

# optimum

## *Zgrzewarka próżniowa* *ZG-0300*



PL	Instrukcja obsługi .....	6
UK	Operating Instructions .....	14

# KARTA GWARANCYJNA

NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu  
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

**Nazwa sprzętu:** ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

**Typ, model:** ZG-0300

**Nr fabryczny:** .....

**Data sprzedaży:** .....

**Rachunek nr:** .....

.....  
*pieczętka i podpis sprzedawcy*

## SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: [www.arconet.pl](http://www.arconet.pl)



### Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/32, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

[AGD@expo-service.com.pl](mailto:AGD@expo-service.com.pl)

[www.optimum.hoho.pl](http://www.optimum.hoho.pl)

### Adres do korespondencji:

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

## WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
  - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
  - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie „naprawa” nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
  - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
  - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
    - samodzielnych napraw
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
  - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
  - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
  - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

## Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		Lp.
		Data zgł.
		Data wyk.
		Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		Nazwisko monter
		Pieczętka zakładu
NAPRAWA 3 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		
NAPRAWA 4 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		

## Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczątko zakładu

Szanowny Kliencie,

**Dziękujemy za wybór naszego produktu.**

**Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji obsługi w celu optymalizacji zadowolenia z jej użytkowania oraz wyeliminowania problemów, które mogą wyniknąć z nieprawidłowego użycia urządzenia.**

Urządzenie może być używane tylko zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Żadne roszczenia z tytułu szkód wynikających z niewłaściwego użytkowania nie będą uwzględniane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zapisów niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA**

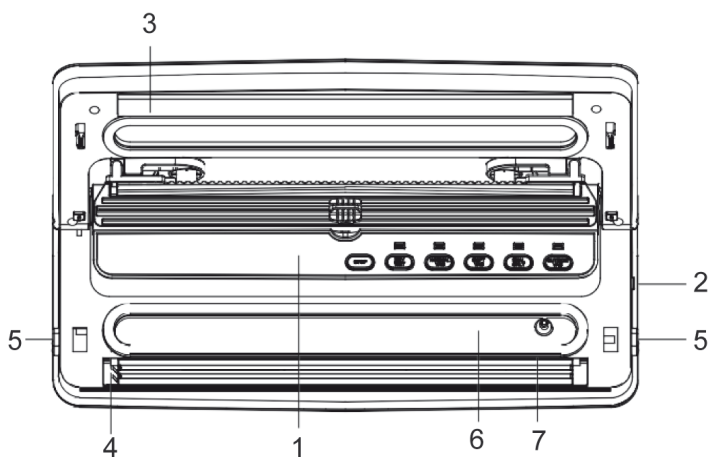
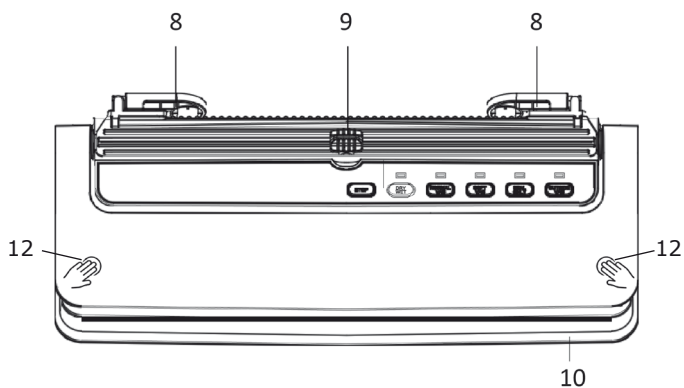
Opisane zasady bezpieczeństwa nie eliminują wszystkich zagrożeń, dlatego zawsze trzeba stosować odpowiednie środki ostrożności.

- Należy uważnie przeczytać poniższe informacje oraz przechowywać instrukcję w dostępnym miejscu.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie może być stosowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadającymi doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub udzielono im wskazówek dotyczących korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i zaznajomiono je z istniejącymi zagrożeniami. Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- W razie uszkodzenia przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną osobę posiadającą podobne kwalifikacje, aby nie dopuścić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Ustawić urządzenie tak, aby do niego i do jego kabla zasilającego nie miały dostępu dzieci.
- Ostrzeżenie: Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie np. uduszenia
- Podczas używania produkt należy umieścić na płaskiej, twardej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Gdy produkt jest podłączony, nie pozostawiaj go bez nadzoru.
- Nie dotykaj połączenia (zgrzewu) bezpośrednio po jego wykonaniu. Niebezpieczeństwo poparzenia.

**UWAGA:** Listwa zgrzewająca urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie należy jej dotykać. Aby uniknąć poparzeń, nigdy nie należy dotykać listwy zgrzewającej, gdy urządzenie jest w użyciu.

- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i odłączyć od gniazdka elektrycznego, jeżeli nastąpi przerwa w eksploatacji, pozostanie bez nadzoru oraz przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociągnięcie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Kabel wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka kabla zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą. Jeżeli mimo wszystko tak się stanie, wtyczkę osusz przed dalszym zastosowaniem.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty prawa do gwarancji.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj go na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Gniazdo zasilające musi być łatwo dostępne, by w razie potrzeby można było łatwo wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie myj również tych części urządzenia pod bieżącą wodą.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, w żadnym wypadku nie sięgaj po niego, ale natychmiast odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka. Nigdy nie używaj urządzenia, które było zanurzone w wodzie. W takim wypadku urządzenie należy przekazać do kontroli do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z wykorzystaniem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami, dostarczonymi wraz z urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli spadło na podłogę, jeżeli zostało zanurzone w wodzie, lub nie działa poprawnie, albo jest uszkodzone w jakikolwiek sposób. Przed każdym użyciem sprawdź, czy urządzenie nie są uszkodzone.
- Po zakończeniu używania produktu nie należy blokować zatrzasków po obu stronach górnej pokrywki.

## Elementy urządzenia



11

- |   |  |
|---|--|
| 1. Panel sterowania   | 7. Element uszczelniający                            |
| 2. Miejsce podłączenia gumowego wężyka  | 8. Uchwyty na rolkę z folią (z regulacją szerokości) |
| 3. Uszczelka dociskowa  | 9. Mechanizm z nożykiem do odcinania folii           |
| 4. Listwa grzewcząca  | 10. Nóżki antypoślizgowe                             |
| 5. Przycisk do zluźniania zapadek umieszczony jest po obydwu stronach zgrzewarki. | 11. Wążek gumowy do pojemników próżniowych           |
| 6. Komora próżniowa   | 12. Zatrzaski pokrywy                                |





1. **STOP** – Ręczne zatrzymanie aktualnie ustawionej funkcji.

2. **DRY/WET** – przycisk rodzaju pakowanej żywności.

**DRY** – Lampka kontrolna zapalona na zielono pozwala na zgrzewanie opakowania z suchymi produktami spożywczymi.

**WET** – Lampka kontrolna zapalona na czerwono pozwala na zgrzewanie opakowania z wilgotnymi produktami spożywczymi takimi jak: świeża ryba, surowe mięso.

3. **NORMAL VAC** – tryb automatycznego odsysania powietrza i zgrzewania opakowania dla produktów wymagających dużej prędkości odsysania, np. płatki zbożowe. Poziom wytworzonej próżni to  $-60 \pm 5$  kPa

4. **MANUAL VAC** – tryb pulsacyjny do pakowania produktów delikatnych (bez automatycznego zgrzewania). Stopień podciśnienia wynosi od  $-15$  kPa do  $-25$  kPa. Nadaje się do miękkiej żywności, takiej jak chleb, ciastka itp. Po odessaniu powietrza należy natychmiast nacisnąć przycisk „SEAL ONLY”

5. **SEAL ONLY** – ten przycisk służy wyłącznie do zgrzewania. W przypadku korzystania z worka próżniowego w rolce nacisnij ten przycisk, aby pojedynczo zamknąć jedną otwartą stronę worka. Po naciśnięciu odczekaj około 7 sekund, aż zacznie działać.

6. **OUTSIDE VAC** – przycisk do zewnętrznego odsysania powietrza, wężyka gumowego do pakowania próżniowego z zewnętrznych pojemników próżniowych, butelek itp. Odsysanie zatrzymuje się automatycznie po 5 minutach.

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakować urządzenie i usunąć oraz wyrzucić zgodnie z przepisami o ochronie środowiska wszystkie materiały opakowaniowe.

Niewłaściwe użytkowanie zgrzewarki próżniowej może doprowadzić do jej uszkodzenia.

#### OBSŁUGA

Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę. Podłączyć zgrzewarkę próżniową do źródła zasilania. Zaświeci się dioda przycisku „DRY/WET”

**PRZYGOTOWANIE WORECZKÓW Z FOLII NA ROLCE**  
Możesz wykonać własne torebki o odpowiednich rozmiarach .

1. Ustawić uchwyty na odpowiednią szerokość i umieścić pomiędzy nimi rolkę folii do pakowania próżniowego, pozostawiając wystający pasek, który ułatwi późniejsze wyciąganie.

2. Podnieść pokrywę osłonową i mechanizm docinający .

3. Wyciągnąć z rolki kawałek folii o odpowiedniej długości. Następnie zamknąć mechanizm docinający. Docisnąć nóż mechanizmu docinającego i zaczynając na jednym z końców woreczka do pakowania próżniowego przesunąć nóż przez jego całą szerokość.

4. Umieścić dowolny bok torebki na listwie zgrzewającej, docisnąć pokrywę i nacisnąć przycisk „SEAL ONLY”. Kiedy zgaśnie kontrolka zgrzewania, otworzyć pokrywę. Koniec folii jest teraz zgrzany.




Sprawdzić uzyskany zgrzew, który powinien być równomierną, poprzeczną linią i nie może wykazywać żadnych fałd.

## WSKAZÓWKA

• **UWAGA!** Używaj tylko folii przeznaczonych do pakowania próżniowego o maksymalnej szerokości 30 cm.

- Do pakowania próżniowego używać wyłącznie specjalnych woreczków próżniowych (jednostronnie ryflowane, wytłaczane woreczki do pakowania próżniowego)!
- Otwór worka musi leżeć równo na listwie zgrzewającej. W przeciwnym razie, zgrzewanie nie będzie odbywało się prawidłowo.

## PAKOWANIE PRÓŻNIOWE W WORECZKACH Z ROLKI LUB W GOTOWYCH WORECZKACH DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

1. Wyjąć woreczek (lub wykonać go w oparciu o powyżej przedstawioną metodę).
2. Włożyć produkt spożywczy do worka próżniowego. Upewnij się, że między produktem a otworem torby jest przynajmniej trochę miejsca.
3. Podnieść pokrywę osłonową zgrzewarki i ustawić w położeniu otwartym.
4. Umieścić woreczek z jego zawartością przed urządzeniem w taki sposób, żeby otwarta strona woreczka znalazła się w komorze próżniowej.
5. Zamknąć pokrywę osłonową i docisnąć równocześnie z obydwu stron . Urządzenie jest przystosowane do próżniowego pakowania suchych produktów spożywczych, takich jak kawa ziarnista, orzechy i ryż. Jeśli chcesz pakować próżniowo wilgotne produkty spożywcze, takie jak marynowane mięso lub blanszowane warzywa, naciśnij przycisk DRY/WET raz. Lampka kontrolna zmieni kolor z zielonego na czerwony, co oznacza, że funkcja WET (żywność wilgotna) została aktywowana. Ważne: Po próżniowym zapakowaniu wilgotnej żywności opróżnić i wyczyścić zdejmowaną komorę próżniową.
6. Wcisnąć przycisk „NORMAL VAC” lub „MANUAL VAC”, aby uruchomić proces pakowania. Funkcja „NORMAL VAC” zapewni nam automatyczne odsysanie powietrza oraz zgrzanie i hermetyczne zamknięcie woreczka. Funkcja „MANUAL VAC” (odsysanie pulsacyjne) stosowana jest przy zgrzewaniu delikatnej żywności. Pompa próżniowa będzie działać tylko przy wciśniętym przycisku, dzięki czemu można spokojnie śledzić proces odsysania i zakończyć operację ręcznym zgrzaniem woreczka poprzez wciśnięcie w odpowiednim momencie przycisku ”SEAL ONLY”. Zapali się kontrolka zgrzewania. Proces zakończy się po zgaśnięciu kontrolki zgrzewania.

**UWAGA:** Jeśli pompa próżniowa zatrzyma działanie przy naciśniętym przycisku odsysa-

nia pulsacyjnego, oznacza to osiągnięcie maksymalnej próżni.

7. Odczekać, aż wyłączy się lampka kontrolna wybranego trybu. Wcisnąć przyciski zwalniania blokady, aby otworzyć pokrywę osłonową i wyjąć gotowy produkt.

## PAKOWANIE PRÓŻNIOWE W POJEMNIKACH DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Za pomocą gumowego wężyka można pakować próżniowo odpowiednie torebki i pojemniki. Przed użyciem sprawdzić, czy torebka lub pojemnik nadaje się do pakowania próżniowego za pomocą wężyka próżniowego.

1. Napęlić pojemnik próżniowy.
2. Podłączyć jedną końcówkę wężyka próżniowego do pojemnika, a drugą do wyznaczonego otworu po prawej stronie zgrzewarki. Zamknąć pokrywę osłonową i mocno docisnąć równocześnie z obydwu stron.
3. Wcisnąć przycisk „OUTSIDE VAC”. Urządzenie wytwarza próżnię w pojemniku i wyłącza się po zakończeniu operacji. Gdy powietrze zostanie odessane, zielona kontrolka zgaśnie.
4. Teraz należy zamknąć zawór lub uszczelkę na torebce/pojemniku, aby zapobiec przedostawaniu się powietrza.
5. Wyjąć wężyk i przechowywać go w przeznaczonym do tego celu pojemniku.

6. **UWAGA:** czas potrzebny na usunięcie powietrza z akcesoriów różni się w zależności od wielkości akcesoriów. Maksymalny czas odsysania powietrza z pojemnika zewnętrznego wynosi 5 minut. Jeśli 5 minut to za mało, aby zakończyć odsysanie z worka/pojemnika o dużej pojemności, należy ponownie kontynuować ten proces.

## WSKAZÓWKA

• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku ciągłego. Z tego względu między kolejnymi cyklami pracy należy zapewnić przerwę przez minimum 40-60 sekund.

## ZGRZEWANIE WORKA BEZ USUWANIA POWIETRZA

Aby zgrzać worek bez odsysania powietrza należy wcisnąć przycisk szybkiego zgrzewania ”SEAL ONLY” (proces zakończy się po zgaśnięciu kontrolki zgrzewania). Można w ten sposób zgrzać worki, które są wykorzystywane np. do pakowania przekąsek, takich jak chipsy ziemniaczane, tortille, itd. A także hermetycznie zapakować produkty nieżywnościowe zabezpieczając je przed wilgocią np. mapy, dokumenty, klucze itp.

#### UWAGI I SUGESTIE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA:

1. Upewnić się, że worek do pakowania próżniowego jest nie-  
używany i czysty.
2. Unikać zasypania cieczy do komory pakowania próżnio-  
wego. Jeśli mimo wszystko to nastąpi, komorę pakowania  
próżniowego należy natychmiast osuszyć.
3. Przed zgrzewaniem upewnić się, że element zgrzewany jest  
suchy. Jeśli jest mokry, może to wpłynąć na efekt zgrzewania.
4. Należy pamiętać, że worek próżniowy nie powinien  
zasłaniać otworów powietrznych w komorze próżniowej.  
Powinien być wyrównany z linią podstawową komory  
próżniowej, aby nie utrudniać zasypania próżni.
5. Jeśli pakujesz wilgotne produkty, regularnie usuwaj  
płyn z komory próżniowej i uważaj, aby nie rozlać go na  
urządzenie.
6. Zwróć uwagę, aby zgrzewany brzeg był prosty, bez  
zakładek, zagięć i resztek żywności oraz płynów. Brzeg nie  
może wychodzić poza komorę próżniową urządzenia.
7. Nie próbuj pakować próżniowo przedmiotów o ostrych  
kształtach. Zaleca się ich umieszczenie w pojemniku  
zamiast w workach.
8. Liczne produkty spożywcze, jak sery czy przetwory mięsne,  
są sprzedawane w handlowych opakowaniach próżniowych.  
Również po otwarciu takich produktów można zachować ich  
smak i świeżość poprzez ponowne zapakowanie próżniowe  
w woreczkach próżniowych.
9. Przy pracy ciągłej zaleca się odczekać 40-60 sekund  
pomiędzy każdym zgrzewaniem lub pakowaniem, by  
urządzenie mogło się schłodzić.
10. Jeśli chcesz zapakować próżniowo worki wyłącznie z płyn-  
ną zawartością, najlepiej jest krótko zmrozić płyn, aby nie  
został zassany do urządzenia podczas pakowania próżnio-  
wego.
11. Pakowanie próżniowe nie zastępuje zamrażania lub głębokiego mrożenia!  
Każdy psujący się produkt spożywczy, który wymaga zamrożenia przed zapakowaniem próżniowym, musi zostać schłodzony  
i zamrożony również po zapakowaniu próżniowym.
12. W przypadku łatwo psującej się żywności należy umieścić ją w lodówce lub zamrażarce zaraz po zamknięciu próżniowym.  
Pakowanie próżniowe opóźni ich termin przydatności do spożycia, ale nie zapobiegnie ich rozkładowi.  
Zapakowane próżniowo woreczki z żywnością nadają się do gotowania metodą sous vide.

#### CZAS PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM

Produkty spożywcze mrożone (-16 ~ -20 °C)	Zwykłe przechowywanie	Przechowywanie w opakowaniu próżniowym
Mięso	6 miesięcy	15-20 miesięcy
Owoce morza i ryby	6 miesięcy	10-12 miesięcy
Ziarna kawy	8 miesięcy	18-24 miesięcy

Przechowywanie w lodówce (5±3 °C)	Zwykłe przechowywanie	Przechowywanie w opakowaniu próżniowym
Warzywa	1-3 dni	7-10 dni
Ugotowane mięso	3-5 dni	18-20 dni

Przechowywanie w temperaturze pokojowej	Zwykłe przechowywanie	Przechowywanie w opakowaniu próżniowym
Ryż&Mąka	6 miesięcy	12 miesięcy
Owoce suszone	2 miesiące	12 miesięcy
Herbata liściasta	3 miesiące	12 miesięcy
Chleb	1-2 dni	6-8 dni

#### ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

1. Do pakowania próżniowego używać wyłącznie świeżych  
produktów spożywczych.
2. Po zapakowaniu próżniowym niezwłocznie umieścić psują-  
ce się potrawy w lodówce lub zamrażarce, nie pozostawiając  
ich zbyt długo w temperaturze pokojowej.
3. Równomiernie rozmieścić opakowania próżniowe w zamra-  
żarce, aby umożliwić szybkie zamrożenie.
4. Najlepszym sposobem na rozmrożenie zamrożonej torebki  
jest włożenie jej do lodówki i pozostawienie do powolnego  
rozmarzania, zamiast zanurzać w gorącej wodzie lub  
podgrzewać np. w kuchence mikrofalowej. Nie rozmrażać  
nietrwale żywności w temperaturze pokojowej.

5. Produkty spożywcze wyjęte z opakowania muszą bezwzględnie zostać spożyte przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu.
6. Opakowanie próżniowe wydłuża czas przechowywania suchych produktów spożywczych.  
Produkty z dużą zawartością tłuszczu szybciej jęlczeją w przypadku dostępu tlenu i ciepła. Pakowanie próżniowe wydłuża również czas przechowywania orzechów, wiórków kokosowych i zboża. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
7. Dokładnie umyć ręce, wszystkie narzędzia i blat roboczy, które będą używane do cięcia i pakowania próżniowego potraw.
8. Niektóre rodzaje warzyw, jak brokuły, kalfior czy biała kapusta, po zapakowaniu próżniowym wydzielają gazy. Z tego powodu warzywa te należy przed zapakowaniem próżniowym poddać blanszowaniu i zamrożeniu.
9. Aby ponownie zapakować próżniowo potrawy, które zostały wyjęte z opakowania próżniowego, należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi przechowywania chłodniczego po otwarciu, aby ponowne przechowywanie było bezpieczne.
10. Należy bezzwłocznie spożyć szybko psujące się potrawy, które wcześniej zostały podgrzane, rozmrożone lub wyjęte z lodówki. Nie spożywać potraw, które przez kilka godzin leżały na powietrzu; w szczególności, gdy zostały one przygotowane z gęstym sosem i były przechowywane w opakowaniu próżniowym lub środowisku pozbawionym dostępu powietrza.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



### **OSTRZEŻENIE!**

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).

Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- Nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu elektrycznego w wodzie lub innym płynie do czyszczenia.
- Po użyciu odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, a następnie wyczyść komorę próżniową i powierzchnię wilgotną gąbką lub ściereczką.
- Nie używać żadnych ostrych narzędzi z metalu (np. noży, nożyczek, noży czy skrobaków) do usuwania zanieczyszczeń, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Jeżeli w komorze próżniowej, listwie zgrzewającej lub uszczelkach osadzą się resztki potraw lub cieczy, należy je wytrzeć ręcznikiem papierowym.

- Wyjąć uszczelkę komory próżniowej oraz uszczelkę dociskową i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego.

## **WSKAZÓWKA!**

Przed ponownym założeniem uszczelka powinna dokładnie wyschnąć, zanim zostanie ostrożnie założona, aby uniknąć uszkodzenia. Uszczelkę należy zakładać w stanie oryginalnym, aby zapewnić szczelność próżni.

- Woreczki do pakowania próżniowego należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego, a następnie dokładnie osuszyć. Zaleca się wyrzucenie go po trzykrotnym ponownym użyciu.

Aby uniknąć zatrucia pokarmowego, nie należy używać ponownie woreczków do pakowania próżniowego, w których było już przechowywane surowe mięso, ryby lub tłuste potrawy.

## **MOŻLIWE USTERKI**

### URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

1. Sprawdzić, czy wtyczka sieciowa jest prawidłowo umieszczona w gniazdku. Sprawdzić gniazdo podłączając inne urządzenie.
2. Sprawdzić przewód sieciowy i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń. W przypadku ich uszkodzenia nie używać urządzenia. Skontaktować się z serwisem.

### URZĄDZENIE NIE ZGRZEWA

1. Sprawdzić prawidłową pozycję woreczka do pakowania próżniowego.
2. Sprawdzić, czy uszczelka dociskowa jest założona we właściwej pozycji i czy nie jest uszkodzona.
3. Sprawdź, czy listwa zgrzewająca nie jest zanieczyszczona.
4. Sprawdź, czy górna pokrywa urządzenia jest całkowicie zablokowana.
5. Woreczek do pakowania próżniowego może być dziurawy. Aby to sprawdzić, zgrzać woreczek pozostawiając w nim nieco powietrza, zanurzyć w wodzie i ścisnąć. Jeżeli pojawią się pęcherzyki powietrza, świadczy to o nieszczelności. Zgrzać woreczek ponownie lub użyć innego woreczka do pakowania próżniowego.

### PO ZGRZANIU WORECZEK NIE UTRZYMUJE PRÓŻNI

1. Nieszczelność zgrzewu może być spowodowana obecnością fałd, okruchów, tłuszczu lub wilgoci. Otworzyć ponownie woreczek do pakowania próżniowego, oczyścić górną część

wewnętrznej strony woreczka, usunąć z listwy zgrzewającej ciała obce i przeprowadzić ponownie zgrzewanie.


#### URZĄDZENIE NIE ZGRZEWA PRAWIDŁOWO WORECZKA

1. W przypadku przegrzania listwy zgrzewającej powodującego topienie woreczka należy podnieść pokrywę osłonową i odczekać kilka minut do ostygnięcia listwy zgrzewającej.
2. Nieszczelność zgrzewu może być spowodowana obecnością fałd, okruchów, tłuszczu lub wilgoci.
3. Po poprzedniej procedurze zgrzewania następuje 30-sekundowa przerwa, zanim będzie można nacisnąć przycisk „VAC” lub przycisk „SEAL ONLY”, aby wykonać kolejną procedurę zgrzewania.

#### PARAMETRY TECHNICZNE

Model	ZG-0300
Napięcie znamionowe	220-240 V, 50/60 Hz
Pobór mocy	165 W±10%
Listwa zgrzewająca	≤ 300 mm
Wymiary	398,8×164,8×81 (mm)
Waga	1,315 kg
Wyświetlacz LED	Zielony (DRY), Czerwony (WET)
Pompa próżniowa	-60 kPa
NORMAL VAC	-60±5 kPa
MANUAL VAC	-15 kPa – -25 kPa
Poziom hałasu	< 70 db
Czas zgrzewania	DRY 8~12 s, WET 10-15 s (Jeśli worek jest zbyt duży, czas zgrzewania próżniowego zostanie odpowiednio wydłużony.)
Uchwyt rolki	Regulowany w zakresie 65-310 mm szerokości i długości nie większej niż 5 m
Ochrona bezpieczeństwa	Podczas otwierania pokrywy nie działa wyłącznik bezpieczeństwa i przewód grzejny.

#### UTYLIZACJA

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol,  umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

Waga: 1,65 kg (zestaw)

W zestawie ze zgrzewarką:

- 1 rolka folii tłoczonej o długości 300 cm i szerokości 22 cm
- 1 wężyk gumowy do odsysania powietrza z zewnętrznych pojemników próżniowych.

## Introduction

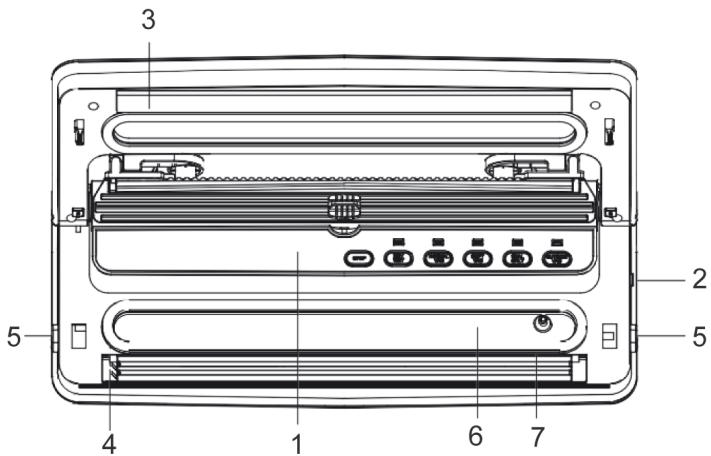
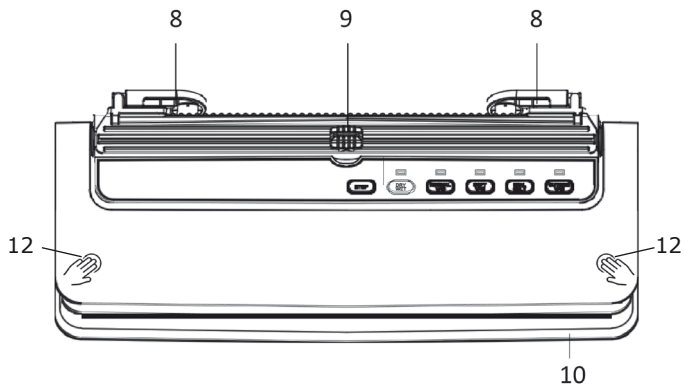
Thank you for purchasing Vacuum Machine. For your safe use of the product, please carefully read this manual, especially the important safety precautions before using it. And please properly use the product as instructed. This manual includes necessary information regarding warranty services.

Please properly keep this manual for future reference.

## **SAFETY PRECAUTIONS**

1. Please read the User Manual before using this product.
2. The product is designed for household use only.
3. The product is not applied to people with disabilities or mental health issues, or people who lack relevant experience and knowledge, which include children, unless there is a person who is in charge of their safety to supervise or guide their use of the product and ensure their safety.
4. Children should be kept from playing with the product.
5. The product should be placed on a flat, firm and heat-proof surface when being used.
6. When the product is plugged in, do not leave it unattended.
7. When the sealing procedure is completed, do not immediately touch the heat sealing strip in case getting burnt by the remaining heat.
8. When you are not using the product, please unplug it.
9. Do not pull the electric wire to unplug the product.
10. If the plug, the electric wire, or the product itself is damaged, please immediately stop using the product in order to avoid danger. The product should be repaired by the manufacturer, or one of its designated agents, or a similar professional. Do not try to repair it by yourself.
11. The product is designed for indoor use. Do not use it outdoor or in a damp environment.
12. Power strip is not recommended. If needed, the power strip must be examined by a professional to make sure its technical indexes match the product.
13. Please keep the product and electric wire away from high-heat and wet places.
14. The product does not require lubrication. Organic solvents must not be used to clean the product.
15. When finished using the product, do not keep the lock catch on either side of the top lid locked in case the sealing sponge gets squeezed for too long leading to a shortened service life.
16. Do not let the electric wire hang outside the edges of the table or the working surface in case the product falls down.
17. The interior vacuum tube of the product cannot be cleaned. If you want to preserve any food that contains lots of water or any item from which lots of liquid can be squeezed out, please put them in a sealed container before putting them in a preservation bag for vacuum sealing. This is to prevent the liquid from getting into the machine and thus damaging the product.
18. Do not press working buttons after opening the lid to avoid injury when plugged in.

## Product Structure



11

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Control Panel               | 7. Sealing Element                    |
| 2. External Suction Hose       | 8. Bag Roll Holder (width adjustable) |
| 3. Welding Bar                 | 9. Cutter                             |
| 4. Sealing Sponge              | 10. Anti-skid Pad                     |
| 5. Lid Unlock                  | 11. Vacuum hose                       |
| 6. Vacuum Chamber (detachable) | 12. Lid latches                       |

## VACUUM SEALER MACHINE FUNCTION BUTTON



### 1. STOP

Stop function – It's used to stop working when vacuuming, single sealing and outside container vacuuming.

### 2. THE DRY / WET

**DRY/WET** – Vacuum function switch button. Green light indicates **DRY**. Red light indicates **WET**.

**DRY** – It is suitable for food without any liquid moisture.

**WET** – It is suitable for food or goods with little moisture, such as fresh fish, raw meat.

### 3. NORMAL VAC

Vacuuming in conventional mode. It is when the vacuum is pumped, the vacuum degree reaches  $-60\pm 5$  kPa, suitable for those who need large suction force or pump the vacuum bag tightly, such as cereal etc.

### 4. MANUAL VAC

Vacuum degree is between  $-15$  kPa and  $-25$  kPa when the vacuum is pumped, which is lower vacuum degree and smaller pumping force compared with Normal VAC. It is suitable for soft food, such as bread etc.

### 5. SEAL ONLY

This button is for seal needs only. When using vacuum bag roll, press this button to single seal one open side of the bag. After pressing, wait for about 7s for it to start to work.

### 6. OUTSIDE VAC

Press this button to start or stop vacuuming an external preservation canister/container.

The vacuum will automatically stop in 5 minutes because some bags/containers have a large capacity. In emergency situations, the ongoing vacuuming can be stopped by pressing the start/stop button.

### OPERATING GUIDE

How to use a roll or sealing film to make a preservation bag?

1. Adjust the bag roll holder to appropriate width and place the vacuum sealer bag roll on.
2. Lift the cutting knife and pull the bag under the cutting rod.
3. Pull out the appropriate length of the vacuum bag to ensure that the food is completely packaged. Then press down the cutting rod, slide the cutter from one end to the other, and get a pass-through pouch that opens at both ends.
4. Put any side of the bag under the sealing element, press down the lid and press the „SEAL ONLY” button. When it stops flashing, press the “LID UNLOCK” button, then take the finished vacuum bag out.



### NOTE

The width of the bag shall not exceed 30 cm. Please choose the special bag with textures or folded sides for vacuum use. Common smooth flat bag with texture or fold sides is only for



sealing use. Vacuum sealing will postpone their expiration date but cannot prevent them from decomposing.

#### VACUUM SEALING FRESH-KEEPING BAG?

1. Take out a bag (or make a bag based on the above method).
2. Put the item into the vacuum bag. Make sure there is at least some space between the item and the bag mouth.
3. Put the bag mouth into the vacuum chamber and press flat
4. Press down the lid and make sure the lock buckle is firmly locked. Then choose the dry mode or wet mode according to the food properties. (**DRY** corresponds to green light. **WET** corresponds to red light. One click to switch mode).
5. After choosing **DRY/WET** mode, choose „**NORMAL VAC**“ or „**MANUAL VAC**“ for vacuum sealing according to food properties.
6. When it stops flashing, press the “Lid Unlock” button at both sides, then take the finished vacuum bag out.

#### HOW TO VACUUM A PRESERVATION CANISTER/ CONTAINER, ETC?

1. Put the item into the vacuum container.
2. Connect the vacuum hose between the machine and container.
3. Press “**OUTSIDE VAC**” button, the machine will vacuum the preservation container/jar. The indicator light goes off when vacuuming is finished.
4. Press the air lock buckle, and disconnect the vacuum hose. When the lid of the container/jar cannot open anymore, it means that the food in the tank is vacuumed. Vacuuming is completed.
5. The maximum vacuuming time of external container is 5 minutes. If 5 minutes is not enough to complete the vacuuming of large capacity bag/container, it is necessary to continue vacuuming again.

#### NOTE

It is required to wait for 40–60 seconds before the next operation when proceeding vacuum sealing/single sealing/external vacuum sealing. Continuous operation is not allowed in order to avoid machine overheating.

#### STARTING TO USE THE PRODUCT

##### First Time Use

When you are starting to use the product for the first time, please remove all of its packaging, protective films, etc.

##### Notes and Suggestions for Use

Improper use of vacuum sealer machine will lead to damage.

1. Make sure the vacuum sealer bag is unused and clean.
2. Do not vacuum and seal liquids.

3. Make sure the seal element is dry before sealing. If it is wet, it may affect the sealing effect or the sealing is not firm.
4. Note that the vacuum bag should not cover the air holes in vacuum chamber. It should be aligned with the baseline of the vacuum chamber so as not to hinder the vacuum suction.
5. If you vacuum wet food, please regularly clean up the liquid in the vacuum chamber, and be careful not to spill on the machine.
6. Clean the vacuum bag mouth to make sure it is free of wrinkles or dust or it will cause sealing difficulty or air leakage.
7. When working continuously, it is recommended to wait for 40-60 seconds in the interval of every sealing or vacuuming to cool down the heater seal strip sufficiently. The program is designed to protect your products and ensure the sealing effect is best.
8. When the sealing procedure is completed, do not immediately touch the heat sealing strip in case getting burnt by the remaining heat.
9. You should pay attention to the actual condition of the vacuum. Press the „Stop” button when you feel it is in a proper situation. (Prevent some foods or items from being extruded and lose shape).
10. Do not try to vacuum-seal objects with sharp shapes. Placing it in a container instead of a bag is recommended.
11. For perishable food, please put them in cold or frozen storage right after vacuum sealing. Vacuum sealing will postpone their expiration dates, but cannot prevent them from decomposing (Green vegetables are easy to decay. It is recommended to eat as soon as possible after vacuum sealing).

#### Starting to use the Product

Model	V63
Rated voltage	220-240 VAC
Rated frequency	50/60 Hz
Rated power	165W±10%
Vacuum switch	Vacuum degree -60±5 kPa – -20±5 kPa
Cutter width	≤300 mm
Machine size	398.8×164.8×81 (mm)
Machine weight	1.315 kg
LED display	Green (DRY), Red (WET)
Vacuum pump	-60 kPa
NORMAL VAC	-60±5 kPa
MANUAL VAC	-15 kPa – -2 5kPa
Maximum seal width	300 mm
Maximum cutter width	300 mm
Noise	< 70
Heating type	Double heating wires
Machine features	Vacuum sealer machine with cutter, bag roll holder, double heating wires

Machine function	Stop/Dry Wet/NORMAL VAC/ MANUAL VAC/ SEAL ONLY/ OUTSIDE VAC
Bag roll holder	Adjustable between 65-310 mm width and length no more than 5 m
Vacuum seal time	DRY 8-12 s, WET 10-15 s (If the bag is too large, the vacuum seal time will be extended accordingly.)
Safety protection	When opening lid, safety switch- off and heating wire cannot work.

### PRESERVATION TIME OF VACUUM-SEALED FOOD

Strong vacuum, No germs.

Remove internal air to prevent oxidation and prevent bacterial infection.

Frozen Storage (-16±20 °C)	Preserved in Normal Preservation Boxes	Vacuum-Sealed
Meat	6 months	15-20 months
Seafood&fish	6 months	10-12 months
Coffee beans	8 months	18-24 months

Cold Storage (5±3 °C)	Preserved in Normal Preservation Boxes	Vacuum-Sealed
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Cooked meat	3-5 days	18-20 days

Room Temperature (-16±20 °C)	Preserved in Normal Preservation Boxes	Vacuum-Sealed
Rice&Flour	6 months	12 months
Dry Fruits	2 months	12 months
Tea leaves	3 months	12 months
Bread	1-2 days	6-8 days

### GENERAL SAFETY RULES FOR FOOD

Scientifically speaking, following the safety rules can make food safer and get the more ideal effect for vacuum preservation.

1. If perishable food is heated or defrosted, it should be eaten as soon as possible.
2. Once a vacuum-sealed bag is opened, you can follow the same instruction to vacuum-seal it again.
3. The best way to unfreeze a frozen bag is to put it in cold storage and let it slowly unfreeze, instead of sinking it in hot water or heat it by e.g., microwave.
4. If seasoned food is vacuum-sealed or preserved by other hypoxemia methods and has been kept in indoor temperature for a few hours, do not eat it as it could potentially be toxic.
5. To quickly freeze a bag of food, place it evenly flat to the freezer.

### FOR BULK FOOD VACUUM PACKAGING, RECOMMENDATIONS ARE AS FOLLOWS

1. Before vacuum packing, wash hands and other cutting tools.
2. For perishable food, it is best to refrigerate immediately after vacuum sealing.
3. Vacuum-sealing dried goods, such as beans and grain, will postpone their expiration dates. But if kept in indoor temperature or dark places, they are likely to be oxidized or sprout.
4. When vacuum-sealed and kept in cold storage, vegetable, such as cabbage and broccoli, will let out some gases. Make sure they are wrapped and have been kept in cold storage before you try to vacuum seal them.

## **CLEANING AND MAINTENANCE OF THE VACUUM SEALER**

1. Unplug the machine before cleaning it.
2. Do not sink the machine or its electric wire in water or other liquid for cleaning.
3. After use, wait for the machine to completely cool down, then use a wet sponge or cloth to clean the vacuum chamber and surface.
4. Do not use a brush to scrub the machine, otherwise it will leave scratches.
5. Use a tissue or cloth to clean food residue or liquid inside the vacuum chamber.  
(Before you turn on the machine, please make sure the interior and exterior of it are all completely dried.)
6. After use, please put the support card back between the upper and lower shell of the machine, so as not to affect the use of sealing sponge under pressure deformation.

## **CLEANING THE PRESERVATION BAG**

1. A used preservation bag can be cleaned by warm water. An appropriate amount of edible detergent can be added to the water. Wash clean with fresh water and dry it before re-use. Discarding it after three times of re-use is recommended.
2. Turn the interior of the bag out, and then it can be put on the upper level of a dishwasher for cleaning.

## **THE VACUUM SEALER NOT OPERATING**

1. Check whether there is a power outage or whether the machine is properly plugged in.
2. Check the electric wire, the plug, and the machine itself to see if there is any damage, and if there is, do not use it.

## **INSUFFICIENT AIR SUCTION OR FAILURE OF AUTOMATIC HEAT SEALING**

1. Check whether the opening end of the bag is entirely placed in the vacuum chamber.
2. Check whether the sealing sponge is loosened.
3. Check whether there is something on the heat sealing bar or on the sealing sponge, or whether the heat sealing bar is properly installed.
4. Check whether the top lid of the machine is fully locked.

5. Check whether the preservation bag has air leakage, by filling the bag with air, sinking it in the water, and pressing on it. If there are bubbles, indicating air leakage, the bag will need to be replaced.

## **THE VACUUM-SEALED BAG TAKING IN AIR**

1. This would happen if there are folds, grease, liquid, or other substances on the sealed end of the bag. Please open the bag. Clean the opening end of the bag, and then flatten it and place it on the heat sealing strip for re-sealing.
2. Once the bag is vacuum-sealed, check the food in it for moisture or liquid. If there is, open the bag for re-sealing, or change to a new bag. If the food contains too much water, freezing it before packaging is recommended.

## **HEAT SEALING NOT WORKING PROPERLY**

1. The overheating sealing strip will lead to melting the sealed end of the preservation bag. Please open the top lid and wait a few minutes for the sealing strip to cool down.
2. This could happen if there are folds, grease, liquid, or other substances on the sealed end of the bag.
3. After a previous sealing procedure, there is a 30 seconds pause before you can press the “VAC” buttons or the “sealing only” button to execute another sealing procedure.

## **ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION**

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



**Obsolete or broken-down electrical device** should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 1.65 kg

