

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ВАКУУМАТОР GF-VS25

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



www.gfgril.ru

ПРИМЕНЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку **Вакууматора GF-VS25!**

Вакууматор – устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумный способ хранения продуктов позволяет решить сразу несколько задач:

- продлевает срок хранения продуктов;
- способствует предотвращению смешивания запахов;
- помогает экономить место в холодильнике и морозильной камере;
- является обязательной составляющей приготовления продуктов методом су-вид (долговременный нагрев при фиксированной температуре);
- полезен при хранении трав и специй, чая и кофе;
- незаменим в походах: устраняет риск протекания продуктов, а также позволяет сохранить вещи сухими и предохранить их от влаги.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества Вакууматора GF-VS25, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

Преимущества Вакууматора GF-VS25:

- Мощность – 130 Вт.
- Компактный и стильный дизайн.
- Сенсорная панель управления.
- Встроенный нож-резац, который позволяет легко отрезать нужное количество плёнки от рулона для формирования пакетов необходимой длины.
- Возможность выбора типа продукта – влажный или сухой.
- Рулон вакуумной пленки 20*200 см и шланг для откачивания воздуха из вакуумных контейнеров в комплекте.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

При использовании вакууматора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Не включайте вакууматор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Устанавливаете вакууматор на ровной горизонтальной поверхности на расстоянии не менее 10 см от стены или края стола.
- Никогда не передвигайте вакууматор во время его работы.
- Храните и используйте вакууматор вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- **Разрешено использовать только те пакеты и рулоны пленки, которые подходят для вакуумной упаковки.**
- Не оставляйте работающий вакууматор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования вакууматора малолетними детьми.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте вакууматор в воду или другие жидкости.
- Перед чисткой вакууматора необходимо вынуть вилку из розетки.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
- Следите за тем, чтобы все части вакууматора перед использованием были сухими и чистыми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов вакууматора прекратите его использование.
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.



ВНИМАНИЕ! Данная модель вакууматора предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!



ВНИМАНИЕ! Нагревательный элемент прибора сильно нагревается! Не дотрагивайтесь до него. Во избежание ожогов запрещено дотрагиваться до нагревательного элемента во время использования прибора. Обратите внимание, что после окончания работы нагревательный элемент еще некоторое время остается горячим.

Рекомендации по безопасности при обращении с пищевыми продуктами:

- Перед вакуумной упаковкой пищевого продукта тщательно вымойте руки, а также объекты и поверхности, которые контактируют с пищей.
- Положите скоропортящиеся продукты в холодильник или морозилку сразу после вакуумной упаковки. Не оставляйте их при комнатной температуре.
- Храните сухую продукцию, например, орехи или крупы, в темном месте после вакуумной упаковки. Это продлит их срок годности.
- Некоторые овощи, например, брокколи, цветная и белокочанная капуста, выделяют газы. Для запечатывания и обеспечения абсолютной герметичности этих продуктов, их необходимо сначала бланшировать, а затем заморозить перед вакуумной упаковкой.
- Фрукты и овощи, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, перед вакуумированием рекомендовано очистить от кожуры, это продлит срок хранения продуктов.

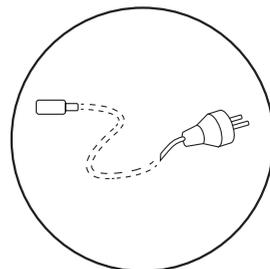
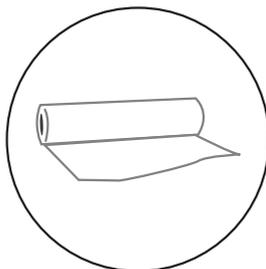
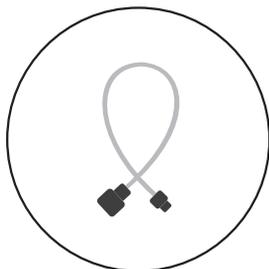
В приведенной ниже таблице указаны примерные сроки хранения различных продуктов в вакуумной упаковке:

ПРОДУКТЫ	СРОК ХРАНЕНИЯ, СУТОК	
	БЕЗ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ	В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ
Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	3-4	8-9
Мясо птицы	2-3	6-9
Рыба	1-2	4-5
Колбаса нераспакованная	7-15	25-40
Колбасная нарезка	4-6	20-25
Мягкие сорта сыра	5-7	14-20
Твёрдые сорта сыра	15-20	25-60
Овощи	1-3	7-10
Фрукты	5-7	14-20
Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Супы	2-3	8-10
Макароны и рис	2-3	6-8
Мясо	3-5	10-15
Торты и десерты	2-3	6-8
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от -16 до -20 °С)		
Мясо	5-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяца	10-12 месяцев
Овощи и фрукты	8-10 месяцев	18-24 месяца
Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27 °С)		
Хлеб	1-2 суток	6-8 суток
Крупы	5-6 месяцев	1 год
Мука	4-5 месяцев	1 год
Сухофрукты	3-4 месяца	1 год
Кофе молотый	2-3 месяца	1 год
Чай	4-5 месяцев	1 год
Сухое молоко	1-2 месяца	1 год

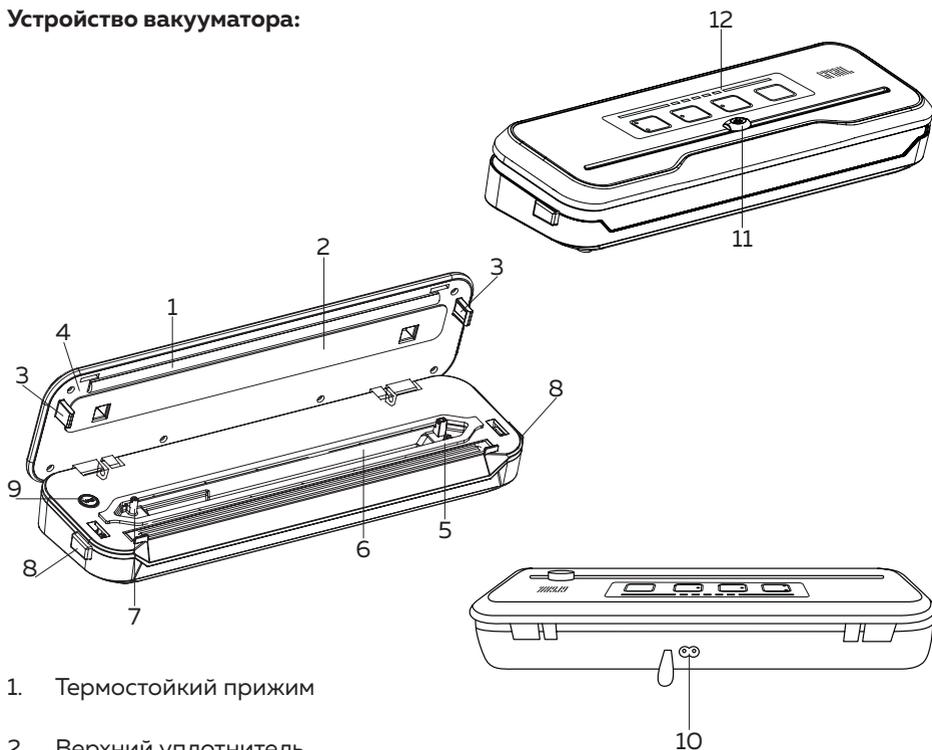
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Комплектация:

1. Вакууматор - 1 шт.
2. Сетевой шнур - 1 шт.
3. Рулон вакуумной пленки 20*200 см - 1 шт.
4. Шланг для откачивания вакуумных контейнеров - 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном - 1 шт.



Устройство вакууматора:



1. Термостойкий прижим
2. Верхний уплотнитель
3. Защелки крышки
4. Крышка
5. Нижний уплотнитель
6. Вакуумная камера
7. Фитинг вакуумного насоса
8. Кнопки открывания крышки
9. Кнопка VAC
10. Разъём для подключения сетевого шнура
11. Нож-резак
12. Сенсорная панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Обозначение/кнопка	Функция
	<p>Кнопка «ПРОДУКТ» Используйте данную кнопку для выбора продукта вакуумирования (СУХОЙ/ВЛАЖНЫЙ).</p> <p>По умолчанию выбран продукт СУХОЙ. При нажатии на кнопку «ПРОДУКТ» будет выбран продукт ВЛАЖНЫЙ. Повторное нажатие на кнопку «ПРОДУКТ» вернет к продукту СУХОЙ.</p> <p>Режим «ВЛАЖНЫЙ» подходит для влажных продуктов или продуктов с небольшим количеством жидкости (например, мясо в маринаде, нарезанные овощи и фрукты). Режим «СУХОЙ» подходит для сухих продуктов (например, орехи, крупы, печенье, овощи и фрукты целиком). В режиме «ВЛАЖНЫЙ» запаивание будет выполняться медленней и дольше, в режиме «СУХОЙ» - быстрее. Напротив активного режима будет гореть световой индикатор.</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ! Необходимо выдерживать интервал между вакуумированием, он должен быть не менее 60 секунд.</p>
	<p>Кнопка «ЗАПАЙКА» Используйте данную кнопку для запаивания без вакуумирования.</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ. В режиме ВАКУУМ/АВТО (вакуумирование и запаивание) при нажатии кнопки «СТОП» можно прервать процесс вакуумирования и сразу запаковать пакет, нажав на кнопку «ЗАПАЙКА». Таким образом, можно контролировать интенсивность откачивания воздуха.</p>
	<p>Кнопка «ВАКУУМ/АВТО» Используйте эту кнопку для запуска автоматической упаковки - последовательной откачки воздуха и запаковки пакета.</p>
	<p>Кнопка «Стоп» Используйте эту кнопку для немедленной остановки любого процесса в любое время.</p>
	<p>Индикатор состояния работы Индикатор состояния работы загорается, когда начинается процесс вакуумирования и запаковки. Когда огни индикатора перестанут мигать – процесс завершен.</p>
	<p>Индикатор режима Индикатор загорается в процессе работы и горит над выбранным режимом.</p>
	<p>Кнопка «VAC» внутри вакууматора Используйте данную кнопку для вакуумирования контейнера/зиппакета/бутылки. Для запуска вакуумирования необходимо однократно и одновременно нажать на кнопку. По завершении откачки воздуха остановится автоматически.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМАТОРА

Перед первым использованием:

- Извлеките из коробки все элементы вакууматора и проверьте наличие всех комплектующих.
- Перед первым использованием внимательно прочтите инструкции и указания по технике безопасности.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите вакууматор на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте вакууматор и обратитесь к продавцу.

Эксплуатация прибора

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- **Используйте специальные пакеты или пленку в рулонах.** Пакеты и рулоны для вакууматора должны иметь на внутренней (нижней) стороне микро-рифление, чтобы при вакуумировании обе стороны пакета не слипались. По бороздкам рифления воздух вытягивается вакууматором из пакета. Ширина пакетов или рулонов не должна превышать длины нагревательного элемента. Для данного вакууматора максимальная ширина пакета - 30 см.
- Не кладите слишком много продуктов в пакет. Открытая сторона пакета должна свободно располагаться в вакуумной камере, не создавая складок и заломов. Заполняйте пакет не более чем на 2/3 объема. При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 4-5 см.
- Перед запаиванием очистите и расправьте открытый край пакета. Лишние складки и посторонние предметы могут стать причиной разгерметизации пакета.
- Перед началом вакуумирования слегка надавите на пакет, чтобы удалить излишки воздуха. Слишком большое количество воздуха в пакете может стать причиной перегрева мотора насоса.
- Не подвергайте вакуумной упаковке продукты с острыми краями, такие как кости или сухие макаронные изделия. Это может стать причиной разрывов пакета при откачке воздуха.
- При упаковке в пакет хрупких продуктов, таких как сушеные травы, или сминающихся продуктов, например, бутербродов, котлет, ягод, регулируйте

силу вакуумирования: выключайте режим вакуумирования раньше, не дожидаясь его автоматического отключения.

- Для упаковки жидких продуктов используйте только специальные контейнеры. Не пытайтесь подвергнуть вакуумной упаковке жидкость в пакете.
- Для герметичной упаковки продуктов, содержащих воду, таких как супы, запеканки или рагу, сначала заморозьте их в посуде, а затем герметично упакуйте и снова заморозьте. Обязательно охлаждайте жидкости перед упаковкой. Горячие жидкости могут начать бурлить в контейнере во время откачки воздуха.
- Вы можете подвергать вакуумной упаковке не только продовольственные товары, но и спички, документы, книги или аптечку для поездки на природу или на случай чрезвычайной ситуации.
- Для достижения наилучших результатов запечатывания давайте нагревательному элементу остывать в течение 1 минуты после каждого использования. Перегрев нагревательного элемента может привести к неполадкам в работе прибора.
- После окончания запайки шва не открывайте крышку вакууматора сразу. Подождите 2-3 секунды, в противном случае шов может не успеть застыть и получится негерметичным.
- Во время запайки внутренняя часть пакета в месте шва должна быть сухой и чистой. Чтобы не пачкать край пакета, рекомендовано укладывать продукт в пакет через воронку с широким горлом. Также можно вывернуть наружу верхний край пакета, положить продукт, а потом завернуть край обратно.
- При обнаружении засасывания жидкости из пакета рекомендовано прервать вакуумирование. Попавшая внутрь прибора жидкость скапливается в вакуумной камере, из которой жидкость может попасть через входной фитинг в вакуумный насос и повредить его. Если жидкость успела просочиться в вакуумную камеру, аккуратно промокните ее бумажным полотенцем и протрите насухо чистой тканью.
- Пакеты можно использовать повторно. Для этого вымойте их и высушите.

Рекомендации по подготовке продуктов перед вакуумированием

Подготовка овощей

1. Перед упаковкой овощи необходимо промыть.
2. После того, как помоее овощи, обязательно обсушите их.
3. Крупные овощи нарежьте на маленькие кусочки.
4. Можно бланшировать овощи перед вакуумированием. Обдайте овощи кипятком или погрузите в кипящую воду на несколько минут. Затем сразу охладите льдом или холодной водой. Когда продукты остынут, удалите остатки воды.

Подготовка фруктов

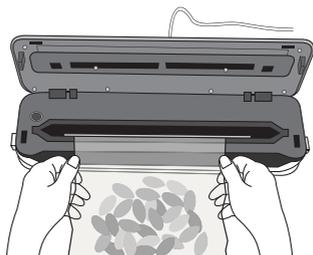
1. Перед упаковкой фрукты необходимо промыть.
2. После того, как помоее фрукты, обязательно обсушите их.
3. Крупные фрукты нарежьте на маленькие кусочки.
4. Очистите фрукты от кожуры, если это необходимо.
5. Мягкие фрукты предварительно заморозьте на 1-2 часа. Так они не подавятся и не потеряют форму при вакуумировании.

Подготовка мяса, птицы и рыбы

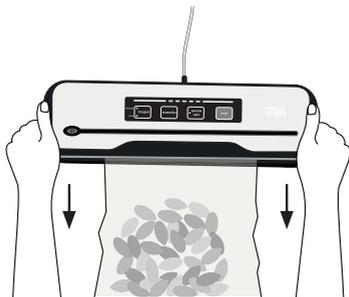
1. Перед упаковкой мясо, птицу и рыбу необходимо промыть.
2. После того, как помоее продукты, обязательно обсушите их.
3. Удалите ненужные кости и кожу.

Упаковка в пакеты

1. Возьмите пакет для вакуумирования и наполните его содержимым на 2/3. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 4-5 см.
2. Подключите прибор к сети.
3. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки, расположенные по бокам.
4. Поместите свободный край пакета в вакуумную камеру (рифлёной стороной пакета вниз). Следите, чтобы пакет не перекрывал входной фитинг.



5. Закройте крышку прибора и надавите на нее с двух сторон до щелчка. Следите, чтобы пакет не сместился.



6. На панели управления при помощи кнопки «ПРОДУКТ» выберите тип продукта СУХОЙ/ВЛАЖНЫЙ. По умолчанию выбран продукт СУХОЙ. При нажатии на кнопку «ПРОДУКТ» будет выбран продукт ВЛАЖНЫЙ. Повторное нажатие на кнопку «ПРОДУКТ» вернет к продукт СУХОЙ. Индикатор рядом с кнопкой «ПРОДУКТ» показывает, какой тип продукта выбран.



ПРИМЕЧАНИЕ! Вакуумирование влажных продуктов займет больше времени, чем сухих.

7. Нажмите Кнопку «ВАКУУМ/АВТО» для вакуумирования и запайки в автоматическом режиме. После нажатия кнопки «ВАКУУМ/АВТО» включит-



ся насос, рядом с данной кнопкой загорится индикатор, огни индикатора состояния работы начнут мигать. Когда воздух из пакета будет откачан, насос отключится и включится нагреватель для запайки шва. Загорится индикатор режима рядом с кнопкой «ЗАПАЙКА». По окончании запайки шва индикаторы над кнопкой «ЗАПАЙКА» и индикаторы процесса работы погаснут, что означает завершение процесса. Подождите несколько секунд, чтобы шов остыл, при помощи защелок откройте крышку и извлеките пакет.

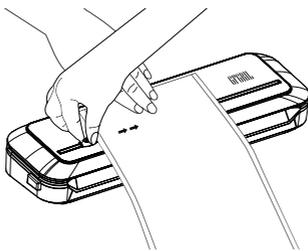
Примечание! В режиме ВАКУУМ/АВТО (вакуумирование и запаивание) при нажатии кнопки «СТОП» можно прервать процесс вакуумирования и сразу запаковать пакет, нажав на кнопку «ЗАПАЙКА». Таким образом, можно контролировать интенсивность откачивания воздуха.

ВНИМАНИЕ! Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 1 минуту для охлаждения нагревательного элемента.

Изготовление пакета для вакуумной упаковки из рулона пленки

В комплект поставки Вакууматора GF-VS25 входит рулон пленки, из которого могут быть изготовлены пакеты необходимой длины.

1. Возьмите рулон пленки и отрежьте кусок нужной длины при помощи ножа-резака на крышке вакууматора. Для этого отмерьте необходимую длину и положите пленку на крышку вакууматора. Придерживайте пленку одной рукой и потяните встроенный нож-резац другой рукой, отрезав нужную длину от рулона.



2. Подключите прибор к сети.
3. Необходимо сформировать дно пакета, используя кнопку «ЗАПАЙКА». Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки, расположенные по бокам. Поместите открытый край пакета между уплотнителем вакуумной камеры и нагревательным элементом. Край пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, так как откачка воздуха не требуется. Закройте крышку и нажмите кнопку «ЗАПАЙКА». Рядом с данной кнопкой загорится индикатор, огни индикатора состояния работы начнут мигать. По окончании запайки шва индикатор над кнопкой «ЗАПАЙКА» и индикатор процесса работы погаснут, что означает завершение процесса. Подождите несколько секунд, чтобы шов остыл, при помощи защелок откройте крышку и извлеките, запаянный с одной стороны, пакет.

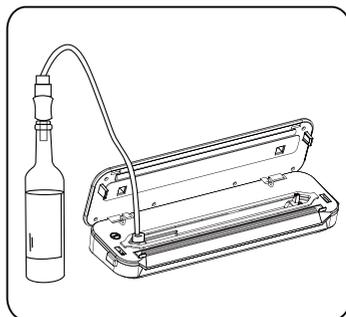
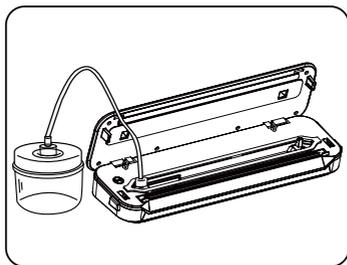
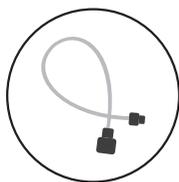
ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ С ЖИДКОСТЬЮ

- Модель вакууматора GF-VS25 не предназначена для вакуумирования жидкостей или продуктов с большим содержанием жидкостей, так как у данной модели нет встроенного контейнера для сбора лишней жидкости в случае попадания жидкости внутрь вакууматора. Для жидких продуктов доступна только функция запайки. Для этого поместите край пакета в вакууматор – на запаивающую пластину. Закройте крышку вакууматора. Пакет расположите так, чтобы его верхняя часть оставалась на столе, а нижняя висела в воздухе, пакет необходимо придерживать снизу. Нажмите на кнопку «ЗАПАЙКА» для запаивания пакета.
- Если Вы планируете хранить жидкий продукт в морозилке (например, морс из ягод), можно предварительно заморозить продукт в морозилке в пакете без запаивания. Пакет в морозильной камере располагайте вертикально. Когда жидкий продукт замерзнет – выполните вакуумирование и запаивание.
- Если необходимо завакуумировать продукт с небольшим количеством жидкости (такой как, сок, соус, маринад, рассол, жир), поместите пакет в упаковщик. Выберите режим «ВЛАЖНЫЙ» продукт и нажмите кнопку «ВАКУУМ/АВТО». Когда Вы увидите, что жидкость подходит к запаивающей пластине, нажмите на кнопку «СТОП». Если вас устраивает уровень вакуумирования, нажмите на кнопку «ЗАПАЙКА».

Упаковка в контейнеры

У данной модели вакууматора имеется отверстие (фитинг) для подключения шланга и шланг в комплекте поставки. **Контейнеры в комплектацию не входят.** Диаметр входного фитинга для шланга – 5 мм. Шланг используется для подсоединения к вакууматору вакуумных емкостей.

- Положите продукты в контейнер.
- Подключите вакууматор к сети электропитания.
- Откройте крышку вакууматора.
- Присоедините один конец вакуумного шланга к фитингу. Второй конец шланга присоедините к фитингу на крышке контейнера.
- Нажмите на кнопку «VAC». Когда воздух будет откачан, вакууматор автоматически выключится.
- Для прерывания процесса вакуумирования нажмите на кнопку «СТОП». Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может повредиться.
- После того как процесс вакуумирования завершится, отсоедините шланг от клапана контейнера. Затем отсоедините шланг от фитинга вакууматора.



ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Отключите кабель питания и дождитесь, пока прибор остынет.
- Прибор можно протирать только с помощью мягкой ткани. Нельзя мыть прибор под проточной водой.
- Следите за чистотой вакуумной камеры и уплотнителей. Протирайте вакуумную камеру при помощи мягкой ткани. Нижний уплотнитель вакуумной камеры съёмный. При сильном загрязнении его можно вынуть и промыть. Однако не вынимайте уплотнитель без лишней необходимости. Не перегибайте уплотнитель во время мойки. Перед установкой уплотнителя обратно дождитесь его полного высыхания. Сушите уплотнитель на ровной горизонтальной поверхности. Старайтесь не допускать попадания на уплотнители посторонних предметов и жидкости.
- Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.



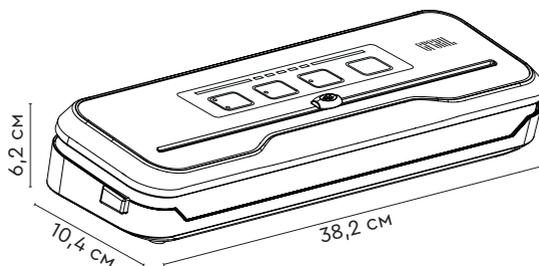
ВНИМАНИЕ! Вакууматор нельзя хранить с защёлкнутой крышкой. При хранении прибора с защёлкнутой крышкой возможна деформация уплотнителей, что может привести к пропуску воздуха при вакуумировании.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
Вакууматор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Кабель электропитания или вилка неисправны.	Обратитесь в сервисную службу.
	Розетка неисправна.	Выберите другую розетку.
Запаивание пакета не выполняется.	Пакет размещен неправильно.	Разместите пакет правильно.
	Жидкость на внутренней части пакета.	Протрите пакет в месте запайки.
В пакете не создается полный вакуум.	Пакет поврежден.	Выберите другой пакет.
	На уплотнителях имеются загрязнения.	Очистите уплотнители.
	Пакет размещен неправильно в вакуумной камере.	Разместите пакет правильно.
Пакет запаивается некорректно.	Нагревательный элемент перегрет, пакет плавится.	Откройте крышку прибора и дайте ему в течение нескольких минут остыть.
После запечатывания пакет не держит вакуум.	Пакет поврежден.	Выберите другой пакет.
	Имеются утечки из-за наличия складок, крошек, жира и жидкостей на поверхности вдоль шва запаивания.	Снова откройте пакет, очистите внутреннюю часть пакета и удалите с запаивающей пластины возможно имеющиеся там инородные предметы, прежде чем снова запаивать пакет.
Продукт был завакуумирован правильно, но спустя время, в нём появился воздух.	Произошел анаэробный рост бактерий (рост бактерий без воздуха).	Овощи и фрукты рекомендовано бланшировать перед вакуумной упаковкой, а затем заморозить.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Модель: GF-VS25
2. Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
3. Мощность: 130 Вт
4. Максимальная ширина пакета - 30 см
5. Ширина запаячного шва - 0,3 см
6. Максимальная разреженность - 80 кПа
7. Скорость всасывания - 9 л/мин
8. Время запайки - 8-12 секунд
9. Время запайки + вакуумирования - 10-20 секунд
10. Длина шнура - 1,15 м
11. Размер устройства - 38,2*10,4*6,2 см
12. Вес нетто - 1,05 кг
13. Материал - пластик



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

УТИЛИЗАЦИЯ

В интересах охраны окружающей среды по завершении срока службы прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Утилизация должна производиться через соответствующие пункты сбора и переработки электрического и электронного оборудования. При появлении вопросов обращайтесь в местную коммунальную службу, ответственную за утилизацию отходов.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: <ul style="list-style-type: none"> - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Юмис Электроник Текнолоджи Ко., Лтд., Лтд.»</p> <p>Адрес: улица Моуу № 29, район Ваньцзян, город Дунгуань, 523041, провинция Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ»</p> <p>Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p> <div style="text-align: right;">  </div>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
---	--