

www.zepter-moscow.ru

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

PRO VACSY[®] НАСОС

PRO VACSY[®] АППАРАТ
ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ

VACSY[®] АКСЕССУАРЫ

Поздравляем Вас с покупкой одного из самых полезных новых изделий от компании **Zepter International!** Вы сделали правильный выбор! Наша компания производит 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, Zepter стал неотъемлемой частью миллионов семей во всем мире. За последние двадцать лет компания **Zepter открыла свои представительства и склады 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 традиционного приготовления продуктов разработана и запатентована изысканная линия **Zepter Home Art -**

универсальная кухонная посуда для приготовления здоровой пищи, которая включает широкий ассортимент продукции для ведения домашнего хозяйства.

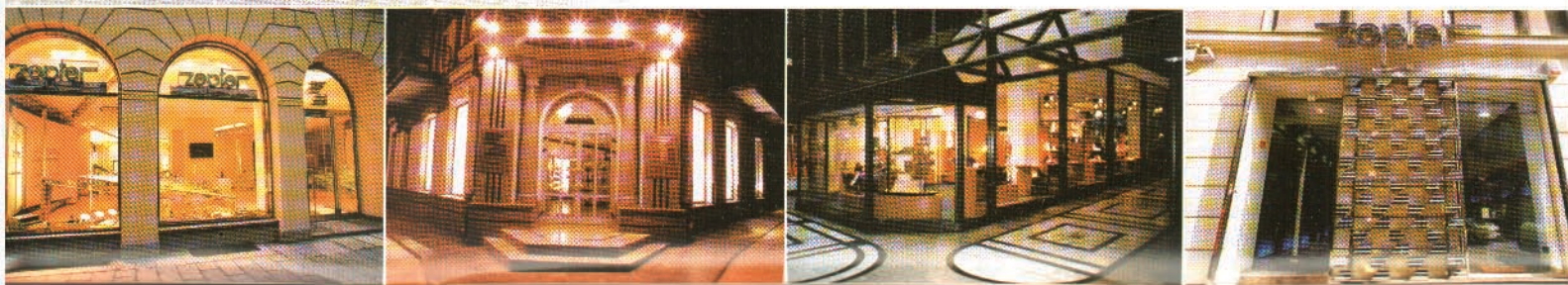
Кроме того, компания Zepter International предлагает роскошные линии сервировочных комплектов Tableware и украшений для стола Tableart.

Производственные мощности компании Zepter расположены на семи заводах: в Германии, Италии и Швейцарии, на которых используются самые современные технологии для создания изделий высочайшего качества Zepter.

И Система Pro VacSy® - не исключение!

Это маленькая, но мощная часть оборудования, исключительный и интеллектуальный проект, 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!



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА VACSY®: РЕВОЛЮЦИОННАЯ ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА И ЕЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Буквально через несколько минут Вы обнаружите, насколько легко и просто пользоваться вакуумной системой Pro VacSy® и делать вакуумные упаковки с VacSy® пакетами, а главное - насколько выгодно! **Аппарат для герметичной упаковки пакетов использует тот же самый насос, как и в VacSy® системе,** для вакуумной упаковки свежих или готовых продуктов, а также он может использоваться как самостоятельно, так и вместе с контейнерами и емкостями для продуктов. Чрезвычайно практичный и удобный аппарат помогает не только сохранить свежесть продуктов, но и поддерживать чистоту в холодильнике, избегая появления неприятного запаха. При правильном использовании всех элементов **вакуумной системы Pro VacSy®** можно сохранить свежесть продуктов гораздо дольше. Вакуумная упаковка помогает сохранять внешний вид и свежесть продуктов, а также препятствует разрушению их питательной ценности.

Вакуумная система Pro VacSy® продлевает срок хранения продуктов, сохраняя их органолептические свойства.

В обычных условиях приготовленное мясо может храниться в холодильнике в течение двух дней. **В пакетах VacSy®** оно сохраняется до 10 дней, другими словами, в пять раз дольше! А 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, и в холодильнике не будет неприятного запаха!

Перед тем как начать использовать **вакуумную систему Pro VacSy®**, давайте рассмотрим, из каких компонентов она состоит.



АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ PRO VACSY®

Это система вакуумной упаковки пакетов Pro VacSy®!

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

Аппарат для герметичной упаковки пакетов Pro VacSy® позволяет даже самой занятой семье придерживаться правильно сбалансированной диеты, а также экономить деньги! **У Вас нет времени, чтобы готовить?** И Вы не хотите питаться нездоровой пищей в недешевых ресторанах fast-food?

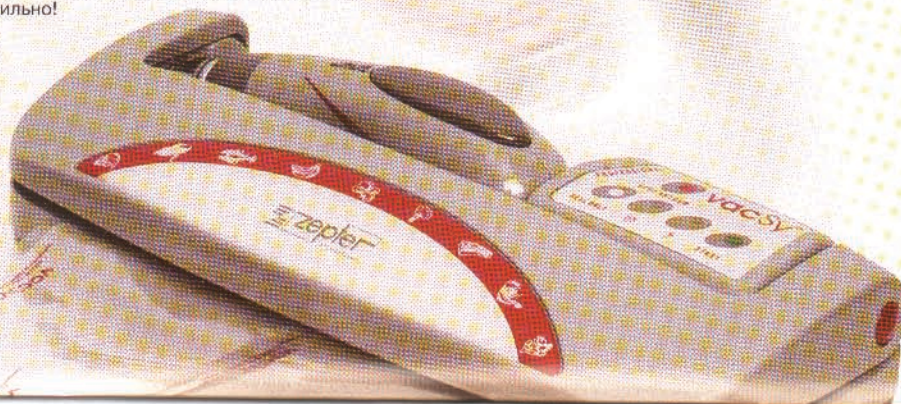
Запланируйте меню! Приготовьте все блюда заранее и просто завакумируйте их, сохранив при этом вкус и аромат!

С аппаратом для герметичной упаковки Pro VacSy® Вы можете быть уверены, что Ваша семья питается правильно!

Аппарат для герметичной упаковки пакетов Pro VacSy® может использоваться не только на кухне. Например, его можно использовать для защиты компакт-дисков и электронного оборудования от воды и пыли или для хранения важных документов и их защиты от влаги или повреждения.

Собираясь в дорогу, удалите воздух из пакетов, в которые Вы упаковали свою одежду. Таким образом, Вы сэкономите место в Вашем чемодане и сможете уложить гораздо больше вещей.

Включите Вашу фантазию! Система VacSy® чрезвычайно универсальна и всегда готова удовлетворить потребности современного домашнего хозяйства.

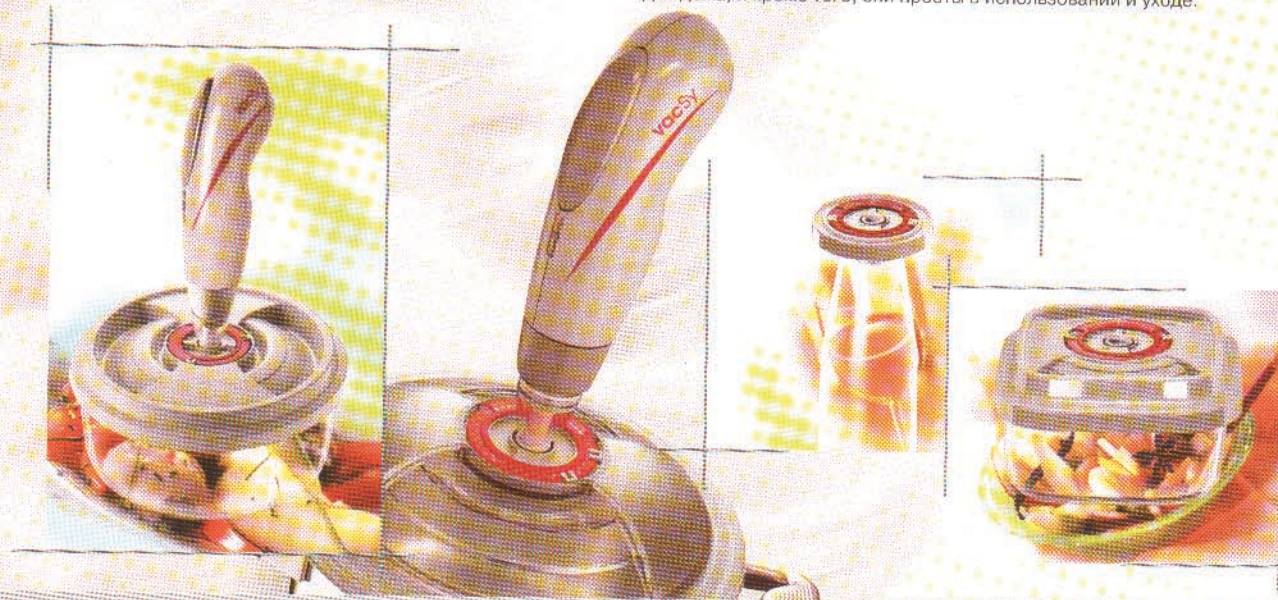


НАСОС PRO VACSY®

Форма насоса Pro VacSy® оптимальна для использования. Этот маленький, но мощный насос **удаляет воздух из контейнера (или пакета)**, предохраняя продукты от возможного загрязнения, а также от того, что может привести к их порче в процессе хранения, включая и сам воздух!

Насос может использоваться со всеми контейнерами оригинальной линии VacSy®.

Как только Вы попробуете, насколько удобно и просто пользоваться аппаратом для герметичной упаковки пакетов Pro VacSy®, Вам захочется иметь и все остальные изделия этой линии. **Как и аппарат для упаковки, все остальные компоненты системы VacSy® также изготовлены из долговечных и прочных материалов**, а их элегантный дизайн идеально подходит для дома, и кроме того, они просты в использовании и уходе.



VACSY® ПАКЕТЫ И РУЛОНЫ

Вы можете использовать пакеты для хранения ценных вещей и ювелирных украшений или очень нежных фруктов и ягод, таких как клубника и малина.

Пакеты изготовлены из плотного, но эластичного пластика. Этот прочный материал обеспечивает сохранение превосходной герметичности пакетов даже в том случае, если в них находятся предметы с острыми углами или краями. Чтобы избежать повреждения пакета и гарантировать качественную упаковку, острые предметы необходимо предварительно обернуть, например, салфеткой.

Пакеты VacSy® можно хранить в холодильнике, в морозильной камере, помещать в кипящую воду и микроволновую печь.



СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ	В VACSY® СИСТЕМЕ	ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ	В VACSY® СИСТЕМЕ
* Готовые блюда	2 дня	10 дней	Зеленый салат	5 дней	21 день
Лазанья с мясным соусом	2 дня	10 дней	* Свежие фрукты	10 дней	21 день
* Готовые блюда из макарон или риса	2 дня	15 дней	* Вино	3 дня	15 дней
* Свежее сырое мясо	3 дня	9 дней	* Безалкогольные напитки	7 дней	30 дней
* Готовое мясо	5 дней	15 дней	* Десерт с кремом	2 дня	10 дней
* Свежая рыба	2-3 дня	4-5 дней	* Другие виды десерта	5 дней	20 дней
* Мясные изделия	7 дней	20 дней	Сухие бисквиты	120 дней	365 дней
Салями	7 дней	20 дней	Хлеб	2 дня	8 дней
* Твердые и полутвердые сыры	15 дней	60 дней	Сухие продукты	30 дней	90 дней
Сыр «Эмменталь»	15 дней	60 дней	Рис, макаронные изделия, сухофрукты	180 дней	365 дней
Сыр «Пармезан»	21 день	60 дней	Кофе, чай	180 дней	365 дней
* Сырые овощи	5 дней	21 день			

* Сроки указаны из расчета того, что продукты хранятся в холодильнике при температуре +3°C +5°C.

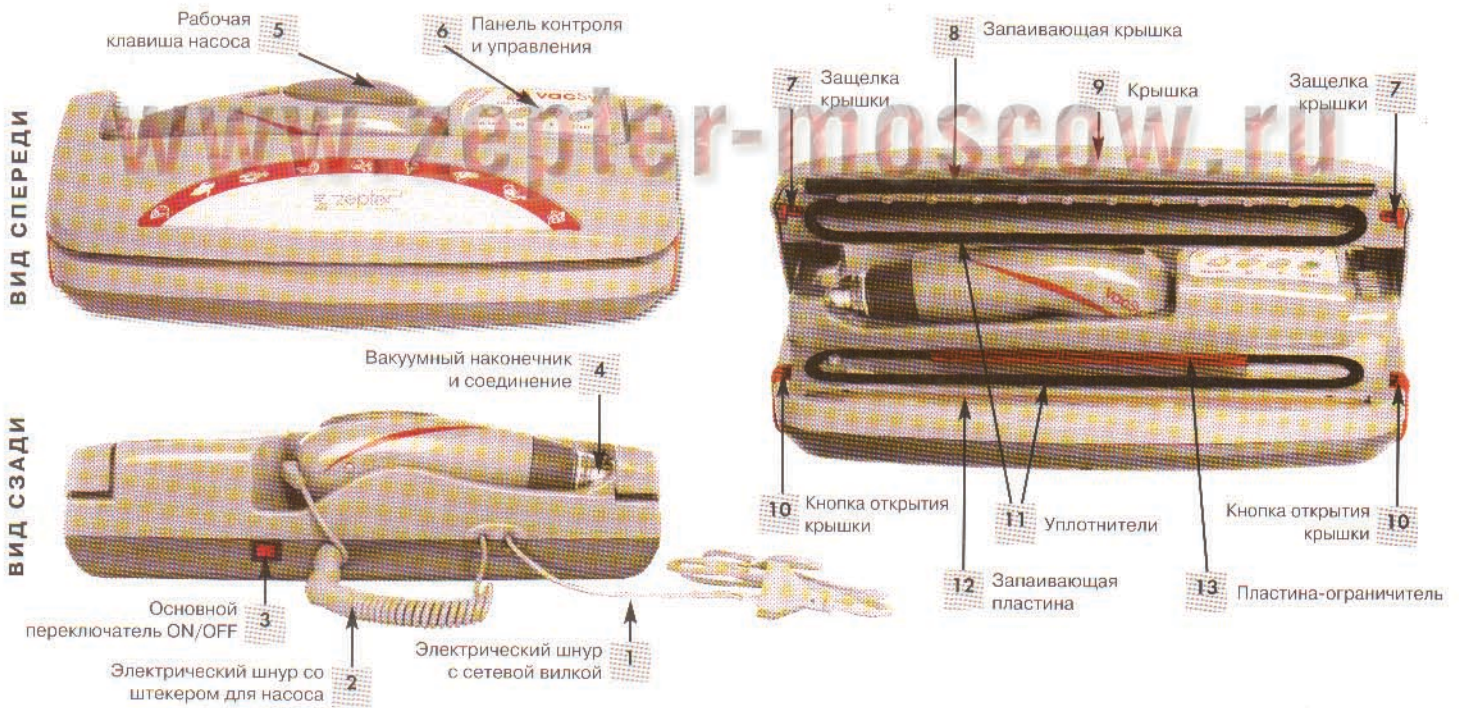
Эта таблица содержит только приблизительные данные. Сроки хранения зависят от начальной свежести продуктов, способа их приготовления и от того, насколько правильно выполнено вакуумирование системой Pro VacSy®. Необходимо обратить внимание на то, что частое открывание контейнеров снижает срок хранения продуктов.



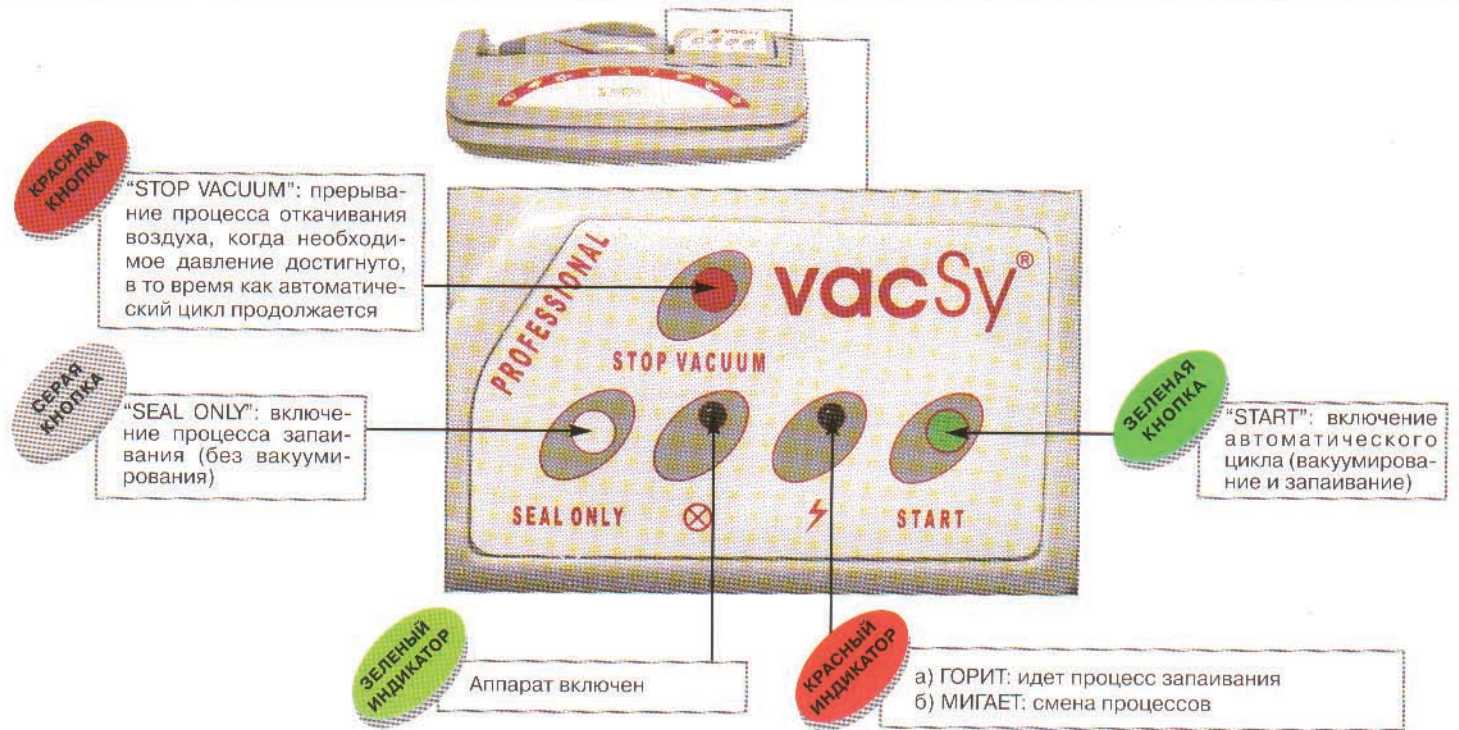
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.

АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ PRO VACSY®



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИНСТРУКЦИИ: КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ PRO VACSY®

Перед началом работы важно знать, что именно Вы будете упаковывать с помощью системы VacSy®. В каждом случае существуют свои нюансы, но система Pro VacSy® может упаковать любые виды продуктов. Вы - тот, кто "устанавливает правила", в то время как система VacSy® принимает Ваш вызов.

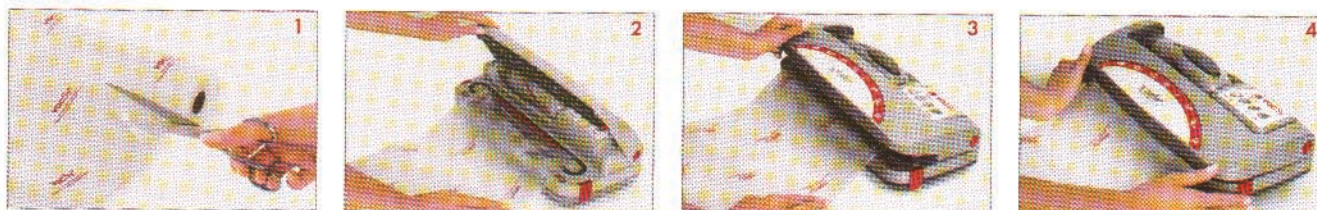


1. Прежде чем включить прибор в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на корпусе прибора.
2. Убедитесь, что штекер электрического шнура правильно подключен к насосу.
3. Установите насос в аппарат, поместив вакуумный наконечник в соединение на корпусе аппарата.
4. Включите основной переключатель ON/OFF. Загорится зеленый индикатор.



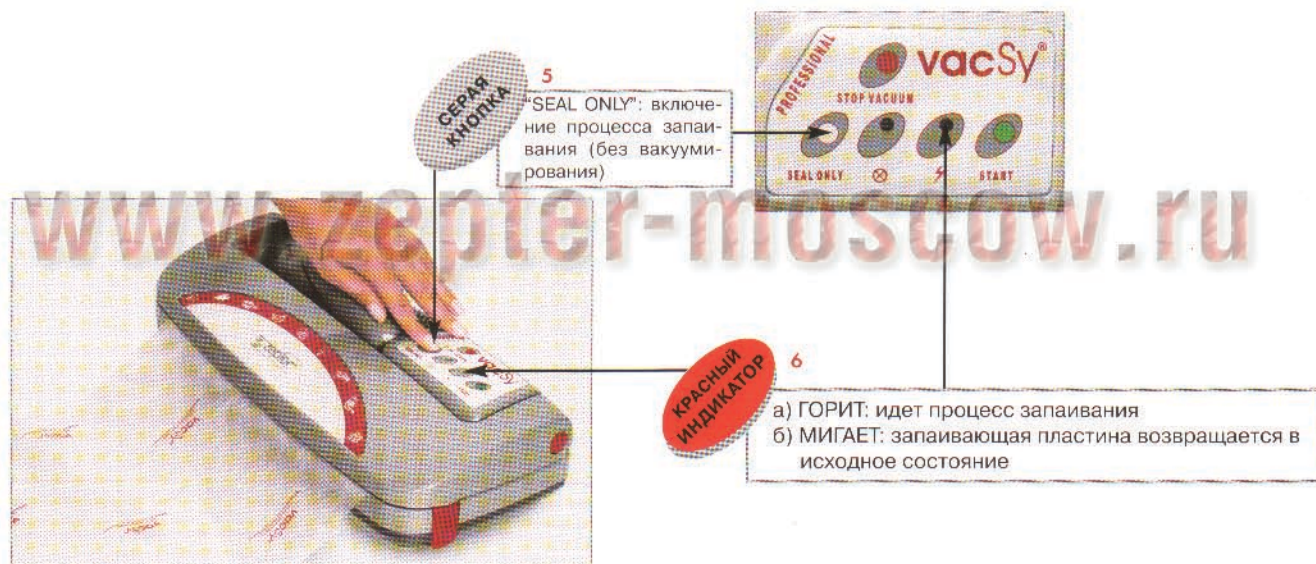
ИНСТРУКЦИИ: КАК ИЗГОТОВИТЬ ПАКЕТ НЕОБХОДИМОГО РАЗМЕРА (ИЗ РУЛОНА)

Вы можете изготовить пакет необходимого размера, используя VacSy® рулон (VG-017-T3)



1. Чтобы изготовить пакет для вакуумной упаковки, отрежьте необходимую длину от рулона и запаяйте с одной стороны.
2. Поднимите крышку аппарата 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 для герметичной упаковки Pro VacSy® (см. стр. 8).



5. Нажмите серую кнопку "SEAL ONLY", чтобы начать процесс запаивания (не включая насос).
6. Загорится красный индикатор, показывая, что идет процесс запаивания. Когда процесс запаивания закончится, красный индикатор начнет мигать. Это означает, что запаивающая пластина возвращается в исходное состояние.
Не открывайте прибор сразу после этой фазы, так как металлическая запаивающая пластина еще очень горячая!
 Когда красный индикатор погаснет, можно открыть крышку.

Цифры, указанные в скобках, обозначают элементы аппарата для герметичной упаковки Pro VacSy® (см. стр. 8).

ИНСТРУКЦИИ: КАК ПРОВЕСТИ АВТОМАТИЧЕСКУЮ ВАКУУМНУЮ УПАКОВКУ

Не волнуйтесь! Это проще, чем Вы думаете. 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 от края для запаивания.



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

Цифры, указанные в скобках, обозначают элементы аппарата для герметичной упаковки Pro VacSy® (см. стр. 8).

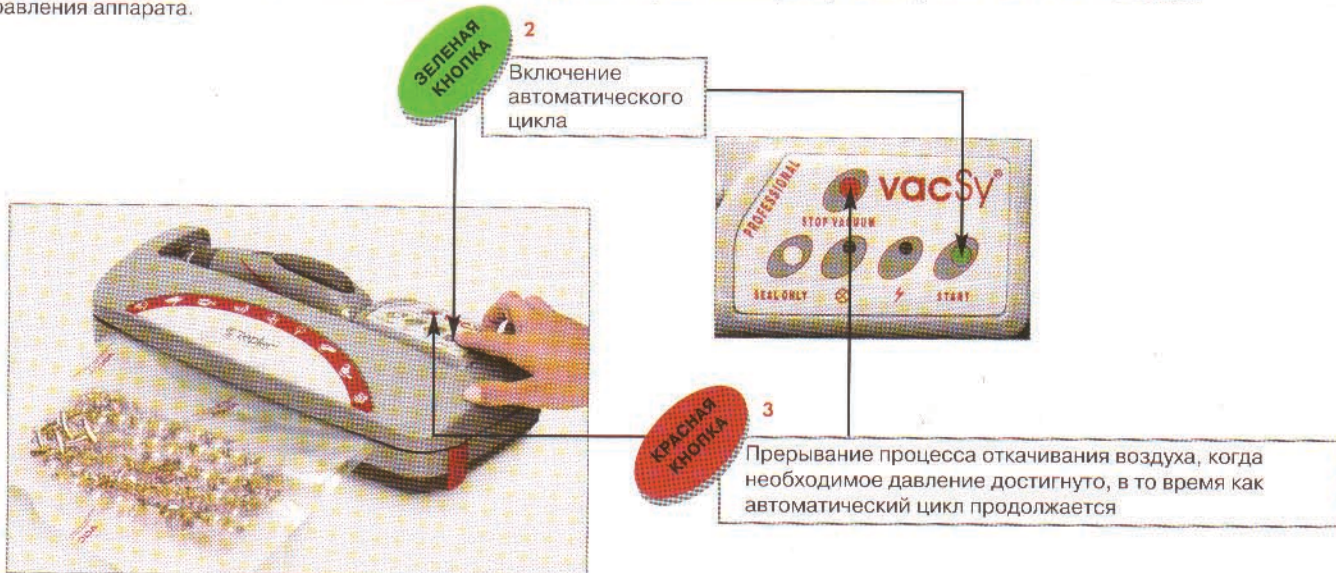


- 5. Насос начинает откачивать воздух из пакета.
 - 6. На насосе загорается зеленый индикатор, демонстрируя, что начался процесс вакуумирования.
 - 7. Когда в пакете будет создан необходимый уровень вакуума, на насосе загорится красный индикатор, и одновременно загорится красный индикатор на контрольной панели аппарата, демонстрируя, что начался процесс запаивания.
 - 8. Когда красный индикатор на контрольной панели погаснет, пакет запаян! Если все действия были выполнены правильно, Ваши продукты теперь в вакуумной упаковке.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не открывайте крышку аппарата, когда горит КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР (запеивающая пластина очень горячая).**

ИНСТРУКЦИИ: КАК ПРОВЕСТИ РУЧНУЮ ВАКУУМНУЮ УПАКОВКУ

Вы можете хранить дорогие для Вас вещи с помощью vacSy®, не боясь за их повреждение.

1. Подготовьте пакет и аппарат к работе так, как описано в предыдущих инструкциях.
2. Нажмите зеленую кнопку "START".
3. Вы можете в любой момент остановить процесс откачивания воздуха, нажав красную кнопку "STOP VACUUM" на панели управления аппарата.



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!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: запаивающая пластина может быть очень горячей! Не дотрагивайтесь до нее! Храните аппарат в недоступном для детей месте!

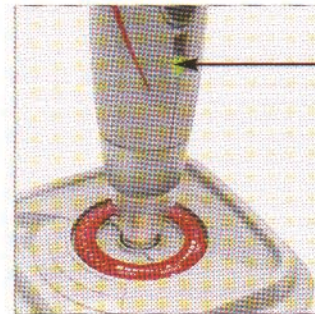
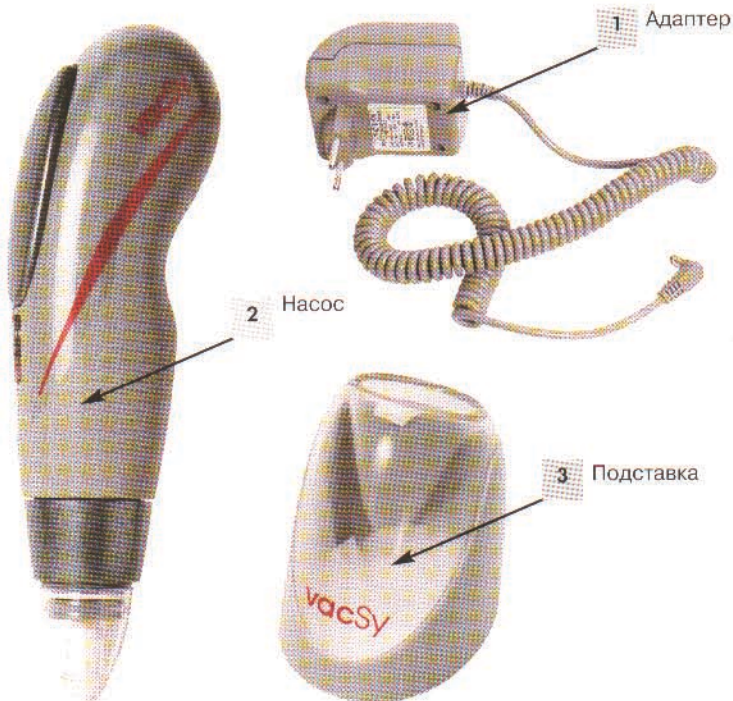


КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР

- 4
- а) ГОРИТ: идет процесс запаивания
 - б) МИГАЕТ: запаивающая пластина возвращается в исходное состояние

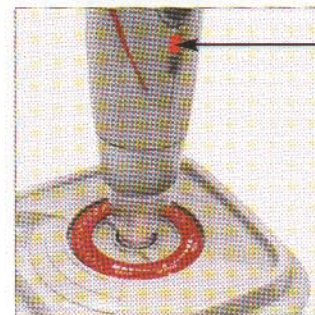


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА PRO VACSY® С КОНТЕЙНЕРАМИ



ЗЕЛЕНый ИНДИКАТОР

Начало процесса откачивания воздуха

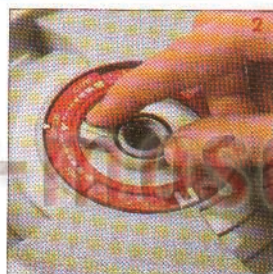


КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР

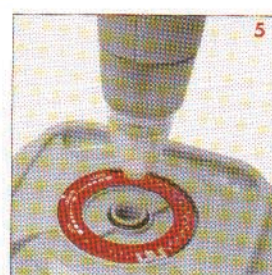
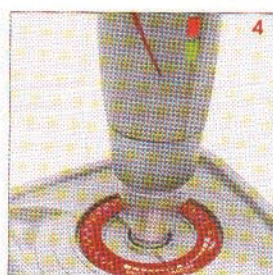
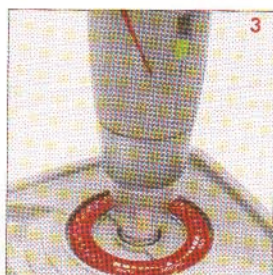
Окончание процесса откачивания воздуха

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА PRO VACSY® С КОНТЕЙНЕРАМИ

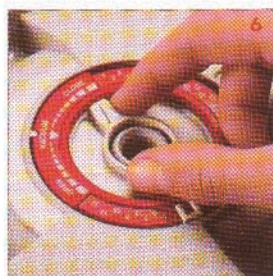
www.zeniter-moscow.ru



1. Убедитесь, что электрический шнур правильно подключен к насосу.
2. Закройте контейнер крышкой и вручную установите регулятор в положение VACUUM.

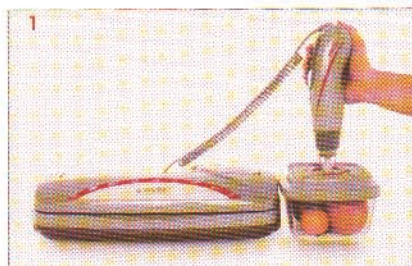


3. Установите вакуумный наконечник насоса в отверстие клапана на крышке, как показано на рисунке. Горит зеленый огонек, демонстрируя, что можно начинать процесс откачивания воздуха.
4. Нажмите клавишу насоса и удерживайте до тех пор, пока КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР не загорится ровным светом.
5. Отсоедините вакуумный наконечник насоса от клапана крышки. Клапан закрывается автоматически.



6. Поверните 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 света.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА ОТ АППАРАТА ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ



1. Насос также можно подключать с помощью спирального шнура от аппарата для герметичной упаковки пакетов (2).

Цифры, указанные в скобках, обозначают элементы аппарата для герметичной упаковки Pro VacSy® (см. стр. 8).

АССОРТИМЕНТ VACSY® ПРОДУКЦИИ



VacSy® пакеты - только один из элементов системы хранения продуктов VacSy®. Вы можете использовать насос и с другими изделиями из широкого ассортимента VacSy® продукции - от универсальных крышек до восхитительных сырниц. Система VacSy® поможет Вам сохранить продукты надолго.

Домашние соусы, макаронные изделия, фрукты, рыба и многое другое... чтобы сохранить надолго, Вам нужна система VacSy®!

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ VACSY® РУЛОНЫ / ПАКЕТЫ

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. Также важна и их последующая тепловая обработка.

Удостоверьтесь, что Вы правильно готовите продукты, выдерживая постоянную температуру, по крайней мере 60°C. Эта температура способствует уничтожению тех микроорганизмов, которые находились в продуктах до герметичной упаковки. При приготовлении удостоверьтесь, что пакет не входит в прямой контакт с источником высокой температуры.

Чтобы использовать преимущества системы Pro VacSy® в полном объеме, мы рекомендуем Вам использовать кухонную посуду Zepter, которая позволяет Вам готовить без дополнительного использования жиров, воды и соли. Продукты максимально сохраняют свой аромат, питательную ценность и органолептические свойства. Войдите в контакт с Вашим местным представительством компании Zepter или посетите один из наших фирменных магазинов, чтобы получить больше информации о преимуществах посуды Zepter.

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 предлагаются некоторые варианты.

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 лексан.
- При использовании универсальных крышек на контейнерах, не входящих в систему Pro VacSy®, удостоверьтесь, что они подходят для хранения пищевых продуктов в вакууме.
- Крышки всегда должны быть 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 рекомендуется использовать вакуумирование для хранения газированных напитков.

Сыпучие продукты (бисквиты, макаронные изделия)	Сыры, колбасные изделия, пирожные	Мясо, птица, рыба, овощи (сырые или приготовленные)	Сухие продукты, джемы	Супы	Вино, чай, молоко, напитки
Емкости из лексана	Сырницы	Стеклянные контейнеры	Обычные емкости с универсальными крышками	Кастриоля с ЛЕКСИ крышкой	Пробки для бутылок

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ

Очищайте внешнюю поверхность аппарата для герметичной упаковки Pro VacSy®, 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

• Прежде чем включить прибор, убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует параметрам напряжения, указанным на корпусе прибора.

• Не работайте с прибором влажными руками!

• Разместите аппарат соответствующим образом. 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 или 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, уполномоченным центром обслуживания или компетентным электриком, чтобы устранить возможный риск получения травмы.

• Не закрывайте до конца крышку, когда не используете аппарат (она должна быть приоткрыта).

• Используйте только элементы и контейнеры системы VacSy®.

• Запаивающая пластина аппарата сильно нагревается в процессе запаивания. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НЕЙ! 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.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Не загорается зеленый индикатор насоса	Нет подачи электроэнергии.	1. Удостоверьтесь, что розетка исправна. 2. Используйте другой бытовой прибор, чтобы проверить исправность розетки. 3. Удостоверьтесь, что электрошнур не поврежден. 4. Обратитесь в сервисную службу Zepter
Насос не работает	Отсутствие доступа электроэнергии к насосу.	1. Удостоверьтесь, что штекер электрошнура присоединен к насосу. 2. Проверьте исправность электрошнура. Если он поврежден, обратитесь в сервисную службу Zepter.
	Сработала тепловая защита предохранителя трансформатора.	Обратитесь в сервисную службу Zepter.
	Насос неисправен.	Обратитесь в сервисную службу Zepter.
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 Zepter для замены уплотнителей.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
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 в пакете.	Не употребляйте эти продукты, они могут быть испорчены.
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 Zepter для замены вакуумного наконечника.
	Соприкасающиеся стороны пакета имеют разную длину.	Храните пакеты в прохладном месте. 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 Zepter.
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.

СОВЕТЫ ДЛЯ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АППАРАТА ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ ПАКЕТОВ

1. Путешествуя с маленькими детьми, Вы имеете возможность приготовить и упаковать требуемое количество продуктов дома, тем самым избегая потери его большей части. Приготовленные продукты будут благополучно сохранены в вакуумных упаковках Pro VacSy®.
2. Отправляясь в дорогу с домашними животными, Вы можете приготовить им пищу заранее в пакетах VacSy® и использовать по мере необходимости.
3. Путешествуя в очень влажном климате, Вы можете упаковать скоропортящиеся изделия и документы в пакеты VacSy®.
4. Путешествуя на лодке или в лесу, Вы можете сохранить свою одежду сухой, упаковав ее в пакеты VacSy®.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Насос (показательные характеристики):

Номинальный вакуум: 0,50 - 0,55 бар

Потребляемая мощность: 30 Вт

Аппарат для герметичной упаковки пакетов:

Потребляемая мощность: 130 Вт

См. технические данные, указанные на корпусе аппарата

Адаптер:

См. технические данные, указанные на корпусе адаптера

Температура при эксплуатации:

до 40°C



ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуум отрегулирован для средней величины 0,5 – 0,55 бар;

Процесс запаивания автоматический:

- 8 секунд - предварительное запаивание;

- 5 секунд - окончательное запаивание

Замкнутый электронный цикл гарантирует автоматическую активацию процесса запаивания, когда вакуум достигает уровня 0,45 – 0,5 бар.

ЭКСТРЕННАЯ ОСТАНОВКА

В СЛУЧАЕ КРАЙНЕЙ НЕОБХОДИМОСТИ

Замкнутый электронный цикл гарантирует длительность процесса запаивания в течение 13 секунд, даже когда нажата красная кнопка.

Чтобы остановить процесс запаивания, отключите прибор от сети.

В критической ситуации (когда прерывается процесс) Вы услышите звуковой сигнал. Выключите и вновь включите аппарат, используя переключатель ON/OFF. Прибор автоматически включится, и процесс может быть возобновлен.

ГАРАНТИЯ



Гарантия распространяется на дефекты или недостатки производства, обнаруженные с даты оформления счета-фактуры. Единственный документ, удостоверяющий право на гарантию - оригинал счета-фактуры. Гарантия не распространяется на: стеклянные контейнеры, прокладки, вакуумный наконечник, элементы, подверженные нормальному изнашиванию, случайные поломки, вызванные неправильным или небрежным использованием, а также использованием напряжения выше указанного.

СПОНСОРСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ZEPTEP

Чемпионат мира по автогонкам «Формула 1»
Основной спонсор и гоночная команда Zepter
1997-1998 – Команда Altova
1999 – Команда Jordan
2001 – Гран-при, Бразилия, основной спонсор
1997-1999-2000-2001-2002 – Гран-при, Канада, основной спонсор
2000-2001-2002-2003 – Гран-при, Монако, основной спонсор

Первенство мира по гонкам на моторных лодках «Формула 1»
Гоночная команда Zepter, спонсор звание чемпиона и официальный спонсор
2000-2001 – Официальный спонсор
2002-2003 – Спонсор гоночной команды Zepter на звание чемпиона

Чемпионат мира «Формула 3000»
Официальный спонсор
1998-1999 – Fortec

Чемпионат Италии «Формула 3000»
Официальный спонсор
2000 – Команда Benetton Dallara

Чемпионат Великобритании «Формула 3000»
Официальный спонсор
2000 – Юношеская команда Venetton

Супер-кубок Европы по гонкам на Porsche
Гоночная команда Zepter – спонсор звание чемпиона
1995-1996-1997-1999

Формула «Vauxhall» – юношеский чемпионат
Официальный спонсор
1999 – команда Lewis

Zepter Геркулес, Международная любительская федерация легкой атлетики
Золотая лига
Соревнования по легкой атлетике
Спонсор звание чемпиона

1997-1998-1999-2000 – Монте-Карло

Zepter мастер-класс, Международная федерация легкой атлетики
Спонсор звание чемпиона
1998 – Монте-Карло

Соревнования по легкой атлетике в закрытых помещениях
Официальный спонсор
1998 – г. Тампере, Финляндия

Соревнования звезда легкой атлетики
Официальный спонсор
1998, 2000 – Риет

Чемпионат мира по хоккею
Официальный спонсор
1998 – Швейцария; Цюрих
1999 – Норвегия; Лиллехаммер
2000 – Россия; Санкт-Петербург
2001 – Германия; Нордберг
Кальн, Ганновер
2002 – Швеция; Гетеборг
2003 – Финляндия; Хельсинки

Туку, Тампере
2004 – Чехия; Прага

Квалификационные игры
2003 – Хорватия, Загреб
2003 – Венгрия, Будапешт
Официальный командный спонсор

2001-2002 – сборные России и Украины
2003-2005 – сборные России, Украины и Латвии
2004 – сборные России, Украины, Латвии и Казахстана

Чемпионат мира по баскетболу
Спонсор звание чемпиона
1997 – Барселона
1998 – Афины (мужчины)
1998 – Берлин (женщины)
2002 – Индианаполис, США (мужчины)
2002 – Китай (женщины)

Чемпионат Европы по баскетболу
Официальный спонсор
2001 – Чемпионат Европы в Турции (мужчины)

2002 – Евролига, Франция (женщины)
2002 – Кубок Saragat, Франция

Спонсорская поддержка сборной Италии по баскетболу
Основной спонсор
2001-2002

Zepter – спонсор Федеральной ассоциации баскетбола
Официальный спонсор
2003-2007

– Мировое первенство среди юниоров (женщины); 2005 – Дубровник, Хорватия; 2005, 2006 – Евразия

– Мировое первенство среди юниоров (мужчины); 2003 – Куала-Лумпур, Малайзия; 2005; 2006 Япония

– 2003 – «Чемпионат Европы (мужчины), Стокгольм и Швеция; 2005 (квалификация к чемпионату мира)
– Чемпионат Европы (женщины); 2003 Афины (квалификация к Олимпийским играм); 2005

(квалификация к чемпионату мира)
– Олимпийские квалификационные соревнования Пан-Американ (мужчины и женщины); 2003; 2005 (Квалификация к чемпионату мира)

– чемпионат Африки (мужчины); 2003 Египет, квалификация к Олимпийским играм; 2005 Южная Африка (Квалификация к чемпионату мира)

– чемпионат Африки (женщины); 2003 Ираклион, Каллистоулики
Олимпийские игры; 2005 Марокко (Квалификация к чемпионату мира)

– 2004 – Олимпийские игры в Афинах, клуб FBA

Открытый теннисный турнир в Монте-Карло
Официальный спонсор
1997-1998-1999 – Монте-Карло

Открытый теннисный турнир в Афинах, клуб FBA

Официальный спонсор
1988-1999 – Штутгарт

Чемпионат мира по теннису ATP
Официальный спонсор
1988 – Ганновер

Теннисный турнир
Официальный спонсор
1999 – Кишбасаль

Теннисный турнир
Официальный спонсор
1999 – Бухарест

Открытый теннисный турнир Майскре
Официальный спонсор
1989-2000-2001

Теннисный турнир серии «Мастерс»
Официальный спонсор
2001 – Штутгарт

Теннисный турнир Mercedes Sueder 9 ATP
Официальный спонсор

1998 – Штутгарт

Профессионально-любительские соревнования по гольфу Zepter
Спонсор звание чемпиона
1999 – Монте-Карло

Международные соревнования по глянжочу субблуду
Спонсор звание чемпиона
1999 – Монте-Карло

Якт-шоу в Монко
Официальный спонсор
1999-2000 – Монте-Карло

Фестиваль по фитнесу
Официальный спонсор
1998 – Римини

Соревнования по прыжкам в высоту
Золотая лига
Спонсор звание чемпиона
1998-1999-2000-2001-2002-2003-2004

Чемпионат Европы по гольфу
2004 – Словения

Guido Capellini

8-кратный чемпион мира прибрежных гонок «Формула 1»
2001-2002 – Гонки на моторных лодках
2002-2003-2004 – команда Zepter

Сергей Бубка

6-кратный чемпион мира по прыжкам с шестом, установивший 35 мировых рекордов. Первый мужчина, преодолевший отметку в 6 метров и рекордсмен в номинации «Спортсмен столетия»
1997-1998-1999-2000-2001-2002-2003

Аранта Санчес

2001-2002 – Чемпионка мира по теннису

