



VS-V73

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор продукции SONNEN!

Сохраните данное руководство для обращения к нему в дальнейшем. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте руководство, в котором содержится информация по правильному использованию изделия.

RU/BY СОДЕРЖАНИЕ:

• Технические характеристики.....	3
• Комплектация.....	3
• Описание изделия.....	3
• Панель управления.....	3
• Меры предосторожности.....	3
• Общие рекомендации при эксплуатации.....	4
• Перед началом использования	5
• Использование изделия.....	5
• Хранение продуктов в вакуумной упаковке.....	6
• Чистка и обслуживание.....	7
• Хранение и транспортировка.....	7
• Сроки хранения некоторых продуктов.....	7
• Устранение неполадок.....	9
• Дата изготовления и информация о производителе.....	10
• Гарантийный талон.....	19

KZ

Құрметті сатып алушы! SONNEN өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет!

Болашақта оған жүгіну үшін осы нұсқаулықты сақтаңыз. Жұмысты бастамас бұрын, өнімді дұрыс пайдалану туралы ақпарат бар нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

МАЗМҰНЫ:

• Техникалық сипаттама	11
• Жинақтау	11
• Өнім схемасы.....	11
• Басқару тақтасы.....	11
• Сақтық шаралары.....	11
• Пайдалану кезіндегі жалпы ұсыныстар	12
• Пайдалануды бастамас бұрын	13
• Өнімді пайдалану.....	13
• Өнімдерді вакуумдық қаптамада сақтау.....	14
• Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	15
• Сақтау және тасымалдау.....	15
• Кейбір өнімдердің жарамдылық мерзімі.....	16
• Ақаулықтарды жою.....	17
• Шығарылған күні және Өндіруші туралы ақпарат.....	18
• Кепілдік талоны.....	19

RU/RU BY ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

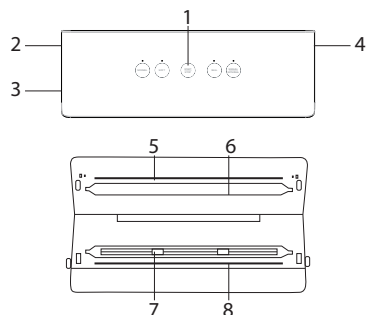
Мощность	95 Вт
Электропитание	220-240 В, 50/60Гц
Максимальная ширина запаиваемой упаковки	30 см
Время запайки	11 с
Скорость вакуумного поглощения	3,8 л/мин
Уровень шума	< 75 дБ

Комплектация

Вакуумный упаковщик.....	1 шт.
Трубка для вакуумирования.....	1 шт.
Набор рифленых пакетов 20*30см.....	5шт.
Гарантийный талон.....	1шт.
Руководство пользователя.....	1шт.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Панель управления
2. Встроенный резак
3. Кнопки фиксатора крышки
4. Разъем для установки шланга
5. Силиконовая уплотнительная лента
6. Уплотнитель
7. Вакуумная камера
8. Термолента для запаивания



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка «NORMAL». Режим подходит для вакуумирования твердых продуктов без влаги, например, картофель, орехи, крупы, колбасы, макаронные изделия.

Кнопка «SOFT». Режим подходит для мягких продуктов с большим содержанием влаги, таких как мясо, рыба, фрукты и овощи.

Кнопка «START/STOP» для включения/выключения изделия.

Примечание. Кнопка используется для остановки работы во время вакуумирования, запаивания, внешнего вакуумирования.

Кнопка «SEAL» используется только для запаивания упаковки без вакуумирования.

Кнопка «MANUAL/EXTERNAL». Режим «MANUAL/EXTERNAL» подходит для хрупких продуктов таких как крекер, чипсы, хлопья. Благодаря этому режиму продукты не будут ломаться при вакуумировании.

Примечание. Режим «MANUAL/EXTERNAL» подходит также при вакуумировании жидких продуктов, например, соусов.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Несоблюдение указаний, содержащихся в данном руководстве, может привести к травмам или к повреждению изделия. Для снижения риска травм и поврежденных изделия пользователю необходимо полностью прочитать руководство перед сборкой, установкой и эксплуатацией.

ВНИМАНИЕ!

Изделие предназначено для бытового вакуумирования продуктов. При эксплуатации необходимо соблюдать базовые меры предосторожности, так как их несоблюдение может привести к травмам.

- Перед первым включением изделия внимательно прочитайте данное руководство пользователя и храните его в течение всего срока использования изделия.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению изделия, указанному в таблице с техническими характеристиками.
- Для подключения изделия к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные кабелем заземления.
- Не подключайте изделие к сети, перегруженной другими электрическими изделиями, это может привести к тому, что вакуумный упаковщик не будет функционировать должным образом.
- Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке и причинить вред пользователю и окружающим.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект.
- Для предотвращения пожара или удара электрическим током, избегайте попадания воды внутрь изделия, а также использования изделия в условиях высокой влажности. Никогда самостоятельно не вскрывайте изделие.
- Не трогайте включенное изделие мокрыми руками.
- В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- В случае попадания изделия в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. Перед повторным использованием изделие должно быть проверено квалифицированным специалистом.
- При перемещении изделия из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте изделие перед началом использования и подождите 1-2 часа, не включая его.
- Не устанавливайте на изделие посторонние

предметы. Оберегайте его от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.

- Не накрывайте изделие и не устанавливайте его в местах, где нормальное охлаждение изделия во время работы невозможно.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовых шкафов.
- Располагайте изделие на твердой, устойчивой, ровной, не металлической, не нагретой поверхности.
- Не используйте при чистке изделия абразивные материалы и органические соединения (алкоголь, бензин и т.д.). Для чистки корпуса изделия допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Данное изделие может использоваться детьми старше 7-ми лет, если они осведомлены о мерах безопасности, и, если они осознают связанные с этим опасности. Лицам с физическими отклонениями должны оказывать помощь их опекуны. Держите изделие и кабель питания вне досягаемости детей до 7 лет. Не разрешайте детям играть с изделием.
- Изделие не предназначено для использования людьми с физическими и психическими отклонениями, не имеющими опыта обращения с данным изделием. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Не оставляйте включенное изделие без присмотра.
- По окончании пользования изделием, перед сменой аксессуаров или чисткой не забывайте отключать его от сети.
- Не используйте изделие при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- Не используйте изделие вне помещений. Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Не прикасайтесь к термоленте сразу после окончания процесса вакуумирования, так как лента сильно нагревается во время работы.
- Открывайте крышку после каждого использования, это предотвращает воздействие давления на уплотнительную ленту.
- Не нажимайте кнопки на панели управления во время открывания крышки.
- Некорректное подключение изделия или использование не по назначению могут привести к повреждениям, которые не являются гарантийными случаями.
- Не рекомендуется использовать изделие во время грозы.
- В случае возникновения каких-либо вопросов обращайтесь в обратную связь www.sonnen.me.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Для вакуумной упаковки и варки продуктов используйте только рифленую полиэтиленовую пленку в рулонах или готовые пакеты не больше 30 см в ширину. Не используйте пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.
- Не кладите слишком много продуктов в пакет. Открытая сторона пакета должна свободно располагаться в вакуумной камере, не создавая складок и заломов. Заполняйте пакет не более чем на 2/3 объема.
- Не помещайте в пакет мокрые продукты. Слишком большое количество влаги на внутренней поверхности пакета может замедлить процесс запечатывания пакета. Если продукт имеет собственную влагу, выберите режим «MANUAL» для более длительного запечатывания.
- Перед запечатыванием очистите и расправьте открытый край пакета. Лишние складки и посторонние предметы могут стать причиной разгерметизации упаковки.
- Перед включением насоса слегка надавите на пакет, чтобы удалить излишки воздуха. Слишком большое количество воздуха в пакете может стать причиной перегрева мотора насоса.
- Не подвергайте вакуумной упаковке продукты с острыми гранями, такие как кости или сухие макаронные изделия. Это может стать причиной разрывов пакета при откачке воздуха.
- Мелкие крошки и капли при попадании в вакуумную камеру могут повредить изделие. Чтобы избежать этого, помещайте свернутое бумажное полотенце у свободного края пакета в качестве фильтра.
- Предварительно нарезанные овощи и фрукты при заморозке в вакуумной упаковке сохраняются дольше.
- Для упаковки жидких продуктов используйте только специальные контейнеры. Не пытайтесь подвергнуть вакуумной упаковке жидкость в пакете. Обязательно охлаждайте жидкости перед упаковкой. Горячие жидкости могут начать бурлить в контейнере во время откачки воздуха.
- Вакуумная упаковка может продлить срок хранения продукта, но не защищает его от воздействия тепла и света.
- Храните скоропортящиеся продукты в холодильной или морозильной камере.
- Для сохранения вкуса и свежести продуктов, уже продающихся в вакуумной упаковке, таких как сыр или мясо, вы можете упаковать их повторно после вскрытия заводской упаковки.
- Вы можете подвергать вакуумной упаковке не только продовольственные товары, но и спички, документы, книги или аптечку для поездки на природу или на случай чрезвычайной ситуации.
- Для достижения наилучших результатов запечатывания давайте термоленте остыть в течение 1 минуты после каждого использования. Перегрев термоленты может привести к неполадкам в работе изделия.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

• Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

Важно! Сохраните все предупреждающие наклейки, указатели, наклейку с технической информацией на дне изделия.

• Полностью размотайте сетевой шнур. Корпус изделия протрите влажной тканью. Съемные детали промойте мыльной водой, тщательно просушите все элементы изделия перед включением в электросеть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Изготовление пакета из рулона упаковочной пленки:

1. Отрежьте нужное количество пакета с помощью ножниц или встроенного резака (при наличии).

Важно! Для правильного вакуумирования необходимо использовать РИФЛЕННЫЕ рулоны!

2. Нажмите на боковые защелки и откройте крышку уплотнителями.

3. Откройте крышку вакууматора и поместите не запаянный край в вакуумную камеру между уплотнителями. Обязательно оставьте 1,5-2 см от верхнего края упаковки на усадку.

4. Закройте крышку. Надавите на левый и правый края крышки до щелчка.

5. Выберите режим «SEAL» для запаивания края.

6. Затем нажмите на «START/STOP» для начала процесса запаивания. При этом индикатор над кнопкой «SEAL» будет мигать.

7. Если индикатор стал гореть непрерывно – пакет запаян. Сравите давление внутри вакууматора, для этого плавно нажмите на одну кнопку сбоку корпуса. Затем нажмите на обе кнопки по бокам, чтобы открыть крышку.

Важно!

- Выдерживайте 40-секундный интервал между каждым использованием изделия во избежание перегрева.
- Если индикатор быстро мигает, это означает, что у изделия включилась внутренняя защита. Вы можете продолжить пользоваться изделием через 5 минут. Функция сбрасывает каждые 15 полных рабочих циклов.

Вакуумная упаковка:

1. Поместите продукт в специальный пакет / упаковку, оставляя при этом 1,5-2 см от верхнего края упаковки на усадку.

Важно! Для правильного вакуумирования необходимо использовать РИФЛЕННЫЕ пакеты!

2. Откройте крышку вакууматора и поместите не запаянный край в вакуумную камеру между уплотнителями.

3. Закройте крышку и надавите на левый и правый края крышки до щелчка.

4. Выберите нужный режим вакуумирования в зависимости от продукта внутри пакета. Индикатор над этой кнопкой загорится

• «**NORMAL**» – рекомендуется для вакуумирования твердых продуктов, без влаги, например, картофель, орехи, крупы, колбасы, макаронные изделия.

• «**SOFT**» – подходит для продуктов с большим содержанием влаги, например, для мяса, рыбы, овощей и фруктов. Вакуумирование проходит мягко, и продукты не деформируются.

5. После выбора режима нажмите на кнопку «**START/STOP**» для начала процесса. При работе индикатор над кнопкой выбранного режима будет мигать.

Примечание. По окончании откачки воздуха изделие остановится автоматически.

6. После окончания откачки воздуха, вакууматор самостоятельно запаяет пакет.

Если индикатор стал гореть непрерывно – пакет запаян. Сравите давление внутри вакууматора, для этого плавно нажмите на одну кнопку сбоку корпуса. Затем нажмите на обе кнопки по бокам, чтобы открыть крышку.

Вакуумная упаковка (ручной режим):

1. Поместите продукт в специальный пакет / упаковку, оставляя при этом 1,5-2 см от верхнего края упаковки на усадку.

Важно! Для правильного вакуумирования необходимо использовать **РИФЛЕННЫЕ** пакеты!

2. Откройте крышку вакууматора и поместите не запаянный край в вакуумную камеру между уплотнителями.

3. Закройте крышку и надавите на левый и правый края крышки до щелчка.

4. Выберите режим «**MANUAL/EXTERNAL**» – ручное управление для очень хрупких продуктов чипсов, хлеба, хлопьев. Индикатор над этой кнопкой загорится.

5. После выбора режима нажмите на кнопку «**START/STOP**» для начала процесса. Индикатор кнопки «**MANUAL/EXTERNAL**» будет мигать.

Примечание. В данном режиме вы сами управляете процессом, изделие остановится автоматически только через 5 минут.

6. После того, как вы достигли результата, нажмите на кнопку «**SEAL**», чтобы запаять пакет. Индикатор над кнопкой «**SEAL**» будет мигать.

7. Если индикатор стал гореть непрерывно – пакет запаян. Сравите давление внутри вакууматора, для этого плавно нажмите на одну кнопку сбоку корпуса. Затем нажмите на обе кнопки по бокам, чтобы открыть крышку.

Важно!

- Выдерживайте 30-40-секундный интервал между каждым использованием изделия во избежание перегрева.
- Если индикаторы быстро мигают, это означает, что у устройства включилась внутренняя защита от перегрева. Вы сможете продолжить пользоваться изделием через 2 минуты. Функция сбрасывает каждые 10-15 полных рабочих циклов.

Использование аксессуаров:

Вакуумные мешки с клапаном (не входят в комплект)

1. Поместите продукт внутрь мешка. Убедитесь, что мешок находится на ровной поверхности и зона вокруг воздушного клапана свободна от продуктов и крошек. Застегните молнию.

2. Установите один конец специального шланга (в комплекте) в разъем для установки шланга в вакуумном упаковщике, а другой конец – в клапан мешка.

3. Выполните пункты 3-5 раздела «Вакуумная упаковка (ручной режим)».

Контейнеры (не входят в комплект).

1. Поместите продукт внутрь специализированного контейнера, подходящего для вакуумного упаковщика.

2. Установите один конец специального шланга (в комплекте) в разъем для установки шланга в вакуумном упаковщике, а другой конец – в разъем в контейнере.

3. Выполните пункты 3-5 раздела «Вакуумная упаковка (ручной режим)».

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Вакуумирование увеличивает срок хранения продуктов путем удаления воздуха из упаковки, тем самым снижая риск окисления продуктов, что, в свою очередь, влияет на пищевую ценность, вкус и качество продукта в целом. Герметичность упаковки также препятствует росту микроорганизмов. Плесень очень легко определить по ее ворсистой фактуре. Она не может формироваться в неблагоприятной среде — с низким содержанием кислорода. Вакуумирование — отличный способ замедлить формирование плесени.

Брожение

Данный процесс является результатом ферментации продукта, легко определяемый по вкусу и запаху. Обязательными условиями брожения является наличие сахара, воды и умеренной температуры окружающей среды. Поместите продукт в холодильник, чтобы замедлить данный процесс, используйте морозильную камеру, чтобы вовсе предотвратить брожение.

Размножение бактерий

Результатом данного процесса является появление неприятного запаха, потеря цвета и/или размягченная структура, слизь на поверхности продукта. Некоторые анаэробные бактерии могут размножаться в условиях отсутствия кислорода (например, Ботулина), и зачастую сбрасывает такие

бактерий нельзя определить по вкусу или запаху.

Безопасное хранение продуктов предполагает поддержание низких температур на протяжении всего периода: хранение при температуре, не превышающей 4°C значительно замедляет рост микроорганизмов, хранение при температуре -17 °C не убивает микроорганизмы, но предотвращает их рост.

Для долгосрочного хранения скоропортящихся продуктов в вакуумной упаковке используйте заморозку, храните продукт в холодильнике после вскрытия. Вакуумирование не является методом консервации и не предотвращает порчу продукта, но замедляет этот процесс. Невозможно точно определить, как долго продукт будет сохранять свежесть и вкус, так как во многом эти параметры зависят от состояния продукта на момент вакуумирования.

Важно! Вакуумная упаковка не является заменой заморозке или охлаждению.

Заготовка мяса и рыбы

Для достижения оптимального результата заморозьте мясо/рыбу на 1-2 часа перед вакуумированием, чтобы сохранить форму и сочность продукта. В случае, если нет возможности заморозить продукт перед вакуумированием, проложите сложенное бумажное полотенце между продуктом и запаиваемым краем упаковки. Бумажное полотенце поглотит выделяемую при запайке влагу.

Примечание. Вследствие откачки воздуха говядина приобретает более темный цвет.

Заготовка твердых сыров

Сохраняйте свежесть продукта при помощи вакуумной упаковки после каждого использования. Возьмите длинную упаковку, оставьте 2-3 см с расчетом на каждое повторное использование.

Примечание. Во избежание появления анаэробных бактерий никогда не подвергайте вакуумированию мягкие сыры.

Заготовка овощей

Бланшируйте овощи перед вакуумированием. Таким образом вы предотвратите процесс ферментации, при котором овощи могут потерять свой вкус, цвет и структуру. После бланширования опустите овощи в холодную воду и насухо вытрите. При упаковке салата используйте контейнер. Салат необходимо предварительно вымыть и высушить.

Примечание:

• абсолютно все овощи выделяют газы во время хранения, по этой причине рекомендуется хранить овощи в морозильной камере. Перед тем, как начать вакуумирование, оставьте овощи в морозильной

камере на 1-2 часа. Используйте пергамент для выпечки, чтобы овощи не примерзли друг к другу;

- удалите пергамент для выпечки перед вакуумированием;
- во избежание появления анаэробных бактерий никогда не подвергайте вакуумированию грибы, лук и чеснок.

Заготовка фруктов

Заморозьте фрукты или ягоды перед вакуумированием на 1-2 часа. Используйте пергамент для выпечки: распределите ягоды таким образом, чтобы они не прикасались друг к другу. После вакуумирования храните ягоды или фрукты в морозильной камере. В случае, если Вы хотите хранить ягоды или фрукты в холодильнике, рекомендуется использовать вакуумный контейнер.

Заготовка выпечки

При вакуумировании уже готовой выпечки рекомендуется использовать вакуумный контейнер, чтобы сохранить ее форму. В случае использования вакуумного пакета предварительно заморозьте

Заготовка кофе и порошковых продуктов

Во избежание попадания частиц продуктов в вакуумный канал проложите сложенное бумажное полотенце или кофейный фильтр между продуктом и запаиваемым краем упаковки. Вы также можете поместить внутрь пакета продукт в его оригинальной упаковке или использовать универсальную вакуумную крышку.

Заготовка закусок, остатков еды и хрупких продуктов.

Для подобных продуктов рекомендуется использовать вакуумный контейнер.

Рекомендации к заготовке и разогреву продуктов.

Размораживайте продукты в холодильнике или микроволновой печи, нежелательно их размораживать при комнатной температуре. Перед тем, как разогреть продукт в микроволновой печи, срежьте кончик вакуумной упаковки. При разогреве мяса на косточке или жирных продуктов, полностью снимите упаковку во избежание перегрева продукта. Вы также можете разогреть продукт на медленном огне (+75 °C).

Заготовка жидкостей

СРОКИ ХРАНЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ.

Продукт	Место хранения	Рекомендуемый способ хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке	Обычный срок хранения
Говядина, свинина, телятина	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	6 месяцев
Фарш	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1 год	4 месяца

Перед вакуумированием жидкостей (бульон, соус и т.д.) заморозьте их в морозильной камере, используя различную посуду или форму для льда. Перед использованием разморозьте жидкость при помощи микроволновой печи или на медленном огне, предварительно отрезав уголок вакуумной упаковки. При откачке воздуха из бутилированных жидкостей используйте специальную вакуумную пробку/крышку с оригинальной бутылкой/банкой (нет в комплекте). Оставляйте, по меньшей мере, 2-3 см между пробкой и содержимым бутылки.

Вакуумирование не пищевых продуктов.

Вакуумирование также хорошо подходит для не пищевых продуктов, предотвращает воздействие влаги, окисление и коррозию.

Примечание. При за вакуумировании предметов с острыми краями оборачивайте предметы в бумажные полотенца или любой другой мягкой материал во избежание повреждения упаковки.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что изделие отключено от сети.
2. Не погружайте изделие в воду.
3. Проверьте уплотнительные прокладки на наличие крошек и других остатков продуктов. При необходимости протрите их тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
4. Протрите вакуумный канал влажной тканью.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

1. Храните изделие в сухом, прохладном, недоступном для детей месте.
2. Если вы не планируете использовать изделие в ближайшее время, храните упаковщик и аксессуары в коробке или пакете, чтобы пыль не попадала внутрь изделия.
3. При транспортировке и хранении не подвергайте изделие механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению изделия и нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь изделие и упаковку от попадания воды и других жидкостей.
4. При перемещении изделия из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте изделие перед началом использования и подождите 1-2 часа, не включая его.

Дичь	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	6 месяцев
Рыба	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2 года	6 месяцев
Твердый сыр (НЕ используйте вакуумную упаковку для мягкого сыра)				
Чеддер	Холодильник	Вакуумный пакет, контейнер	4-8 месяцев	1-2 недели
Пармезан	Холодильник	Вакуумный пакет, контейнер	4-8 месяцев	1-2 недели
Спаржа	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Брокколи, цветная капуста	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Капуста, брюссельская капуста	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Кукуруза	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Стручковая фасоль	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Листья салата, шпинат	Холодильник	Вакуумный пакет	2-3 года	8 месяцев
Горох	Морозильная камера	Вакуумный пакет	2-3 года	3-6 дней
Фрукты				
Сливы, абрикосы	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1-3 года	6 месяцев
Персики, нектарины	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1-3 года	6 месяцев
Мягкие ягоды				
Малина, ежевика	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1-2 года	8-12 месяцев
Клубника	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1-2 года	8-12 месяцев
Черника	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1-2 года	8-12 месяцев
Клюква	Морозильная камера	Вакуумный контейнер	1-2 года	8-12 месяцев
Выпечка				
Хлеб, булочки, выпечка	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1-3 года	6 месяцев
Орехи				
Миндаль, арахис	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	2 года	6 месяцев
Семечки	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	2 года	6 месяцев

Кофе				
Кофейные зерна	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1 год	6 месяцев
Молотый кофе	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1 год	6 месяцев
Жидкости				
Соусы, супы, бульоны	Морозильная камера	Вакуумный пакет	1-2 года	6 месяцев
Сухие продукты, полуфабрикаты				
Бобы, крупы	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Макаронные изделия, рис	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Порошковые продукты				
Сухое молоко	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Кокосовая стружка	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Мука	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Сахар	Кладовая	Вакуумный пакет, контейнер	1-2 года	6 месяцев
Закуски				
Чипсы	Кладовая	Вакуумный контейнер	3-6 недель	1-2 недели

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

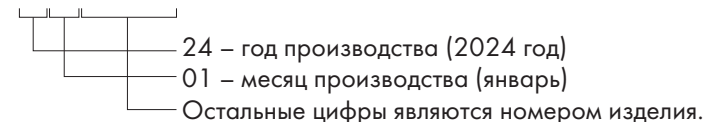
Неисправность	Решение
Изделие работает, но не происходит откачка воздуха.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте герметичность боковых швов упаковки (в случае самостоятельного изготовления пакетов). Убедитесь, что на верхней и нижней уплотнительных прокладках отсутствуют загрязнения и посторонние объекты. К изделию подсоединен шланг для откачки воздуха из внешних объектов.
Упаковка не герметизируется должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> В запаиваемом пакете слишком много жидкости. Заморозьте содержимое перед вакуумированием. Разгладьте любые складки, образовавшиеся на упаковке. Удерживайте упаковку в таком состоянии до начала процесса откачки. Перегрев изделия. Дайте изделию остыть в течение нескольких минут.
Изделие не запаивает пакет.	<ul style="list-style-type: none"> При вакуумировании ручным режимом, не забывайте нажимать кнопку «SEAL». При работе в данном режиме изделие не запаивает пакет самостоятельно.

Не горят индикаторы панели управления.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте подключение к сети питания. Проверьте напряжение сети.
Не происходит откачка воздуха из внешнего объекта.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что застежка-молния плотно закрыта. Воздушный клапан расположен на неровной поверхности. Расположите клапан на ровной поверхности, зона непосредственно под клапаном должна быть свободной. Убедитесь, что крышка изделия закрыта.
В вакуумную упаковку стал проникать воздух.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте застежку и/или клапан на наличие крошек или частиц продуктов, это может нарушить герметичность упаковки. Влага, скопившаяся вокруг клапана или застежки может нарушить герметичность упаковки. Насухо вытрите скопившуюся влагу и произведите вакуумирование еще раз. Проверьте пакет на наличие повреждений. При упаковке продуктов с острыми краями и срезами используйте бумажные полотенца в качестве защитной прокладки.
Изделие долго откачивает воздух и не запаивает пакет	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте нет ли герметичность пакета. Поменяйте пакет. Пакет установлен неправильно. Поместите не запаиваемый край пакета в вакуумную камеру между уплотнителями, оставляя при этом 1,5-2 см от верхнего края упаковки на усадку.

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ.

Дата изготовления зашифрована в виде цифр серийного номера,

Пример: SN 2401 HD0001



Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели для улучшения эксплуатационных свойств без предварительного уведомления.

Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправное изделие необходимо сдать в специализированный пункт утилизации.

Адреса пунктов приема бытовых изделий на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

Вопросы по качеству направлять: ООО «Офис-импэкс» (импортер и дистрибьютор), 394026, Россия, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 261а. Предназначен для вакуумирования продуктов. Особых условий хранения и транспортировки не требует. Безопасен при использовании по назначению. Срок службы 10 лет. Гарантийный срок 12 месяцев. Изготовитель: Гуандун Виллинг Текнолоджи Корпорейшн, Виллинг Индастриал Парк, Донжиян Индастриал Зоун, Шуйку Сабдистрикт, Хойчжоу сити, Гуандун, Китай. (Guangdong Willing Technology Corporation, Willing Industrial Park, Dongjiang Industrial Zone, Shuikou Subdistrict, Huizhou City, Guangdong, China).

KZ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА:

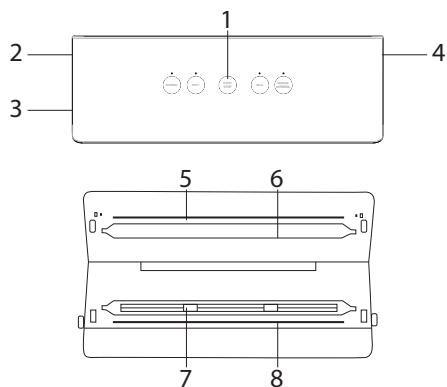
Қуаты	95 Вт
Электрмен жабдықтау	220-240 В, 50 / 60Гц
Дәнекерленген қаптаманың максималды ені	30 см
Тығыздау уақыты	11 с
Вакуумды сіңіру жылдамдығы	3,8 л/мин
Шу деңгейі	< 75 дБ

ЖИНАҚТАУ

Вакуумдық тығыздағыш.....	1 шт.
Вакуумдық түтік.....	1 шт.
Гофрленген пакеттер жиынтығы 20*30см.....	5 шт.
Пайдаланушы нұсқаулығы.....	1 шт.
кепілдік талоны.....	1 шт.

ӨНІМ СХЕМАСЫ:

1. Басқару тақтасы
2. Кірістірілген кескіш
3. Қақпақты құлыптау түймелері
4. Шлангты орнатуға арналған қосқыш
5. Силиконды тығыздағыш таспа
6. Тығыздағыш
7. Вакуумдық камера
8. Дәнекерлеуге арналған жылу таспасы



БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



"NORMAL" батырмасы. Режим қатты тағамдарды ылғалсыз вакуумдауға жарамды, мысалы, картоп, жаңғақтар, жарма, шұжық, макарон.

"SOFT" батырмасы. Режим ет, балық, жемістер мен көкөністер сияқты ылғалдылығы жоғары жұмсақ тағамдарға жарамды.

Өнімді қосу/өшіру үшін "START/STOP" батырмасы.

Ескерту. Түйме вакуумдау, дәнекерлеу, сыртқы вакуумдау кезінде жұмысты тоқтату үшін қолданылады.

"SEAL" батырмасы тек қаптаманы вакуумсыз дәнекерлеу үшін қолданылады. "MANUAL/EXTERNAL" батырмасы. "MANUAL/EXTERNAL" режимі крекер, чипсы, жарма сияқты нәзік өнімдерге жарамды. Осы режимнің арқасында өнімдер вакуумдау кезінде бұзылмайды.

Ескерту. "MANUAL/EXTERNAL" режимі сұйық өнімдерді, мысалы, тұздықтарды вакуумдау кезінде де қолайлы.

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Осы нұсқаулықтағы нұсқауларды сақтамау жарақатқа немесе бұйымның зақымдалуына әкелуі мүмкін. Өнімнің зақымдану және зақымдану қаупін азайту үшін пайдаланушы құрастыру, орнату және пайдалану алдында нұсқаулықты толығымен оқып шығуы керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Өнім тұрмыстық өнімдерді вакуумдауға арналған. Пайдалану кезінде негізгі сақтық шараларын сақтау қажет, өйткені оларды сақтамау жарақатқа әкелуі мүмкін.

- Өнімді бірінші рет қоспас бұрын, осы Пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және оны өнімнің бүкіл қызмет ету мерзімінде сақтаңыз.
- Желідегі кернеу техникалық сипаттамалары бар кестеде көрсетілген өнімнің жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өнімді электрмен жабдықтау желісіне қосу үшін тек жерге қосу кабелімен жабдықталған розеткаларды пайдаланыңыз.
- Өнімді басқа электр өнімдерімен шамадан тыс жүктелген желіге қоспаңыз, бұл оның дұрыс жұмыс істеуіне әкелуі мүмкін.
- Өнімді дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына және пайдаланушыға және айналасындағыларға зиян тигізуі мүмкін.
- Тек аксессуарларды қолданыңыз.
- Өрттің немесе электр тогының соғуының алдын алу үшін өнімнің ішіне су кірмеңіз, сонымен қатар өнімді жоғары ылғалдылық жағдайында қолданыңыз. Өнімді ешқашан өзіңіз ашпаңыз.
- Қосылған өнімді дымқыл қолмен ұстамаңыз.
- Электр тогының соғуын болдырмау үшін сымдарды немесе бүкіл өнімді суға батыруға жол бермеңіз.
- Егер өнім суға түссе, оны дереу желіден ажыратыңыз. Бұл жағдайда қолыңызды суға түсірмеңіз. Қайта қолданар алдында өнімді білікті маман тексеруі керек.

- Өнімді салқын бөлмеден жылы бөлмеге ауыстырған кезде және керісінше, өнімді қолданар алдында орап алыңыз да, оны қоспай 1-2 сағат күтіңіз.
- Өнімге бөгде заттарды қоймаңыз. Оны соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Өнімді жаппаңыз немесе оны жұмыс кезінде қалыпты салқындату мүмкін емес жерлерде орнатпаңыз.
- Өнімді газ және электр плиталарына, сондай-ақ пештерге жақын қоймаңыз.
- Өнімді қатты, тұрақты, тегіс, металл емес, қыздырылмаған бетке қойыңыз.
- Өнімді тазалау кезінде абразивті материалдар мен органикалық қосылыстарды (алкоголь, бензин және т.б.) пайдаланбаңыз. Өнімнің корпусын тазарту үшін аз мөлшерде бейтарап жуғыш затты қолдануға рұқсат етіледі.
- Бұл өнімді 7 жастан асқан балалар, егер олар қауіпсіздік шаралары туралы білсе және соған байланысты қауіптер туралы білсе, пайдалана алады. Физикалық ауытқулары бар адамдарға олардың қамқоршылары көмектесуі керек. Өнім мен қуат кабелін 7 жасқа дейінгі балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Балаларға өніммен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Өнім осы өніммен жұмыс істеу тәжірибесі жоқ физикалық және психикалық ауытқулары бар адамдарға қолдануға арналмаған. Мұндай жағдайларда пайдаланушыға оның қауіпсіздігіне жауапты адам алдын-ала нұсқау беруі керек.
- Қосылған өнімді қараусыз қалдырмаңыз.
- Өнімді пайдалану аяқталғаннан кейін, аксессуарларды ауыстырмас бұрын немесе тазаламас бұрын оны желіден ажыратуды ұмытпаңыз.
- Өнімді зақымдалған қуат сымы үшін, сондай-ақ өнімнің қалыпты жұмысы бұзылған жағдайда, егер ол құлап кетсе немесе басқа жолмен зақымдалған болса, пайдаланбаңыз.
- Өнімді үйден тыс жерде пайдаланбаңыз. Сымның үстелдің өткір жиегі арқылы ілінуіне немесе қыздырылған беттерге тиіп кетуіне жол бермеңіз.
- Өнімді желіден ажыратқанда, тек штепсельді ұстаңыз, сымды тартпаңыз – бұл сымға немесе розеткаға зақым келтіруі және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Өнімді мақсатына сай қолданыңыз.
- Вакуумдау процесі аяқталғаннан кейін бірден қыздыру таспасына қол тигізбеңіз, өйткені жұмыс кезінде таспа қатты қызады.
- Әр қолданғаннан кейін қақпақты ашыңыз, бұл тығыздағыш таспаға қысымның түсуіне жол бермейді.
- Қақпақты ашқан кезде "VAC/SEAL" және "SEAL" батырмаларын баспаңыз.
- Өнімді дұрыс қоспау немесе мақсатсыз пайдалану кепілдік жағдайлары болып табылмайтын зақымдарға әкелуі мүмкін.
- Найзағай кезінде өнімді пайдалану ұсынылмайды.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР

- Вакуумды орау және пісіру үшін тек орамдағы гофрленген полиэтилен пленкасын немесе ені 30 см-ден аспайтын дайын пакеттерді қолданыңыз. Вакуумдық қаптамаға арналмаған сөмкелерді пайдаланбаңыз.
- Сөмкеге тым көп азық-түлік салмаңыз. Сөмкенің ашық жағы вакуумдық камерада қатпарлар мен қыртыстар жасамай еркін орналасуы керек. Пакетті көлемнің 2/3 бөлігінен артық емес толтырыңыз.
- Сөмкеге дымқыл тағамдарды салмаңыз. Сөмкенің ішкі бетіндегі тым көп ылғал сөмкені тығыздау процесін баяулатуы мүмкін. Егер өнімнің өзіндік ылғалдылығы болса, ұзағырақ тығыздау үшін "MANUAL" режимін таңдаңыз.
- Тығыздау алдында сөмкенің ашық жиегін тазалаңыз және түзеліңіз. Артық қатпарлар мен бөгде заттар қаптаманың тығыздалуына әкелуі мүмкін.
- Сорғыны қоспас бұрын, артық ауаны кетіру үшін сөмкені аздап басыңыз. Сөмкедегі тым көп ауа сорғы қозғалтқышының қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Сүйек немесе құрғақ макарон сияқты өткір қырлы тағамдарды вакууммен қаптамаңыз. Бұл ауа сору кезінде сөмкенің жыртылуына әкелуі мүмкін.
- Вакуумдық камераға түскен кезде ұсақ үгінділер мен тамшылар өнімді зақымдауы мүмкін. Бұған жол бермеу үшін оралған қағаз сүлгіні сүзгі ретінде сөмкенің бос шетіне қойыңыз.
- Алдын ала кесілген көкөністер мен жемістер вакуумдық қаптамада мұздатылған кезде ұзағырақ сақталады.
- Сұйық өнімдерді орау үшін тек арнайы контейнерлерді пайдаланыңыз. Пакеттегі сұйықтықты вакуумдық қаптамаға салуға тырыспаңыз.
- Қаптамас бұрын сұйықтықтарды салқындатуды ұмытпаңыз. Ауа сору кезінде ыстық сұйықтықтар контейнерде қайнай бастауы мүмкін.
- Вакуумдық қаптама өнімнің сақтау мерзімін ұзартпайды, бірақ оны жылу мен жарықтың әсерінен қорғайды.
- Тез бұзылатын тағамдарды тоңазытқышта немесе мұздатылған сақтаңыз.
- Ірімшік немесе ет сияқты вакуумдық қаптамада сатылатын тағамдардың дәмі мен балғындығын сақтау үшін оларды зауыттық қаптаманы ашқаннан кейін қайта орауға болады.
- Сіз азық-түлік тауарларын ғана емес, сонымен қатар табиғатқа немесе төтенше жағдайға бару үшін сірлікелерді, құжаттарды, кітаптарды немесе алғашқы көмек жинағын вакууммен қаптауға болады.
- Жақсы тығыздау нәтижелеріне қол жеткізу үшін жылу таспасын әр қолданғаннан кейін 1 минут суытыңыз. Жылу таспасының қызып кетуі өнімнің жұмысында ақауларға әкелуі мүмкін.

ПАЙДАЛАНУДЫ БАСТАМАС БҰРЫН

• Өнімді және оның компоненттерін қорықпай абылай алыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Маңызды! Барлық ескерту жапсырмаларын, көрсеткіштерді, техникалық ақпарат жапсырмаларын өнімнің түбінде сақтаңыз.

• Желілік сымды толығымен босатыңыз. Өнімнің корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Алынбалы бөлшектерді сабынды сумен шайыңыз, электр желісіне қоспас бұрын өнімнің барлық элементтерін мұқият құрғатыңыз.

ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНУ

Қаптама пленкасының орамынан пакет жасау:

1. Сөмкенің қажетті мөлшерін қайшымен немесе кіріктірілген кескішпен кесіңіз (бар болса).

Маңызды! Дұрыс вакуумдау үшін гофрленген орамдарды пайдалану керек!

2. Бүйірлік ысырмаларды басып, қақпақты ашыңыз.
3. Вакууматор қақпағын ашып, тығыздағыштар арасындағы вакуумдық камераға дәнекерленбеген жиекті салыңыз. Қаптаманың жоғарғы шетінен кішірейту үшін 1,5-2 см қалдыруды ұмытпаңыз.
4. Қақпақты жабыңыз. Қақпақтың сол және оң жақ шеттерін басқанша басыңыз.жиекті салыңыз.
5. Шетін тығыздау үшін "SEAL" режимін таңдаңыз.
6. Содан кейін дәнекерлеу процесін бастау үшін "START/STOP" түймесін басыңыз. Бұл жағдайда "SEAL" батырмасының үстіндегі шам жыпылықтайды.
7. Индикатор үздіксіз жанған кезде-пакет дәнекерленген. Вакууматордың ішіндегі қысымды өшіріңіз, ол үшін корпусстың бүйіріндегі бір түймені ақырын басыңыз. Содан кейін қақпақты ашу үшін екі жағындағы екі түймені де басыңыз.

Вакуумды орау:

1. Өнімді арнайы пакетке / қаптамаға салыңыз, сонымен бірге қаптаманың жоғарғы шетінен 1,5-2 см шөгү қалдырыңыз.

Маңызды! Дұрыс вакуумдау үшін гофрленген пакеттерді пайдалану керек!

2. Вакууматор қақпағын ашып, тығыздағыштар арасындағы вакуумдық камераға дәнекерленбеген жиекті салыңыз.
3. Қақпақты жабыңыз және қақпақтың сол және оң жақ шеттерін басқанша басыңыз.
4. Пакеттің ішіндегі өнімге байланысты қажетті вакуум режимін таңдаңыз. Бұл түйменің үстіндегі шам жанады

• **"NORMAL"** – қатты тағамдарды вакуумдау үшін ұсынылады, ылғалсыз, мысалы, картоп, жаңғақтар, жарма, шұжық, макарон.

• **"SOFT"** - ет, балық, көкөністер мен жемістер сияқты ылғалдылығы жоғары тағамдарға жарамды. Вакуумдау жұмсақ және өнімдер деформацияланбайды.

5. Режимді таңдағаннан кейін процесті бастау үшін **"START/STOP"** түймесін басыңыз. Жұмыс кезінде таңдалған режим түймесінің үстіндегі шам жыпылықтайды.

Ескерту. Ауа сору аяқталғаннан кейін өнім автоматты түрде тоқтайды.

6. Ауаны сору аяқталғаннан кейін вакууматор пакетті өздігінен дәнекерлейді.
7. Индикатор үздіксіз жанған кезде-пакет дәнекерленген. Вакууматордың ішіндегі қысымды өшіріңіз, ол үшін корпусстың бүйіріндегі бір түймені ақырын басыңыз. Содан кейін қақпақты ашу үшін екі жағындағы екі түймені де басыңыз.

Вакуумды орау (қолмен режим):

1. Өнімді арнайы пакетке / қаптамаға салыңыз, сонымен бірге қаптаманың жоғарғы шетінен 1,5-2 см шөгү қалдырыңыз.

Маңызды! Дұрыс вакуумдау үшін гофрленген пакеттерді пайдалану керек!

2. Вакууматор қақпағын ашып, тығыздағыштар арасындағы вакуумдық камераға дәнекерленбеген жиекті салыңыз.
3. Қақпақты жабыңыз және қақпақтың сол және оң жақ шеттерін басқанша басыңыз.
4. "MANUAL/EXTERNAL" режимін таңдаңыз-өте нәзік чипсы, нан, жарма өнімдері үшін қолмен басқару. Бұл түйменің үстіндегі шам жанады.
5. Режимді таңдағаннан кейін процесті бастау үшін "START/STOP" түймесін басыңыз. "MANUAL/EXTERNAL" батырмасының шамы жыпылықтайды.

Ескерту. Бұл режимде сіз процесті өзіңіз басқарасыз, өнім 5 минуттан кейін ғана автоматты түрде тоқтайды.

6. Нәтижеге қол жеткізгеннен кейін пакетті дәнекерлеу үшін "SEAL" түймесін басыңыз. "SEAL" түймесінің үстіндегі шам жыпылықтайды.
7. Индикатор үздіксіз жанған кезде-пакет дәнекерленген. Вакууматордың ішіндегі қысымды өшіріңіз, ол үшін корпусстың бүйіріндегі бір түймені ақырын басыңыз. Содан кейін қақпақты ашу үшін екі жағындағы екі түймені де басыңыз.

Маңызды!

• Қызып кетпес үшін өнімді әр пайдалану арасында 30-40 секундтық аралықты сақтаңыз.
• Егер шамдар тез жыпылықтаса, бұл құрылғының ішкі қызып кетуден қорғауы қосылғанын білдіреді. Сіз өнімді 2 минуттан кейін қолдана аласыз. Функция әр 10-15 толық жұмыс циклінде жұмыс істейді.

Вакуумды орау (қолмен режим):

1. Өнімді арнайы пакетке / қаптамаға салыңыз, сонымен бірге қаптаманың жоғарғы шетінен 1,5-2 см шөгү қалдырыңыз.

Маңызды! Дұрыс вакуумдау үшін гофрленген пакеттерді пайдалану керек!

2. Вакууматор қақпағын ашып, тығыздағыштар арасындағы вакуумдық камераға дәнекерленбеген жиекті салыңыз.
3. Қақпақты жабыңыз және қақпақтың сол және оң жақ шеттерін басқанша басыңыз.
4. "MANUAL/EXTERNAL" режимін таңдаңыз-өте нәзік чипсы, нан, жарма өнімдері үшін қолмен басқару. Бұл түйменің үстіндегі шам жанады.
5. Режимді таңдағаннан кейін процесті бастау үшін "START/STOP" түймесін басыңыз. "MANUAL/EXTERNAL" батырмасының шамы жыпылықтайды.

Ескерту. Бұл режимде сіз процесті өзіңіз басқарасыз, өнім 5 минуттан кейін ғана автоматты түрде тоқтайды.

6. Нәтижеге қол жеткізгеннен кейін пакетті дәнекерлеу үшін "SEAL" түймесін басыңыз. "SEAL" түймесінің үстіндегі шам жыпылықтайды.
7. Индикатор үздіксіз жанған кезде-пакет дәнекерленген. Вакууматордың ішіндегі қысымды өшіріңіз, ол үшін корпусстың бүйіріндегі бір түймені ақырын басыңыз. Содан кейін қақпақты ашу үшін екі жағындағы екі түймені де басыңыз.

Маңызды!

• Қызып кетпес үшін өнімді әр пайдалану арасында 40 секундтық аралықты сақтаңыз.
• Егер шам тез жыпылықтаса, бұл өнімнің ішкі қорғанысы қосылғанын білдіреді. Сіз өнімді 5 минуттан кейін қолдана аласыз. Функция әр 15 толық жұмыс циклінде жұмыс істейді.

Аксессуарларды пайдалану

Клапаны бар вакуумдық қаптар (жинаққа кірмейді)

1. Өнімді сөмкенің ішіне салыңыз. Сөмкенің тегіс жерде екеніне және ауа клапанының айналасындағы аймақ өнімдер мен үгінділерден таза екеніне көз жеткізіңіз. Сыдырманы бекітіңіз.
2. Арнайы шлангтың бір ұшын (жинақта) шлангты вакуумдық тығыздағышқа орнату үшін қосқышқа, ал екінші ұшын сөмке клапанына орнатыңыз.
3. Вакуумды орау (қолмен режим)"бөлімінің 3-5 тармақтарын орындаңыз.

Контейнерлер (жинаққа кірмейді).

1. Өнімді вакуумдық тығыздағышқа сәйкес келетін арнайы контейнердің ішіне салыңыз.
2. Арнайы шлангтың бір ұшын (жинақта) шлангты вакуумдық тығыздағышқа орнату үшін қосқышқа, ал екінші ұшын контейнердегі қосқышқа орнатыңыз.
3. Вакуумды орау (қолмен режим)"бөлімінің 3-5 тармақтарын орындаңыз.

ӨНІМДЕРДІ ВАКУУМДЫҚ ҚАПТАМАДА САҚТАУ

Вакуумдау қаптамадан ауаны шығару арқылы тағамның жарамдылық мерзімін ұзартады, өсылайша тағамның тотығу қаупін азайтады, бұл өз кезегінде өнімнің тағамдық құндылығына, дәміне және жалпы сапасына әсер етеді. Қаптаманың тығыздығы микроорганизмдердің өсуіне де кедергі келтіреді. Зеңді оның қылшық құрылымымен анықтау өте оңай. Ол қолайсыз ортада қалыптаса алмайды — оттегі аз. Вакуумдау-көгерудің пайда болуын бәсеңдетудің тамаша тәсілі.

Ашыту

Бұл процесс дәмі мен иісі бойынша оңай анықталатын өнімнің ашытуының нәтижесі болып табылады. Ашытудың міндетті шарттары-конттың, судың және қоршаған ортаның қалыпты температурасының болуы. Бұл процесті баяулату үшін өнімді тоңазытқышқа салыңыз, ашытудың алдын алу үшін мұздатқышты қолданыңыз.

Бактериялардың көбеюі

Бұл процестің нәтижесі жағымсыз иістің пайда болуы, түсінің жоғалуы және/немесе жұмсарылған құрылым, өнімнің бетіндегі шырыш. Кейбір анаэробты бактериялар оттегі болмаған жағдайда көбейе алады (мысалы, ботулинум), және көбінесе мұндай бактериялардың болуын дәм немесе иіс арқылы анықтау мүмкін емес.

Өнімдерді қауіпсіз сақтау бүкіл кезең бойы төмен температураны сақтауды қамтиды: 4°C-тан аспайтын температурада сақтау микроорганизмдердің өсуін айтарлықтай баяулатады, -17 °C температурада сақтау микроорганизмдерді өлтірмейді, бірақ олардың өсуіне жол бермейді.

Тез бұзылатын тағамдарды вакуумдық қаптамада ұзақ уақыт сақтау үшін мұздатқышты қолданыңыз, ашқаннан кейін өнімді тоңазытқышқа сақтаңыз. Вакуумдау консервілеу әдісі емес және өнімнің бұзылуына жол бермейді, бірақ бұл процесті баяулатады. Өнімнің балғындық пен дәмді қанша уақыт сақталатынын нақты анықтау мүмкін емес, өйткені бұл параметрлер көбінесе вакуум кезінде өнімнің күйіне байланысты.

Маңызды! Вакуумды орау мұздатуды немесе салқындетуді алмастырмайды.

Төмен температурада сақтауды қажет ететін кез келген тез бұзылатын өнімдер вакуумдаудан кейін

Ет пен балықты дайындау

Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімнің пішіні мен шырындылығын сақтау үшін вакуум жасамас бұрын ет/балықты 1-2 сағатқа мұздатыңыз. Егер вакуумдау алдында өнімді мұздату мүмкін болмаса, бүктелген қағаз сүлгіні өнім мен қаптаманың тығыздағыш жиегінің арасына салыңыз. Қағаз сүлгі тығыздау кезінде бөлінетін ылғалды сіңіреді.

Ескерту. Ауаны айдау нәтижесінде сиыр еті қараңғы түске ие болады.

Қатты ірімшіктерді жинау

Әр қолданғаннан кейін вакуумдық қаптамамен өнімнің балғындығын сақтаңыз. Ұзын қаптаманы алыңыз, әр қайта пайдалану үшін 2-3 см қалдырыңыз.

Ескерту. Анаэробты бактериялардың пайда болуын болдырмау үшін жұмсақ ірімшіктерді ешқашан вакуумдамаңыз.

Көкөністерді жинау

Вакуум жасамас бұрын көкөністерді ағартыңыз. Осылайша сіз көкөністердің дәмін, түсін және құрылымын жоғалтуы мүмкін Ашыту процесінің алдын аласыз. Ағартқаннан кейін көкөністерді суық суға батырып, құрғатыңыз. Салатты орау кезінде контейнерді пайдаланыңыз. Салатты алдын-ала жуып, кептіру керек.

Ескерту.

- барлық көкөністер сақтау кезінде газ шығарады, сондықтан көкөністерді мұздатқышта сақтау ұсынылады. Вакуумдауды бастамас бұрын көкөністерді мұздатқышта 1-2 сағатқа қалдырыңыз. Көкөністер бір-біріне қатып қалмас үшін пісіру пергаментін қолданыңыз;
- вакуум жасамас бұрын пісіру пергаментін алыңыз;
- анаэробты бактериялардың пайда болуын болдырмау үшін саңырауқұлақтарды, пиязды және сарымсақты ешқашан вакуумдамаңыз.

Жеміс жинау

Жемістерді немесе жидектерді вакуумдау алдында 1-2 сағатқа мұздатыңыз. Пісіру пергаментін қолданыңыз: жидектерді бір-біріне тигізбейтін етіп жайыңыз. Вакуумдағаннан кейін жидектерді немесе жемістерді мұздатқышта сақтаңыз. Егер сіз жидектерді немесе жемістерді тоңазытқышта сақтағыңыз келсе, вакуумдық контейнерді қолданған жөн.

Пісіруді дайындау

Дайын пісіруді вакуумдау кезінде оның пішінін сақтау үшін вакуумдық контейнерді пайдалану ұсынылады. Вакуумдық пакетті пайдаланған жағдайда, пісіруді алдын ала мұздатыңыз.

Кофе мен ұнтақ өнімдерін дайындау

Өнімнің бөлшектерін вакуумдық каналға кіргізіңіз үшін бүктелген қағаз сүлгіні немесе кофе сүзгісін өнім мен қаптаманың дәнекерленген жиегінің арасына салыңыз. Сондай-ақ, өнімді сөмкенің ішіне оның түпнұсқалық қаптамасына салуға немесе әмбебап вакуумдық қақпақты пайдалануға болады.

Жеңіл тағамдарды, қалдықтарды және нәзік тағамдарды жинаңыз.

Мұндай өнімдер үшін вакуумдық контейнерді пайдалану ұсынылады.

Өнімдерді дайындауға және жылытуға арналған ұсыныстар

Өнімдерді тоңазытқышта немесе микротолқынды пеште ерітіңіз, оларды бөлме температурасында еріту қажет емес. Өнімді микротолқынды пеште қыздырмас бұрын, вакуумдық қаптаманың ұшын кесіңіз. Етті сүйекке немесе майлы тағамға қыздырғанда, өнімнің қызып кетуіне жол бермеу үшін қаптаманы толығымен алып тастаңыз. Сондай-ақ, өнімді баяу отта (+75 °C) қыздыруға болады.

Сұйықтықтарды дайындау

Сұйықтықтарды (сорпа, тұздық және т.б.) вакуумдамас бұрын, оларды мұздатқышта әртүрлі ыдыстарды немесе мұз табасын пайдаланып мұздатыңыз. Қолданар алдында сұйықтықты микротолқынды пеште немесе вакуумдық қаптаманың бұрышын кесіп тастағаннан кейін баяу отта ерітіңіз. Бөтелкедегі сұйықтықтардан ауаны сорып алғанда, түпнұсқа бөтелкесі/құмырасы бар арнайы вакуумдық тығынды/қақпақты пайдаланыңыз (жинақта жоқ). Тығын мен бөтелкенің мазмұны арасында кем дегенде 2-3 см қалдырыңыз.

Азық-түлік емес вакуумдау

Вакуумдау тамақ емес өнімдерге де жақсы әсер етеді, ылғалдың, тотығудың және коррозияның алдын алады.

Ескерту. Жүлде өткір жиектері бар заттарды вакуумдау қаптамаға зақым келтірмеу үшін заттарды қағаз сүлгілерге немесе кез келген басқа жұмсақ материалға ораңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

1. Өнімнің желіден тыс екеніне көз жеткізіңіз.
2. Өнімді суға батырмаңыз.
3. Тығыздағыш тығыздағыштарда үгінділер мен басқа да қалдықтар бар-жоғын тексеріңіз. Қажет болса, оларды жылы, сабынды суға малынған шүберекпен сүртіңіз.
4. Вакуумдық арнаны дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ

1. Өнімді құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
2. Егер сіз өнімді жақын арада пайдалануды жоспарламасаңыз, қаптаманы және керек-жарақтарды қорапқа немесе пакетке сақтаңыз, сонда шаң бөліктің ішіне кірмейді.
3. Тасымалдау және сақтау кезінде өнімді механикалық кернеулерге ұшыратпаңыз, бұл өнімнің зақымдалуына және қаптаманың тұтастығының бұзылуына әкелуі мүмкін. Өнім мен қаптаманы су мен басқа сұйықтықтардың түсуінен қорғау қажет.
4. Өнімді салқын бөлмеден жылы бөлмеге ауыстырған кезде және керісінше, пайдалануды бастамас бұрын өнімді орап алыңыз және оны қоспай 1-2 сағат күтіңіз.

КЕЙБІР ӨНІМДЕРДІҢ ЖАРАМДЫЛЫҚ МЕРЗІМІ

Азық-түлік	Сақтау орны	Ұсынылатын сақтау әдісі	Вакуумдық қаптамада сақтау мерзімі	Қалыпты сақтау мерзімі
Ет				
Сиыр еті, шошқа еті, бұзау еті	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	6 ай
Тартылған ет	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	1 жыл	4 ай
Ойын	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	6 ай
Балық	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2 жыл	6 ай
Қатты ірімшік (жұмсақ ірімшік үшін вакуумды қолданбаңыз)				
Чеддар	Тоңазытқыш	Вакуумдық пакет, контейнер	4-8 ай	1-2 апта
Пармезан	Тоңазытқыш	Вакуумдық пакет, контейнер	4-8 ай	1-2 апта
Көкөністер (жаңа саңырауқұлақтар, пияз, сарымсақ үшін вакуумды қолданбаңыз)				
Спаржа	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	8 ай
Брокколи, гүлді қырыққабат	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	8 ай
Қырыққабат, Брюссель өскіндері	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	8 ай
Жүгері	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	8 ай
Жасыл бұршақ	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	8 ай
Салат жапырақтары, шпинат	Тоңазытқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	8 ай
Бұршақ	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	2-3 жыл	3-6 күн
Жемістер				
Өрік, өрік	Мұздатқыш	Вакуумдық контейнер	1-3 жыл	6 ай
Шабдалы, нектарин	Мұздатқыш	Вакуумдық контейнер	1-3 жыл	6 ай
Жұмсақ жидектер				
Таңқурай, Қаражидек	Мұздатқыш	Вакуумдық контейнер	1-2 жыл	8-12 ай
Құлпынай	Мұздатқыш	Вакуумдық контейнер	1-2 жыл	8-12 ай
Қатты жидектер				
Көкжидек	Мұздатқыш	Вакуумдық контейнер	1-2 жыл	8-12 ай
Мүкжидек	Мұздатқыш	Вакуумдық контейнер	1-2 жыл	8-12 ай
Пісіру				
Нан, бауырсақ, кондитерлік өнімдер	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	1-3 жыл	6 ай
Жаңғақтар				
Бадам, жержаңғақ	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	2 жыл	6 ай
Тұқымдар	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	2 жыл	6 ай

Кофе				
Кофе дәндері	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1 жыл	6 ай
Ұнтақталған кофе	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1 жыл	6 ай
Сұйықтықтар				
Тұздықтар, сорпалар, сорпалар	Мұздатқыш	Вакуумдық пакет	1-2 жыл	6 ай
Құрғақ өнімдер, жартылай фабрикаттар				
Бұршақ, жарма	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1-2 жыл	6 ай
Макарон, күріш	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1-2 жыл	6 ай
Ұнтақ өнімдері				
Құрғақ сүт	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1-2 жыл	6 ай
Кокос жаңғағы	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1-2 жыл	6 ай
Ұн	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1-2 жыл	6 ай
Қант	Қойма	Вакуумдық пакет, контейнер	1-2 жыл	6 ай
Тағамдар				
Чиптер	Қойма	Вакуумдық контейнер	3-6 апта	1-2 апта

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

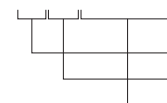
Ақаулық	Шешім
Өнім жұмыс істейді, бірақ ауа сорылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> Қаптаманың бүйір тігістерінің тығыздығын тексеріңіз (пакеттерді өзіңіз жасаған жағдайда). Жоғарғы және төменгі тығыздағышта екеніне көз жеткізіңізластану жоқ және бөгде заттар. Өнімге сорғыға арналған шланг қосылған сыртқы объектілерден ауа.
Қаптама дұрыс тығыздалмайды.	<ul style="list-style-type: none"> Дәнекерленген пакетте сұйықтық тым көп. Вакуум жасамас бұрын мазмұнын мұздатыңыз. Қаптамада пайда болған қатпарларды тегістеңіз. Айдау процесі басталғанға дейін қаптаманы осы күйде ұстаңыз. Өнімнің қызып кетуі. Бөлікті бірнеше минут суытыңыз.
Өнім пакетті дәнекерлемейді.	<ul style="list-style-type: none"> Қолмен вакуумдау кезінде "SEAL" батырмасын басуды ұмытпаңыз. Бұл режимде жұмыс істеген кезде өнім пакетті өздігінен жаппайды.
Басқару тақтасының шамдары жанбайды.	<ul style="list-style-type: none"> Қуат желісіне қосылуды тексеріңіз. Желінің кернеуін тексеріңіз.
Сорғы болмайды сыртқы ауадан нысан.	<ul style="list-style-type: none"> Найзағайдың мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз. Ауа клапаны тегіс емес жерде орналасқан. Клапанды тегіс жерге қойыңыз, клапанның астындағы аймақ бос болуы керек. Өнімнің қақпағы жабық екеніне көз жеткізіңіз.

Ауа вакуумдық қаптамаға ене бастады.	<ul style="list-style-type: none"> Бекіткішті және/немесе клапанды өнімнің үгінділеріне немесе бөлшектеріне тексеріңіз, бұл қаптаманың тығыздығын бұзуы мүмкін. Клапанның немесе бекіткіштің айналасында жиналған ылғал қаптаманың тығыздығын бұзуы мүмкін. Жиналған ылғалды құрғатып сүртіңіз және қайтадан вакуумдаңыз. Пакеттің зақымдануын тексеріңіз. Өткір жиектері мен кесектері бар өнімдерді орау кезінде қағаз сүлгілерді келесідей пайдаланыңызқорғаныс төсемі.
Өнім ауаны ұзақ уақыт сорып алады және пакетті дәнекерлемейді.	<ul style="list-style-type: none"> Тексеріңіз жоқ сөмкенің тығыздығы. Пакетті ауыстырыңыз. Пакет дұрыс орнатылмаған. Қаптаманың тығыздалмаған жиегін тығыздағыштар арасындағы вакуумдық камераға салыңыз, ал қаптаманың жоғарғы жиегінен 1,5-2 см шөгү қалдырыңыз.

ШЫҒАРЫЛҒАН КҮНІ ЖӘНЕ ӨНДІРУШІ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Өндіріс күні өнімнің корпусында орналасқан сериялық нөмір

Пример: SN 2401 HD0001



24 – год производства (2024 год)

01 – месяц производства (январь)

Остальные цифры являются номером изделия.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз пайдалану қасиеттерін жақсарту үшін осы модельдің техникалық сипаттамаларына, жиынтығына және дизайнына өзгерістер енгізу құқығын сақтайды.

Өнімді тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Қоршаған ортаға қамқорлық жасаңыз! Ақаулы өнімді мамандандырылған кәдеге жарату пунктіне тапсыру қажет.

Қайта өңдеуге арналған тұрмыстық өнімдерді қабылдау орындарының мекен-жайларын сіз өзіңіздің қалаңыздың муниципалдық қызметтерінен ала аласыз.

Өнімдерді вакуумдауға арналған. Мақсатына сай қолданған кезде қауіпсіз. Өндіруші: Гуандун Виллинг Текнолоджи Корпорейшн, Виллинг Индастриал Парк, Донжиян Индастриал Зоун, Шуйку Сабдистрикт, Хойчжоу сити, Гуандун, Қытай. (Guangdong Willing Technology Corporation, Willing Industrial Park, Dongjiang Industrial Zone, Shuikou Subdistrict, Huizhou City, Guangdong, China).

RU/BY. Благодарим Вас за приобретение продукции торговой марки SONNEN®. Настоящая гарантия действует в течении 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия при обнаружении дефектов, связанных с заводским или производственным браком. В этом случае потребитель имеет право на бесплатный ремонт изделия.

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Изделие должно использоваться в точном соответствии с инструкцией по эксплуатации и с соблюдением правил и требований безопасности.
 2. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами и/или официальными обслуживающими (сервис) центрами.
 3. Транспортные расходы не входят в гарантийные обязательства, за исключением предусмотренных законодательством РФ.
 4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - 4.1 Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых внутрь изделия;
 - 4.2 Неправильной эксплуатации, включая использование изделия не по прямому назначению, установку и эксплуатацию изделия с нарушением правил и требований безопасности;
 - 4.3 Повреждения или выхода изделия из строя в связи с нарушением правил и условий установки, подключения, адаптации под местные тех. условия покупателя, хранения и транспортировки, воздействия влаги, высоких и низких температур, а также в результате некачественного сетевого питания;
 - 4.4 Износа ламп, батарей, защитных экранов и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - 4.5 Ремонта (наладки) изделия, если он произведен любыми иными лицами, кроме обслуживающих центров;
 - 4.6 Изменения конструкции изделия и/или частей изделия, а также изменения ПО (программного обеспечения), кроме случаев, указанных в инструкции по эксплуатации;
 - 4.7 Повреждения защитных знаков и/или серийных номеров;
 5. Гарантия действительна при правильно заполненном гарантийном талоне с указанием серийного номера, даты продажи, наличия печати продавца, кассового чека или документа, подтверждающего покупку; в противном случае гарантийный срок исчисляется с даты производства, определяемой поставщиком по серийному номеру.
- Список авторизованных сервисных центров представлен на сайте www.sonnen.me.

KZ. Сізге, SONNEN® сауда маркасының бұйымын алғаныңызға алғаш білдіреміз. Осы кепілдік, бұйымды сатып алған күннен бастап 12 ай бойы іске жарамды және зауыттық және өндірістік ақауларға байланысты кемшіліктер табылса кепілдік жасайды. Бұл жағдайда, сатып алушы бұйымды тегін жөндеуге құқылы.

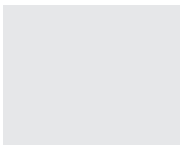
Осы кепілдік, келесі шарттарды ұстанса іске жарамды:

1. Бұйым, қауіпсіздік талаптары мен ережелерін ұстану және пайдалану нұсқауларына нақты сәйкестікте пайдаланылуы керек.
 2. Осы кепілдік бойынша өндірістің кемшіліктері сатушылар және/немесе ресми қызмет көрсету орталықтарымен (сервис) орындалады.
 3. Транспорттық шығындар, РФ аумағымен қарастырылғандарды қоспағанда кепілдік міндеттерге жатпайды.
 4. Осы кепілдік, төмендегілердің нәтижесінде пайда болған бұйым кемшіліктеріне дарымайды:
 - 4.1 Бұйым ішіне химиялық, механикалық немесе басқа әсерлер, бөтен заттардың, сұйықтықтар, жәндіктердің түсуі.
 - 4.2 Бұйымды, қауіпсіздік талаптары мен ережелерінің бұзылған күйінде пайдалану және орнату, бұрыс бағыт пайдалануды қоса қате пайдалану.
 - 4.3 Қосу, орнату шарттары мен ережелерінің бұзылуына байланысты істен шығуы немесе бұзылуы, сатып алушының жергілікті тех. жағдайларына бейімделуі, сақтау және орын ауыстыруы, ылғал әсері, жоғары және төмен температуралар, сонымен қатар, сапасыз желілік қуат көзі нәтижесінде.
 - 4.4 Шамдар, батареялар, қорғаныш экрандары және аз уақыт қолданылған басқа бөлшектерінің тозуы.
 - 4.5 Егер, қызмет көрсетуші орталықтардан басқа, өкілдермен жасалса бұйымның жөндеуі (жамау).
 - 4.6 Бұйымның құралуын және/немесе бұйым бөлшектерін өзгерту, сонымен қатар пайдалану нұсқауларында көрсетілген жағдайлардан басқа БҚ өзгерістері (бағдарламалық қамтылуы).
 - 4.7 Қорғаныш белгілерінің және/немесе сериялық нөмірлерінің өшірілуі.
 5. Кепілдік, кепілдік талонының сериялық нөмірі, сату күні, сатушы мөрі басылып дұрыс толтырылған, қасалық түбіртек немесе сатып алғандығын растайтын құжат болған жағдайда жарамды; кері жағдайда, кепілдік мерзім тектізуші сериялық нөмірден анықтайтын өндіріс күнінен есептеледі.
- Үкілетті қызмет көрсету орталықтарының тізімі www.sonnen.me сайтында көрсетілген.

Неисправности / Ақаулар

Замененные детали / Ауыстырылған бөлшектер

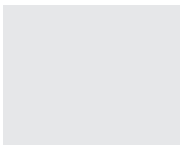
Печать сервис-центра / Сервис-орталық мөрі



Неисправности / Ақаулар

Замененные детали / Ауыстырылған бөлшектер

Печать сервис-центра / Сервис-орталық мөрі



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН / КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Настоящий талон действителен только при наличии печати и заполнения всех ниже приведенных граф. / Бұл талон, төменде келтірілген барлық жолдар толтырылған және мөрі болған жағдайда ғана іске жарамды.

Изделие / Бұйым

Модель / Модель

Серийный номер / Сериялық нөмірі

Гарантийный срок / Кепілдік мерзімі

Печать продавца
Сатушы мөрі

Дата продажи / Сату күні

Фирма-продавец / Сатушы-фирма

С условиями гарантии ознакомлен. К комплектации и внешнему виду претензий нет.

Кепілдік шарттарымен таныстым. Жинақтауына және сыртқы пішініне шағым жоқ

Подпись / Қолы

Вопросы по качеству направлять:

ООО «Офис-импэкз» (импортер и дистрибьютор). 364026, Россия, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 261а.

RU/BY. Предназначен для вакуумирования продуктов. Особых условий хранения и транспортировки не требует. Безопасен при использовании по назначению. Срок службы 10 лет. Гарантийный срок 12 месяцев.

KZ. Өнімдерді вакуумдауға арналған. Мақсатына сай қолданған кезде қауіпсіз.

EN. Designed for vacuuming products. It is safe when used for its intended purpose.

RU/BY/KZ/EN. Производитель/Өндіруші/Manufacturer: Гуандун Виллинг Текнолоджи Корпорейшн. Виллинг Индастриал Парк, Донжиян Индастриал Зоун, Шуйку Сабдистрикт, Хойчжоу Сити, Гуандун, Китай. (Guangdong Willing Technology Corporation. Willing Industrial Park, Dongjiang Industrial Zone, Shuikou Subdistrict, Huizhou City, Guangdong, China).

