

Zigmund & Shtain

Руководство по эксплуатации

**Вакууматор
VS-602**



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund&Shtain** и приобретение **вакуумного упаковщика VS-602**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. **Приятного использования!**

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Функциональные особенности	5
Меры предосторожности	6
Перед началом использования	8
Общие рекомендации	9
Общий вид.....	10
Эксплуатация	12
Рекомендации по хранению продуктов в вакуумной упаковке	18
Очистка и хранение	19
Возможные проблемы и методы их устранения	20
Технические характеристики.....	22
Утилизация	22



Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



- 1 Вакуумный упаковщик 1 шт.
- 2 Вакуумный шланг 1 шт.
- 3 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 4 Гарантийный талон 1 шт.
- 5 Вакуумные пакеты..... 5 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.



Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Профессиональный вакуумный упаковщик VS-602 от компании Zigmund&Shtain позволяет быстро, надежно и герметично запечатать любые продукты в вакуумную упаковку, сохраняя их свежесть, качество и вкус!

VS-602 имеет **функцию вакуумирования жидкостей и продуктов с высоким содержанием влаги** – теперь в вакуумной упаковке можно хранить супы, соусы, пюре, маринады и другие продукты, которые требуют бережного обращения и герметичной запайки. **Запаячный шов шириной 7 мм** обеспечивает прочную и надежную герметизацию, защищая содержимое упаковки от контакта с воздухом.

Продуманная конструкция делает использование вакууматора максимально комфортным. **Съемная нижняя панель не содержит электрических компонентов**, поэтому ее можно легко снять и **промыть под струей воды**, тщательно очищая от остатков продуктов и поддерживая прибор в идеальной чистоте.

Вакуумный упаковщик VS-602 также предлагает **автоматические режимы для сухих, влажных и мясных продуктов** – достаточно выбрать подходящий режим, а прибор самостоятельно подберет оптимальные параметры для вакуумирования.

Встроенный нож позволяет быстро отрезать пакет нужной длины, а **шланг-переходник** открывает дополнительные возможности для вакуумирования в специальных контейнерах и пакетах.

Стильный корпус в цвете «серый металлик» гармонично впишется в современный интерьер кухни, сочетаясь с другой бытовой техникой.

Вакууматор VS-602 – лучший помощник на кухне. С помощью него можно не только продлить срок хранения и безупречный вкус продуктов, но и готовить по-новому!

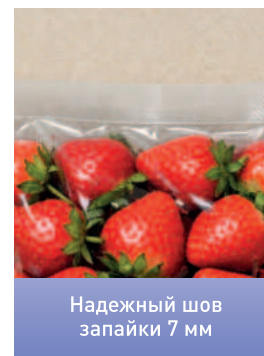
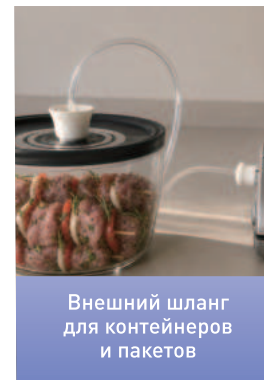




Zigmund & Shtain

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Вакуумирование жидкостей и продуктов с большим содержанием влаги
- Надежный шов запайки шириной 7 мм
- Съёмные панели для удобной очистки
- Автоматические режимы для сухих, влажных и мясных продуктов
- Встроенный нож для резки пакетов
- Шланг-переходник для вакуумирования в контейнерах и пакетах
- 5 вакуумных пакетов





Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
- Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.

ОСТОРОЖНО!

Горячая внутренняя поверхность! Во время работы термолинейка сильно нагревается. Во избежание ожогов не касайтесь руками внутренней поверхности прибора.

- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Запрещается вакуумирование горячих продуктов и жидкостей - это может привести к повреждению прибора.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- В случае попадания жидкости внутрь корпуса, немедленно прервите работу, отключите прибор от сети и произведите очистку, следуя указаниям раздела «Очистка и хранение».

ВНИМАНИЕ!

- **Для наибольшей эффективности прибора после использования желательно сделать паузу не менее 1 минуты, а затем продолжить работу.**
- **Чтобы избежать перегрева прибора, общее время работы не должно превышать 100 рабочих циклов, после чего необходимо дать прибору хорошо остыть.**
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной струей воды.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда не используете его, а также во время очистки.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.



Zigmund & Shtain

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- После хранения вакуумного упаковщика в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование вакуумного упаковщика с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваш прибор готов к работе. Желаем вам приятного использования!

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом включении прибора возможно появление постороннего запаха – это нормальное явление, связанное с выгоранием веществ, оставшихся после производства, которое пройдет после начала эксплуатации.

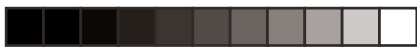


Zigmund & Shtain

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Для достижения оптимального результата при вакуумировании, пожалуйста, примите во внимание следующие рекомендации:

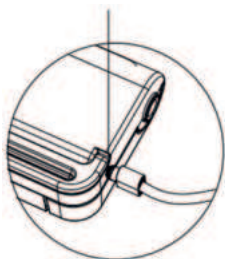
- Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только специально предназначенные для этого вакуумные пакеты или контейнеры.
- Максимальная ширина пакета не должна превышать 30 см.
- Край пакета, предназначенный для запечатывания, должен быть абсолютно сухим и чистым. Размещайте его в вакуумной камере ровно, избегая образования складок и изломов. Только в этом случае Вы обеспечите качественную и длительную герметизацию продукта.
- Не вакуумируйте горячие продукты или жидкости, предварительно охладите их до комнатной температуры.
- Не вакуумируйте в пакетах продукты и предметы с острыми краями, которые могут повредить упаковку.
- Свежие овощи и фрукты после вакуумирования рекомендуется хранить в холодильнике, а не при комнатной температуре.
- При наполнении пакета равномерно распределяйте продукты, следите за тем, чтобы внутри оставалось свободное пространство для его лучшей герметизации.
- Перед началом вакуумирования легким надавливанием на пакет удалите из него излишки воздуха.
- Следите за тем, чтобы внутрь вакуумной камеры не попадали влага, крошки и любые другие посторонние предметы – это может отрицательно сказаться на работе прибора и вызвать его повреждение.
- **Во время работы избегайте перегрева прибора и, соответственно, снижения эффективности его работы, для этого после каждого использования дайте термолинейке остыть в течение 1 минуты.**



Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД

Отверстие для подключения
вакуумного шланга



Вакуумная камера

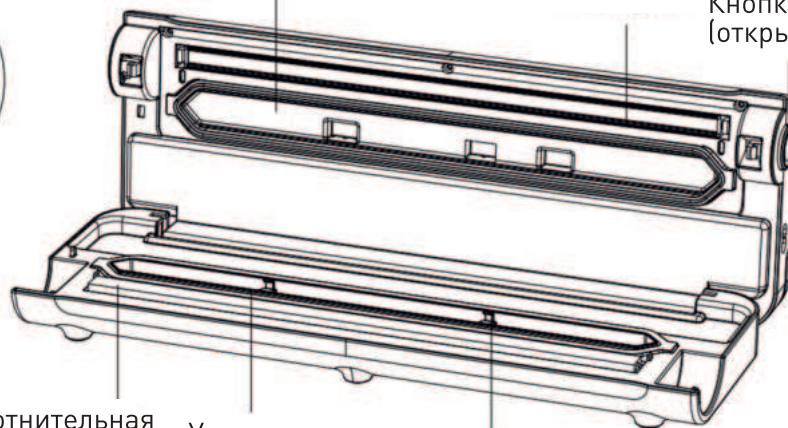
Термолинейка
с тефлоновым
покрытием
(нагревательный
элемент)

Кнопка разблокировки
(открытия)

Уплотнительная
прокладка
вакуумной
камеры

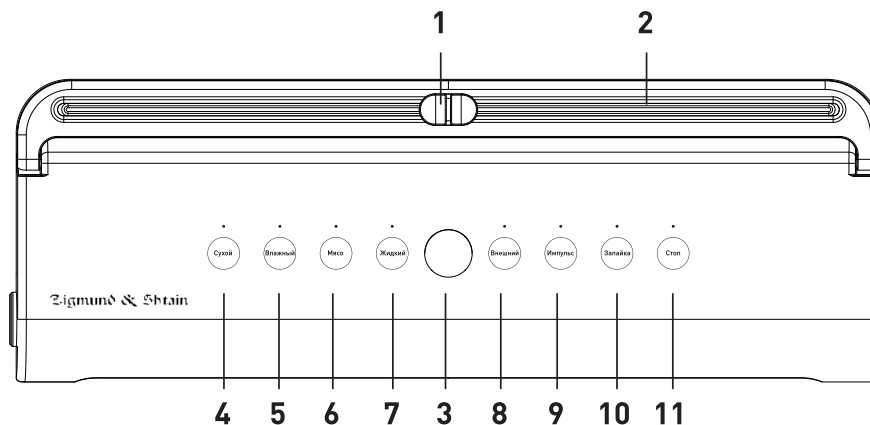
Уплотнительная
лента

Ограничители
для пакета





Zigmund & Shtain



1. Нож для отрезания пакетов

2. Фиксатор ножа

3. Дисплей

4. Кнопка «Сухой» - автоматическое вакуумирование и запайка сухих продуктов.

5. Кнопка «Влажный» - автоматическое вакуумирование и запайка влажных продуктов.

6. Кнопка «Мясо» - автоматическое вакуумирование и запайка мясных продуктов.

7. Кнопка «Жидкий» - автоматическое вакуумирование и запайка жидкостей и продуктов, содержащих большое количество жидкости (супы, пюре, соусы и др.).

8. Кнопка «Внешний» - вакуумирование продуктов в контейнерах и пакетах при помощи вакуумного шланга.

9. Кнопка «Импульс» - ручное вакуумирование без автоматического запаивания.

- Для старта нажмите кнопку и удерживайте до желаемой степени вакуума, отпустите для завершения процесса.

- Для запаивания пакета нажмите кнопку «Запайка».

10. Кнопка «Запайка» - запаивание пакетов без предварительной откачки воздуха.

11. Кнопка «Стоп» - прерывание процесса откачки воздуха и герметизации.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВАКУУМНОГО ПАКЕТА

1. Отмерьте и отрежьте от специально предназначенного рулона (не входит в комплект) пакет нужной длины. Для этого прижмите полиэтилен фиксатором ножа и переместите нож из одного конца в другой (Рис.1).
2. Далее запечатайте одну из его сторон. Для этого откройте крышку прибора: с двух сторон крышки нажмите на кнопки разблокировки и поднимите ее. (Рис.2)
3. Положите край пакета на термолинейку таким образом, чтобы он не попадал в вакуумную камеру. (Рис.2)
4. Закройте крышку, аккуратно и без излишнего давления нажав одновременно двумя руками на края крышки до щелчка (Рис.3).
5. Нажмите кнопку «Запайка». Загорится соответствующий индикатор (Рис.4).
6. Когда индикатор погаснет, процесс запаивания пакета завершен. Чтобы открыть крышку, с двух сторон по бокам крышки нажмите на кнопки разблокировки и поднимите ее. Извлеките готовый пакет из прибора (Рис.5).

ВАЖНО!

Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только специально предназначенные для этого рифленые вакуумные пакеты или рулоны, рекомендуемые производителем.

ВНИМАНИЕ!

- При непрерывном использовании функции запайки соблюдайте интервал не менее 20 секунд между циклами, чтобы предотвратить перегрев устройства.
- После выполнения 30 последовательных циклов запайки рекомендуется сделать перерыв не менее 5 минут, чтобы дать устройству остыть.

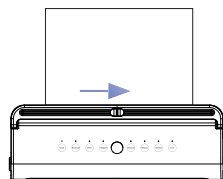


Рис. 1

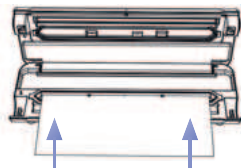


Рис. 2

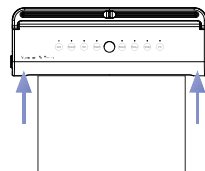


Рис. 3

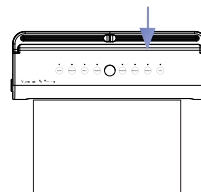


Рис. 4

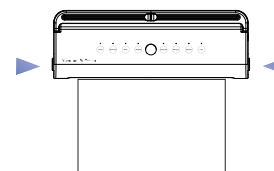


Рис. 5



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПРИБРЕСТИ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Вакуумные пакеты Zigmund & Shtain

VB-005 из 3D-пленки с объемной трехслойной структурой повышенной прочности (пищевой PE/PA пластик - BPA-Free).



Вакуумные пакеты Zigmund & Shtain

VB-006 из 3D-пленки с объемной трехслойной структурой повышенной прочности (пищевой PE/PA пластик - BPA-Free).





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В АВТОМАТИЧЕСКОЕ РЕЖИМЕ

1. Подключите прибор к сети.
2. Поместите продукты в пакет. Следите за тем, чтобы продукты распределялись равномерно и внутри оставалось свободное место. Слегка надавите рукой на пакет, чтобы удалить из него излишки воздуха.
3. Откройте прибор и положите пакет с продуктами таким образом, чтобы свободный край оказался в вакуумной камере. Убедитесь, что пакет зафиксирован при помощи ограничителей (обозначены на схеме на стр. 10) и не выходит за пределы вакуумной камеры.
4. Закройте крышку, аккуратно и без излишнего давления нажав одновременно двумя руками на края крышки до щелчка. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
5. В зависимости от типа упаковываемого продукта нажмите на кнопку «Сухой», «Влажный», «Жидкий» или «Мясо». Соответствующий индикатор загорится, и прибор начнет работать. Вакуумный упаковщик автоматически откачивает воздух из пакета и запечатывает его.
6. После завершения процесса индикатор выбранной кнопки погаснет, а дисплей покажет время работы прибора.
7. Чтобы открыть крышку прибора, нажмите на кнопки разблокировки по ее бокам с двух сторон одновременно и поднимите крышку. Извлеките пакет из прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе типа продукта «Сухой» или «Мясо» степень вакуума будет больше, чем при выборе других автоматических режимов.

Рис. 1



Рис. 2

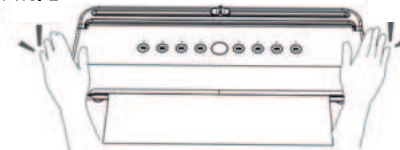
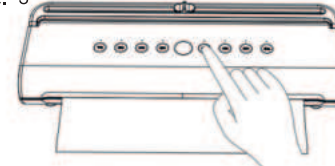


Рис. 3





Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

1. Подключите прибор к сети.
2. Поместите продукты в пакет. Следите за тем, чтобы продукты распределялись равномерно и внутри оставалось свободное место. Слегка надавите рукой на пакет, чтобы удалить из него излишки воздуха.
3. Откройте прибор и положите пакет с продуктами таким образом, чтобы свободный край оказался в вакуумной камере. Убедитесь, что пакет зафиксирован при помощи ограничителей (обозначены на схеме на стр.10) и не выходит за пределы вакуумной камеры.
4. Закройте крышку, аккуратно и без излишнего давления нажав одновременно двумя руками на края крышки до щелчка. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
5. Для старта нажмите кнопку «Импульс» и удерживайте до желаемой степени вакуума, отпустите для завершения процесса.
6. Для запаивания пакета нажмите кнопку «Запайка».
7. После завершения процесса индикатор выбранной кнопки погаснет.
8. Чтобы открыть крышку прибора, нажмите на кнопки разблокировки по ее бокам с двух сторон одновременно и поднимите крышку. Извлеките пакет из прибора.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

После окончания процесса вакуумирования или запечатывания пакета обязательно сразу откройте крышку прибора, чтобы избежать деформации элементов вакуумной камеры и повреждения прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Данный прибор рассчитан на общее время эксплуатации в течение 100 рабочих циклов с гарантией от перегрева, после чего необходимо сделать перерыв и дать ему хорошо остыть.
- В случае перегрева происходит автоматическое отключение прибора - в этом случае дайте ему остыть, а затем продолжите работу.
- После каждого использования убедитесь, что в вакуумной камере нет остатков жидкости или продуктов - в случае необходимости удалите их. Вакуумная камера и внутренняя поверхность прибора всегда должны быть идеально сухими и чистыми.





Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРАХ И ПАКЕТАХ

Для качественного вакуумирования продуктов используйте только специально предназначенные для вакуумирования контейнеры и пакеты.

1. Поместите продукты в вакуумный контейнер.
2. Убедитесь, что крышка и верхний край контейнера сухие и чистые. Не переполняйте контейнер, крышка должна легко и прочно закрываться.
3. Переведите регулятор на клапане контейнера в положение «Закрыто».
4. Подключите прибор к электросети.
5. Вставьте один конец вакуумного шланга в специальное отверстие с правой стороны прибора, другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера.
6. Нажмите кнопку «Внешний». Загорится соответствующий индикатор. Начнется процесс автоматического вакуумирования продуктов в контейнере.
7. После того как индикаторы погаснут и процесс вакуумирования завершится, отсоедините шланг от прибора и контейнера.
8. Проверьте плотность закрытия крышки контейнера, потяните ее на себя – надежно и правильно закрытая крышка не должна двигаться.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения продуктов, но, несмотря на это, любые скоропортящиеся продукты в вакуумной упаковке необходимо хранить в холодильнике или морозильной камере, соблюдая температурный режим и сроки хранения в соответствии с видом продукта. Для лучшей сохранности продуктов, вы можете воспользоваться рекомендациями нижеприведенной таблицы.

Место/температура хранения	Продукт	Обычный срок хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке
Холодильная камера ($5 \pm 3^{\circ}\text{C}$)	Свежее мясо	2-3 дня	8-9 дней
	Свежая рыба/ Морепродукты	1-3 дня	4-5 дней
	Вареное мясо	4-6 дней	10-14 дней
	Овощи	3-5 дней	7-10 дней
	Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
	Яйца	10-15 дней	1-2 месяца
Морозильная камера ($-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$)	Мясо	3-5 месяцев	1 год
	Рыба		
	Морепродукты		
При комнатной температуре ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
	Бисквит/Печенье	4-6 месяцев	1 год
	Крупа/Мука	3-5 месяцев	
	Орехи/Бобовые	3-6 месяцев	
	Чай	5-6 месяцев	
	Лекарства	3-6 месяцев	



Zigmund & Shtain

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Перед проведением каких-либо операций по уходу за прибором следует отключить его от электрической сети.

Очистка корпуса

При необходимости протрите корпус слегка влажной тряпкой. Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и т.п. Не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.

Очистка верхней панели

Не погружайте верхнюю панель в воду и не мойте ее под проточной струей воды. Аккуратно протрите внутреннюю поверхность прибора, удалите влагу, крошки и другие загрязнения. Термоленту снимать запрещается - при загрязнении необходимо бережно протереть ее мягкой влажной тряпкой.

Очистка съемной нижней панели

Нижняя панель лишена электрических элементов, поэтому для качественной очистки Вы можете отдельно промыть ее под струей проточной воды. Для этого откройте вакууматор, с двух сторон по бокам крышки нажав на кнопки разблокировки (Рис.1). Аккуратно потяните верхнюю панель вверх, вытащив ее из боковых пазов нижней панели (Рис.2). Промойте нижнюю панель и протрите тряпкой насухо. Присоедините панель так, чтобы выступы на верх ней панели вошли в специальные пазы на нижней.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при очистке термоленты, силиконовых прокладок и уплотнительной ленты - их повреждение может вызвать неэффективную работу прибора и его поломку.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

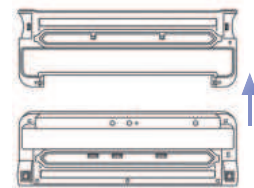
Промывать верхнюю панель под водой.

После очистки хорошо просушите все детали и прибор в открытом виде. Уберите прибор на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

Рис. 1



Рис. 2



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе вакуумного упаковщика, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Метод устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте надежность подключения к электрической сети
	Электророзетка неисправна	Проверьте исправность электророзетки
Прибор включен, но откачивание воздуха не происходит	Пакет поврежден / неплотно закрыт / открытый край не попадает в вакуумную камеру или закрывает воздухозаборник	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
Во время работы прибор отключается до окончания процесса вакуумирования	Пакет перегружен и/или неплотно закрыт.	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
	При перегреве прибора происходит автоматическое отключение прибора.	Не превышайте максимально допустимое время работы прибора
После окончания вакуумирования пакет не запечатывается	Неплотное соединение краев пакета	Убедитесь, что свободные края пакета чистые и сухие, соединяются плотно и ровно без изломов и складок



Zigmund & Shtain

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Метод устранения
После окончания вакуумирования пакет не запечатывается	Неплотное соединение краев пакета	Убедитесь, что свободные края пакета чистые и сухие, соединяются плотно и ровно без изломов и складок
При нажатии кнопки ЗАПАЙКА индикатор мигает, но прибор не включается	Включилась защита прибора от перегрева	Соблюдайте интервал между включениями прибора в процессе работы не менее 1 минуты. Не допускайте его перегрева. Дайте прибору остыть и повторите попытку.
Появление резкого запаха во время работы	Перегрев термолинейки	Дайте прибору остыть и продолжите работу
После вакуумирования пакет/контейнер не сохраняет герметичность и наполняется воздухом	Повреждение пакета/контейнера	Обследуйте пакет/контейнер на предмет повреждений. При их обнаружении замените вакуумную упаковку на новую и повторно вакуумируйте продукты.
	Неплотное запечатывание пакета или закрытие крышки	Убедитесь, что края пакета, крышки и контейнера чистые и сухие. При необходимости очистите их и хорошо высушите. Закройте плотно пакет или крышку и повторно вакуумируйте продукты.



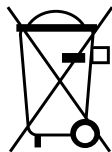
Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	160 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Степень вакуума.....	60±5 кПа
Скорость всасывания воздуха.....	3,8 л/мин
Время запечатывания.....	13-15 секунд
Макс. ширина пакета.....	30 см
Ширина шва пайки.....	7 мм
Материал корпуса.....	высококачественный ABS-пластик
Размеры прибора.....	406x140x70 мм
Габаритные размеры.....	430x110x185 мм
Вес (нетто/брутто).....	1,33 кг/1,8 кг
Длина шнура.....	1,4 м
Цвет.....	серый

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

ИМПОРТЕР: ООО «ЗИГМУНД И ШТАЙН». Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14
Email: zigmundshtain.company@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH. Zobelitzstr. 94, 13403 Berlin, Germany. Зигмунд энд Штайн ГмбХ, Зобелтиц штрассе, 94, 13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления указана на шильдике на корпусе прибора.
Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.



Zigmund & Shtain

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Area with horizontal dotted lines for notes.



Zigmund & Shtain
техника со вкусом

