

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Vacuum sealer BR5072
Вакууматор BR5072



СОДЕРЖАНИЕ

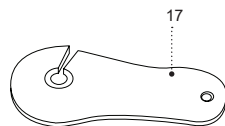
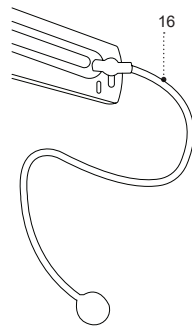
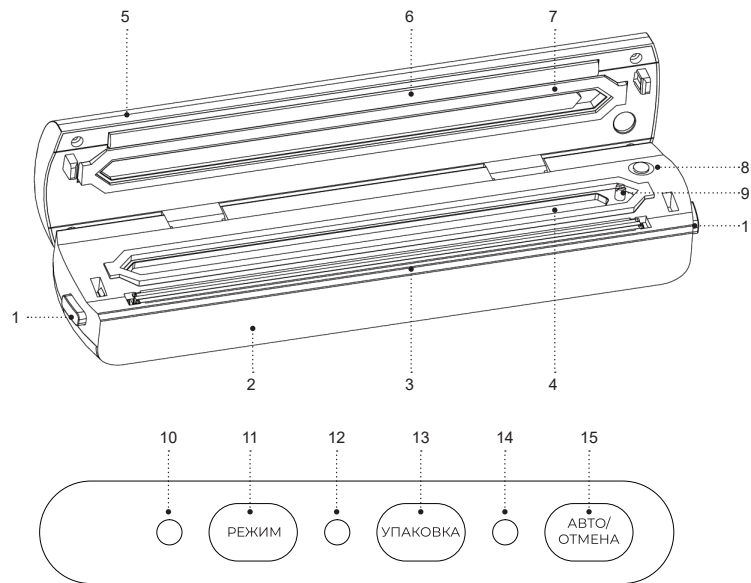
EN.....	3
RU	15
KZ	28

VACUUM SEALER BR5072

Vacuum sealer is a device designed to increase the shelf life of food products. Vacuum-packed products remain fresh and do not spoil much longer compared to normal storage conditions.

DESCRIPTION

1. Top lid locking buttons
2. Lower part of the vacuum sealer body
3. Silicone gasket of the vacuum bag
4. Vacuum channel
5. The upper part of the vacuum sealer body
6. Heating element for bag sealing
7. Upper sealing element
8. Vacuum container mode on button
9. Vacuum hose installation place
10. «dry/wet» sealing mode indicator
11. «MODE» «dry/wet» sealing mode on/off button
12. «packaging» mode indicator (sealing without vacuuming)
13. «PACKAGING» mode on/off button
14. Automatic packaging mode indicator (vacuuming/sealing)
15. Automatic mode button «vacuuming/sealing/cancel» «AUTO/CANCEL»
16. Vacuum hose for pumping air out of the vacuum container
17. Cutter



SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Before using the vacuum sealer, please read the operation manual carefully, and after reading, keep it for future use.

- Use the unit for its intended purpose only, as it is stated in this manual.
- • Incorrect handling of the vacuum sealer may result in its failure, causing harm to the user or user's property and is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Install and use the vacuum sealer on a dry, flat and stable surface, away from heat sources, open flames and direct sunlight.
- • When installing the vacuum sealer, leave a free space of about 10 cm on all sides of the device.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the vacuum sealer in areas where aerosols are stored, used or sprayed, or near flammable liquids.
- Protect the unit from blows, drops, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not immerse the vacuum sealer body, power cord, or power plug in water or any other liquid.
- Do not use the unit in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- To avoid possible burns, do not touch the device sealing element while in operation.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- Handle the power cord with care, avoid twisting it and periodically straighten the cord.
- Do not use the power cord as a handle to carry the vacuum sealer.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the unit, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Use only the vacuum sealer parts included in the delivery set.
- Clean the vacuum sealer body regularly.

- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

ATTENTION! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically, sensory, psychically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Check the integrity of the power cord before using the vacuum sealer. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the service center.

- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE THE FIRST USE

After the unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for at least 3 hours before using it.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that specified specifications of power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains.
- Wipe the vacuum sealer body with a slightly damp cloth, then wipe dry.

PURPOSE OF THE VACUUM SEALER

- Vacuum sealer is a device that removes air from a bag or vacuum container (not included in the delivery set),

thanks to which products are stored without oxygen, thereby increasing their shelf life.

- If you store food products in the air, they quickly become weathered, lose freshness and oxidize due to the oxygen present in the air, while vacuum-packed products retain freshness, vitamins and do not spoil much longer compared to normal storage conditions.
- The vacuuming process is simple: the products are placed in a vacuum bag, which is sealed after packing or in a container (not included in the delivery set), from which the air is pumped out.
- Vacuum packing will be useful on hiking trips; documents, money, matches, medicines, a map, a compass, etc. may be placed in a vacuum bag.

Note: if you want to pack a mobile phone or a smartphone, in this case it is prohibited to pump out the air from the vacuum bag, it is recommended to manually remove the air from the vacuum bag and seal its edge.

- Vacuum packing may be used to store antique jewelry or coins; jewelry or collectible coins will not fade over time.

IMPORTANT TIPS FOR USING A VACUUM SEALER

- Before vacuum packing the food products, wash your hands thoroughly, wash all kitchen accessories that will be used, and wash the surface of the cutting board, etc.

- Vacuum packing cannot slow down the heating process of food products, so immediately after packing, place the food products in the refrigerator or freezer. Do not store vacuum-packed food products at room temperature.
- To ensure that products remain of high quality, it is important to store them at low temperature. If you store food products in a refrigerator at +4°C or lower, the growth of microorganisms may be significantly reduced. If you store food products in a freezer at -17°C, this temperature will not kill microorganisms, but will prevent their growth.

Defrosting and reheating vacuum-packed food products

- After storing food products in the freezer, they must be defrosted in the refrigerator or microwave oven.
- Do not defrost perishable food products at room temperature.
- If you use the microwave oven to defrost food products, be sure to puncture the vacuum bag several times or cut off one corner of the bag before placing it in the microwave oven.
- To avoid hot spots on food products, do not use microwave ovens to heat bone-in meats or fatty foods.

Vacuum packing of hard cheese

- You can make a larger vacuum bag, just cut off the sealed edge of the vacuum bag and remove the

cheese. The next time you pack, place the cheese in a vacuum bag and vacuum seal it again.

Note: soft cheeses are not suitable for vacuum packing due to the risk of contamination by anaerobic bacteria.

Vacuum packing of meat and fish

- For best results, place the food products in the freezer for 1-2 hours before vacuum sealing meat or fish.

Note: beef may darken in color after vacuum packing due to loss of oxygen, but this is not a sign of spoilage.

Vacuum packing of vegetables

- Before packing vegetables, it is recommended to place them in a container with cold boiled water for a few minutes, this will stop the enzymes, which may lead to loss of taste, color and texture of vegetables.
- It is recommended to pre-blanch vegetables such as cabbage, cauliflower or broccoli for a short time, then place the vegetables in a container with cold boiled water for 1-2 minutes, this will stop the cooking process. Before vacuum packing, remove excess moisture with a paper towel or dry cloth.
- You may pack a certain amount of vegetables into a bag, or use a larger bag, and then pack the vegetables again for further storage.

Note: due to the risk of contamination by anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions and garlic are not suitable for vacuum packing.

Vacuum packing of fruits

- Before vacuuming fruits, it is recommended to peel them, this will increase the shelf life.
- When freezing soft fruits, it is best to first place them in the freezer for 1-2 hours, then pack them and put them back in the freezer.
- The shelf life of, for example, vacuum-packed nuts or cereals increases if they are stored in a dry, cool, dark place.

ATTENTION!

- The vacuum sealer is not intended for vacuuming liquids; only vacuuming of wet products with a small amount of liquid is possible.
- Do not allow liquid to get inside the vacuum sealer body – this may cause it to break!

DESCRIPTION OF BUTTONS ON THE CONTROL PANEL (11)

Button (11) «MODE»

- By pressing the button (11) «MODE», you can select the dry packaging or wet packaging mode.
- In dry packaging mode, the indicator (10) does not light.
- In wet packaging mode, the indicator (10) lights up.

Button (13) «PACKAGING»

- Use the «PACKAGING» mode to seal the vacuum bag cut from the roll.

- When the «PACKAGING» mode is turned on, the indicator (12) lights up.

Button (15) «AUTO/CANCEL»

- By pressing the button (15) «AUTO/CANCEL», the vacuum mode is activated with subsequent sealing of the vacuum bag.
- When the «AUTO/CANCEL» mode is turned on, the indicator (14) lights up.
- If you need to stop the vacuuming process, press the button (15) «AUTO/CANCEL» again, the vacuuming process will stop, the indicator (14) will go out.

USING THE VACUUM SEALER

- Install and use the vacuum sealer on a dry, flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight. When installing the vacuum sealer, leave a free space of about 10 cm on all sides of the unit.
- The mains socket must be easily accessible so that the power plug can be easily removed from the mains socket if necessary.
- Open the top lid (5) by simultaneously pressing the locks (1).
- If you are using a roll of vacuum bags, use the cutter (17) to cut the bag of the required length.
- Place the bag on the lower part of the vacuum sealer body (2) so the edge of the bag is on the vacuum channel (4) edge.
- Close the top lid (5) until the locks (1) click.

- Insert the power plug into the mains socket.
- To seal the edge of the bag, press the button (13) «PACKAGING», the indicator (12) will light up, after sealing the edge of the bag, the indicator (12) will go out.

Note: If the sealing is not of good quality, you can move some distance away from the previous sealing and seal the bag again.

- Open the top lid (5) by pressing the locks (1) simultaneously and take out the bag.

VACUUM PACKAGING OF PRODUCTS

- Place the food in the prepared vacuum bag, straighten the unsealed side of the bag and place it on the edge of the vacuum channel (4), always make sure the sealing area of the bag is clean and there are no folds on the bag.
- If there is a lot of air in the vacuum bag, it is recommended to squeeze out the excess air from the bag, this will make the vacuum pump work easier.
- Close the upper lid (5) until the locking buttons (1) clicking.
- Press the button (15) «AUTO/CANCEL», the indicator (14) will light up, after vacuuming and sealing the package, the indicator (14) will go out.
- Always take breaks between vacuuming modes and open the upper lid (5), this is necessary for the heating element (6) to cool completely.

Notes:

- during vacuuming, the noise of the operating pump will be heard, this is normal;
- when vacuum packing items with sharp edges, protect the vacuum bag with a soft cushioning material (such as cloth), this will help prevent accidental puncture of the vacuum bag;
- if you need to stop the product vacuuming process, press the button (15) «AUTO/CANCEL» again.
- Open the top lid (5) by pressing the locks (1) simultaneously and take out the vacuum bag with the foodstuff. Place the bag with food in the refrigerator or freezer compartment of the refrigerator (see the section «IMPORTANT TIPS FOR USING THE VACUUM SEALER» and the table with recommendations for storage periods of food).
- Remove the power plug from the mains socket after operation.

USING A CONTAINER TO VACUUM FOOD

- Prepare a vacuum container (not included) for storing food and place the food in it.
- Close the container lid tightly.
- Open the vacuum sealer by simultaneously pressing the locks (1).
- Insert one end of the vacuum hose (16) into the installation place (9), and insert the other end of the hose (16) into the hole in the lid of the vacuum food container.

- Press the button (8) after the air is pumped out, press the button (8) again.

Notes:

- during vacuuming, the noise of the operating pump will be heard, this is normal;
- if you need to stop the vacuuming process, press the button (8) again.
- After vacuuming the container remove the vacuum hose (16) from the container lid and the installation place (9).
- Remove the power plug from the mains socket after operation.

SEALING AND VACUUMING MODE FOR WET PRODUCTS**ATTENTION!**

- By default, when the vacuum sealer is plugged into an mains socket, the «dry packaging» mode is set, and the indicator (10) lights up, does not light.
- Before packing «wet products», press the «MODE» button (11), the wet product packing mode will turn on and the indicator (10) will light up

Vacuuming of products with liquid

- If you plan to store a liquid product in vacuum packaging in the freezer compartment of the refrigerator, for example, berry juice, in this case, first freeze the liquid product.

- Place the bag vertically in the freezer compartment of the refrigerator; after the product has frozen, it can be vacuum sealed.
- Remove the power plug from the mains socket after operation.

CLEANING AND CARE

- When the operation is over, unplug the power cord from the mains socket and wait until the vacuum sealer cools down.
- Open the top lid (5) by simultaneously pressing the locks (1).
- Wipe the upper (7) and lower sealing elements with a damp cloth, then wipe dry.
- Wipe the vacuum sealer body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Do not use abrasives and solvents for cleaning the vacuum sealer body.
- Do not allow liquid to enter the vacuum sealer body.

STORAGE

IMPORTANT!

- Do not store the vacuum sealer with the top lid (5) closed, this will reduce the service life of the sealing gaskets.
- Before storing the vacuum sealer, make sure that the vacuum sealer body is clean and dry.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

Recommendations on shelf life of products

Products	Storage without vacuum packing	Storage in vacuum packing
Raw food products (stored in a refrigerator at a temperature of 3 to 7°C)		
Meat (beef, pork, lamb)	2-3 days	8-9 days
Poultry meat	2-3 days	6-9 days
Fish	1-2 days	4-5 days
Sausage in packing	7-15 days	25-40 days
Sausage slices	4-6 days	20-25 days
Hard cheeses	15-20 days	25-60 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Ready meals (stored in a refrigerator at a temperature of 3 to 7°C)		
Fleisch	3-5 days	10-15 days
Suppen	2-3 days	8-10 days
Nudeln, Reis	2-3 days	6-8 days
Torten und Dessert	2-3 days	6-8 days
Dry food products (stored in a cool, dry place at a temperature of 23 to 27°C)		
Bread	1-2 days	6-8 days
Cereals	5-6 months	1 year

Flour	4-5 months	1 year
Dried fruits, nuts	3-4 months	1 year
Frozen food products (stored in a freezer at a temperature of -16 to -20 °C)		
Meat (beef, pork, lamb)	5-6 months	15-20 months
Poultry meat	4-5 months	12-15 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables and fruits	8-10 months	18-24 months

Note: product shelf life is for reference only

Malfunctions and remedies

Malfunction	Possible reasons	Remedies
When plugged into the mains socket, the vacuum sealer does not work.	- No electricity in the outlet. - The power cord is not fully inserted into the electrical outlet. - The top cover is not closed.	- Plug a known-good electrical appliance into the electrical outlet. - Make sure the power cord is firmly inserted into the electrical outlet. - Close the top cover until the latches click.

The vacuum pump is running, but the bag is not vacuumized.	- Improper seam at the bottom of the bag. - The bag is not placed in the vacuum channel. - Wrinkles have formed where the bag is sealed. - The upper and lower sealing gaskets are incorrectly installed and there are foreign objects on the gaskets. - The top cover is not closed.	- Make sure the bottom seam on the bag is sealed. - Make sure the top edge of the bag is in the vacuum chamber. - When you insert the bag into the vacuum sealer, straighten it to avoid wrinkles. - Before vacuum packing, make sure that the sealing gaskets are fully inserted and that there are no foreign objects on them. - Close the top cover until the latches click.
Sealing gaskets are deformed.	- The sealing gaskets may become deformed when the top cover of the vacuum sealer is constantly closed.	- Remove the sealing gaskets, turn them over and reinstall them. - Replace the sealing gaskets.
The bag cannot be inserted into the vacuum sealer.	- The bag is too short.	- Make sure the bag is long enough to reach the center of the drip tray. Always use a bag with a margin of 5-8 centimeters in length.

After the bag is vacuum sealed, air enters the bag again.	- Improper seam at the sealing point of the bag. - There are traces of moisture, fat, breadcrumbs, etc. on the inside of the bag. - Sharp parts of the product pierced the bag. - Possible fermentation of spoiled food.	- When you insert the bag into the vacuum sealer, straighten it to avoid wrinkles. - Always make sure that there is no moisture, fat, etc. on the inside of the bag, at the sealing point - If the bag is punctured, replace it with a new one. - Always monitor the quality of products before packing them, and promptly dispose of spoiled products.
The bag melts at the sealing point.	- The heating element has not cooled down yet. - Vacuum film or vacuum bags do not correspond to the sealing temperature in this vacuum sealer.	- Always take a short break before packing food again. - Use only high-quality vacuum film or vacuum bags.

DELIVERY SET

1. Vacuum sealer — 1 pc.
2. Vacuum hose — 1 pc.
3. Cutter
4. Instruction manual — 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
- Rated power input: 120 W
- Air vacuum level – 65 kPa
- Maximum width of the vacuum bag – 29 cm

RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

ВАКУУМАТОР BR5072

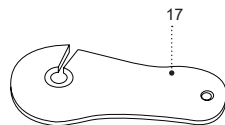
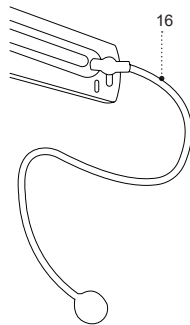
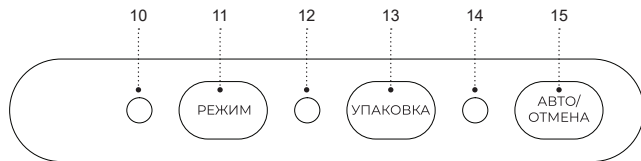
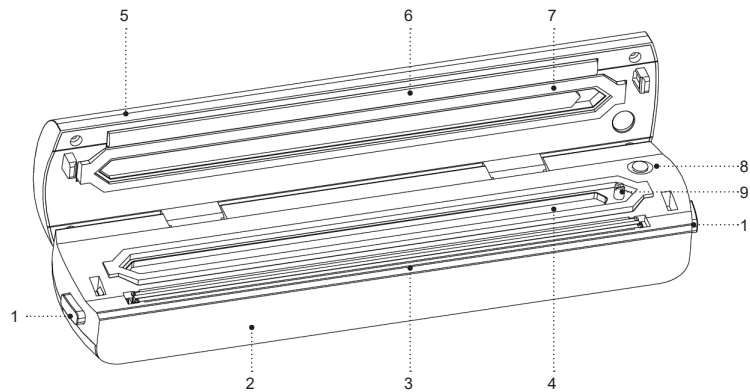
Вакууматор – устройство, предназначенное для увеличения срока хранения пищевых продуктов. Продукты, упакованные под вакуумом, сохраняют свежесть и не портятся существенно дольше по сравнению с обычными условиями хранения.

ОПИСАНИЕ

1. Кнопки фиксации верхней крышки
2. Нижняя часть корпуса вакууматора
3. Силиконовый уплотнитель вакуумного пакета
4. Вакуумный канал
5. Верхняя часть корпуса вакууматора
6. Нагревательный элемент для запайки пакетов
7. Верхний уплотнительный элемент
8. Кнопка включения режима вакуумирования вакуумных контейнеров
9. Место установки вакуумного шланга
10. Индикатор режима запайки «сухая/влажная»
11. Кнопка включения режима запайки «сухая/влажная» «РЕЖИМ»
12. Индикатор режима «упаковка» (запайка без вакуумирования)
13. Кнопка включения режима «УПАКОВКА»
14. Индикатор режима автоматической упаковки (вакуумирование/запайка)
15. Кнопка автоматического режима «вакуумирова-

ние/запайка/отмена» «АВТО/ОТМЕНА»

16. Вакуумный шланг для откачки воздуха из вакуумного контейнера
17. Резак



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием вакууматора внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.

- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с вакууматором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Устанавливайте и используйте вакууматор на сухой, ровной и непроводящей поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- При установке вакууматора оставляйте свободное пространство около 10 см со всех сторон устройства.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.

- Запрещается использовать вакууматор в местах, где хранятся, используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не погружайте корпус вакууматора, шнур питания или вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.
- Не используйте устройство вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Чтобы избежать получения возможных ожогов, запрещается прикасаться к запаивающему элементу вакууматора во время его работы.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Аккуратно обращайтесь со шнуром питания, не допускайте перекручивания и периодически распрямляйте шнур питания.
- Запрещается использовать шнур питания в качестве ручки для переноски вакууматора.

- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении устройства от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Используйте только детали вакууматора, которые входят в комплект поставки.
- Регулярно проводите чистку корпуса вакууматора.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.
Опасность удушья!

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
- Проверяйте целостность шнура питания перед использованием вакууматора. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите не менее 3 часов перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети.
- Протрите корпус вакууматора слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

НАЗНАЧЕНИЕ ВАКУУМАТОРА

- Вакууматор – устройство, которое удаляет воздух из пакета или вакуумного контейнера (не входит в комплект поставки), благодаря чему продукты хранятся без кислорода, при этом увеличивается срок их хранения.
- Если вы храните продукты на воздухе, они быстро заветриваются, теряют свежесть и окисляются из-за присутствующего в воздухе кислорода, при этом продукты, упакованные под вакуумом, сохраняют свежесть, витамины и не портятся существенно дольше по сравнению с обычными условиями хранения.
- Процесс вакуумирования прост - продукты помещаются в вакуумный пакет, который по окончании упаковки запаивается или в контейнер (не входит в комплект поставки), из которого откачивается воздух.
- Вакуумная упаковка окажется полезной в туристических походах, в вакуумный пакет можно поместить документы, деньги, спички, лекарства, карту, компас и т.д.

Примечание: если вы хотите запаковать мобильный телефон или смартфон, в этом случае запрещается производить откачку воздуха из вакуумного пакета, рекомендуется вручную убрать воздух из вакуумного пакета и запаять его край.

- Вакуумная упаковка может использоваться для хранения антикварных украшений или монет,

украшения или коллекционные монеты не будут тускнеть со временем.

ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМАТОРА

- Перед вакуумной упаковкой продуктов питания, тщательно вымойте руки, вымойте все кухонные аксессуары, которые будут использоваться, а также промойте поверхность разделочной доски и т.п.
- Вакуумная упаковка не может замедлить процесс нагревания продуктов, поэтому сразу после упаковки, поместите продукты в холодильную или морозильную камеру холодильника. Не храните продукты в вакуумной упаковке при комнатной температуре.
- Чтобы продукты оставались качественными, важно хранить их при низкой температуре. Если вы будете хранить продукты в холодильной камере при температуре +4°C или ниже, то рост микроорганизмов может быть значительно снижен. Если вы будете хранить продукты в морозильной камере при температуре -17°C, то такая температура не убивает микроорганизмы, но предотвращает их рост.

Размораживание и разогрев продуктов питания в вакуумной упаковке

- После хранения продуктов в морозильной камере их необходимо размораживать в холодильнике или микроволновой печи.

- Не размораживайте скоропортящиеся продукты при комнатной температуре.
- Если для разморозки продуктов вы используете микроволновую печь, обязательно сделайте на вакуумном пакете несколько проколов или отрежьте один угол пакета, прежде чем помещать его в микроволновую печь.
- Во избежание появления на продуктах «горячих точек», не используйте микроволновые печи для разогрева мяса с костями или жирной пищи.

Вакуумная упаковка твердого сыра

- Вы можете сделать вакуумный пакет большего размера, просто отрежьте запечатанный край вакуумного пакета и выньте сыр. При следующей упаковке, положите сыр в вакуумный пакет и снова вакуумируйте его.

Примечание: мягкие сыры не подходят для вакуумной упаковки из-за риска заражения анаэробными бактериями.

Вакуумная упаковка мяса и рыбы

- Для достижения наилучших результатов перед вакуумированием мяса или рыбы, положите продукты на 1–2 часа в морозильную камеру.

Примечание: после вакуумной упаковки цвет говядины может потемнеть из-за потери кислорода, но это не является признаком порчи.

Вакуумная упаковка овощей

- Прежде, чем, упаковать овощи, их рекомендуется положить в ёмкость с холодной кипячёной водой на несколько минут, это остановит работу ферментов, которые могут привести к потере вкуса, цвета и текстуры овощей.
- Такие овощи, как, например, капуста, цветная капуста или капуста брокколи, рекомендуется предварительно бланшировать в течение короткого времени, после этого положите овощи в ёмкость с холодной кипячёной водой на 1-2 минуты, это остановит процесс их варки. Перед вакуумной упаковкой, удалите лишнюю влагу при помощи бумажного полотенца или сухой ткани.
- Вы можете упаковывать в пакет определённое количество овощей, или использовать пакет большего размера, а после этого снова упаковать овощи для дальнейшего хранения.

Примечание: из-за риска заражения анаэробными бактериями свежие грибы, лук и чеснок не подходят для вакуумной упаковки.

Вакуумная упаковка фруктов

- Перед вакуумированием фруктов, рекомендуется очистить кожуру, это увеличит срок хранения.
- При замораживании мягких фруктов лучше всего предварительно поместить их на 1–2 часа

в морозильную камеру холодильника, после упакуйте их и положите обратно в морозильную камеру.

- Срок хранения, например, орехов или зерновых круп в вакуумной упаковке увеличивается, если они будут храниться в сухом, прохладном, тёмном месте.

ВНИМАНИЕ!

- Вакууматор не предназначен для вакуумирования жидкостей, возможно только вакуумирование влажных продуктов с небольшим количеством жидкости.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса вакууматора – это может привести к его поломке!

ОПИСАНИЕ КНОПОК НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка (11) «РЕЖИМ»

- Нажатием кнопки (11) «РЕЖИМ», можно выбрать режим сухой упаковки или влажной упаковки.
- В режиме сухой упаковки, индикатор (10) не светится.
- В режиме влажной упаковки, индикатор (10) загорается.

Кнопка (13) «УПАКОВКА»

- Используйте режим «УПАКОВКА» для запайки вакуумного пакета, отрезанного от рулона.

- При включении режима «УПАКОВКА» загорается индикатор (12).

Кнопка (15) «АВТО/ОТМЕНА»

- Нажатием кнопки (15) «АВТО/ОТМЕНА», включается режим вакуумирования с последующей запайкой вакуумного пакета.

- При включении режима «АВТО/ОТМЕНА», загорается индикатор (14).

- При необходимости остановки процесса вакуумирования, повторно нажмите кнопку (15) «АВТО/ОТМЕНА», процесс вакуумирования остановится, индикатор (14) погаснет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМАТОРА

- Устанавливайте и используйте вакууматор на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей. При установке вакууматора оставляйте свободное пространство около 10 см со всех сторон устройства.
- Электрическая розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости можно было легко вынуть вилку шнура питания из электрической розетки.
- Откройте верхнюю крышку (5), нажав одновременно на фиксаторы (1).

- Если вы используете рулон с вакуумными пакетами, используя резак (17), отрежьте пакет нужной длины.
- Поместите пакет на нижнюю часть вакууматора (2), так, чтобы край пакета находился на краю вакуумного канала (4).
- Закройте верхнюю крышку (5) до щелчка фиксаторов (1).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Для запайки края пакета, нажмите кнопку (13) «УПАКОВКА», при этом загорится индикатор (12), после запайки края пакета, индикатор (12) погаснет.

Примечание: если запайка получилась не качественной, вы можете отступить некоторое расстояние от предыдущей запайки и сделать новую запайку пакета.

- Откройте верхнюю крышку (5), нажав одновременно на фиксаторы (1) и выньте пакет.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ

- Поместите продукты в подготовленный вакуумный пакет, распрямите не запаянную сторону пакета и поместите её на край вакуумного канала (4), всегда следите за чистотой места запайки пакета, отсутствие складок на пакете.
- Если в вакуумном пакете много воздуха, в этом случае рекомендуется выдавить из пакета излиш-

- ки воздуха, это облегчит работу вакуумной помпы.
- Закройте верхнюю крышку (5) до щелчка фиксаторов (1).
- Нажмите кнопку (15) «АВТО/ОТМЕНА», при этом загорится индикатор (14), после вакуумирования и запайки пакета, индикатор (14) погаснет.
- Всегда делайте перерывы между режимами вакуумирования, и открывайте верхнюю крышку (5), это необходимо для полного остывания нагревательного элемента (6).

Примечания:

- во время вакуумирования, будет слышен шум работающей помпы, это нормальное явление;
- при вакуумной упаковке предметов с острыми краями защищайте вакуумный пакет мягким амортизирующим материалом (например, тканью), это поможет предотвратить случайный прокол вакуумного пакета;
- если необходимо остановить процесс вакуумирования продукта, ещё раз нажмите кнопку (15) «АВТО/ОТМЕНА».
- Откройте верхнюю крышку (5), нажав одновременно на фиксаторы (1) и выньте вакуумный пакет с продуктами. Поместите пакет с продуктами в холодильник или в морозильную камеру холодильника (смотри раздел «ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМАТОРА» и таблицу с рекомендациями по срокам хранения продуктов).

- По окончании работы выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ

- Подготовьте вакуумный контейнер (не входит в комплект поставки) для хранения продуктов и поместите в него продукты.
- Плотно закройте крышку контейнера.
- Раскройте вакууматор, нажав одновременно на фиксаторы (1).
- Вставьте один конец вакуумного шланга (16) в место установки (9), другой конец шланга (16) вставьте в отверстие крышки вакуумного контейнера для продуктов.
- Нажмите кнопку (8) после откачки воздуха из контейнера, повторно нажмите кнопку (8).

Примечания:

- во время вакуумирования, будет слышен шум работающей помпы, это нормальное явление;
- если необходимо остановить процесс вакуумирования продукта, ещё раз нажмите кнопку (8).
- После вакуумирования контейнера, выньте вакуумный шланг (16) из крышки контейнера и места установки (9).
- По окончании работы выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

РЕЖИМ ЗАПАЙКИ И ВАКУУМИРОВАНИЯ ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ

ВНИМАНИЕ!

- По умолчанию, при включении вакууматора в электрическую розетку устанавливается режим «сухой упаковки», при этом загорается индикатор (10) не светится.
- Перед упаковкой «влажных продуктов», нажмите кнопку (11) «РЕЖИМ», при этом включится режим упаковки влажных продуктов и загорится индикатор (10).

Вакуумирование продуктов с жидкостью

- Если вы планируете хранить жидкий продукт в вакуумной упаковке в морозильной камере холодильника, например, морс из ягод, в этом случае предварительно заморозьте жидкий продукт.
- Поставьте пакет вертикально в морозильную камеру холодильника, после заморозки продукта его можно вакуумировать.
- По окончании работы выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы, выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дождитесь остывания вакууматора.
- Откройте верхнюю крышку (5), нажав одновременно на фиксаторы (1).
- Верхний (7) и нижний уплотнительные элементы протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Протрите корпус вакууматора влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса вакууматора запрещается использовать абразивные чистящие средства или растворители.
- Не допускайте попадания жидкости в корпус вакууматора.

ХРАНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ!

- Не храните вакуумный упаковщик с закрытой верхней крышкой (5), это сокращает срок службы уплотнительных прокладок.
- Перед тем, как убрать вакууматор на хранение, убедитесь в том, что корпус вакууматора чистый и сухой.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Рекомендации о сроках хранения продуктов

Продукты	Хранение без вакуумной упаковки	Хранение в вакуумной упаковке
Сырые продукты (хранение в холодильной камере при температуре от 3 до 7°C)		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	2-3 дня	8-9 дней
Мясо птицы	2-3 дня	6-9 дней
Рыба	1-2 дня	4-5 дней
Колбаса в упаковке	7-15 дней	25-40 дней
Колбасная нарезка	4-6 дня	20-25 дней
Твердые сорта сыра	15-20 дней	25-60 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Готовые блюда (хранение в холодильной камере при температуре от 3 до 7°C)		
Мясо	3-5 дней	10-15 дней
Супы	2-3 дня	8-10 дней
Макароны, рис	2-3 дня	6-8 дней
Торты и десерты	2-3 дня	6-8 дней
Сухие продукты (хранение в сухом прохладном месте при температуре от 23 до 27 °C)		
Хлеб	1-2 дня	6-8 дней

Крупы	5-6 месяцев	1 год
Мука	4-5 месяцев	1 год
Сухофрукты, орехи	3-4 месяца	1 год
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от -16 до -20 °C)		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	5-6 месяцев	15-20 месяцев
Мясо птицы	4-5 месяцев	12-15 месяцев
Рыба	3-4 месяца	10-12 месяцев
Овощи и фрукты	8-10 месяцев	18-24 месяцев

Примечание: сроки хранения продуктов приведены только для справки

Неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
При включении в электрическую розетку, вакууматор не работает.	- Отсутствие электричества в розетке. - Вилка шнура питания не вставлена до конца в электрическую розетку. - Верхняя крышка не закрыта.	- Вставьте в электрическую розетку заведомо исправный электрический прибор. - Убедитесь, что вилка шнура питания плотно вставлена в электрическую розетку. - Закройте верхнюю крышку до срабатывания фиксаторов.

Вакуумный насос работает, а пакет не вакуумируется.	- Некачественный шов на дне пакета. - Пакет не помещён в вакуумный канал. - Образовались складки в месте запайки пакета. - Верхняя и нижняя уплотнительные прокладки установлены неправильно, на прокладках имеются посторонние предметы. - Верхняя крышка не закрыта.	- Убедитесь, что нижний шов на пакете герметичен. - Убедитесь, что верхний край пакета находится в вакуумной камере. - Когда вы вставляете пакет в вакууматор, расправляйте его, во избежание появления складок. - Прежде чем приступить к вакуумной упаковке, убедитесь, что уплотнительные прокладки полностью вставлены и на них нет посторонних предметов. - Закройте верхнюю крышку до срабатывания фиксаторов.
Уплотнительные прокладки деформированы.	- Уплотнительные прокладки могут деформироваться при постоянно закрытой верхней крышке вакууматора.	- Выньте уплотнительные прокладки, переверните их и установите на место. - Замените уплотнительные прокладки.

Пакет невозможно вставить в вакууматор.	- Пакет слишком короткий.	- Убедитесь, что длина пакета достаточна для того, чтобы доходить до центра поддона для сбора капель. Всегда используйте пакет с запасом по длине на 5-8 сантиметров.
После того, как пакет завакуумирован, воздух снова попадает в пакет.	- Не качественный шов в месте запайки пакета. - На внутренней стороне пакета следы влаги, жира, панировочных сухарей и т.п. - Острые части продукта проткнули пакет. - Возможное брожение испорченной еды.	- Когда вы вставляете пакет в вакууматор, расправляйте его, во избежание появления складок. - Всегда следите за тем, чтобы на внутренней стороне пакета, в месте запайки, не было влаги, жира и т.п. - Если пакет проколот, замените его на новый. - Всегда следите за качеством продуктов перед их упаковкой, своевременно утилизируйте испорченные продукты.

Пакет плавится в месте запайки.	- Нагревательный элемент не успел остыть. - Вакуумная плёнка или вакуумные пакеты не соответствуют температуре запайки в данном вакууматоре.	- Всегда делайте небольшой перерыв перед следующей упаковкой продуктов. - Используйте только качественную вакуумную плёнку или вакуумные пакеты.
--	--	--

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Вакууматор — 1 шт.
2. Вакуумный шланг — 1 шт.
3. Резак
4. Инструкция по эксплуатации — 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 120 Вт
- Степень разряжения воздуха – 65 кПа
- Максимальная ширина вакуумного пакета – 29 см

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор

и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

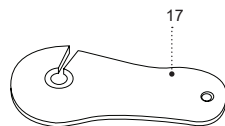
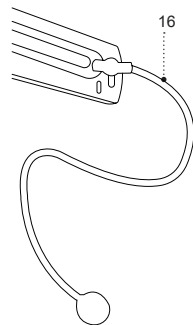
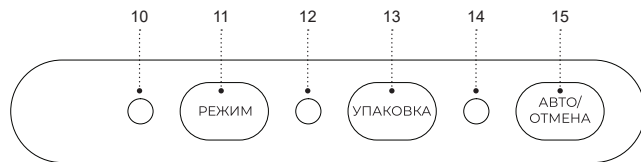
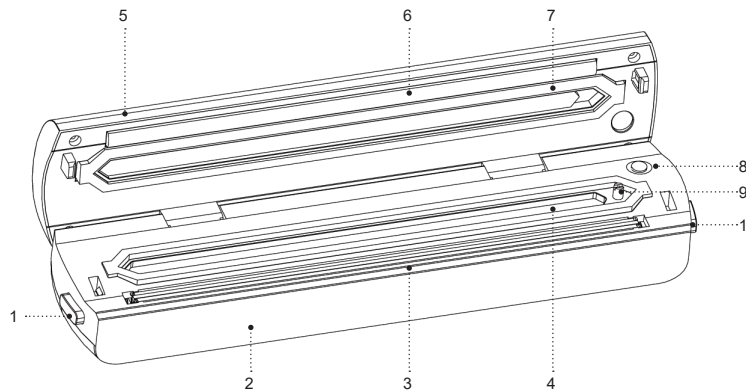
ВАКУУМАТОР BR5072

Вакууматор - азық-түліктің жарамдылық мерзімін ұзартуға арналған құрылғы. Вакууммен оралған өнімдер балғындықты сақтайды және әдеттегі сақтау жағдайларымен салыстырғанда айтарлықтай ұзақ уақыт дейін бүлінбейді.

СИПАТТАМАСЫ

1. Үстіңгі қақпақты бекіту түймелері
2. Вакууматор корпусының төменгі бөлігі
3. Вакуумдық пакеттің силикон тығыздағышы
4. Вакуумдық арна
5. Вакууматор корпусының жоғарғы бөлігі
6. Пакеттерді дәнекерлеуге арналған қыздырғыш элемент
7. Жоғарғы тығыздағыш элемент
8. Кнопка включения режима вакуумирования вакуумных контейнеров
9. Вакуумдық құбыршекті орнату орны
10. Дәнекерлеу режимінің индикаторы «құрғақ/ылғалды»
11. Дәнекерлеу режимін қосу түймесі «құрғақ/ылғалды» «РЕЖИМ»
12. Режим индикаторы «қаптамалау» (вакуумдаусыз дәнекерлеу)
13. Режимді қосу түймесі «ҚАПТАМАЛАУ»
14. Автоматты қаптамалау режимінің индикаторы (вакуумдау/дәнекерлеу)

15. Автоматты режим түймесі «вакуумдау/дәнекерлеу/болдырмау» «АВТО/БОЛДЫРМАУ»
16. Вакуумдық контейнерден ауаны соруға арналған вакуумдық құбыршек
17. Кескіш



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Вакууматорды пайдалану алдында пайдалануға беру жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысыңыз, оқығаннан кейін, оны болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай, оның тікелей тағайыны бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Вакууматорды дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны найзағай кезінде пайдалану ұсынылмайды.
- Вакууматорды құрғақ, тегіс және тұрақты бетке, жылу көздерінен, ашық жалыннан және тікелей күн сәулесінен алыс жерде орнатыңыз және қолданыңыз.
- Вакууматорды орнатқан кезде құрылғының барлық жағынан шамамен 10 см бос орын қалдырыңыз.
- Құрылғыны жылыту аспаптарының, ашық оттың

немесе жылу көздерінің тікелей жанында пайдаланбаңыз.

- Вакууматорды аэрозольдар пайдаланылатын немесе тозаңдатытын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Вакууматор корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз.
- Құрылғыны асүйлік раковинасына жақын жерде, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы суға құлап кетсе, дереу қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны тексерту немесе жөндеу үшін сервис орталығына жүгінізіз.
- Күйіп қалу ықтималдылығын болдырмау үшін вакууматордың дәнекерлеуші элементін жұмыс кезінде ұстауға тыйым салынады.
- Қуаттандыру бауы ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Қуаттандыру бауын ұқыпты ұстаңыз, бұралып қалуына жол бермеңіз және қуаттандыру бауын мезгілімен түзетіп отырыңыз.

- Қуат сымын вакууматорды тасымалдауға арналған тұтқа ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Жеткізілім жинақталымына кіретін вакууматордың бөлшектерін ғана қолданыңыз.
- Вакууматорды мезгілімен тазалап тұрыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптамалық үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына тағайындалмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Балаларға құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде моторлық блок корпусын, қуаттандыру бауына және

қуаттандыру бауының ашасын ұстауға рұқсат етпеңіз.

- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше назарда болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Вакууматорды қолданар алдында қуат сымының бүтіндігін тексеріңіз. Қуаттандыру бауы зақымданда, қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өздігінен бөлшектемеңіз, кез- келген ақаулықтар пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін, оны электр желісінен ажыратыңыз және сервис орталығына жүгініңіз.
- Зақымдануды болдырмау үшін, құрылғыны зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температурада тасымалдағаннан кейін немесе сақтаған болсаңыз, оны қаптамдан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағаттан кем емес уақыт күтіңіз.

- Құрылғыны қаптамдан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғыда көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Вакууматордың корпусын сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ВАКУУМАТОР ТАҒАЙЫНДАЛЫМЫ

- Вакууматор – бұл пакеттен немесе вакуумдық контейнерден ауаны кетіретін құрылғы (жеткізілім жинақталымына кірмейді), соның

арқасында өнімдер оттегісіз сақталады, осы ретте олардың сақталу мерзімі ұзарады.

- Егер сіз тағамды ауада сақтасаңыз, олар тез желге кеуіп кетеді, балғындығын жоғалтады және ауадағы оттегінің әсерінен тотығады, вакууммен оралған тағамдар балғындықты, дәрумендерді сақтайды және әдеттегі сақтау жағдайларымен салыстырғанда айтарлықтай ұзақ уақыт бойы бұзылмайды.
- Вакуумдау процесі қарапайым - өнімдер вакуумдық пакетке салынады, ол орау соңында дәнекерленеді немесе контейнерден ауа сорылады (жеткізілім жинақталымына кірмейді).
- Вакуумдық орау туристік сапарларда пайдалы болады, вакуумдық пакетке құжаттарды, ақшаны, сіріңкелерді, дәрі-дәрмектерді, картаны, компасты және т. б. салуға болады.

Ескертпе: егер сіз ұялы телефонды немесе смартфонды орағыңыз келсе, бұл жағдайда вакуумдық пакеттен ауаны шығаруға тыйым салынады, вакуумдық пакеттен ауаны қолмен алып тастап, оның шетін дәнекерлеу ұсынылады.

- Вакуумдық орау антикварлық зергерлік бұйымдарды немесе монеталарды сақтау үшін пайдалануға болады, зергерлік бұйымдар немесе коллекциялық монеталар уақыт өте келе қараймайды.

ВАКУУМАТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ КЕҢЕСТЕР

- Азық-түлікті вакууммен орамас бұрын, қолыңызды мұқият жуыңыз, қолданылатын барлық ас үй керек-жарақтарын жуыңыз, сонымен қатар кесу тақтасының бетін шайыңыз және т. б.
- Вакуумдық орау өнімді қыздыру процесін бәсеңдетпе алмайды, сондықтан ораудан кейін бірден өнімді тоңазытқышқа немесе мұздатқыш камерасына салыңыз. Өнімдерді вакуумдық орауда бөлме температурасында сақтамаңыз.
- Өнімдердің сапалы дұрыс болу үшін оларды төмен температурада сақтау маңызды. Егер сіз тағамды тоңазытқышта +4°C-де немесе одан төмен температурада сақтасаңыз, онда микро-организмдердің өсуі айтарлықтай төмендеуі мүмкін. Егер сіз тағамды мұздатқыш камерада -17°C температурада сақтасаңыз, онда бұл температура микроорганизмдерді өлтірмейді, бірақ олардың өсуіне жол бермейді.

Вакуумдық орауда азық-түлікті жібіту және қыздыру

- Азық-түлікті мұздатқыш камерада сақтағаннан кейін оларды тоңазытқышта немесе микро-толқынды пеште еріту керек.
- Тез бұзылатын тағамдарды бөлме температурасында ерітпеңіз.
- Егер сіз тағамды жібіту үшін микротолқынды пешті қолданаңыз, оны микротолқынды пешке

салмас бұрын вакуумдық пакетті бірнеше жерден тесіңіз немесе сөмкенің бір бұрышын кесіңіз.

- Өнімдерде «ыстық нүктелер» пайда болмас үшін сүйегі бар етті немесе майлы тағамды қыздыру үшін микротолқынды пештерді пайдаланбаңыз.

Қатты ірімшіктің вакуумдық орауы

- Сіз үлкенірек вакуумдық пакет жасай аласыз, тек вакуумдық пакеттің мөрленген жиегін кесіп, ірімшікті алып шығыңыз. Келесі орауда ірімшікті вакуумдық пакетке салыңыз да, оны қайтадан вакуумдаңыз.

Ескертпе: жұмсақ ірімшіктер анаэробты бактерияларды жұқтыру қаупіне байланысты вакуумдық орауға жарамайды.

Ет пен балықты вакуумдық орау

- Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін етті немесе балықты вакуумдау алдында өнімді мұздатқыш камераға 1-2 сағатқа қойыңыз.

Ескертпе: вакуумдық ораудан кейін сиыр етінің түсі оттегінің жоғалуына байланысты қараюы мүмкін, бірақ бұл бүлінудің белгісі емес.

Көкөністерді вакуумдық орау

- Көкөністерді жинамас бұрын, оларды бірнеше минут бойы суық қайнаған суға салып қою ұсынылады, бұл көкөністердің дәмін, түсін және

құрылымын жоғалтуы мүмкін ферменттердің жұмысын тоқтатады.

- Мысалы, қырыққабат, гүлді қырыққабат немесе брокколи қырыққабаты сияқты көкөністерді қысқа уақыт ішінде алдын-ала бұлау ұсынылады, содан кейін көкөністерді суық қайнаған суға 1-2 минутқа салып қойыңыз, бұл оларды пісіру процесін тоқтатады. Вакуумды орамадан бұрын артық ылғалды қағаз сүлгімен немесе құрғақ шүберекпен алып тастаңыз.
- Сіз көкөністердің белгілі бір мөлшерін пакетке орай аласыз, немесе үлкенірек пакетті қолдануға болады, содан кейін көкөністерді одан әрі сақтау үшін қайтадан орауға болады.

Ескертпе: анаэробты бактерияларды жұқтыру қаупіне байланысты балғын саңырауқұлақтар, пияз және сарымсақ вакуумдық орауға жарамайды.

Жемістерді вакуумдық орау

- Жемістерді вакуумдау алдында қабығын аршып тастау ұсынылады, бұл сақтау мерзімін ұзартады.
- Жұмсақ жемістерді мұздату кезінде оларды тоңазытқыштың мұздатқышына 1-2 сағатқа алдын ала қойған дұрыс, содан кейін оларды орап, қайтадан мұздатқышқа салыңыз.
- Мысалы, вакуумдық орауда жаңғақтар немесе дөңді дақылдар құрғақ, салқын, қараңғы жерде сақталса, олардың сақталу мерзімі артады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Вакууматор сұйықтықтарды вакуумдауға арналмаған, тек аз сұйықтығы бар ылғалды өнімдерді вакуумдауға болады.
- Сұйықтықтың вакууматор корпусының ішіне тиюіне жол бермеңіз – бұл оның бұзылуына әкелуі мүмкін!

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНДЕГІ ТҮЙМЕЛЕРДІҢ (11) СИПАТТАМАСЫ

(11) «РЕЖИМ» түймесі

- Түймені (11) «РЕЖИМ» басу арқылы, құрғақ қаптамалау немесе ылғалды қаптамалау режимін таңдауға болады.
- Құрғақ қаптамалау режимінде индикатор (10) жанбайды.
- Ылғалды қаптамалау режимінде индикатор (10) жанады.

(13) «ҚАПТАМАЛАУ» түймесі

- Орамнан кесілген, вакуумдық пакетті дәнекерлеу үшін «ҚАПТАМАЛАУ» режимін пайдаланыңыз.
- «ҚАПТАМАЛАУ» режимі қосылған кезде индикатор шамы (12) жанады.

(15) «АВТО/БОЛДЫРМАУ» түймесі

- Түймені (15) «АВТО/БОЛДЫРМАУ» басу

арқылы, вакуумдық пакетті кейіннен дәнекерлейтін, вакуумдық режим қосылады.

- Режимді қосқан кезде «АВТО/БОЛДЫРМАУ», индикатор (14) жанады.
- Вакуумдау процесін тоқтату қажет болған жағдайда, түймені (15) «АВТО/БОЛДЫРМАУ» қайта басыңыз, вакуумдау процесі тоқтайды, индикатор (14) сөнеді.

ВАКУУМАТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ

- Вакууматорды құрғақ, тегіс және тұрақты бетке орнатыңыз, және , жылу көздерінен, ашық оттан және тікелей күн сәулесінен алыс жерде пайдаланыңыз. Вакууматорды орнатқан кезде құрылғының барлық жағынан шамамен 10 см бос орын қалдырыңыз.
- Электр розеткасына оңай қол жетімді болуы керек, себебі қажет болған жағдайда қуат сымының ашасы электр розеткасынан оңай суырылатын болуы тиіс.
- Бекіткіштерді (1) бір уақытта басу арқылы, үстіңгі қақпақты (5) ашыңыз.
- Егер сіз вакуумдық пакеттері бар орамды қолданаңыз, кескішті (17) пайдаланып, қапты қажетті ұзындыққа кесіңіз.
- Пакетті вакууматордың (2) астыңғы жағына, пакеттің шеті вакуумдық арнаның (4) шетінде болатындай етіп салыңыз.
- Жоғарғы қақпақты (5) бекіткіштер сырт еткенге дейін (1) жабыңыз.

- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына тығыңыз.
- Пакеттің шеттерін дәнекерлеу үшін (13) «ҚАПТАМАЛАУ» түймесін басыңыз, бұл ретте индикатор (12) жанады, пакеттің шетін дәнекерлегеннен кейін индикатор (12) сөнеді.

Ескертпе: егер дәнекерлеу жоғары сапалы болып шықпаса, сіз алдыңғы дәнекерлеуден біраз қашықтыққа шегініп, пакетті жаңадан дәнекерлей аласыз.

- Жоғарғы қақпақты (5) ашыңыз, ол үшін бекіткіштерді бір уақытта (1) басасыз және пакетті алып шығыңыз.

ӨНІМДЕРДІ ВАКУУМДАП ҚАПТАМАЛАУ

- Өнімдерді дайындалған вакуумдық пакетке салыңыз, пакеттің дәнекерленбеген жағын түзетіңіз және оны вакуумдық арнаның (4) шетіне салыңыз, пакеттің дәнекерленетін жерінің тазалығын, пакетте қатпарлардың болмауын үнемі қадағалаңыз.
- Егер вакуумдық пакетте ауа көп болса, бұл жағдайда пакеттен артық ауаны сығып алу ұсынылады, бұл вакуумдық сорғының жұмысын жеңілдетеді.
- Жоғарғы қақпақты (5) бекіткіштер сырт еткенге дейін (1) жабыңыз.
- Түймені (15) «АВТО/БОЛДЫРМАУ» басыңыз, бұл жағдайда индикатор (14) жанады, пакетті вакуумдап, дәнекерлегеннен кейін индикатор (14) сөнеді.

- Өрқаshan вакуумдау режимдері арасында үзіліс жасап, үстіңгі қақпақты (5) ашып отырыңыз, бұл қыздыру элементінің (6) толық салқындауы үшін қажет.

Ескертпелер:

- вакуумдау кезінде жұмыс істейтін сорғының шуы естіледі, бұл қалыпты жағдай;
- өткір жиектері бар заттарды вакууммен қаптамалау кезінде вакуумдық пакетті жұмсақ амортизацияланатын материалмен (мысалы, шүберекпен) қорғаңыз, бұл вакуумдық пакеттің кездейсоқ тесілуіне жол бермейді;
- өнімді вакуумдау процесін тоқтату қажет болса, түймені (15) «АВТО/БОЛДЫРМАУ» қайта басыңыз.
- Бекіткіштерді (1) бір уақытта басу арқылы, жоғарғы қақпақты (5) ашыңыз, және өнімдері бар вакуумдық пакетті шығарып алыңыз. Өнімдер салынған пакетті тоңазытқышқа немесе тоңазытқыштың мұздатқыш камерасына салыңыз («ВАКУУМАТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ КЕҢЕСТЕР» бөлімін және өнімдердің жарамдылық мерзімі бойынша ұсыныстары бар кестені қараңыз).
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз.

ӨНІМДІ ВАКУУМДАУ ҮШІН КОНТЕЙНЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

- Өнімдерді сақтауға арналған вакуумдық контейнерді (жеткізілім жиынтығына кірмейді) дайындаңыз және оған өнімдерді салыңыз.
- Контейнердің қақпағын мықтап жабыңыз.
- Бекіткіштерді (1) бір уақытта басу арқылы, вакууматорды ашыңыз.
- Вакуумдық құбыршектің (16) бір ұшын орнату орнына (9), құбыршектің екінші ұшын (16) өнімдерге арналған вакуумдық контейнер қақпағының саңылауына салыңыз.
- Түймені (8) контейнерден ауаны шығарғаннан кейін басыңыз, түймені (8) қайта басыңыз.

Ескертпелер:

- вакуумдау кезінде жұмыс істейтін сорғының шуы естіледі, бұл қалыпты жағдай;
- өнімді вакуумдау процесін тоқтату қажет болса, түймені (8) қайта басыңыз.
- Контейнерді вакуумдағаннан кейін, вакуумдық құбыршекті (16) контейнер қақпағынан және орнату орнынан (9) шығарып алыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз.

ЫЛҒАЛДЫ ӨНІМДЕРДІ ВАКУУМДАУ ЖӘНЕ ДӨНЕКЕРЛЕУ РЕЖИМІ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Әдепкі бойынша, вакууматорды электр розеткасына қосқан кезде «құрғақ қаптамалау» режимі орнатылады, осы ретте индикатор жанады (10) жарқырамайды.
- «Ылғалды өнімдерді» қаптамалаудың алдында, түймені (11) «РЕЖИМ» басыңыз, бұл ретте ылғалды өнімдерді қаптамалау режимі қосылып, индикатор (10) жанады.

Сұйықтығы бар өнімдерді вакуумдау

- Егер сіз сұйық өнімді тоңазытқыштың мұздатқышында вакуумдық қаптамада сақтауды жоспарласаңыз, мысалы, жидектерден жасалған морсты, бұл жағдайда сұйық өнімді алдын ала мұздатып алыңыз.
- Пакетті тоңазытқыштың мұздатқышына тігінен қойыңыз, өнімді мұздатқаннан кейін оны вакуумдауға болады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуаттау бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз.

ТАЗARTY ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Жұмыс аяқталғаннан кейін қуат сымының ашасын электр розеткасынан шығарып, вакууматор салқындағанша күтіңіз.
- Бекіткіштерді бір уақытта басу арқылы үстіңгі қақпақты (5) ашыңыз (1).
- Үстіңгі (7) және астыңғы тығыздағыш элементтерін

дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

- Вакууматордың корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Вакууматор корпусын тазалау үшін абразивті тазалағыш заттарды немесе еріткіштерді қолдануға тыйым салынады.
- Сұйықтықтың вакууматор корпусына түсуіне жол бермеңіз.

САҚТАУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Вакуумдық қаптамалаушыны үстіңгі қақпағы (5) жабық күйде сақтамаңыз, бұл тығыздағыш төсемдердің қызмет ету мерзімін қысқартады.
- Вакууматорды сақтауға қояр алдында, вакууматор корпусының таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құралды салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қол жетімсіз жерде сақтаңыз.

Өнімдерді сақтау мерзімі туралы ұсыныстар

Өнімдер	Вакуумдық ораусыз сақтау	Вакуумдық орауда сақтау
Шикі өнімдер (тоңазытқыш камерасында 3-тен 7°C-қа дейінгі температурада сақтау)		
Ет (сиыр еті, шошқа еті, қой еті)	2-3 күн	8-9 күн
Құс еті	2-3 күн	6-9 күн
Балық	1-2 күн	4-5 күн
Оралған шұжық	7-15 күн	25-40 күн
Кесілген шұжық	4-6 күн	20-25 күн
Қатты ірімшік сұрыптары	15-20 күн	25-60 күн
Көкөністер	1-3 күн	7-10 күн
Жемістер	5-7 күн	14-20 күн
Дайын тағамдар (тоңазытқыш камерасында 3-тен 7°C-қа дейінгі температурада сақтау)		
Ет	3-5 күн	10-15 күн
Көжелер	2-3 күн	8-10 күн
Макарондар, күріш	2-3 күн	6-8 күн
Торттар мен десерттер	2-3 күн	6-8 күн
Құрғақ өнімдер (23-тен 27 °C-қа дейінгі температурада салқын, құрғақ жерде сақтау)		

Нан	1-2 күн	6-8 күн
Жарма	5-6 ай	1 жыл
Ұн	4-5 ай	1 жыл
Кептірілген жемістер, жаңғақтар	3-4 ай	1 жыл
Мұздатылған өнімдер (мұздатқыш камерасында -16-дан -20 °C-қа дейінгі температурада сақтау)		
Ет (сиыр еті, шошқа еті, қой еті)	5-6 ай	15-20 ай
Құс еті	4-5 ай	12-15 ай
Балық	3-4 ай	10-12 ай
Көкөністер мен жемістер	8-10 ай	18-24 ай

Ескертпе: өнімдерді сақтау мерзімі тек анықтама үшін берілген

Неисправности и способы их устранения

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою тәсілдері
Электр розеткасына қосқан кезде, вакууматор жұмыс істемейді.	- Розеткада электр қуатының болмауы. - Қуаттандыру бауының ашасы электр розеткасына түбіне дейін салынбаған. - Жоғарғы қақпақ жабық емес.	- Жұмыс істеп тұрған электр құрылғысын электр розеткасына салыңыз. - Қуаттандыру бауының ашасы электр розеткасына тығыз салынына көз жеткізіңіз. - Бекіткіштер іске қосылғанша үстіңгі қақпақты жабыңыз.

Вакуумдық сорғы жұмыс істейді, ал пакет вакуумдалмайды.	- Пакеттің түбіндегі тігіс сапасыз. - Пакет вакуумдық арнаға салынбаған. - Пакетті дөңкерлеу орнында бүктемелер пайда болды. - Жоғарғы және төменгі тығыздағыш төсемдер дұрыс орнатылмаған, төсемдерде бөгде заттар бар. - Жоғарғы қақпақ жабық емес.	- Пакеттегі төменгі тігістің бітеу екеніне көз жеткізіңіз. - Пакеттің жоғарғы шеті вакуумдық камераның ішінде екеніне көз жеткізіңіз. - Пакетті вакууматорға салған кезде, қатпарлардың пайда болуын болдырмау үшін оны түзетіңіз. - Вакуумды орауды бастамас бұрын, тығыздағыш төсемдердің толық салынғанына және олардың үстінде бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. - Бекіткіштер іске қосылғанша үстіңгі қақпақты жабыңыз.
Тығыздағыш төсемдер деформацияланған.	- Тығыздағыш төсемдер вакууматордың жоғарғы қақпағы үнемі жабық болған жағдайда деформациялануы мүмкін.	- Тығыздағыш төсемді шығарып алыңыз, оларды аударыңыз және орнына қойыңыз. - Тығыздағыш төсемді ауыстырыңыз.

Пакетті вакууматорға салу мүмкін емес.	- Пакет тым қысқа.	- Тамшы науасының ортасына жету үшін, пакеттің ұзындығы жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз. Өрқашан ұзындығы 5-6 сантиметрге артығырақ болатын пакетті пайдаланыңыз.
Пакет вакуумдалғаннан кейін, ауа қайтадан пакетке түседі.	- Пакетті дәнекерлеу орнындағы тігіс сапасыз. - Пакеттің ішкі жағында ылғал ізі, май, нан үгіндісі және т. б. бар - Өнімнің өткір бөліктері пакетті тесіп өтті. - Бұзылған тағамның ашуы мүмкін.	- Пакетті вакууматорға салған кезде, қатпарлардың пайда болуын болдырмау үшін оны түзетіңіз. - Өрқашан пакеттің ішкі жағында, дәнекерлеу орнында ылғалдың, майдың және т. б. жоқ екеніне көз жеткізіңіз - Егер пакет тесілген болса, оны жаңасына ауыстырыңыз. - Орамас бұрын өрқашан өнімдердің сапасын тексеріңіз, бүлінген өнімдерді уақтылы жойыңыз.

Пакет дәнекерлеу орнында ериді.	- Қыздыру элементі салқындауға үлгермеді. - Вакуумдық пленка немесе вакуумдық пакеттер берілген вакууматордағы дәнекерлеу температурасына сәйкес келмейді.	- Өнімді келесі орау алдында өрқашан қысқа үзіліс жасаңыз. - Тек сапалы вакуумдық пленканы немесе вакуумдық пакеттерді қолданыңыз.
---------------------------------	---	---

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Вакууматор — 1 дн.
2. Вакуумдық құбыршек — 1 дн.
3. Кескіш
4. Пайдалану бойынша нұсқаулық — 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаты: 120 Вт
- Ауаның разрядталу дәрежесі – 65 кПа
- Вакуумдық пакеттің максималды ені – 29 см

КӘДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай кәдеге асыруынан ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құрылғының немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жиынтыққа кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды

әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі кәдеге асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құрылғының дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.





















Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем

лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

