



Zigmund & Shtain

**ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК
KÜCHEN-PROFI VS-510
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение вакуумного упаковщика **Küchen-Profi VS-510**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Комплект поставки	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Функциональные особенности	9
Меры предосторожности	10
Перед началом использования	12
Общие рекомендации	13
Общий вид	14
Эксплуатация	16
Изготовление вакуумного пакета	16
Вакуумирование продуктов в пакете	18
Вакуумирование в контейнере	20
Маринование продуктов в вакуумном контейнере	21
Рекомендации по хранению продуктов в вакуумной упаковке	23
Очистка и хранение	24
Возможные проблемы и методы их устранения .	25
Технические характеристики	27
Утилизация	28
РЕЦЕПТЫ	
Блюда Sous Vide	
Куриное филе в вакууме	31
Пикантные куриные крылышки Sous Vide	32
Утиная грудка со специями	33
Гусиная ножка Sous Vide	34
Кролик Sous Vide в вине	35
Свиная корейка в вакууме	36
Свинина по-рязански	37
Стейк из говядины Sous Vide	38

Говяжья вырезка под сливочным соусом	39
Рагу из баранины с картошкой	40
Лосось по технологии Sous Vide	41
Треска под маринадом	42
Креветки и гребешки в вакууме	43
Фаршированный перец в вакууме	44
Овощи в вакууме	45
Груши в вине	46
Ананас в сиропе	47
Блюда в маринаде	
Капуста маринованная	48
Огурцы малосольные	49
Маринованные помидоры черри	50
Шампиньоны маринованные	51
Баклажаны маринованные	52
Азиатский маринованный перец	53
Маринованные финики с сыром	54
Шашлык из баранины	55
Шашлык из говядины в медовом маринаде	56
Греческий шашлык Сувлаки	57
Куриный шашлык под маринадом терияки	58
Шашлык из кролика	59
Лососина деликатесная	60
Судак маринованный в гранатовом соке	61
Сливы маринованные	62
Яблоки маринованные	63



- 1 Вакуумный упаковщик 1 шт.
- 2 Рулон для вакуумной упаковки (28 см x 3 м) 1 шт.
- 3 Вакуумный контейнер (700 мл) 1 шт.
- 4 Вакуумный шланг 1 шт.
- 5 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 6 Гарантийный талон 1 шт.

- **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.
- **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.





Профессиональный вакуумный упаковщик **Küchen-Profi VS-510** 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-510 – это свежее решение для сохранения свежести, качества и вкуса продуктов!

- Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения продуктов, т.к. отсутствие кислорода препятствует окислению, останавливает размножение бактерий и плесени, благодаря чему сохраняются все витамины, микроэлементы, вкусовые и питательные свойства продукта.
- Вакуумная упаковка, в которой хранятся продукты, предотвращает появление нежелательных запахов и загрязнений в холодильнике. Вакуумная упаковка продуктов – это залог гигиены и чистоты Вашего холодильника, полное отсутствие в нем неприятного запаха.
- Вакуумная упаковка сокращает время заморозки, при этом снижает усушку и заветривание, уменьшает потери продукта, гарантирует длительное хранение без потери качества.



- В вакуумной упаковке можно замариновать мясо и другие продукты в течение короткого времени, т.к. в вакууме происходит быстрая пропитка мяса маринадом, а результате чего оно приобретает необыкновенный вкус, аромат и мягкость.
- Вакуумная упаковка позволяет использовать популярную технологию Sous Vide (Су Вид) в домашних условиях и готовить здоровую пищу в собственном соку при низких температурах.
- С помощью вакуумного упаковщика можно герметично запечатать не только продукты, но и любые предметы или документы, чтобы защитить их от повреждений или влаги.

- 2 режима автоматического вакуумирования для сухих/влажных продуктов
- Ручной режим вакуумирования
- Режим быстрого маринования
- Вакуумирование в контейнерах
- Запаивание пакета без вакуумирования
- Стильный дизайн. Эргономичная форма
- Встроенный блок с ножом для хранения рулона и отрезания пакетов;
- Тефлоновое покрытие термолинейки
- Отсек для хранения сетевого шнура
- Прорезиненные нескользящие ножки
- Дополнительные аксессуары: вакуумный контейнер, вакуумный шланг и рулон пленки для изготовления пакетов



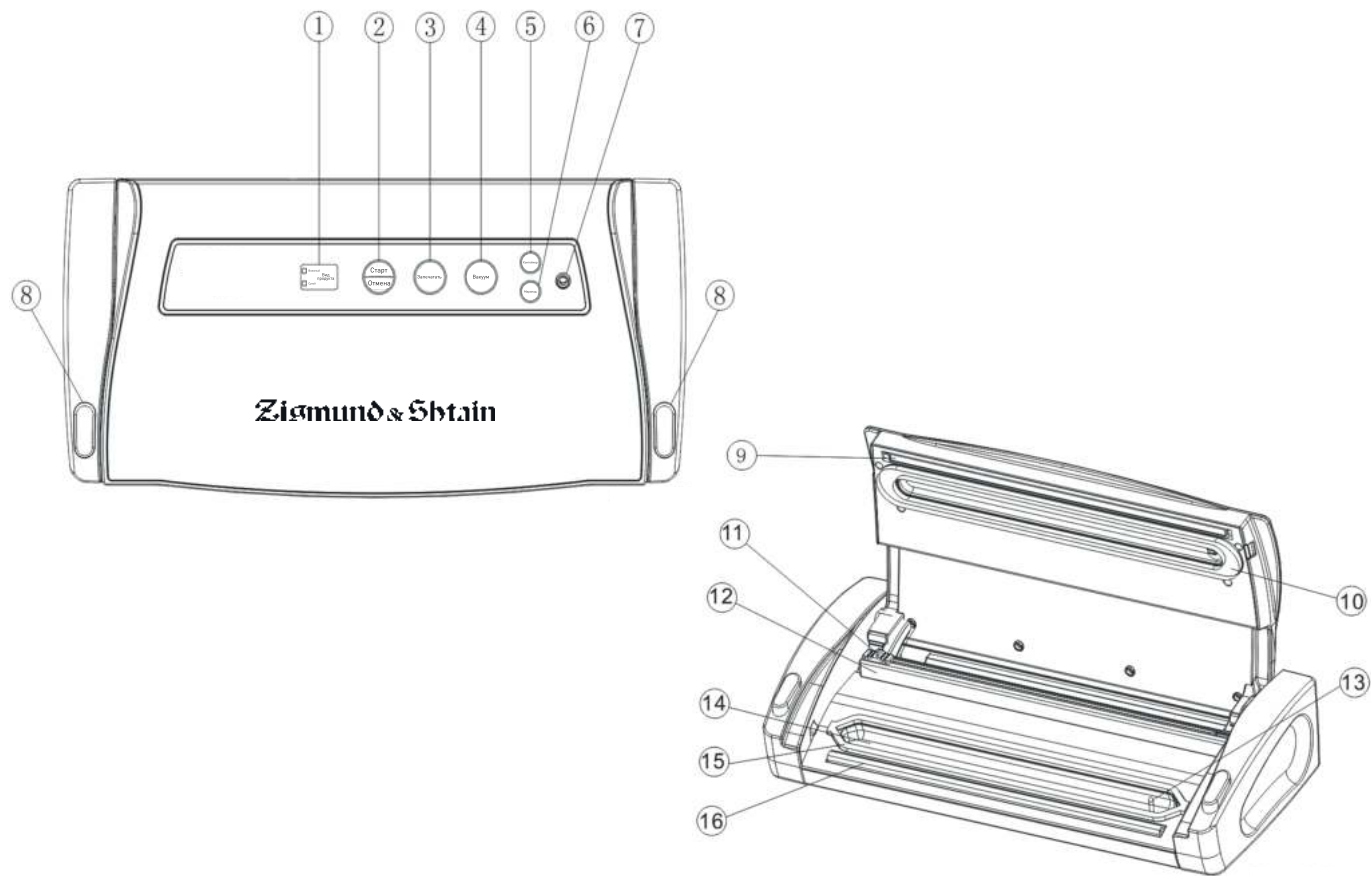
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только 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.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- 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.

- Запрещается вакуумирование горячих продуктов и жидкостей - это может привести к повреждению прибора.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Во время работы соблюдайте осторожность – во избежание ожогов не прикасайтесь к горячему нагревательному элементу (термолинейке), расположенному на внутренней поверхности крышки.
- 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.

- 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!

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

- Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только специально предназначенные для этого пакеты или контейнеры. Максимальная ширина пакета не должна превышать 30 см.
- Очень удобно использовать также рулон для вакуумной упаковки, который можно хранить внутри корпуса в специальном отсеке и отрезать от него пакеты необходимой длины.
- 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.
- 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.



1. Кнопка «Вид продукта» - выбор типа продукта: сухой/влажный
2. Кнопка «Старт/Отмена» - запускает процесс вакуумирования и автоматической запайки пакета; останавливает процесс
3. Кнопка «Запечатать» - запечатывание пакета без вакуумирования/немедленное запечатывание в процессе вакуумирования (ручной режим)
4. Кнопка «Вакуум» - запускает процесс вакуумирования. Повторное нажатие кнопки останавливает его.
5. Кнопка «Контейнер» - включение вакуумирования продуктов в контейнере
6. Кнопка «Маринад» - включение маринования продуктов в контейнере
7. Отверстие для подключения вакуумного шланга
8. Кнопка блокировки крышки
9. Термолинейка с тефлоновым покрытием (нагревательный элемент)
10. Верхняя прокладка вакуумной камеры
11. Нож для отрезания пакета
12. Рамка-держатель рулона
13. Воздухозаборник (соединяет вакуумную камеру и насос)
14. Вакуумная камера
15. Нижняя прокладка вакуумной камеры
16. Уплотнительная лента

Изготовление вакуумного пакета

- Перед началом работы подключите прибор к сети.
- Для изготовления пакета удобно использовать рулон для вакуумной упаковки, который можно хранить внутри корпуса в специальном отсеке.
- Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку.
- Убедитесь, что встроенный нож установлен на одном из концов рамки-держателя. Приподнимите рамку. Поместите во внутренний отсек полиэтиленовый рулон. (Рис.1)
- Возьмитесь за свободный край и вытяните рулон на необходимую длину. (Рис.2)
- Опустите рамку-держатель вниз, проведите ножом от одного края рамки к другому и отрежьте полиэтилен. (Рис.3)
- После чего одну из сторон запечатайте. Для этого положите пакет на уплотнительную ленту так, чтобы его край не попадал в вакуумную камеру. (Рис.4)



Рис.1

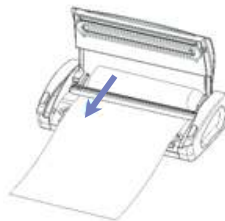


Рис.2



Рис.3



Рис.4

- Закройте прибор, слегка надавив двумя руками одновременно на края крышки до щелчка. (Рис.5)
- Нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ». Загорится соответствующий индикатор. (Рис.6)
- Когда индикатор погаснет, процесс запаивания пакета окончен. Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку. Извлеките готовый пакет из прибора. (Рис.7)

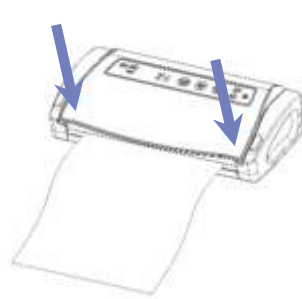


Рис.5



Рис.6

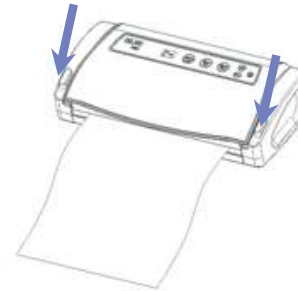


Рис.7

ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумные пакеты можно использовать многократно. Для этого после каждого использования хорошо промойте пакет и тщательно его высушите.

Вакуумирование продуктов в пакете

- Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только подготовленный пакет из рулона или специально предназначенные для этого вакуумные пакеты.
- Поместите продукты в пакет. Следите за тем чтобы продукты лежали 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 разместился в вакуумной камере. Убедитесь в том, что пакет не закрывает воздухозаборник, необходимый для откачивания воздуха из вакуумной камеры. (Рис.8)

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 эффективную и длительную герметизацию продукта.

- Закройте крышку, слегка надавив на её края одновременно двумя руками до щелчка. (Рис.9)

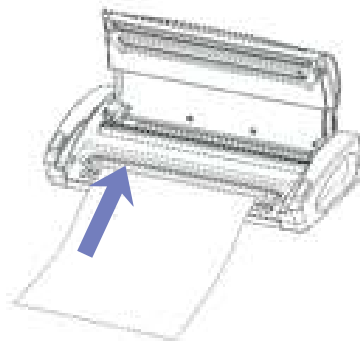


Рис.8

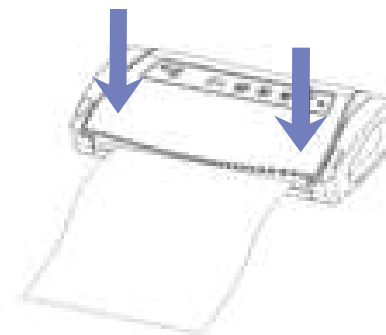


Рис.9

- Нажатием кнопки «ВИД ПРОДУКТА» выберите вид продукта, который собираетесь вакуумировать: «сухой» или «влажный». Загорится соответствующий индикатор.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА». Загорится соответствующий индикатор и начнется процесс автоматического вакуумирования. (Рис.10)
- По окончании процесса загорится индикатор кнопки «ЗАПЕЧАТАТЬ». Когда индикаторы погаснут, вакуумирование окончено. Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку. Извлеките пакет из прибора. (Рис.11)

ПРИМЕЧАНИЕ

Выбирайте тип продукта «сухой» для продуктов с минимальным содержанием влаги (крупы, чай, хлеб и др.) и «влажный» для продуктов с высоким содержанием влаги (свежие рыба/мясо, ягоды и т.д.), т.к. при вакуумировании влажных продуктов требуется больше времени на откачивание воздуха и более высокая температура нагревательного элемента.

ВНИМАНИЕ!

При необходимости в процессе работы в любой момент можно остановить вакуумирование в ручном режиме. Для этого нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ». Откачивание воздуха остановится, пакет будет запечатан и прибор отключится.



Рис.10

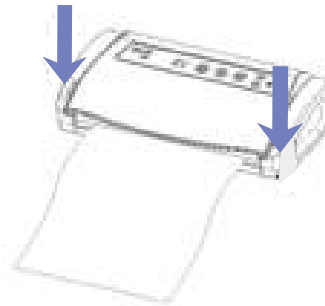


Рис.11

Вакуумирование в контейнере

- Поместите продукты в вакуумный контейнер. Помимо входящего в комплект контейнера, можно использовать любые другие контейнеры, предназначенные для вакуумирования.
- 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 предназначенное для этого отверстие на крышке прибора. Другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера (рис. 12).
- Установите клапан на крышке контейнера в положение «Закрыто».
- Нажмите кнопку «Контейнер». Загорится соответствующий индикатор. Начнется процесс автоматического вакуумирования продуктов в контейнере (рис.13).
- В начале вакуумирования прижмите крышку к контейнеру, чтобы избежать утечки воздуха. Чтобы убедиться, что крышка прилегает достаточно плотно, потяните ее на себя.
- Когда вакуумирование завершится, индикаторы погаснут. Отсоедините шланг от прибора и контейнера.
- Чтобы открыть вакуумный контейнер, необходимо перевести клапан в положение «Открыто».



Рис.12

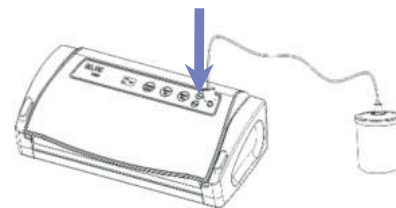


Рис.13

- Поместите продукты (мясо, овощи), нарезанные небольшими кусочками, в маринаде в вакуумный контейнер.
- Подключите прибор к электросети.
- Вставьте один конец вакуумного шланга в предназначенное для этого отверстие на крышке прибора. Другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера (рис.14).
- Установите клапан на крышке контейнера в положение «Закрыто».
- Нажмите кнопку «МАРИНАД» (рис.15). Соответствующий индикатор начнет мигать и будет продолжать мигать все время, пока происходит процесс автоматического маринования продуктов. Полный цикл маринования включает в себя откачивание воздуха из контейнера с последующей паузой для заполнения воздухом. Продукты маринуются в течение 5-ти циклов. Общее время маринования составляет примерно 6-8 минут.
- В начале вакуумирования прижмите крышку к контейнеру, чтобы избежать утечки воздуха. Чтобы убедиться, что крышка прилегает достаточно плотно, потяните ее на себя.
- Во время маринования не нажимайте никакие кнопки, чтобы случайно не прервать процесс. По окончании маринования индикатор кнопки «МАРИНАД» погаснет и прибор выключится автоматически. Продукты замаринованы, и Вы можете приступить к их приготовлению. При необходимости процесс маринования может быть повторен несколько раз.
- По завершении маринования не забудьте отсоединить вакуумный шланг от устройства и контейнера.



Рис. 14

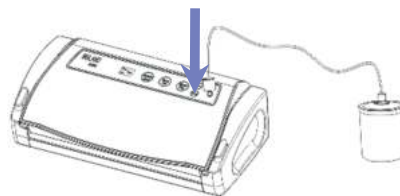


Рис. 15

- Полный цикл маринования включает в себя откачивание воздуха из контейнера с последующей паузой для заполнения воздухом. Продукты маринуются в течение 5-ти циклов. Общее время маринования составляет примерно 6-8 минут.
- Во время маринования не нажимайте никакие кнопки, чтобы случайно не прервать процесс. По окончании маринования индикатор кнопки «МАРИНАД» погаснет и прибор выключится автоматически. Продукты замаринованы и Вы можете приступить к их приготовлению. При необходимости процесс маринования может быть повторен несколько раз.

ВНИМАНИЕ!

Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 1 минуты. Если время работы превышает 1 минуту, то происходит автоматическое отключение прибора. Чтобы избежать перегрева прибора, после работы дайте ему остыть в течение 1 минуты, затем продолжите работу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

RU

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	

RU 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.
- При необходимости аккуратно протрите внутреннюю поверхность прибора, удалите крошки и другие загрязнения. Тщательно просушите прибор в открытом виде.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной струей воды.
- Тщательно очистите прокладки вакуумной камеры. Не допускайте скопления около них крошек и др. загрязнений. Нижнюю прокладку можно снять с края вакуумной камеры и промыть под проточной водой. Верхняя прокладка – несъемная.
- Также тщательно очистите уплотнительную ленту. Снимать её нельзя.

ВНИМАНИЕ!

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

- Сетевой шнур уберите в специальный отсек внизу корпуса. Никогда не наматывайте шнур вокруг корпуса!
- Уберите прибор на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.
- Контейнеры можно мыть в посудомоечной машине, но крышки следует очищать при помощи мягкой ткани.
- Не блокируйте крышку вакуумного упаковщика, если не используете его. Хранение устройства в заблокированном состоянии может вызвать повреждение уплотнителя и привести к нарушениям герметичности.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

RU

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. Если время работы прибора превышает 1 минуту, то происходит автоматическое отключение прибора, чтобы избежать его перегрева.	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
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

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 «ЗАПЕЧАТАТЬ» 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

RU

Мощность.....	170 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Тип управления.....	электронный
Скорость всасывания.....	15 л/мин
Максимальное давление.....	80 кПа
Материал корпуса.....	н/ж сталь / высокопрочный пластик
Ширина шва пайки.....	2,5 мм
Макс. ширина вакуумных пакетов.....	30 см
Вес нетто.....	2,2 кг
Габаритные размеры.....	606x130x267 мм
Длина сетевого шнура.....	1,2 м
Цвет.....	стальной

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.



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 «ЭЛЕКОМ»
Адрес: 119530, РФ, г. Москва Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
Email: elekom_ooo@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94 13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

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

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.