холодильник и поддерживайте в них постоянную температуру. Они не должны долго находиться в комнатной температуре.

- Для быстрого замораживания размещайте вакуумные упаковки равномерно в холодильнике или морозильной камере.
- Остатки консервов или продукты, продававшиеся в вакуумной упаковке, можно упаковать в вакуум повторно. Обратите внимание на вышеприведенные указания по повторной вакуумной упаковке и замораживанию.
- Распакованные продукты в любом случае следует употребить до истечения указанного на оригинальной упаковке срока годности.
- Скоропортящиеся продукты после нагревания или размораживания следует обязательно употребить. Не употребляйте скоропортящиеся продукты, находившиеся при комнатной температуре более двух часов. Это особенно касается продуктов, приправленных загущенными соусами, или хранящихся в среде с низким содержанием кислорода (например, в вакууме).
- В горячей воде или с помощью других источников тепла можно размораживать только жидкости (супы, соки и т.д.)
- Вакуумная упаковка продлевает сроки хранения сухих продуктов питания. Продукты с высоким содержанием жиров под воздействием кислорода и тепла быстро становятся прогорклыми. Также вакуумная упаковка продлевает сроки хранения орехов, кокосовых хлопьев или злаков. Храните их в прохладном темном месте.
- Вакуумная упаковка не продлевает срок хранения фруктов, ягод и овощей, например, бананов, яблок или картофеля, если перед упаковкой их не почистить.
- Мягкие и нежные продукты (рыбу, лесные ягоды и т.д.) следует предварительно замораживать в течение одной ночи. После того, как продукты будут заморожены, их можно упаковать в вакуум и снова поместить в морозильную камеру.
- Некоторые виды овощей, например, брокколи, цветная капуста и другие сорта капусты, выделяют газы, если их упаковать в вакуум в свежем виде и хранить в холодильнике. Для вакуумной упаковки такие овощи следует бланшировать, а затем хранить в морозильной камере.

ИНФОРМАЦИЯ: Для обеспечения качественной и надежной вакуумной упаковки используйте только оригинальные рифленые пакеты/пленку, контейнеры и принадлежности Magic Vac® марки Rommelsbacher.

Рекомендации в случае трудностей

Прибор не работает

- Проверьте провод электропитания и штекер на наличие повреждений. В случае их повреждения не используйте прибор.
- Проверьте, правильно ли штекер вставлен в розетку. Проверьте розетку, подключив к ней какой-нибудь другой прибор.
- При перегревании прибор автоматически отключается. Дайте ему остыть в течение 15 минут и снова попробуйте включить.

Прибор не запечатывает первый открытый край отрезанной пленки для пакета.

- Проверьте правильность расположения запечатываемого края пленки, как описано в разделе: «С. Изготовление пакетов из рулона пленки».

Прибор не создает в пакетах полный вакуум

- Для правильного запечатывания открытый край пакета должен всегда полностью попадать в вакуумную камеру.
- Проверьте запечатывающую планку, уплотнители и резиновую уплотнительную полосу на наличие загрязнений. Очистите их и снова правильно установите на место.
- Проверьте, нет ли в пакете дырок.

Прибор запечатывает пакет неправильно.

- Если запечатывающая планка нагревается слишком сильно, и пакет плавится, откройте крышку и дайте планке остыть в течение нескольких минут.
- Данный прибор изготовлен в соответствии с актуальными правилами техники безопасности. При перегревании прибор автоматически отключается. Дайте ему остыть в течение 15 минут и снова попробуйте что-нибудь упаковать.

Пакет не держит вакуум после запечатывания

- Негерметичности запечатывающего шва могут возникать из-за складок, крошек, жира или жидкости. Вскройте пакет, очистите его верхнюю часть изнутри и запечатывающую планку и снова попробуйте запечатать.
- Проверьте пакет на наличие повреждений и дыр. Острые углы содержимого пакета накройте бумажным полотенцем.

Прибор не создает вакуум в контейнерах “Executive” или емкостях с универсальными крышками.

- Проверьте, вставлен ли один конец вакуумного шланга в разъем на приборе, а другой конец - в ручку на крышке контейнера.
- Не заполняйте контейнер полностью, оставляйте минимум 3 см свободного пространства до верхнего края. Помните, что жидкости перед вакуумной упаковкой следует охлаждать в холодильнике.
- Проверьте отсутствие повреждений и чистоту кромки контейнера или банки, а также уплотнителя универсальной крышки. Протрите кромку контейнера и крышку салфеткой, смоченной теплой водой, и попробуйте заново.
- Убедитесь, что уплотнители на крышке контейнера или универсальной крышке установлены правильно и не повреждены.

Контейнеры “Executive” или емкости с универсальными крышками не держат вакуум

- Проверьте, был ли указатель на ручке крышки контейнера или универсальной крышки установлен в положение “CLOSED” после удаления воздуха.
- Проверьте отсутствие повреждений и чистоту кромки контейнера или банки, а также уплотнителя универсальной крышки. Протрите их влажной салфеткой и попробуйте заново.
- Убедитесь, что уплотнители на крышке контейнера или универсальной крышке установлены правильно и не повреждены.
- Проверьте, правильно ли установлено и плотно ли подогнано кольцо под ручкой крышки контейнера или универсальной крышки.
- Проверьте, был ли указатель на ручке крышки контейнера установлен в положение “CLOSED” после удаления воздуха.
- Проверьте, правильно ли установлено и плотно ли подогнано кольцо под ручкой крышки контейнера или универсальной крышки.

Контейнеры “Family” не держат вакуум

- Проверьте, не повреждена ли кромка контейнера в месте прилегания крышки.
- Убедитесь, что уплотнители на крышке контейнера установлены правильно и не повреждены.
- Проверьте, правильно ли установлено и плотно ли подогнано кольцо под кнопкой “PUSH” на крышке контейнера.
- В крышках, контейнерах и уплотнителях не должно быть трещин
- Проверьте, правильно ли установлен и плотно ли подогнан уплотнитель под кнопкой на крышке контейнера.

Принадлежности Magic Vac® марки Rommelsbacher

Разнообразные принадлежности для наслаждения свежестью!

Контейнеры, пленка и пакеты, крышки и пробки для вакуумной упаковки



Тонированные контейнеры для микроволновой печи, холодильника и морозильной камеры, с крышкой

VCR 150	круглый 1,5 л
VCR 250	прямоугольный 2,5 л
VCR 600	набор круглых контейнеров 2 л, 4 л



Прозрачные контейнеры для кладовой и холодильника, с крышкой

VCK 075	круглый 0,75 л
VCK 150	круглый 1,5 л
VCR 525	набор круглых контейнеров 0,75 л, 1,5 л, 3 л



Рулоны пленки

VRS 1560	2 по 15 x 600 см
VRS 2060	2 по 20 x 600 см
VRS 3060	2 по 30 x 600 см

Пакеты

VBS 203	50 по 20 x 30 см
VBS 304	50 по 30 x 40 см

Универсальные крышки

VDU 100	маленькая 100 мм
VDU 125	большая 125 мм

Пробки для бутылок

VFS 2	набор из двух штук
-------	--------------------

Контейнеры с индикатором даты

VCC 100	1 л
VCC 150	1,5 л



для микроволновой печи, холодильника и морозильной камеры, с крышкой