

VILKA

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

VILKA VZ-25



Инструкция по эксплуатации

Благодарим за покупку вакууматора Vilka!

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя перед началом эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.

Важное руководство по безопасности

Для вашей собственной безопасности всегда соблюдайте эти основные меры предосторожности, прочитайте все инструкции перед использованием.

1. Перед включением питания проверьте, соответствует ли напряжение местной электросети напряжению, указанному на вакууматоре.
2. При повреждении шнура питания или вилки немедленно прекратите использование и обязательно замените их у электрика или сертифицированного специалиста.
3. Не помещайте какие-либо части данного устройства, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости; Не используйте его на влажных или горячих поверхностях, или рядом с источником тепла.
4. Когда устройство необходимо очистить, питание должно быть отключено, а поверхность устройства должна быть протерта влажным полотенцем с небольшим количеством мягкого моющего средства. Не очищайте устройство сильными моющими средствами.
5. В режиме “Влажный” можно вакуумировать только продукты с небольшим количеством воды, пожалуйста, не вакуумируйте жидкие продукты, они подходят только для запаивания без вакуумации.
6. Перед тем как поместить запаянный или вакуумированный пластиковый пакет в микроволновую печь, обязательно сделайте в нём отверстие.
7. Используйте аксессуары или детали, рекомендованные производителем.
8. Данное устройство не предназначено для использования детьми или людьми, не знакомыми с правилами его эксплуатации.
9. После использования не прикасайтесь к нагревательной полоске устройства во избежание ожогов.

Советы по правильной эксплуатации:

1. Налейте воду в пакет (2/3 от его объема), запаяйте (не вакуумируйте) отверстие пакета. После заморозки его можно использовать в ведерке со льдом или как кубик льда для лечения спортивных травм.
2. Вакуумная упаковка также защищает непивцевые предметы от окисления, коррозии и влаги, такие как музейные экспонаты, фотографии, важные документы, марки, книги, украшения, карты, косметика, лекарства и металлы.
3. Устройство отлично подходит для маринования: вакуум раскрывает поры продукта, благодаря чему маринад впитывается быстрее и глубже.
4. Если пакет расплавился, это означает, что нагревательная полоска перегрелась. Дайте устройству остыть в течение 90 секунд перед следующим использованием.
5. Для продуктов с острыми выступами, такими как кости и рыба, оберните концы пластиковой пленкой или пакетом, чтобы избежать прокола вакуумного пакета.
6. Перед вакуумной упаковкой влажных продуктов рекомендуется протереть их насухо или завернуть в пакет/плёнку — это поможет избежать попадания жидкости в устройство.

***Важно: Когда устройство не используется, положите опорную карту в поддон и не защёлкивайте крышку. Это предотвратит деформацию уплотнителя и сохранит эффективность вакуумирования.**

Руководство по хранению продуктов

Хранение в холодильнике (5°C +/- 3°C)

Продукт	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Сырое мясо	2-3 дня	8-9 дней
Морепродукты / Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Готовое мясо	4-6 дней	10-14 дней
Овощи	3-5 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Яйца	10-15 дней	30-50 дней

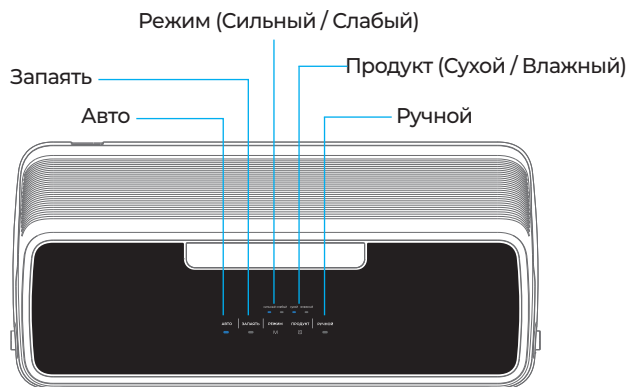
Заморозка (-16°C +/- 2°C)

Продукт	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Мясо	3-5 месяцев	> 1 года
Рыба	3-5 месяцев	> 1 года
Морепродукты	3-5 месяцев	> 1 года

Комнатная температура (25°C +/- 2°C)

Продукт	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
Печенье	4-6 месяцев	> 1 года
Рис / Мука	3-5 месяцев	> 1 года
Арахис / Бобы	3-6 месяцев	> 1 года
Чай	3-6 месяцев	> 1 года

Особенности и функции



Авто: Нажмите кнопку “Авто” — устройство автоматически выполнит вакуумирование, запайку и после отключится. Повторное нажатие во время работы остановит процесс.

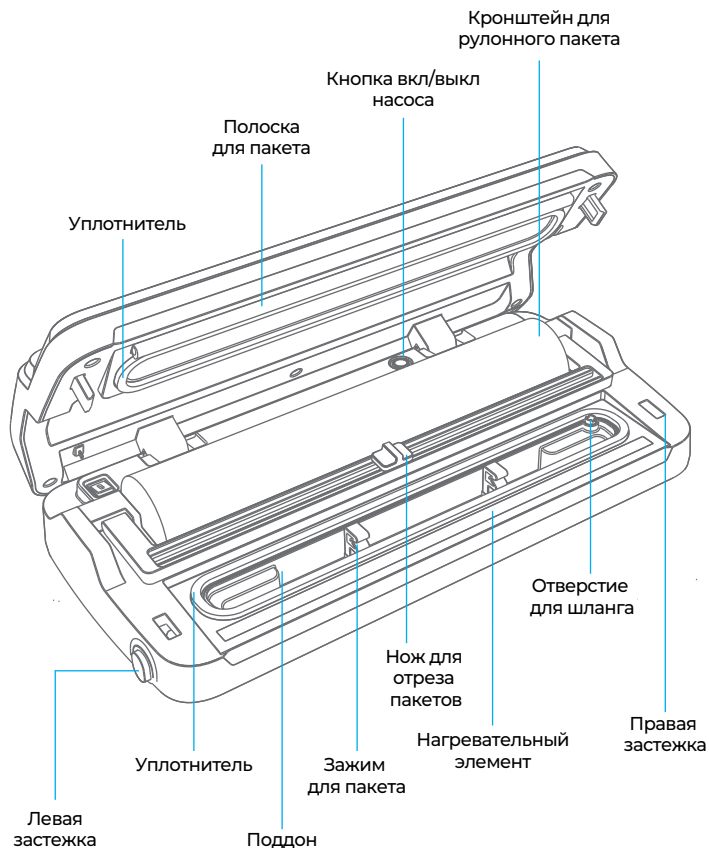
Для плотных пакетов (алюминиевых, бумажно-пластиковых и т. д.) удерживайте кнопку более 1,5 секунд. Перед повторным использованием подождите не менее 30 секунд.

Запаять: Нажмите кнопку “Запаять” для запаивания пакета без вакуумации.

Повторное нажатие во время работы остановит процесс.

Для толстых пакетов (алюминиевых, бумажно-пластиковых, чайных и т. д.) нажмите и удерживайте кнопку более 1,5 секунд — будет выполнено более длительное запаивание. Перед повторным использованием подождите не менее 30 секунд.

Отверстие для шланга: Используйте шланг для вакуумирования контейнера или емкости.



Кнопка вкл/выкл насоса

Нажмите эту кнопку для запуска и завершения внешнего вакуумирования. Во время работы повторное нажатие остановит процесс.

NTC интеллектуальный контроль температуры

При перегреве нагревательной полоски выше безопасного уровня устройство автоматически переходит в режим защиты: индикатор начинает мигать, кнопки временно блокируются.

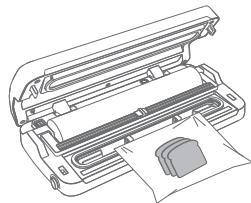
Примерно через 2 минуты, когда температура снизится, мигание прекратится, и устройство вернется в обычный режим работы.

Инструкция по эксплуатации

Как вакуумировать или запаивать пакет

1. Вставьте штекер шнура питания в разъём переменного тока на устройстве и включите питание с помощью переключателя.
2. Убедитесь, что край рифлёного вакуумного пакета чистый, ровный и сухой — это важно для надёжной герметизации.
3. Вставьте открытый край вакуумного пакета в зажим, чтобы надёжно зафиксировать его. (См. рис. 1)
4. Плотно нажмите на обе стороны крышки до щелчка. Щелчок означает, что крышка закрыта, пакет зафиксирован и готов к запаиванию. (См. рис. 2)
5. Выставьте параметры “Продукт” и “Режим” в нужное положение: выберите “Сухой” для сухих продуктов и “Влажный” — для продуктов с небольшим содержанием жидкости. (См. рис. 3)
6. Как вакуумировать или запаивать пакет (см. рис. 4):
Нажмите кнопку «Авто», чтобы устройство автоматически провело вакуумирование и запайку. Для запайки без вакуума нажмите кнопку “Запаять” — устройство отключится автоматически. Для частичного удаления воздуха сначала нажмите кнопку “Ручной”, затем “Запаять”, чтобы запечатать пакет.
7. После завершения процесса нажмите на боковые кнопки, чтобы открыть крышку и достать запаянный пакет.

***Примечание:** Для вакуумирования рекомендуется использовать рифленые пакеты или гладкие пакеты с загнутым углом. Обычные гладкие пакеты не подходят для вакуумирования и могут использоваться только для запаивания..



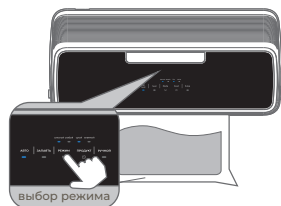
Вставьте открытый край пакета в зажим для фиксации.

Рис.1



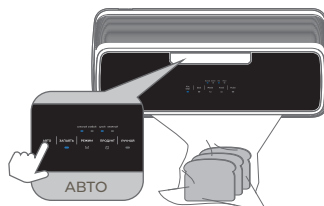
Нажмите на обе стороны крышки

Рис.2



Выбор режима

Рис.3

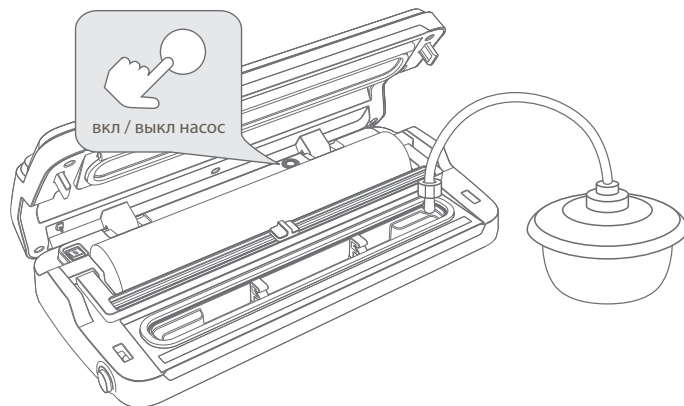


Вакуумирование и запайка

Рис.4

Вакуумирование с контейнером или крышкой контейнера (опционально)

1. Поместите продукты в контейнер и плотно закройте крышку.
2. Подсоедините вакуумный шланг к отверстию для насоса на устройстве и к клапану на крышке контейнера
3. Убедитесь, что крышка установлена герметично и нет утечки воздуха. Нажмите кнопку вкл/выкл насоса, чтобы начать процесс вакуумирования.
4. После завершения вакуумирования аккуратно отсоедините шланг.



*Примечание:

- ① Перед помещением контейнера в микроволновую печь аккуратно потяните за клапан, чтобы стравить воздух и открыть крышку.
- ② Хранение вакуумированного контейнера в холодильнике значительно продлевает срок хранения продуктов и помогает дольше сохранять их свежесть.

Модель	VILKA VZ-25
Источник питания	100В-240В/50Гц-60Гц
Мощность	110 Вт
Время запайки	6с-15с
Степень вакуума	-60кПа
Размеры устройства	420 x 200 x 100 мм
Длина запайки	≤320мм

VILKA

ГАРАНТИЯ

УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

Производитель гарантирует высочайшее качество материалов, изготовления и обслуживания всей продукции в течение 1 года с момента покупки до конца гарантийного периода. Эта гарантия не ограничивает ваши права, предусмотренные местными законами о защите прав потребителей. Если местные законы о защите прав потребителей обязывают производителя предоставить больший гарантийный срок, продолжительность гарантии будет продлена в соответствии с законодательством. Если условия настоящей гарантии противоречат местным законам о защите прав потребителей, применяются местные законы о защите прав потребителей

НА ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ?

- Если номер модели, серийный номер или код даты производства на изделии были изменены, удалены или сделаны нечитаемыми
- Если изделие было изменено по сравнению с его первоначальным состоянием
- Если изделие не использовалось в соответствии с указаниями и инструкциями, приведенными в руководстве пользователя
- Повреждения, вызванные подключением периферийных устройств, дополнительного оборудования или аксессуаров, отличных от рекомендованных в руководстве пользователя
- Повреждения или дефекты, вызванные несчастным случаем, злоупотреблением, неправильным использованием, неправильным или неадекватным обслуживанием
- Повреждения или дефекты, вызванные обслуживанием или ремонтом изделия, выполненным не лицензированным поставщиком услуг или кем-либо другим, кроме официального дистрибьютора
- Повреждения или дефекты, возникшие при коммерческом использовании, аренде или любом использовании, для которого изделие не предназначено
- Если устройство было повреждено, включая, но не ограничиваясь этим, животными, молнией, аномальным напряжением, пожаром, стихийным бедствием, транспортировкой, посудомоечной машиной или водой (если в руководстве пользователя прямо не указано, что устройство можно мыть в посудомоечной машине)
- Случайные повреждения
- Повреждения или дефекты, превышающие стоимость изделия

Модель	Гарантия	Тип обслуживания
VILKA VZ-25	Один год	В сервисном центре

Для получения обслуживания или помощи позвоните по телефону +7 (495) 668-07-91 или посетите наш сайт Vilka.ai, чтобы запросить гарантийное обслуживание или заказать детали

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

По вопросам гарантии обращайтесь в авторизованный сервисный центр Vilka:

Телефон:

+7 (495) 668-07-91

E-mail:

support@vilka.ai

При обращении в службу поддержки клиентов будьте готовы назвать номер заказа и/или номер кассового чека с указанием даты и места покупки. Гарантия действует с момента приобретения товара и не распространяется на замененные изделия

НАШЕ СООБЩЕСТВО

Присоединяйтесь к нашему сообществу в соцсетях — мы делимся скидками, новинками, лайфхаками и вкусными рецептами для аэрогриля VILKA.

Мы создаём технику с заботой о людях — для русских семей, с уважением к традициям, привычкам и любимым вкусам. Вас ждут розыгрыши, полезные советы, вдохновение от пользователей — и, конечно, много вкусных идей.

Подписывайтесь скорее — и сами всё увидите!

Наш сайт: Vilka.ai



Мы в соцсетях:

VK



TG



OK



YouTube

