

# Zigmund & Shtain

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК **Küchen-Profi VS-506**



РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Длительное сохранение свежести и вкуса

# Zigmund & Shtain

---

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund&Shtain** и приобретение **вакуумного упаковщика Küchen-Profi VS-506**. 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: .....	11
• Изготовление вакуумного пакета .....	11
• Вакуумирование продуктов в пакете .....	12
• Ручной режим .....	13
• Вакуумирование в контейнере .....	14
Рекомендации по хранению продуктов в вакуумной упаковке .....	17
Очистка и хранение .....	18
Возможные проблемы и методы их устранения .....	19
Технические характеристики .....	21
Утилизация .....	21

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



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

**Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-506** от компании **Zigmund&Shtain** позволяет быстро, надежно и герметично запечатать любые продукты в вакуумную упаковку. Используя его, Вы сможете хранить продукты и готовить по-новому.

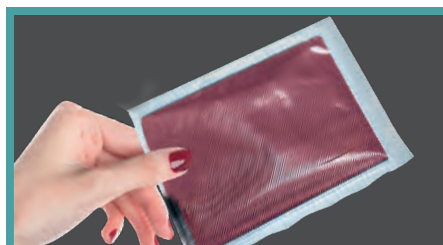
**Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-506** – это свежее решение для сохранения свежести, качества и вкуса продуктов!



Хранение/заморозка в вакууме



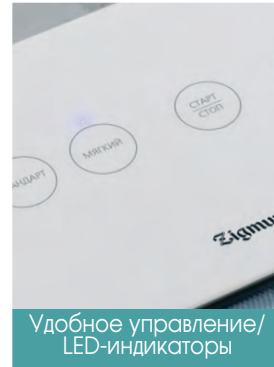
Приготовление Су Вид



Герметичная упаковка без вакуумирования

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- **Автоматическое вакуумирование** продуктов
- **Ручной режим** вакуумирования – контроль за процессом вакуумирования/ возможность регулировать степень вакуумирования для различных продуктов, в т. ч. мягких и хрупких
- **Функция вакуумирования/маринования в контейнере**
- **Запаивание пакета без вакуумирования** для герметичного хранения
- **Удобное управление/LED-индикаторы**
- Стильный компактный дизайн
- **Тефлоновое покрытие термолинейки**
- **Прорезиненные нескользящие ножки**
- В комплекте: шланг-переходник для вакуумного контейнера



## 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.

## 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.

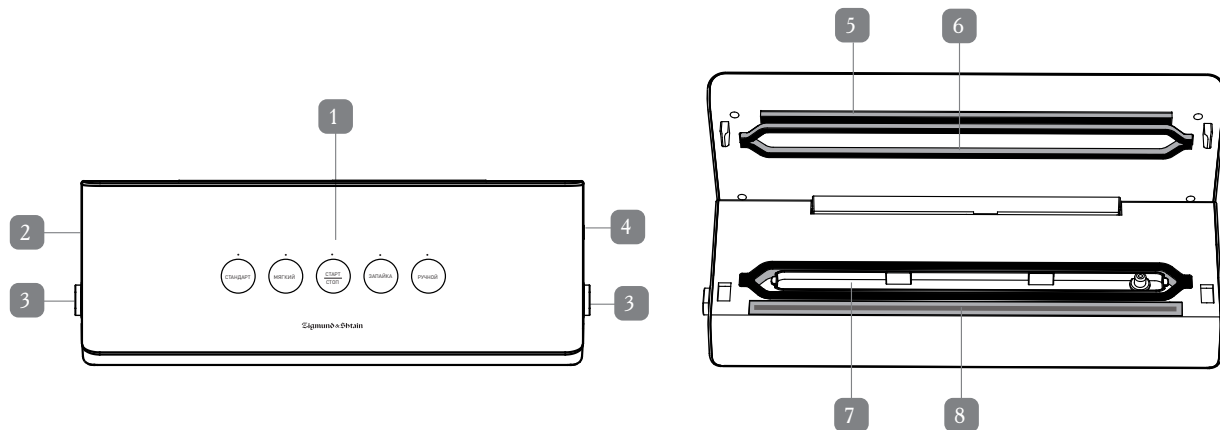


**Для достижения оптимального результата при вакуумировании, пожалуйста, примите во внимание следующие рекомендации:**

- 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 в пакетах жидкость или продукты с большим содержанием влаги. Для этих целей применяйте специальные вакуумные контейнеры или используйте функцию запечатывания пакета без вакуумирования.**
- 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 30-40 секунд.**

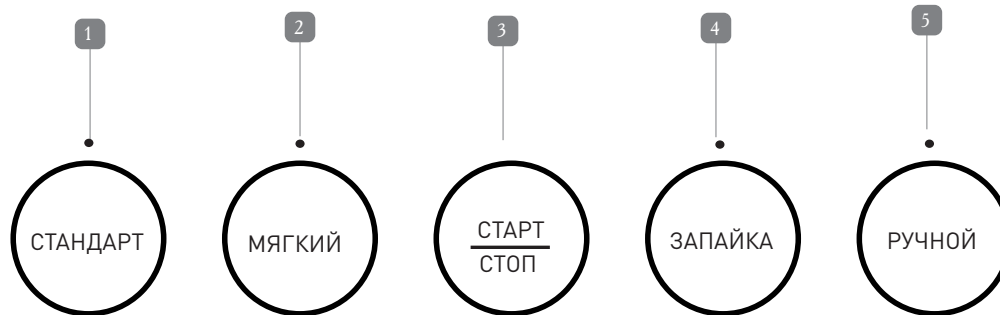
# Zigmund & Shtain

## ОБЩИЙ ВИД



1. Сенсорная панель управления
2. Встроенный нож для пакетов
3. Кнопки открывания крышки
4. Разъем для подсоединения шланга внешнего вакуумного контейнера
5. Уплотнительная лента
6. Прокладка вакуумной камеры
7. Вакуумная камера
8. Термолинейка с тефлоновым покрытием (нагревательный элемент)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **СТАНДАРТ** – базовая программа, вакуумирование сухих продуктов и запайка. Используется для сухих твердых продуктов, таких как орехи, крупы, сухофрукты.
2. **МЯГКИЙ** – программа для вакуумирования мягких или содержащих влагу продуктов с последующей запайкой. Используется для хлеба, мяса или рыбы.
3. **СТАРТ/СТОП** – запуск и остановка выбранного режима работы.
4. **ЗАПАЙКА** – режим запайки вакуумного пакета без вакуумирования.
5. **РУЧНОЙ** – режим вакуумирования без запайки так же используется для маринования и откачки воздуха из внешнего контейнера. Ручной контроль откачки воздуха позволяет использовать его для продуктов, которые могут быть повреждены при сильном сжатии, например чипсов, а так же для продуктов содержащих много жидкости: мясо в маринаде, пюре, соусы.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВАКУУМНОГО ПАКЕТА

- Для вакуумирования продуктов в вакуумной упаковке используйте только специально предназначенные для этого вакуумные пакеты или контейнеры. Также удобно использовать рулон для вакуумной упаковки, от которого можно отрезать пакеты любой длины.
- Отрежьте от рулона пакет нужной длины (Рис.1). После чего одну из его сторон запечатайте. Для этого откройте крышку прибора: с двух сторон крышки нажмите на кнопки разблокировки и поднимите ее. После чего положите край пакета на термоленту без захода в вакуумную камеру (Рис.2).
- Закройте крышку, аккуратно и без излишнего давления нажав одновременно двумя руками на края крышки до щелчка.
- Нажмите кнопку **“ЗАПАЙКА”**, затем **“СТАРТ/СТОП”** – начнется процесс запайки пакета, когда световой индикатор перестанет мигать, можно открывать крышку, запайка завершена. (Рис.3).
- Чтобы открыть крышку, с двух сторон по бокам крышки нажмите на кнопки разблокировки и поднимите ее. Извлеките готовый пакет из прибора (Рис.4).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумные пакеты можно использовать многократно. Для этого после каждого использования хорошо промойте пакет и тщательно его высушите. Не рекомендуется повторное применение после сырого мяса, рыбы и жирных продуктов, а также тех пакетов, которые использовались для варки и приготовления пищи в СВЧ-печи.



Рис. 1

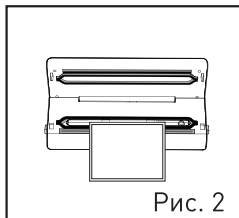


Рис. 2

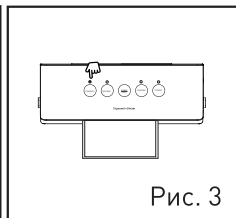


Рис. 3

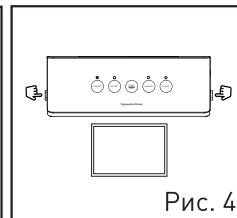


Рис. 4

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Если вам нужно вакуумировать продукты с жидкостью, мы рекомендуем вам использовать «**РУЧНОЙ**» режим, он поможет лучше контролировать всасывание и предотвратить вытекание жидкости.
2. Край пакета должен заходить внутрь вакуумной камеры, край пакета должен быть параллелен краю камеры. Если пакет будет вставлен с перекосом и вакуумирование не будет работать, вы можете нажать кнопку «**СТОП**», чтобы прервать работу и поставить пакет в правильное положение.
3. Пожалуйста, подождите 30-40 секунд перед следующим вакуумированием и запечатыванием.

### ПРИМЕЧАНИЕ

1. Ширина пакета не должна превышать 30 см.
2. Пожалуйста, используйте специальный пакет с текстурой для вакуумирования. Обычный пакет с гладкой поверхностью можно использовать только для запечатывания

### ВАКУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОМ ПАКЕТЕ

- 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.
- Откройте прибор и положите пакет с продуктами таким образом, чтобы свободный край оказался в вакуумной камере (Рис.1).
- Убедитесь, что пакет не перекрывает воздухозаборное отверстие, необходимое для эффективного откачивания воздуха из вакуумной камеры.

### ВНИМАНИЕ!

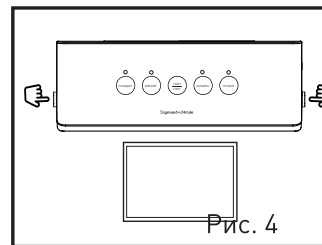
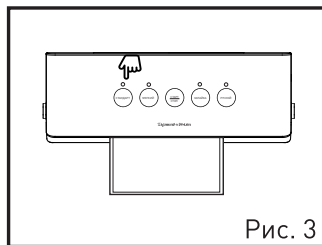
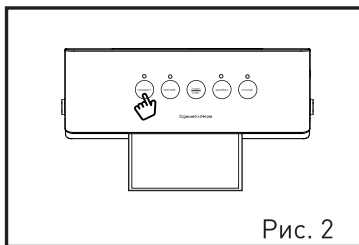
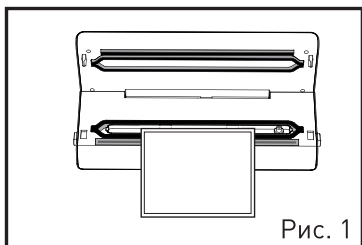
Край пакета, предназначенный для запечатывания, должен быть абсолютно сухим и чистым. Размещайте его в вакуумной камере ровно, избегая образования складок и изломов. Только в этом случае вы обеспечите качественную и длительную герметизацию продуктов.

- Закройте крышку, аккуратно и без излишнего давления нажав одновременно двумя руками на края крышки до щелчка (Рис.2).

# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Выберите режим вакуумирования **СТАНДАРТ** или **МЯГКИЙ**, в соответствии с характеристиками продукта, затем нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**, начнется процесс вакуумирования, затем запайки, при этом световой индикатор мигает, когда он снова начнет ровно гореть – процесс закончен (Рис.3).
- Чтобы открыть крышку прибора, с двух сторон по бокам крышки нажмите одновременно на кнопки разблокировки и поднимите ее. Извлеките пакет из прибора.



## ВНИМАНИЕ!

- Остановить процесс вакуумирования в случае необходимости можно в любой момент повторным нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП**.
- После окончания процесса вакуумирования или запечатывания пакета обязательно сразу откройте крышку прибора, чтобы избежать деформации элементов вакуумной камеры и повреждения прибора.

## ПРИМЕЧАНИЕ

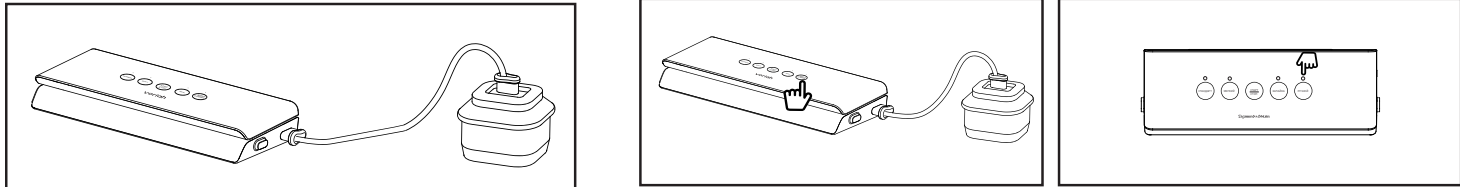
- Данный прибор рассчитан на общее время эксплуатации в течение 100 рабочих циклов с гарантией от перегрева, после чего необходимо сделать перерыв и дать ему хорошо остыть.
- В случае перегрева происходит автоматическое отключение прибора - в этом случае дайте ему остыть, а затем продолжите работу.
- 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.

### РУЧНОЙ РЕЖИМ ВАКУУМИРОВАНИЯ

- При вакуумировании мягких или хрупких продуктов, которые при сильном давлении могут деформироваться (помидоры, хлебобулочные изделия и пр.), а также при вакуумировании влажных продуктов, чтобы избежать попадания жидкости из пакета в вакуумную камеру, используйте ручной режим.
- Для этого, поместите пакет с продуктами в прибор, после чего нажмите **РУЧНОЙ** и **СТАРТ/СТОП**, при этом следите за процессом откачивания воздуха из пакета. Как только желаемая степень сжатия пакета будет достигнута, нажмите еще раз кнопку **СТАРТ/СТОП**. После этого нажмите **ЗАПЕЧАТАТЬ** и **СТАРТ/СТОП**, когда световой индикатор режима запайки перестанет мигать и будет гореть ровно пакет будет запечатан, можно открывать крышку.

### ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЕ

Для качественного вакуумирования продуктов с высоким содержанием влаги, а также для маринования желательно использовать специальные вакуумные контейнеры, которые имеются в продаже, с подходящим разъемом для вакуумного шланга.



- Поместите продукты в вакуумный контейнер.
- Убедитесь, что крышка и верхний край контейнера сухие и чистые. Не переполняйте контейнер, крышка должна легко и прочно закрываться.
- Подключите прибор к электросети.
- Вставьте один конец вакуумного шланга в специальный разъем с правой стороны прибора, другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера.

# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Установите клапан на крышке контейнера в положение «**Seal/Закрыто**».
- Нажмите кнопку **РУЧНОЙ**, затем **СТАРТ/СТОП** начнется процесс автоматического вакуумирования продуктов в контейнере. Время необходимое для откачивания воздуха из контейнера зависит от его объема и необходимого разряжения воздуха. Предустановленное время работы вакуумного насоса 5 минут, чтобы остановить процесс раньше, нажмите **СТАРТ/СТОП** еще раз.
- В начале процесса вакуумирования надавите рукой на крышку, чтобы плотно прижать её к контейнеру и избежать утечки воздуха через щели.
- После того как индикаторы погаснут и процесс вакуумирования завершится, отсоедините шланг от прибора и контейнера.
- Проверьте плотность закрытия крышки, потяните её на себя – надежно и правильно закрытая крышка не должна двигаться.
- Чтобы открыть вакуумный контейнер, необходимо клапан на крышке перевести в положение «**Open/Открыто**».

## МАРИНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОМ КОНТЕЙНЕРЕ

Поместите продукты (мясо, овощи), нарезанные небольшими кусочками, и маринад в вакуумный контейнер. Произведите вакуумирование, как описано в разделе «Вакуумирование продуктов в контейнере». Поскольку вакуумирование открывает поры продуктов, то маринование происходит очень быстро и через 20 минут ароматный шашлык будет готов – можно приступить к его приготовлению.

## 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).





## 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±3°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 ~ -20°C)	Мясо	3-5 месяцев	1 год
	Рыба		
	Морепродукты		
При комнатной температуре (25±2°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	

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед проведением каких-либо операций по уходу за прибором следует отключить его от электрической сети.
- 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.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной струей воды.
- Аккуратно протрите внутреннюю поверхность прибора, удалите влагу, крошки и другие загрязнения.
- Тщательно очистите силиконовые прокладки вакуумной камеры. Не допускайте скопления около них крошек и др. загрязнений. В случае сильного загрязнения прокладки можно снять с края вакуумной камеры и промыть под проточной водой.
- Также тщательно очистите уплотнительную ленту на крышке.
- **Термоленту в нижней части прибора снимать запрещается – при загрязнении необходимо бережно протереть ее мягкой влажной тряпкой.**

### ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при очистке термоленты, силиконовых прокладок и уплотнительной ленты – их повреждение может вызвать неэффективную работу прибора и его поломку. Снимайте силиконовые прокладки для очистки только в случае крайней необходимости.

- После очистки хорошо просушите все детали и прибор в открытом виде. Затем аккуратно закрепите на корпусе снятые силиконовые прокладки. Убедитесь, что они надежно закреплены – их неправильная установка может вызвать неэффективную работу прибора и его поломку.
- Уберите прибор на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

## 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

## 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
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.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-506

Мощность: .....	110 Вт
Напряжение: .....	220-240В, 50/60Гц
Максимальное давление: .....	70кПа
Скорость всасывания воздуха: .....	8 л/мин.
Время вакуумирования: .....	10-30 сек.
Время запечатывания: .....	11 сек.
Максимальная ширина пакета: .....	30 см.
Ширина шва пайки: .....	2.5 мм
Сенсорная панель управления: .....	да
Нож для резки пакетов в комплекте .....	да
Материал корпуса .....	пищевой ABS - пластик
Габаритные размеры: .....	42,5 x 18 x 9 см
Вес (нетто/брутто): .....	1,1 кг/1,3 кг
Длина сетевого шнура: .....	1,4 м
Цвет: .....	белый

### 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.



**Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ и Таможенного Союза.**

Импортер: ООО «ЭЛЕКОМ»  
Адрес: 119530, РФ, г. Москва Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8  
Email: [elekom\\_ooo@mail.ru](mailto:elekom_ooo@mail.ru)  
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH  
Zobeltitzstr. 94  
13403 Berlin, Germany Зигмунд энд Штайн ГмбХ  
Зобелтиц штрассе, 94 13403 Берлин, Германия  
Произведено в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.



**Zigmund & Shtain**  
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ