



vacSy[®]
Vacuum System by Zepter

1	ВВЕДЕНИЕ	3
	vacSy®: вакуумная система и ее элементы	3
	Насос vacSy®	4
	Аппарат для герметичной упаковки пакетов vacSy® с вакуумным насосом	5
	Сроки хранения пищевых продуктов	6
2	СИСТЕМА vacSy®	7
	Использование насоса vacSy®	7
	Использование насоса vacSy® с контейнерами	8
	Аппарат для герметичной упаковки пакетов vacSy®	10
	Панель управления аппарата для герметичной упаковки пакетов vacSy®	11
	Как использовать аппарат для герметичной упаковки пакетов vacSy® с насосом	12
	Как изготовить пакет необходимого размера из рулона	13
	Как провести автоматическое вакуумирование	15
	Как провести вакуумирование вручную	17
	Использование насоса с аппаратом для герметичной упаковки пакетов	19
3	ВЫБОР И ПОДГОТОВКА КОНТЕЙНЕРОВ	20
4	АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ vacSy®	21
	Универсальные vacSy® пакеты	22
	Советы для наиболее эффективного использования пакетов vacSy®	22
	Правила безопасного хранения пищи	22
5	ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ	23
6	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ	24
7	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	26
8	УТИЛИЗАЦИЯ	27
9	ГАРАНТИЯ	27

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ ОДНО ИЗ САМЫХ ПОЛЕЗНЫХ НОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ОТ КОМПАНИИ ZEPTEK INTERNATIONAL!

Вы сделали правильный выбор! Наша компания продает продукцию, которая, привнося элегантность и новейшие разработки в повседневную жизнь, способствует повышению ее качества. С vacSy® вы можете сохранить здоровье и счастье вашей семьи. Постоянно стремясь к улучшению качества жизни, компания Zepter International стала неотъемлемой частью миллионов семей во всем мире. За последние двадцать лет компания Zepter International открыла свои представительства и магазины более чем в 40 странах на 5 континентах.

Команда экспертов и исследователей компании Zepter International постоянно внедряет все новые и новые разработки для улучшения здоровья и благосостояния в различных областях нашей жизни, предлагая их тем, кому они в первую очередь необходимы – точно таким же людям, как вы. В качестве альтернативы традиционному приготовлению продуктов была разработана и запатентована коллекция кухонной посуды Masterpiece для приготовления здоровой пищи, которая включает широкий ассортимент продукции для ведения домашнего хозяйства.

Кроме того, компания Zepter International предлагает роскошные линии украшений для стола Tableart и сервировочных комплектов Tableware. Производственные мощности компании Zepter International расположены на семи заводах: в Германии, Италии, Швейцарии и других странах, на которых используются самые современные технологии для создания изделий высочайшего качества от Zepter.

И вакуумная система vacSy® – не исключение! Это компактный, но мощный прибор с эксклюзивным дизайном, который производит впечатление с первого взгляда! Когда вы начнете пользоваться системой vacSy®, вы поймете насколько легко сохранить здоровье и благополучие вашей семьи без лишних затрат!

1 – ВВЕДЕНИЕ

vacSy®: ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА И ЕЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Откройте, насколько легко и просто пользоваться вакуумной системой vacSy®, и сколько преимуществ она предоставляет!

Аппарат для герметичной упаковки пакетов использует тот же самый насос, что и остальная вакуумная система vacSy®, поэтому он может использоваться для вакуумирования продуктов как в пакетах, так и в контейнерах и емкостях для продуктов. Чрезвычайно практичная и удобная система помогает не только сохранять свежесть продуктов, но и поддерживать чистоту в холодильнике, избегая появления неприятного запаха. При правильном использовании всех элементов вакуумной системы vacSy® можно сохранить свежесть продуктов гораздо дольше.

Вакуумная система vacSy® сохраняет органолептические свойства продуктов и содержащиеся в них витамины.

В обычных условиях готовые блюда могут храниться в холодильнике в течение двух дней. В пакетах vacSy® они сохраняются до 10 дней, другими словами, в пять раз дольше! Овощи и некоторые салаты при хранении в vacSy® остаются свежими до 21 дня – в четыре раза дольше, чем при обычном способе хранения!* vacSy® пакеты можно использовать и для хранения других продуктов, например, рыбы. Попробуйте хранить рыбу в vacSy® контейнере или пакете. При этом вы надолго сохраните свежесть рыбы, а в холодильнике не будет неприятного запаха!

Перед тем как начать использовать вакуумную систему vacSy®, внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для того, чтобы обращаться к ней в дальнейшем.



* Результаты исследования, проведенного в Università degli Studi (Милан, Италия)

HACOC vacSy®

Этот небольшой, но мощный насос удаляет воздух из емкостей или пакетов, предохраняя продукты от возможного загрязнения, а также от того, что может привести к их порче в процессе хранения.

Насос vacSy® может использоваться со всей продукцией линии vacSy®.

Насос vacSy® может использоваться для вакуумирования свежих продуктов или приготовленной пищи в:

- **Контейнерах vacSy®**
- **Бутылках**
- **Кастрюлях**

Полный ассортимент продукции vacSy® смотрите в Главе 4.

Вы даже можете использовать насос vacSy® вне дома благодаря автомобильному проводу (арт. VO-019).



**Насос vacSy®
с контейнером**



**Насос vacSy®
с универсальной
крышкой**



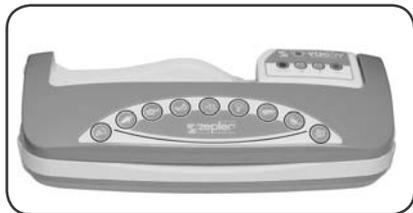
**Насос vacSy®
с пробкой для
бутылки**



**Насос vacSy® с
Лекси крышкой и
кастрюлей Zepher**



**Автомобильный
провод**



Вы также можете использовать насос vacSy® с аппаратом для герметичной упаковки пакетов vacSy®.

VOM-017

Аппарат для герметичной упаковки пакетов



АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ vacSy® С ВАКУУМНЫМ НАСОСОМ

Это система vacSy® для герметичной упаковки пакетов!

Когда вы нажимаете кнопку, прибор за несколько секунд создает в пакете вакуум и запаивает его. Таким способом можно хранить абсолютно любые предметы, не только продукты! Покупайте больше! При оптовых покупках вы экономите деньги и время, а вакуумная упаковка надолго сохраняет свежесть и питательную ценность продуктов.

Аппарат vacSy® для герметичной упаковки пакетов позволяет даже самой занятой семье придерживаться сбалансированной диеты, а также экономить деньги! У вас нет времени, чтобы готовить? И вы не хотите питаться нездоровой пищей в ресторанах быстрого питания? Запланируйте меню! Приготовьте все блюда заранее и просто завакуумируйте их, сохранив при этом вкус и аромат! С аппаратом vacSy® для герметичной упаковки пакетов вы можете быть уверены, что ваша семья питается правильно!

Аппарат vacSy® для герметичной упаковки пакетов может использоваться не только на кухне. Вы можете использовать пакеты для хранения ценных вещей и ювелирных украшений или очень нежных фруктов и ягод, таких как клубника и малина. Его также можно использовать для защиты компакт-дисков и электронного оборудования от воды и пыли, для хранения важных документов, их защиты от влаги или повреждений. Собираясь в путешествие, удалите воздух из пакетов, в которые вы упаковали свою одежду. Таким образом, вы сэкономите место в вашем чемодане и сможете уложить гораздо больше вещей.

Аппарат vacSy® для герметичной упаковки пакетов может использоваться для вакуумирования свежих продуктов или приготовленной пищи в:

- Пакетах
- Контейнерах vacSy®
- Бутылках
- Кастрюлях

Вы даже можете использовать насос vacSy® вне дома благодаря автомобильному проводу (арт. VO-019).

Аппарат vacSy® для герметичной упаковки пакетов может использоваться для вакуумирования любого типа продуктов и предметов.



Пакеты vacSy®



Пакеты в рулоне vacSy®



Насос vacSy® с контейнером



Насос vacSy® с универсальной крышкой



Насос vacSy® с пробкой для бутылки



Насос vacSy® с Лекс крышкой для кастрюлей от Zepter

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ	С СИСТЕМОЙ vacSy®
* Готовые блюда	2 дня	10 дней
Лазанья с мясным соусом	2 дня	10 дней
* Готовые блюда из макарон и риса	2 дня	15 дней
* Свежее сырое мясо	3 дня	9 дней
Готовое мясо	5 дней	15 дней
* Свежая рыба	2-3 дня	4-5 дней
* Мясные изделия	7 дней	20 дней
Салями	7 дней	20 дней
* Твердые и полутвердые сыры	15 дней	60 дней
Сыр "Эмменталь"	15 дней	60 дней
Сыр "Пармезан"	21 день	60 дней
* Сырые овощи	5 дней	21 день

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ	С СИСТЕМОЙ vacSy®
Зеленый салат	5 дней	21 день
Свежие фрукты	10 дней	21 день
Вино	3 дня	15 дней
Безалкогольные напитки	7 дней	30 дней
Десерт с кремом	2 дня	10 дней
Другие виды десерта	5 дней	20 дней
Печенье	120 дней	365 дней
Хлеб	2 дня	8 дней
Сухие продукты	30 дней	90 дней
Рис, макаронные изделия, сухофрукты	180 дней	365 дней
Кофе, чай	180 дней	365 дней

* Данные сроки указаны из расчета того, что продукты хранятся в холодильнике при температуре +3+5°C. Таблица содержит только приблизительные данные. Сроки хранения зависят от начальной свежести продуктов, способа их приготовления и от того, насколько правильно выполнено вакуумирование системой vacSy®. Необходимо обратить внимание на то, что частое открывание контейнеров снижает срок хранения продуктов. Все данные, указанные в таблице, - результаты исследования, проведенного в Università degli Studi (Милан, Италия).

ВАЖНО!

Хранение в вакууме не заменяет охлаждения или замораживания пищевых продуктов.

Продукты, расфасованные промышленным способом в вакуумную упаковку, должны быть использованы до даты, указанной на оригинальной упаковке.

Пожалуйста, снимите крышку с vacSy® контейнера перед тем, как использовать его в микроволновой печи.

2 – СИСТЕМА vacSy®

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА vacSy®



ИНДИКАТОР ВАКУУМИРОВАНИЯ

ЗЕЛЕНый СВЕТ
НАЧАЛО ПРОЦЕССА
ВАКУУМИРОВАНИЯ



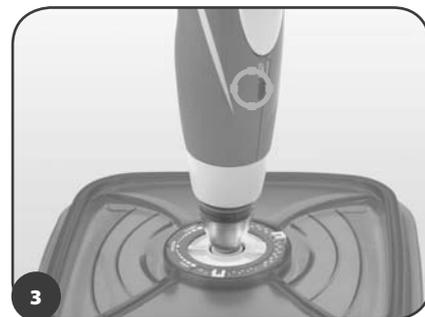
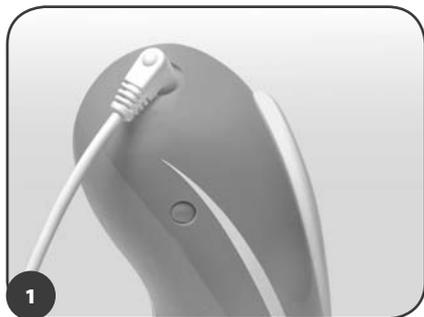
ИНДИКАТОР ВАКУУМИРОВАНИЯ

КРАСНЫЙ СВЕТ
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА
ВАКУУМИРОВАНИЯ

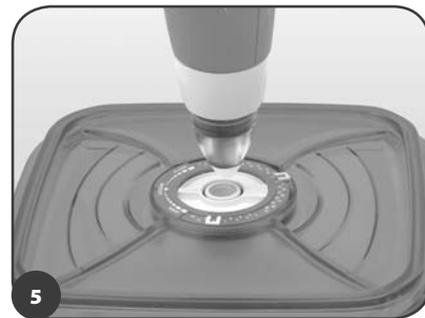
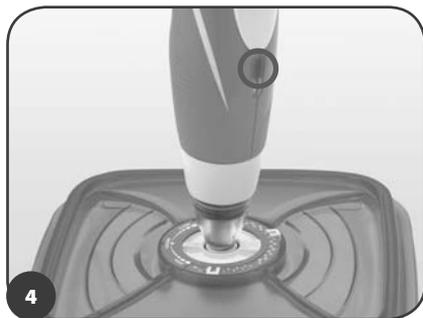


- A** Насос
- B** Рабочая клавиша насоса
- C** Наконечник насоса
- D** Адаптер
- E** Подставка

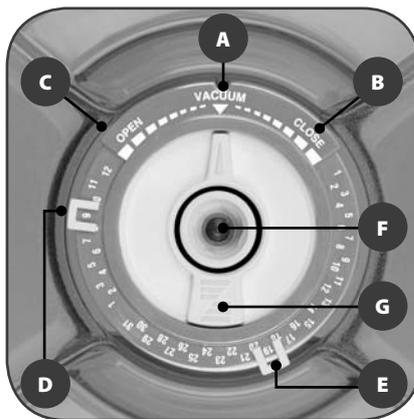
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА vacSy® С КОНТЕЙНЕРАМИ



1. Убедитесь, что электрический шнур правильно подключен к насосу.
2. Закройте контейнер крышкой и поверните вращающийся регулятор в положение VACUUM.
3. Установите наконечник насоса для вакуумирования в отверстие клапана на крышке, как показано на рис. 3. Загорится зеленый световой индикатор, сигнализирующий о начале процесса вакуумирования.
4. Нажмите клавишу насоса и удерживайте до тех пор, пока красный индикатор не загорится ровным светом.
5. Отсоедините вакуумный наконечник насоса от клапана крышки. Клапан закрывается автоматически.

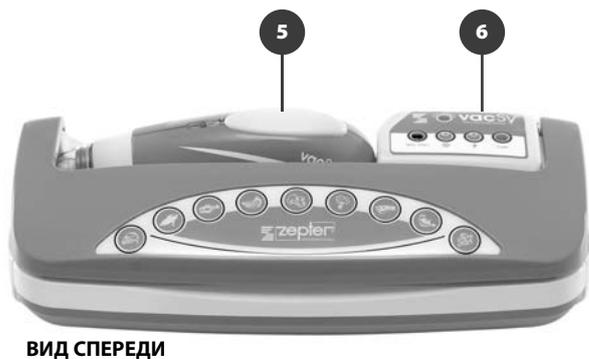
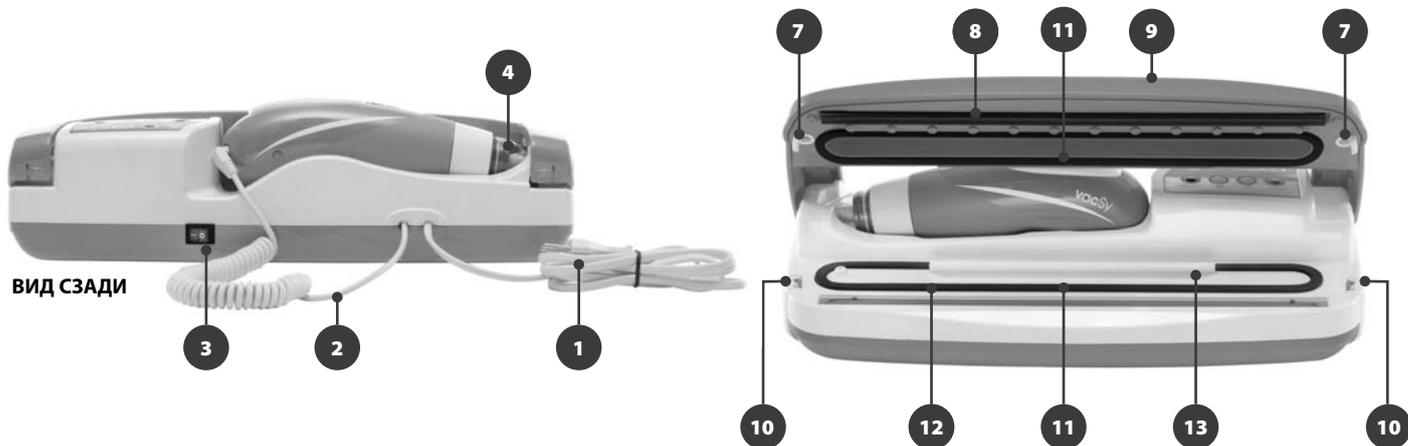


6. Поверните вращающийся регулятор в положение CLOSE (ЗАКРЫТО), чтобы избежать случайного открытия контейнера. Установите дату вакуумирования или дату вскрытия (день, месяц), используя специальный указатель на крышке.
7. Поместите контейнер в холодильник или морозильную камеру. В любом случае исключите попадание прямых солнечных лучей.



- A** ВАКУУМИРОВАНИЕ
- B** ЗАКРЫТО
- C** ОТКРЫТО
- D** ИНДИКАТОР МЕСЯЦА
- E** ИНДИКАТОР ДНЯ
- F** КЛАПАН
- G** ВРАЩАЮЩИЙСЯ РЕГУЛЯТОР

АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ vacSy®



- 1 Электрический шнур с сетевой вилкой
- 2 Электрический шнур со штекером для насоса
- 3 Основной переключатель ON/OFF
- 4 Наконечник насоса и соединение
- 5 Рабочая клавиша насоса
- 6 Панель контроля и управления
- 7 Защелка крышки
- 8 Запаивающая крышка
- 9 Крышка
- 10 Кнопка открывания крышки
- 11 Уплотнители
- 12 Запаивающая пластина
- 13 Пластина-ограничитель

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ АППАРАТА ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ vacSy®



ЗЕЛЕНАЯ КНОПКА
"START":
полностью автоматический цикл вакуумирования и запаивания

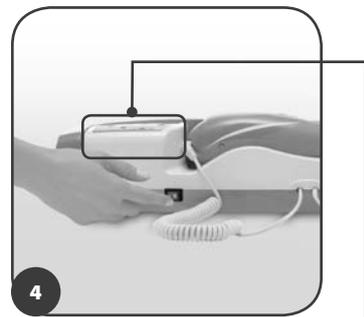
ЧЕРНАЯ КНОПКА
"SEAL ONLY":
только процесс запаивания

КРАСНАЯ КНОПКА
"STOP VACUUM":
Прерывание автоматического цикла откачивания воздуха и автоматическое начало цикла "SEAL ONLY"

ЗЕЛЕНЬ ИДИКАТОР
Аппарат включен

КРАСНЫЙ ИДИКАТОР
а) ГОРИТ: идет процесс запаивания
б) МИГАЕТ: смена процессов и охлаждение

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ vacSy® С НАСОСОМ

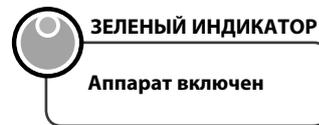


Перед началом работы важно знать, что именно вы будете упаковывать с помощью системы vacSy®. В каждом случае существуют свои нюансы, но вакуумная система vacSy® может упаковать любые виды продуктов.

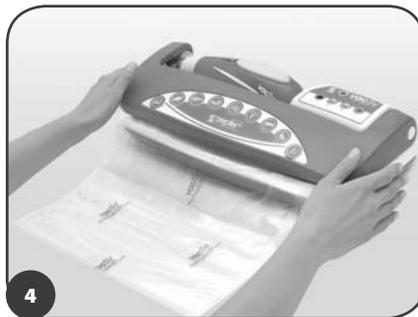
ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ vacSy®

Данный прибор соответствует требованиям Регламента No. 1275/2008 Комиссии (ЕС) по применению Директивы 2009/125/ЕС, касающихся проектирования энергопотребляющей продукции с учетом ее экологического воздействия.

1. Прежде чем включить прибор в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на корпусе прибора.
2. Убедитесь, что штекер электрического шнура правильно подключен к насосу.
3. Установите насос в аппарат, поместив вакуумный наконечник в соединение на корпусе аппарата.
4. Включите основной переключатель ON/OFF. Загорится зеленый индикатор.
5. Если прибор не работает в течение 2 мин. 30 сек, он автоматически переходит в режим ожидания, и зеленый индикатор выключается; для включения переключите основной переключатель ON/OFF в положение OFF, а затем в положение ON.



КАК ИЗГОТОВИТЬ ПАКЕТ НЕОБХОДИМОГО РАЗМЕРА ИЗ РУЛОНА



Вы можете изготовить пакет необходимого размера, используя рулон vacSy® (VO-017-T3).

1. Чтобы изготовить пакет для вакуумной упаковки, отрежьте необходимую длину от рулона.
2. Поднимите крышку прибора, нажав на кнопку открывания крышки (10), и разместите один край пакета на запаивающей пластине (12). Убедитесь, что пакет лежит ровно, гладкой поверхностью вверх.
- 3-4. Закройте крышку (9).

Цифры, указанные в скобках, обозначают элементы аппарата, см. Главу "Аппарат для герметичной упаковки пакетов vacSy®" (стр. 10).

5. Нажмите черную кнопку “SEAL ONLY”, чтобы начать процесс запаивания (не включая насос).
6. Загорится красный индикатор, сигнализируя, что идет процесс запаивания. Когда процесс запаивания закончится, красный индикатор начнет мигать. Это означает, что запаивающая пластина (12) возвращается в исходное состояние и охлаждается.

⚠ ВАЖНО!

Никогда не открывайте крышку, когда красный световой индикатор горит или мигает, так как запаивающая пластина очень горячая.

Открывайте крышку, когда красный световой индикатор погаснет.



ЧЕРНАЯ КНОПКА

“SEAL ONLY”:
только процесс запаивания



КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР

а) ГОРИТ: идет процесс запаивания



б) МИГАЕТ:
смена процессов и охлаждение

КАК ПРОВЕСТИ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВАКУУМИРОВАНИЕ



Поместите продукты, которые вы собираетесь вакуумировать, в пакет таким образом, чтобы внутри пакета не было лишнего воздуха. Заполняя пакет, оставьте приблизительно 5 см свободного пространства до края запаивания.

1. Расправьте пакет и убедитесь, что он лежит гладкой стороной вверх (рельефная сторона пакета должна находиться на запаивающей пластине).
2. Используйте пластину-ограничитель (13) для того, чтобы правильно расположить пакет.
3. Если пакет расположен правильно, закройте крышку (до щелчка).
4. Нажмите зеленую кнопку "START".

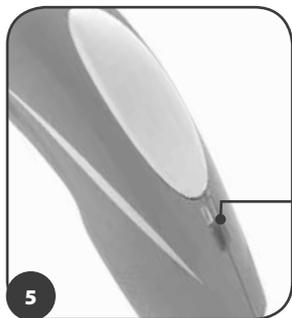


ЗЕЛЕНАЯ КНОПКА

"START":

полностью автоматический цикл вакуумирования и запаивания

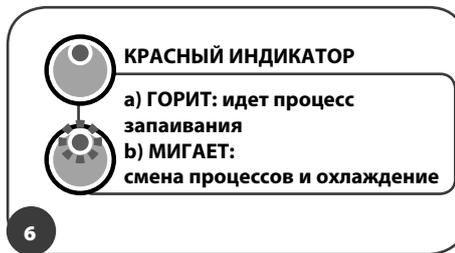
Цифры, указанные в скобках, обозначают элементы аппарата, см. главу "Аппарат для герметичной упаковки пакетов vacSy®" (стр. 10).



5

ЗЕЛЕНЫЙ ИНДИКАТОР
НАЧАЛО ПРОЦЕССА
ВАКУУМИРОВАНИЯ

5. Насос начинает откачивать воздух из пакета.
6. Когда в пакете будет создан вакуум, на контрольной панели загорится красный индикатор, демонстрируя, что начался процесс запаивания.
7. Когда красный индикатор погаснет, запаивание и вакуумирование завершены. Насос выключится автоматически!
Если все действия были выполнены правильно, ваши продукты теперь в вакуумной упаковке.



6

КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
а) ГОРИТ: идет процесс запаивания
б) МИГАЕТ: смена процессов и охлаждение



7

⚠ ВАЖНО!

Никогда не открывайте крышку, когда красный световой индикатор горит или мигает, так как запаивающая пластина очень горячая.

КАК ПРОВЕСТИ ВАКУМИРОВАНИЕ ВРУЧНУЮ



ЗЕЛЕНАЯ КНОПКА

"START":
полностью автоматический цикл вакуумирования и запаивания

КРАСНАЯ КНОПКА

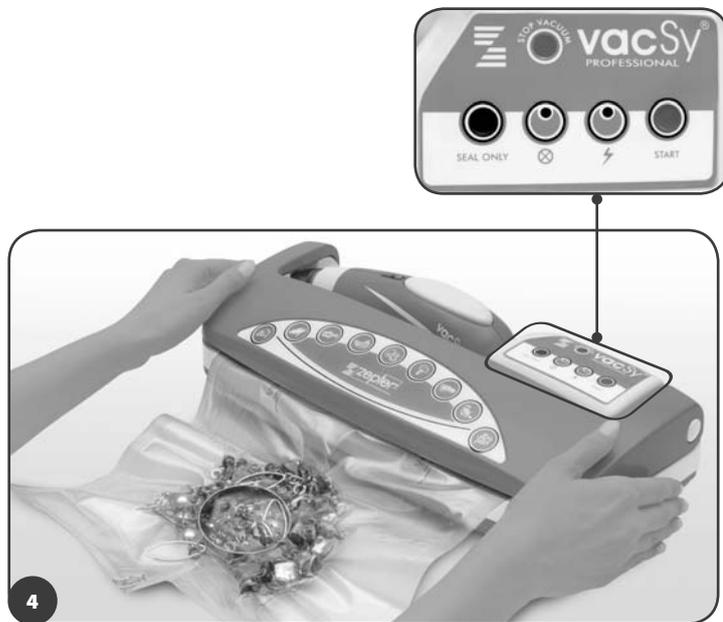
"STOP VACUUM":
Прерывание автоматического цикла откачивания воздуха и автоматическое начало цикла "SEAL ONLY"

Вы можете хранить дорогие для вас вещи с помощью vacSy®.

1. Подготовьте пакет и аппарат к работе так, как описано в предыдущей главе.

2. Нажмите зеленую кнопку "START".

3. Вы можете в любой момент остановить процесс откачивания воздуха, нажав красную кнопку "STOP VACUUM" на панели контроля и управления.



Начался процесс запаивания пакета.

4. Когда погаснет красный индикатор, процесс запаивания завершен, и вы можете открыть крышку аппарата.

5. vacSy® запаивание прочное и долговременное. Надежная защита для хрупкой красоты!

Вы также можете провести вакуумирование при помощи рабочей клавиши, расположенной непосредственно на насосе (5). Когда желаемый уровень вакуумирования достигнут, нажмите кнопку "SEAL ONLY" для запаивания.

⚠ ВАЖНО!

Никогда не открывайте крышку, когда красный световой индикатор горит или мигает, так как запаивающая пластина очень горячая.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА С АППАРАТОМ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ



1. Насос также можно подключать к Аппарату для герметичной упаковки пакетов, используя электрический шнур со штекером для насоса (2).
2. Для получения дополнительной информации об использовании насоса см. Главу 2 **"Использование насоса vacSy®"**.

Цифры, указанные в скобках, обозначают элементы аппарата, см. Главу
"Аппарат для герметичной упаковки пакетов vacSy®" (стр. 10).

3 – ВЫБОР И ПОДГОТОВКА КОНТЕЙНЕРОВ

Широкий диапазон оригинальных элементов системы vacSy® позволяет выбрать наиболее подходящий контейнер для того вида продуктов, который вы хотите сохранить.

В приведенной ниже таблице даны общие положения.

Всегда старайтесь соблюдать следующие правила:

- Влагосодержащие продукты лучше хранить в стеклянных контейнерах, которые имеют специальную сетку для отделения жидкости от продукта, тем самым улучшая условия хранения
- Сыпучие продукты лучше хранить в емкостях, изготовленных из поликарбоната
- При использовании универсальных крышек с контейнерами, не входящими в систему vacSy®, удостоверьтесь, что они подходят для хранения пищевых продуктов в вакууме
- Крышки должны быть абсолютно сухими, чтобы предотвратить попадание влаги в насос в процессе запаивания
- Не заполняйте контейнер полностью (оставьте несколько сантиметров выше уровня продуктов) и убедитесь, что насос не всасывает частицы продукта или жидкость
- Не вакуумируйте газированные напитки

Для использования преимуществ системы vacSy® в полном объеме, мы рекомендуем вам использовать посуду от Zepter коллекции Masterpiece, позволяющую готовить без масла, воды и соли.

Продукты максимально сохраняют свой аромат, питательную ценность и органолептические свойства. Свяжитесь с представителем компании Zepter International или посетите один из фирменных магазинов для получения информации о преимуществах посуды коллекции Masterpiece от Zepter.

Сыпучие продукты
(печенье,
макаронные
изделия)



**Пластмассовые
емкости**

**Печенье,
кондитерские
изделия,
конфеты**



**Стеклянные
емкости**

**Сыры,
колбасные
изделия,
пирожные**



Сырницы

**Мясо, птица,
рыба, овощи
(сырые или
приготовленные)**



**Стеклянные
контейнеры**

**Сухие
продукты,
джемы**



**Различные емкости
с универсальными
крышками**

Супы



**Кастриоль
с Лекси
крышками**

**Вино, чай,
молоко,
напитки**



**Пробки
для
бутылок**

4 – АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ vacSy®



VOM-010
Насос с подставкой
и адаптером



VOM-017
Аппарат для герметичной
упаковки пакетов



VOM-017-P
Аппарат для герметичной
упаковки пакетов с насосом
для вакуумирования

СТЕКЛЯННЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ



VO-011-15
15 x 15 – высота 8.5 см
объем 1.1 л



VO-011-19
19 x 19 – высота 9.5 см
объем 2.2 л



VO-011-20
20 x 13 – высота 8.5 см
объем 1.5 л



VO-011-22
22 x 22 – высота 10.5 см
объем 3.6 л



VO-011-26
26 x 20 – высота 9.5 см
объем 3.8 л



VO-012-18
Ø18 – высота 9.5 см
объем 1.8 л



VO-012-23
Ø23 – высота 10.5 см
объем 3.3 л

ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ



VO-013-05
Ø11 – высота 13 см
объем 0.65 л



VO-013-10
Ø11 – высота 19.5 см
объем 1.15 л



VO-013-15
Ø11 – высота 26.5 см
объем 1.6 л



VO-013-20
Ø11 – высота 33.5 см
объем 2.05 л

ЛЕКСИ КРЫШКИ



VO-018-16/T
Ø16 см



VO-018-20/T
Ø20 см



VO-018-24/T
Ø24 см

СЫРНИЦЫ / ЕМКОСТИ ДЛЯ ТОРТОВ



VO-015-19
Ø19 – высота 11 см
объем 1.6 л



VO-015-22
22 x 22 –
высота 13 см
объем 3.4 л



VO-015-28
Ø28 – высота 14 см
объем 4.7 л



VO-015-30
30 x 22 – высота 15 см
объем 5.2 л

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КРЫШКИ



VO-014-08
Ø4 – 8 см



VO-014-16
Ø8 – 16 см



VO-016
Ø17 – 20 мм
2 шт.

ПРОБКИ ДЛЯ БУТЫЛОК

ПАКЕТЫ



VO-017-N12
Пакеты 30 x 50 см
12 шт.

РУЛОН



VO-017-T3
Пакеты в рулоне
30 x 600 см

ТЕКСИ ЕМКОСТИ



VO-021-1
1 шт.
объем 2.5 л



VO-021-2
2 шт.
объем каждой – 2.5 л

АВТОМОБИЛЬНЫЙ ПРОВОД



VO-019
Автомобильный
провод

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ vacSy® ПАКЕТЫ



Пакеты изготовлены из плотного, но эластичного пластика. Этот прочный материал обеспечивает сохранение превосходной герметичности пакетов. Необходимо учитывать, что острые предметы следует предварительно обернуть, например, салфеткой, чтобы избежать повреждения пакетов и гарантировать герметичность.

Пакеты можно опускать в кипящую воду или помещать в микроволновую печь прямо из холодильника или морозильной камеры.

Чтобы приготовить замороженные продукты в вакуумной упаковке, поместите пакет, не вскрывая, в кипящую воду и прокипятите его в течение нескольких минут. Вскройте пакет с одного края и выложите готовое блюдо. Перед разогреванием в микроволновой печи вскройте пакет, чтобы обеспечить выход пара. Если вы хотите просто разморозить продукты в вакуумной упаковке, после того как вы достали пакет из холодильника или морозильной камеры, важно придерживаться простых правил, чтобы сохранить пищевую ценность продуктов. Всегда размораживайте продукты согласно правилам.

СОВЕТЫ ДЛЯ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАКЕТОВ vacSy®

1. Путешествуя с маленькими детьми, вы можете приготовить и упаковать необходимое количество продуктов дома, и тем самым избежать потери их большей части.
2. Путешествуя с домашними животными, вы можете приготовить им пищу заранее и, упаковав в пакеты vacSy®, использовать по мере необходимости.
3. Путешествуя в очень влажном климате, вы можете упаковать документы и скоропортящиеся продукты в пакеты vacSy®.
4. Путешествуя на лодке или в лесу, вы можете сохранить свою одежду сухой, упаковав ее в пакеты vacSy®.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ХРАНЕНИЯ ПИЩИ

Всегда следуйте стандартным правилам безопасного хранения пищи:

- Никогда не замораживайте мясо повторно после его разморозки.
- Никогда не смешивайте сырые и приготовленные продукты.
- Не разогревайте повторно молоко или другую молочную продукцию.
- Всегда сразу же выбрасывайте использованные пакеты.

vacSy® - это система для хранения пищи, она не должна использоваться в качестве кухонной утвари.

5 – ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ

Очищайте внешнюю поверхность аппарата для герметичной упаковки vacSu®, используя сухую или слегка увлажненную ткань. Не используйте абразивные вещества, спирт или другие растворители. Перед тем как поместить прибор на хранение, убедитесь, что он хорошо высушен. Проверьте металлическую полосу для запаивания: если на ней имеются следы полиэтилена, аккуратно удалите их, не используя при этом предметы, которые могут ее повредить. Удостоверьтесь, что каналы откачивания воздуха не засорены. В случае необходимости очистите их сухой тканью.

ВАЖНО!

- Прежде чем включить прибор, убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует параметрам напряжения, указанным на корпусе прибора.
- Не работайте с прибором влажными руками!
- Поместите аппарат в подходящем для этого месте.
- Никогда не используйте аппарат на горячих или влажных поверхностях!
- Удостоверьтесь, что насос и аппарат для герметичной упаковки не входят в контакт с водой или другой жидкостью.
- Не растягивайте кабель электропитания, так как это может привести к его повреждению.
- Присоединяйте и отсоединяйте штекер для насоса ТОЛЬКО, когда аппарат выключен.
- Не используйте прибор, если кабель электропитания или штекер для насоса повреждены.
- Замена поврежденного электрического кабеля должна производиться изготовителем, Сервисным Центром Zerber, чтобы предотвратить возможные риски получения травмы.
- Не закрывайте до конца крышку, когда не используете аппарат (она должна быть приоткрыта).
- Используйте только оригинальные элементы и аксессуары системы vacSu®.
- Запаивающая пластина аппарата сильно нагревается в процессе запаивания. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НЕЙ, пока цикл не завершен. Это может привести к ожогу!
- В течение первого цикла герметизации пакетов аппарат еще нагревается. Чтобы гарантировать эффективное запаивание, повторите цикл, переместив пакет таким образом, чтобы получить двойное запаивание.
- Никогда не употребляйте в пищу продукты, если герметичность пакета нарушена или пакет выглядит вздутым! Такие продукты могут быть испорчены и могут нанести вред вашему здоровью.
- В случае длительного использования делайте 60-секундные перерывы между циклами запаивания.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не обладающих соответствующим опытом и знаниями, за исключением случаев, если их будет инструктировать и контролировать лицо, несущее ответственность за их безопасность.
- Не оставляйте прибор без присмотра в присутствии детей.

6 – УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Не загорается зеленый индикатор насоса	Нет подачи электроэнергии	<ol style="list-style-type: none"> 1 Удостоверьтесь, что розетка исправна. 2 Используйте другой бытовой прибор, чтобы проверить исправность розетки. 3 Удостоверьтесь, что электрошнур не поврежден. 4 Если прибор не работает в течение 2 мин. 30 сек., он автоматически переходит в режим ожидания, и зеленый индикатор выключается; для включения переключите основной переключатель ON/OFF в положение OFF, а затем в положение ON. 5 Обратитесь в сервисную службу компании Zepter International.
Насос не работает	Отсутствие доступа электроэнергии к насосу	<ol style="list-style-type: none"> 1 Удостоверьтесь, что штекер электрошнура присоединен к насосу. 2 Проверьте исправность электрошнура. Если он поврежден, обратитесь в сервисную службу Zepter International.
	Сработала тепловая защита предохранителя трансформатора	Обратитесь в сервисную службу компании Zepter International.
	Насос неисправен	Обратитесь в сервисную службу компании Zepter International.
Вакуум в пакете не создается	Пакет неправильно размещен	См. инструкции на предыдущих страницах.
	Пакет имеет отверстие	Проверьте поверхность пакета. При необходимости замените пакет.
	Присутствие остатков продуктов между уплотнителями	Очистите уплотнители.
	Уплотнители повреждены	Обратитесь в сервисную службу компании Zepter International для замены уплотнителей.
Вакуум в пакете создается, но ненадолго	Присутствие остатков продуктов или влаги между спаянными краями пакета	Повторите процедуру запаивания пакета: отрежьте часть пакета с предыдущей запайкой, тщательно очистите поверхности, которые будут запаяны.
	Пакет имеет отверстие	Проверьте поверхность пакета. При необходимости замените пакет.
	Брожение содержимого пакета	Не употребляйте эти продукты, они могут быть испорчены.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Пакет не запаивается должным образом	Присутствие остатков продуктов или влаги между спаянными краями пакета	Повторите процедуру запаивания пакета: отрежьте часть пакета с предыдущей запайкой, тщательно очистите поверхности, которые будут запаяны.
	Поврежден вакуумный наконечник	Обратитесь в сервисную службу компании Zepher International для замены вакуумного наконечника.
	Соприкасающиеся стороны пакета имеют разную длину	Дождитесь, пока пакет остынет. Выровняйте длины сторон и повторите процесс запаивания.
	Первый цикл герметизации пакетов	Повторите цикл, переместив пакет таким образом, чтобы получить двойное запаивание.
Пакет не запаивается	Процедура выполнена неправильно	Тщательно следуйте инструкциям.
	Аппарат неисправен	Обратитесь в сервисную службу компании Zepher International.
Вы слышите звуковой сигнал	Если пакет размещен неправильно или имеет отверстие, через 45 секунд вы услышите звуковой сигнал	Нажмите кнопку "STOP VACUUM", загорится красный индикатор. Аппарат повторно включится. Красный индикатор погаснет.

7 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Насос: (показательные характеристики)

Мощность: 35 Вт

Номинальный вакуум: 500 - 550 мбар

Адаптер

Мощность: см. технические данные, указанные на адаптере

Температура эксплуатации: до 40°C

Аппарат для герметичной упаковки пакетов

Мощность: 130 Вт

см. технические данные, указанные на приборе

Номинальный вакуум: 450 - 500 мбар

ВАЖНО!

Процесс запаивания автоматический:

- 8 секунд – предварительное запаивание;
- 10 секунд – максимальная мощность запаивания.

Замкнутый электронный цикл гарантирует автоматическую активацию процесса запаивания, когда вакуум достигает уровня 450-500 мбар.

ЭКСТРЕННАЯ ОСТАНОВКА В СЛУЧАЕ КРАЙНЕЙ НЕОБХОДИМОСТИ

Замкнутый электронный цикл гарантирует длительность процесса запаивания в течение 13 секунд, даже в случае случайного нажатия кнопки “STOP VACUUM”.

Чтобы остановить процесс запаивания, отключите прибор от сети.

В критической ситуации (когда прерывается процесс) вы услышите звуковой сигнал.

Прибор автоматически включится, и процесс может быть возобновлен.

ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ vacSy®

Данный прибор соответствует требованиям Регламента No. 1275/2008 Комиссии (ЕС) по применению Директивы 2009/125/ЕС, касающихся проектирования энергопотребляющей продукции с учетом ее экологического воздействия.

8 – УТИЛИЗАЦИЯ



В соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС от 27 января 2003 года об электрическом и электронном оборудовании, перечеркнутый символ ведра означает, что в конце срока эксплуатации прибора его необходимо утилизировать отдельно от обычного мусора.

9 – ГАРАНТИЯ

Изготовитель гарантирует надлежащее качество реализуемой продукции, соответствие действующим стандартам, техническим и эксплуатационным характеристикам, зафиксированным в данной Инструкции.

1. Гарантийный срок изделия – 24 месяцев.

2. Гарантия не распространяется на:

- а) стеклянные контейнеры, прокладки, вакуумный наконечник, элементы, подверженные нормальному изнашиванию;
- б) изменения во внешнем виде, которые появились в результате использования товара, не влияющие на его функциональную пригодность;
- в) все изменения и механические дефекты, возникшие по вине Покупателя вследствие неправильного (с нарушением установленных в Инструкции по эксплуатации правил) пользования товаром, а также на изделия, где будут допущены любые адаптации, усовершенствования или произведен ремонт не уполномоченными на то Продавцом лицами.

3. В случае обнаружения изъянов в материале, недостатков в товаре или дефектов, которые появились вследствие ненадлежащего качества товара, Продавец удовлетворяет требования Покупателя в соответствии с нормами действующего гражданского законодательства РФ.

4. В случае ненадлежащего качества части товаров, входящих в комплект, Продавец удовлетворяет соответствующие требования Покупателя в отношении этой части товаров.

5. Требования Покупателя рассматриваются при предъявлении последним претензии, Договора, оригинала накладной и гарантийного талона.

В случае если приобретенное вами изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим вас обращаться по месту его приобретения или в любое представительство (филиал) компании ООО «ЦЕПТЕР Интернациональ»

Изготовитель: Menfi Industria S.p.A., via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (Mi) - Italy